

ShenJialu

火到猪头烂



沈嘉禄

专栏作家

Columnist

爱好美食和收藏

那时候买肉要凭肉票，又是限量供应，平时吃顿红烧大排算是大事体了。但猪头肉大概不要肉票，过年时老爸气咻咻地从小菜场拎了一只猪头回家，我与二师兄两两相对，仿佛欢喜冤家。

家里烧猪头简单粗暴，刮净毛，扔大锅里小火慢煮，只加姜块葱结和黄酒，煮到筷子可轻易戳进，捞起拆骨冷却，接下来就是切件大快朵颐啦，酱麻油蘸蘸，绝对小确幸。

小时候专拣耳朵，成后偏爱鼻冲，后来发现眼睛周边黑乎乎的那圈，嚼之有异香。

猪头也可以红烧，加酱油白糖和茴香，煮至酥而不烂有弹性，在砂锅里冻一夜，表面结起一层白花花的油脂，吃面时挖两块焐在碗底，这般鲜香肥腴，对“长发头上”的青少年而言绝对是“满血复活”啊。

袁枚在《随园食单》的“特牲单”一节，将猪头堂而皇之地置顶。“猪头二法”这样记载：

洗净五斤重者，用甜酒三斤；七八斤者，用甜酒五斤。先将猪头下锅同酒煮，下葱三十根、八角三钱，煮二百余滚；下秋油一大杯、糖一两，候熟后尝咸淡，再将秋油加减……做法应该是卤猪头，现在去江苏民间寻一坛秋油也不难，唯“二百余滚”数起来麻烦。

当然，烂猪头并非随园老人的专利。《金瓶梅》在第二十三回就记载了一道让潘金莲、也让读者垂涎的美味——烧猪头。

西门庆的家人来旺儿媳宋蕙莲只用一根柴禾儿，就能把一只整猪头加四只猪蹄烧个又酥又烂，皮脱肉化，“香喷喷五味俱全”。后来我听一位善吃的老作家说，独木也有好坏，最佳者，就在农村里的坑棚间里，踏脚的那根横木长年累月浸透了粪尿，烧出来的猪头最香。


民间也涌现出很多烧猪头的高手，惺庵居士在他的《望江南百调》中就留下了好一条线索：“扬州好，法海寺闲游。湖上虚堂开对岸，水边团塔映中流，留客烂猪头。”注意，让香客留连忘返的烂猪头不是庙前广场的小吃，而切切实实出自法海寺僧人之手，鉴真和尚的徒弟徒孙百无禁忌，早就知道“酒肉穿肠过，佛祖心中留”。

《扬州览胜录》中的记载应该可信了吧：“寺僧精烹饪之技，尤以蒸焔首（猪头）名于时。时郡人泛舟湖上者，往往宴宾于云山阁，专啖僧厨焔首，咸称别有风味。”你看，这会儿猪头已成为游客争相打卡的“网红食品”了。

康乾盛世香飘万里的烂猪头，随着扬州经济文化的发展，酒肆业越发繁荣，骑鹤客蜂拥而至，从“独木缓火”的1.0版慢慢演化为2.0版的扒烧整猪头。技术含量更高，“酥烂脱骨而不失其形”，诉诸五官，那就是“色泽红亮、软糯醇口，香气

浓郁，甜中带咸。”十多年前我在福建中路某条弄堂里吃过一次由扬州师傅烹制的扒烧整猪头，筷子撬不起来，只能用汤匙挖来吃。当时我脾胃尚健，也只吃了三大匙，俯首认输。

扒烧整猪头与拆烩鲢鱼头和清炖蟹粉狮子头构成“扬州三头”，至今威名远扬。吃过三头宴，才算真正的饕客。

上周末，我与朋友去凯德晶萃食庐餐厅吃饭，酒过三巡，一只名为“鸿运当头”的扒猪脸装在大盆子里端进包房，顿时一片欢呼。扒猪脸与扒烧整猪头有异曲同工之妙，都是拆尽骨头见活肉，都是红红亮亮的花脸色相，但前者与后者相比，少了一分油腻，多了一分嚼劲。只恨服务员转身下分割后再装盆，结果我最爱吃的鼻冲和耳朵都被埋在盆底，我怎么也找不到了！

扒烧整猪头 与拆烩鲢鱼头和 清炖蟹粉狮子头 构成“扬州三头”， 至今威名远扬。