



胡展奋

专栏作家

Columnist

喜欢历史，酷爱大片

“胖阿姨”是奉贤的传奇人物，不仅因为她是全国“五一”劳动奖章的获得者，还因为她流传在民间的传奇故事。

传说她从小就天不怕，地不怕，男孩敢的，她都敢，男孩不敢的，她也敢。故外号“野男孩”。而我们用餐的，坐落在奉贤庄行镇的“胖阿姨农家乐”只是她诸多门店中的一家。说是农家乐，其实它的烹饪水平远在一般的“农家乐”之上。首先广被称道的就是它的羊肉。所谓“庄行羊肉名江南，胖嫂羊肉更庄行”一定要尝过后才服膺。

那日诸多的时令佳肴亮相后，“胖阿姨羊肉”最后露面，本以为同桌的已是强弩之末，没想到一尝之后人人振奋，盘中之物，肉呈淡玫红，皮如水晶冻，看似棱角分明，入口浑如乳酪润喉，但酥而不烂，香而不膻，瞬间碗碟见底，众人大呼“再来一盘”！

我其实平时对羊肉敬而远之，怕的就是那膻味，而且一而再再而三地上当——此话怎讲

呢？因为几十年来，总有朋友劝我，向我保证：此番羊肉一定不膻！外面都是虚言，我这话绝对靠谱！

问题是，每次都膻得我吊恶心，究竟是朋友蒙我，还是我过敏？老实说不膻的羊肉只吃过两次，一次在陕北，一次在蒙古国的后杭爱省，其他的都扯淡。

这次接待我的是朔梅兄，有鉴于他一向的口碑，我愿意再相信一次——果然，“胖阿姨白切羊肉”不但糯、滑、鲜，而且不靠葱蒜姜酱，将“膻味”转为了自然香，不禁让人想起《左传》里的记载，楚庄王进攻宋国，宋国派名将华元迎击。临战前，华元大熬羊羹犒师，军中人人有份。不料，在分发羊肉羹时，偏偏把自己的车夫羊斟给忘了。翌日，两军正酣战时，那羊斟突然鞭子一扬，直接把华元的马车往敌方带。华元大惊且大喊：“你

奉贤“胖阿姨”

疯了？那是敌营！”没想那货狞笑着对华元说：“昨天分羊肉，你说了算，今天驾战车，我说了算！”一代名将就这样稀里糊涂地做了俘虏。

羊羹之魅，竟然使人公然投敌，那一定和庄行的羊肉一样，基本不膻的。

胖阿姨的菜卤蛋说来同样传奇。话说菜卤蛋原是奉贤一带的特色风味，一般选用鸭蛋煮熟了，用腌过的雪菜汁卤透即可，配一碗白粥，可以飘飘欲仙。

但胖阿姨的菜卤蛋更考究，除了腌制雪菜，她还用野芥菜和茶叶，前者可使鲜味更浓，后者

可增添香味，如果是毛笋上市，不妨用点笋汁，然后放在一起熬煮，常规煮十多个小时，胖阿姨为使之更入味，常常加煮到24个小时，冬天热力容易耗散，她更会加煮到三十多个小时，这样的菜卤蛋，我一口气吃了三个，管它胆固醇什么的，那菜汁深深渗透到蛋黄，茶叶蛋之类相比之下，简直就是“野蛮”

了。但胖阿姨的美食并未到此为止。

她那著名的“胖阿姨肉粽”，我们未尝之前，一直不知道比枫泾大肉粽更美——嘉兴肉粽、枫泾肉粽不是一直占据着我们的餐桌吗？那天实在是吃饱了，最后都是懒洋洋地打开“胖阿姨肉粽”的，但是世事难料，这最后的肉粽却是我们延长最久的话题……该怎么形容它呢，外形和嘉兴肉粽一样，所谓的“枕头粽”，然一打开，但见丰腴的猪肉软玉似的在极糯的糯米中闪闪发光，肉香四溢，那糯米呢，则酥软而形不散，外观挺括，入口就化，真是肉粽的至高境界。

胖阿姨本名冯文花，从1988年至今，已奋斗创业三十五年了。当年的“野男孩”，现在成了著名的企业家和全国劳模，奉贤有了她，“大贤”更多了。📍

本以为同桌的已是强弩之末，没想到一尝之后人人振奋。