

□张子艺

没有人能抗拒涮羊肉，尤其是在冬天。虽然人们言之凿凿地说，“秋风起，涮羊肉”，但跟涮羊肉真正的热恋，还是在冬天。

尤其是深冬。寒冷像一层厚的雾气笼罩世界，人们瑟缩着脖子，肢体僵硬，徒增一种为生活奔波的辛酸无力感。所以，动物本能驱使着我们，所有的毛孔都在叫嚣：去吃滚烫的食物，去吃动物脂肪，去吃蛋白质，去吃红色的肉！御寒。

我最初对美好家庭的想象来自《读者》中的一篇文章，18世纪末期，昏黄的灯光下，花白头发的苏珊奶奶用小锅子咕嘟咕嘟炖着肉汤，雾气使玻璃挂上了白色的轻雾，影影绰绰看到奶奶戴着头巾切洋葱、切土豆、切胡萝卜……那年我十岁，用灯光、雾气、食物拼凑起关于美好生活的想象。

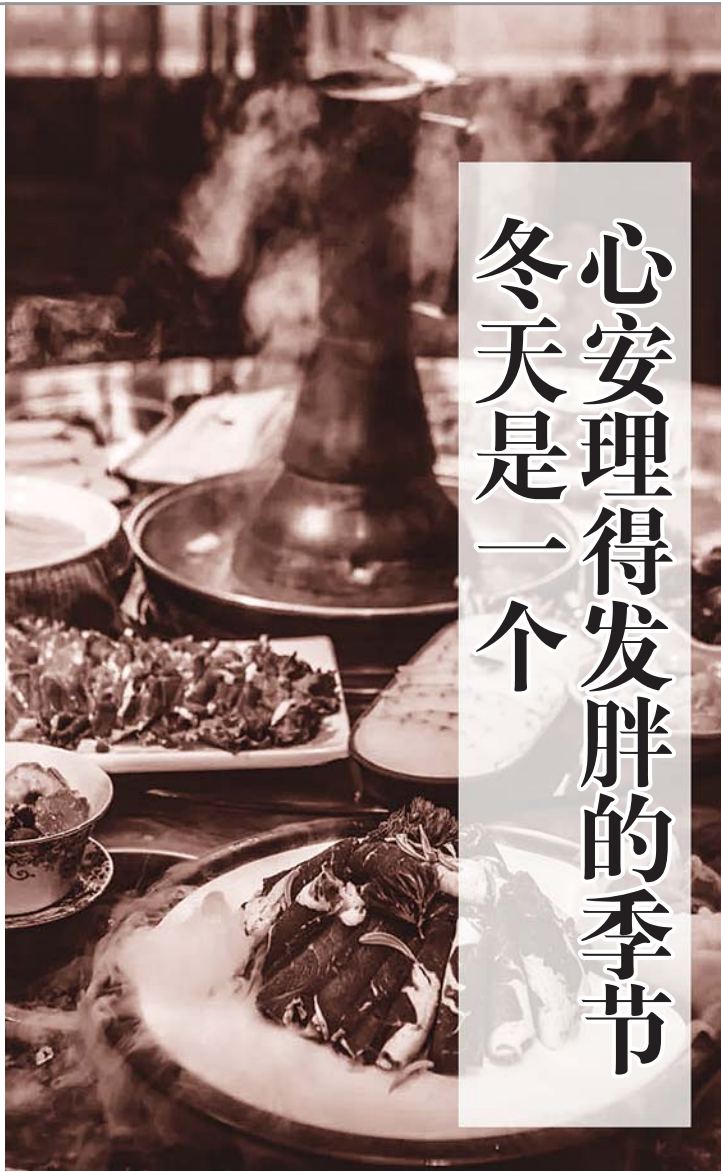
在西北，要在冬天走过一条灯火辉煌的街巷，确实需要莫大的勇气：天是冷的，地是冷的，空气是冷的，树上刮起的风也是冷的。但街道两边的餐厅是热的，不仅是热的，它们还是滚烫的，隔着附了雾气的玻璃，里面的人虽然脱了羽绒服，但脸色红晕，身体舒展，与窗外瑟缩的行人形成鲜明对比。

这一刻，我身上的人性荡然无存，被动物欲望统治的我，露出能咬开啤酒瓶盖的森森白牙，笑眯眯地在一张彩色的菜单上勾勾画画——进来的一定是一家涮羊肉店。

服务员端着一铜锅矿泉水来到桌前，依次在空空如也的锅里倒入姜片、花椒及一些看不出原料的秘制调料，人们耐心地盯着蓝色的火苗舔着锅底，电磁炉不是不能用，但看不到火苗的锅子明显缺少了很多温暖的人气 and 期待。

所以，接下来就是大碗吃肉了。西北的食物原本就不是以精致取胜，跟北京涮羊肉精致到黄瓜条、羊里脊、羊上脑、筋肉不同，兰州人点单随意得多：“两盘鲜切，两盘带骨肉，两盘羊肉卷，一盘肥牛，白菜、豆腐随便上一份。”这是普普通通三四人的一餐饭。

羊肉无论是哪个部位的，只要店家有鲜切的勇气，终归不会太差。能拿出手工鲜切的羊肉，都是宰杀后未经冷冻的肉，北京的涮羊肉商家以将装满盘子的肉覆放不掉为优，其实，但凡好的羊肉都应该有这样的标准，肉类本身的黏性会使它附在盘子上，而冷冻过的羊肉会软趴趴地渗出血水，滑溜地落下盘子。



# 冬天是一个心安理得发胖的季节

“冬天，是一个令人心安理得地发胖的季节。”甘肃作家张子艺在《寻味西北》中已经为“吃货”们找到了一个绝佳的理由——不是最近食欲旺盛，是因为天一冷下来，人就会眷恋在食物中获得暖意和能量。

但是兰州人不在这些事情上较真。或许北京是大城市，餐厅里来往的陌生人较多，需要通过这样的方式来展示优质，兰州虽然也好几百万人，但还残留着一些农耕文化的温情，掌柜说，我们都会信肉是好的，是精选的，是精心切的。

再者，我们不应该怀疑兰州人吃羊肉的经验。每个兰州人面对羊肉的时候，舌尖自带雷达。能够在兰州口耳相传的餐厅，我们可以不信老板，但是必须相信兰州人关于吃羊肉的尊严。

点单后上的带骨羊肉，是需要一开始就下锅的。骨头下锅炖四十分钟，羊肉的鲜味散发，香气在空中散而未散，这是最好的时机。就像玫瑰精油，在花苞含苞欲放，香气和精油最大限度地

产生时，摘下花朵，萃出高质量的精油。

所以，四十分钟就是一个最适合的时间，带骨羊肉已经去除了生味、腥气，在大火中开始散发出炔类、醛类、酮类、醇类、酸类、酯类、杂环类(含硫、含氮或含氧)等混合的香气。嗨，这么说可就太没劲儿了。

总之这是极限，饥肠辘辘的人在面对一口咕嘟不停翻滚的铜锅时的耐性，也就顶多坚持这么久。有些跟老板熟悉的客人，会在下班前预约一口锅和带肉羊骨，让老板先安排锅子咕嘟滚起来，等到带着寒气的人一进餐厅，一落座，就可以直接将手边的羊肉下锅涮起来了。

但我总觉得少了一些等待的微妙心情和仪式感。所以，基于食

物的最佳赏味期、人的耐性等综合考虑，人们手里捧着由玫瑰、红枣、桂圆、芝麻、冰糖、茶叶等多种配料组成的三炮台，一边聊聊近期的工作、生活，一边看着锅里的水和带骨羊肉慢慢地沸腾、翻滚，一种富裕而温存的心情油然而生，这是涮羊肉的前菜，人们在等待中逐渐变得饥肠辘辘，目光不自觉地开始望向锅里。

那么，就开动吧。在涮羊肉时，有一种约定俗成、牢不可破的习惯——先涮的羊肉必定是厚厚的鲜切。不是用筷子尖尖提着一头的七上八下，而是整盘涮下去，如果不够，再下一盘。羊肉下锅以后，就像是大戏开场的那一声定音锣，人们定了神，安心地看着锅里慢慢溢出热气，开始搅和自己碗里的麻酱香油，向服务员要葱花、蒜苗——先打一碗汤喝起来。

所以，当一碗滚烫、热气腾腾的羊肉汤顺着喉咙滚进胃里的时候，大概率铜锅里漂浮的羊肉也已经熟得七七八八了。

这又涉及一个硬知识点。七八成熟的羊肉是最嫩的，嫩里面有羊肉的新鲜血脉带来的弹牙的韧劲，趁着最佳赏味期，人们纷纷下箸大口吃肉。已经下锅煮汤的羊骨还要留在锅里继续煮下去，就像火锅里的鸡爪、鸭掌这些耐煮的食物一样，一定要让它们煮到最后，煮到一场盛宴接近尾声的时候，人们方才捞起，慢慢地吸食骨髓等部位。

此刻，一场盛宴才刚刚拉开序幕。鲜切羊肉带来的鲜弹口感只是开场。有些人喜欢将鲜切煮很久很久，煮到肉已经彻底放弃抵抗，长期奔跑带来的蛋白质都已经失序的时候才入口。但对大多数血气方刚的年轻人来说，弹牙是很重要的一个指标，只有老年人和儿童才喜欢软糯的食物，再者，羊肉的最高美味标准也并不是软糯啊。

那么，羊肉卷几乎可以满足所有人的要求。薄而透光的羊肉卷红白相间，就像是用空气变了魔法一样，因为肉卷之中充满了空气，所以显得空前地多、空前地紧密而膨胀，一斤羊肉能刨出来五大盘羊肉卷，如果鲜切只能切一盘。

所以，挨挨挤挤的羊肉卷就像是虚张声势的士兵一样，大声吆喝和呐喊能糊弄一阵子，但一下锅，肉卷被滚烫的热水一煮，立即缩小到原本的四分之一甚至更小，有时候不留神，筷子都找不到肉卷滚到哪里了。

羊肉卷也是好的，只要在锅里滚三四次，羊肉就被烫熟。如果说鲜切羊肉跟麻酱之间还略微有

些生分，那么羊肉卷就是麻酱的黄金搭档，因为羊肉卷孔洞多，拧成一个中空卷起的肉卷，就可以最大程度地裹上厚厚的麻酱，再放入口中。

吃肉必须喝酒。在北方，没有酒的肉是寡淡的，是单薄的，是纤弱的，甚至是令人感觉十分遗憾的。

有些地方喜欢喝热酒，要滚烫的酒，配滚烫的饭。但在兰州，人们普遍没有温酒的习惯。一口滚烫的羊肉，抿一口透心凉的酒油脂带来的富足感被酒冲淡，带着寒气和杀气的酒像一柄剑一样劈过来，人们因食物带来的涣散被立即击退，于是，酒正酣、肉正香，外面的寒冷和风雪，似乎也静止下来了。

铜锅继续咕嘟地滚着，下半场开始了。早先准备好的白菜、豆腐、萝卜开始逐个被下入锅中。在对动物油脂的极大满足下，人们需要一些蔬菜来清口。

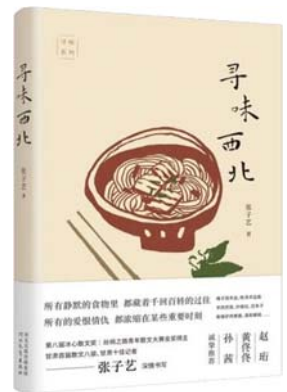
你看，中华民族就是一个非常务实的民族，西餐用红酒、白葡萄酒来清口，作为菜肴之间的间隔。但在中国，就算清口，也必须是实际的、能够果腹的食物。

萝卜、白菜是北方冬日最常见的食物，在过去漫长的岁月中，所有的绿色蔬菜都因为寒冷而在深秋开始就不见踪迹，只有这些耐储存的蔬菜才得以出现在北地的餐桌上。

但并不仅仅是蔬菜的味道。沸腾了一个多小时的铜锅里，原本已经是一锅极鲜的肉汤了，将寡淡的食物投入鲜美的肉汤中，有些人喜欢撒点葱花、蒜苗，连汤带菜喝一碗——“原汤化原食”。

这真是令人心满意足的一餐饭。出门的时候，羽绒服是敞开的，围巾斜挂在身上，帽子是歪的，人们热气腾腾地走进寒夜里，毫无惧色。

(文本摘自《寻味西北》，内容有删节，标题为编者所加)



《寻味西北》张子艺 著 领读文化 | 河北教育出版社

编辑：曲鹏 美编：陈明丽

“讲文明 树新风”公益广告

低碳生活 绿建未来

齐鲁晚报