



一直为不喜食肥肉之人感到遗憾,甚而见到有人弃之如敝履,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

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种肉类。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,才更能激发出食材的香味啊!

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,却几乎没有人排斥。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,却显得很别致。

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过,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,带着两手面就跟着邻居跑出家门。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。又等了好大一會兒,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炆点油倒进去,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,把炆好的油倒进去,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木,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。

