



一直为不喜食肥肉之人感到遗憾，甚而见到有人弃之如敝屣，忍不住痛心疾首，大叹其暴殄天物。仅仅是看到或者听到“肥肉”这两个字，就足以让我垂涎欲滴了，仿佛嘴里已经咂摸到了那股富含油脂的肉香。曹文轩在文章里写道：最好的最值得人赞美的肉，是那种肥膘有“一拃厚”的肉。我深表认同，恨不得引其为知己。

要知道，肉类的香美气息，全在“肥”中，也就是所谓“脂肪”。其实，我并不愿称“肥肉”为脂肪，尽管它90%的成分是脂肪，维生素和矿物质的含量微乎

## 爱吃肥肉

□张君燕

其微。但相比于规范的、类似于术语的“脂肪”二字，我还是觉得称其为“肥肉”更有温度，也更让人觉得亲切。仿佛隔壁家的二婶端来一碗家常的红烧肉，也许看起来有点肥腻，光泽也并没有那么诱人，但吃到嘴里软糯香甜、入口即化，让人忍不住眯起了眼睛，用心感受在舌尖层层绽放的缕缕肉香。

在我们豫北乡下，猪肉是广受欢迎，而且普及度最高的一个肉类。除了价格实惠之外，我想，它本身的肥美也是一个重要的原因。无论牛肉羊肉鸡肉，若是去掉其中所有“肥”的部位，那么端上桌来，食客们的评价恐怕只有一个字：柴。我那个牙口不太好的二奶奶的评价更为直接：木头疙瘩一样，没味儿，塞牙。简单的几个字，从外形、口感等各个方面做出了准确的概括。老实说，时下被人推崇的蛋白质含量颇高的鸡肉，如果没有外面包裹的那一层饱含脂肪的鸡皮，我是断然吃不下去的。

取肥肉作为食材的菜品，最为常见的要数红烧肉、东坡肉、蒜泥白肉和梅菜扣肉之类。有次参加笔会，席间，一位文人称

红烧肉之类是“乡下粗鄙之人爱吃之物”。语气颇为不屑，并一再声明，自己之前从未吃过，以后也绝不会吃。仿佛肥肉是洪水猛兽，一旦接近便有生命危险，或者玷污了清白似的。此兄大概忘了，东坡肉是宋代大文豪苏东坡最喜食之物，后人甚至以他命名了这道菜。毛主席当年在艰苦的革命期间，常用红烧肉来补脑子。那个被质疑“廉颇老矣，尚能饭否”的廉颇，据记载，他每餐要吃掉饭一桶，肉十斤。当然，史书上未说明是肥肉还是瘦肉，但想来，若是又硬又柴的瘦肉，别说十斤，只吃几口就索然无味了吧。

一向爱憎分明的鲁迅，在吃饭上也秉持了这个理念。他不喜欢那些足以乱真的素肉、素鸡、素鱼，他认为这是吃素人的虚伪，哪里是爱吃素？明明心中念念不忘吃荤。鲁迅爱吃、会吃，从不藏着掖着。《狂人日记》发表后，鲁迅专程请胡适到北京绍兴会馆吃饭，第一道菜就是梅菜扣肉。这两个文学大腕都喜欢吃酱爆鸡丁，但必须要用猪油爆炒——加入一点脂肪，才更能激发食材的香味啊！

记得在一本书上看

到这样一句话：肥肉之美，在于取其香而隐其形。排骨很符合这个标准，它巧妙地把脂肪隐藏在骨棒四周，并深入到肌肉纹理当中，让人们在毫无防备之中大快朵颐。火锅店里的肥牛和肥羊，虽带着“肥”字，却几乎没有排斥。奥妙在于肥肉和瘦肉亲密交织在一起，“肥中有瘦，瘦中有肥”，层层叠叠、煞是好看。吃到嘴里，口感也是层层叠叠，令人欲罢不能。有个朋友，对吃颇有研究。他告诉我，肥肉想要好看又好吃，炖4个小时以上，那种味道和口感，千金不换。

写到这里，我已是饥肠辘辘，身体里的每一个毛孔都迫不及待地期待肥肉的油脂滋润了。虽然曾无数次摸着腹部浓缩蓄积的皮下脂肪，痛心疾首地说要戒掉肥肉，但一看到泛着油光、飘着浓香的肥肉，所有的誓言全都烟消云散了——先过瘾了再说！

## 这个皱纹还不错

□张军霞

我们办公室的李姐，平时喜欢动手做点小手工，比如家里那些椅子套、沙发抱枕之类，都是她自己买来材料一点点缝制而成，虽然样式谈不上精美，却显得别致。

不久前的一天，李姐逛一家布店，遇到一块她非常喜欢的布料，当即欢欢喜喜买回家，把它平铺在床上左看右看，最后决定拿它给自己缝一条裙子。接下来，从选择裙子的样式到动手裁剪、缝制，在连续熬夜几天之后，李姐最终却向我们宣告“裙子计划已流产”，因为不小心把衣服熨坏了一个洞。那块布料的图案我看，是一种很清新的文艺风，的确很适合李姐的穿衣风格，我叹息一声：“太可惜了！”李姐却笑着说：“还不错，我后来把它变成了桌布，正适合搭配我们家新买的实木餐桌呢！”

当时，我不由就很羡慕李姐的心态，一件本来比较糟糕的事情，她总是能看到更乐观的一面，难怪她一直比同龄人看起来年轻好多呢！

想起童年时的一件往事。那年暑假，我和表姐一起回到外婆家小住。有一天，外婆一大早从菜园里割了韭菜，说是要包我们最喜欢的鸡蛋韭菜馅水饺。我和表姐帮着择菜、洗菜，外婆很快调好了饺子馅，她刚把面和好时，一位邻居慌慌张张跑来，大声对外婆说：“李四又和他媳妇打架了！”外婆心地善良，又是个热心肠的人，乡亲们之间有了棘手的家务事，常请她去当判官。

于是，外婆顾不得摘下围裙，带着两手面跟着邻居跑出家门。我和表姐闻着饺子馅的香味，恨不得立刻就把饺子吃到嘴里。又等了好大一会儿，外婆还是没回来，我们干脆开始自己动手包起来。由于我和表姐都是第一次干这活儿，包出来的饺子七扭八歪，有不少饺子的皮没捏好，还露出了里面的韭菜馅。这样的饺子下到锅里，自然煮成了一锅“粥”。等到外婆回来时，我和表姐都不好意思地低着头。没想到，她老人家掀开锅看了看，

笑着说：“没事，咱们用剩下的韭菜再炝点油倒进去，这‘乱粥’的味道也好着呢！”说着，外婆把锅里的水倒出一大半儿，把炝好的油倒进去，又捣了点蒜汁、酱油用来拌饭。还别说，那半锅烂饺子皮，经过外婆这样一番妙手回春，竟让我和表姐吃出了一种格外鲜香的味道。

多年以后，外婆早已过世，我再次想起那锅“改良版饺子汤”，是因为有一天在网上看到一段视频：日本已故知名演员树木希林，有一次在拍摄现场等待化妆时，拿出镜子照照自己的脸，指着脸上的一道皱纹对身边的工作人员说：“不错，这个皱纹，我是挺喜欢的，但大家好像不喜欢。这皱纹是我好不容易才长出来的，不显示出来太可惜了。”我不由在心里惊呼：这老奶奶在身患癌症的情况下，依然自己开车上下班赶往各个工作现场，面对脸上的皱纹，她还能说出如此豁达的一番话，不是简单用“乐观”两个字可以形容



的。试问，世间有多少人能这样直面衰老，活出“树木希林”般的优雅？抛开演员的身份，在后来的晚年生活中，她反而活得恣意且有趣。

原来，学会和爬满眼角的皱纹握手言和，敢于面对衰老，也是幽默感十足的一件事。如此想来，不管是被李姐变成桌布的那块布料，还是被外婆改良的饺子粥，都是用来治愈不如意的良药。遇到问题不急不躁，不躲不逃，换个角度再去想，你最终会发现生活从来都不会缺少意趣。