

ShenJialu

杀牛公司的猪头肉



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

老家附近有三座桥：八仙桥、南阳桥、太平桥。我小时候常常问大人：三座桥呢？其实我父母这一辈也没见过这三座桥，或许很久以前是有过的。上海过去有许多小河小浜，自从开辟了租界，河流都被填了筑路。

南阳桥有一家杀牛公司，前门在西藏南路，后门在崇德路与柳林路的丁字路口。小时候上幼儿园，由姐姐领着从杀牛公司后门经过，碰巧的话可以看到有马车从郊区赶来，车上装一个椭圆形大木桶。杀牛公司从墙里穿出一条粗大的帆布带，老师傅将它接到木桶里，咕噜咕噜涌出肉汤。

热气腾腾的肉汤呈混浊的牙黄色，膻气冲天，路人无不掩鼻而过。姐姐告诉我，这个肉汤是送到乡下喂猪猡的，人吃了要生毛病。

杀牛公司在西藏南路沿街面有一个门市部，门面开阔但进深较浅。老爸经常给我两角钱，叫我去买一包猪头肉或者夹肝，补充中饭小菜。猪头肉

脂肪丰厚，但对一只长期缺乏油水滋润的胃袋而言，诚如久旱逢甘霖。猪头肉会夹杂几块耳朵，不精不瘦有软骨，小孩子抢来吃。夹肝生在猪肝旁边，窄窄一条，剥离后单独加工，下茴香桂皮红烧，是经济实惠的下酒菜。还有糖醋小排、桂花肉、肚子、猪脑、猪肝、叉烧、方腿、红肠等。方腿的边角料最实惠，但须去得早，边角料蘸醋吃有蟹味。酱汁肉加红曲粉焖烧而成，四角方方，油光锃亮，苏帮风格，码在搪瓷盘里像一个等待检阅的仪仗方队，我们吃不起，只能看看。

在所有的熟食中，猪头肉最堪回味。猪头好像不上台面，但在古代却是高等级的祭祀品。上古时代帝王祭祀社稷时必献太牢——猪、牛、羊，大概到了民间才出现了简约版，用猪头、羊头、

牛头组成“猪头三牲”。上海坊间有一句骂人的话：“猪头三”，就是猪头三牲的简称，具体物象比较丑陋，又含诅咒之意，相当厉害。直到今天影视公司开拍新片，制片人和导演带领一干男女影星在外景地烧香祈福，供桌中央必定要坐镇一整只猪头，面带微笑，萌态十足。

在《随园食单》里，袁枚称猪头为“广大教主”，因为猪肉入肴或有神通广大之意。在特牲单这一节里，“猪头二法”就上了头条，可见随园老人对猪头情有独钟。猪头二法，一加酒红烧，浓油赤酱风格；一隔水清蒸，“猪

头烂熟，……亦妙。”在杀牛公司的熟食店里，基本上也延续了随园“二法”，只不过一为加红曲粉，有苏帮酱鸭遗韵；一为白煮，有金陵板鸭风致。那个时候的猪头肉是可以加硝的，肉色微红，肉皮韧结结的，肥而不腻，咀嚼时有一股提振食欲的异香。但不能煮得过于烂熟，否则容易碎，切不成片，

卖不出钱。我常常看到三轮车夫将车停在路边，买一包猪头肉，两只大饼，从棉袄里掏出一只小酒瓶，仰面灌一口土烧，吃一块猪头肉，四面看看，神情怡然。酒喝光后，将纸包内的猪头肉夹在大饼里吃，咬得呷呷作响，白花花的油脂从嘴角飘出。

现在，有些江浙风味的饭店还将咸猪头肉或卤猪头当作冷菜来卖，我一见食指大动。有些人强调他从来不吃猪头肉，一碟猪头肉上席，他就皱起眉头，将转盘转到别人面前。其实他是吃过的，也许跟我一样嗜好，只是现在有钱了，就要装出世家子的腔调。我对猪头肉的爱是由衷的，不离不弃的，我珍惜每一次享受猪头肉的机会，因为猪头肉与童年的关系对一个上海男人来说是至关重要的。📖

猪头肉与童年的关系对一个上海男人来说是至关重要的。