

猪肉席面



张佳玮

自由撰稿人

Free Lancer

杂食动物

听一位前辈说，重庆有所谓刨猪汤。杀倒一头猪，做出一席面来。粉蒸肉、回锅肉、炒猪肝，还有一大锅汤。说，区县有个亲戚，是刨猪汤好手。每年杀猪不算，还细细切分：三线肉用来炒回锅肉，香糯脆；肥膘肉拿来粉蒸肉，入口化。哪些肉适合用来做烧白，配芽菜；哪些肉适合用来做酥肉，酥脆香；哪些肉拿来脆哨，哪些肉用来做血旺；红油猪耳猪拱嘴，蹄花煮汤烂猪头，都给你分得清清楚楚。甚至猪肝怎么切才炒得滑嫩，回锅肉怎么片才薄透，都是功夫。

这位前辈说：回锅肉回锅肉，是祭肉回锅。祭肉白煮，就看刀工。供完了，回锅炒红。既对祖辈尽孝，又好吃。

别处的边角料，在川渝可能是宝。如今的夫妻肺片——据说一度叫做废片，因为都是边角料，都是靠辣味，化腐朽为神奇。各色重庆火锅里，率多如此：比如脑花做得好的，都是先用酒葱姜外配自家秘制酱料，好生腌过，然后烫出来，不失柔滑香软之味。火锅涮的胗花——当地读作郡花——会将鸡胗鸭胗切出花状，再酱油姜蒜腌过，所以越涮越有味。说来说去，还是找到合适的食材，将之做出独特的口感，加以微妙调味。对调味高手而言，味道可以调，而承载味道独一无二的，是口感。

浙江、广东、福建、四川都有扣肉（四川曰烧白），说来无非一个字：蒸。水气氤氲，肉融脂化，浙江再加霉干菜，与肉的油脂相

得益彰，终于达成完美化学反应，入口即化，甜香酥人。苏式红烧肉就是多水纯炖慢熬，一如苏轼对付猪肉的诀窍：“待他自熟莫催他，火候足时他自美。”——想想苏轼是四川人。东坡肉，也算是川渝与江浙的完美联动了。

这位前辈说，刨猪汤的蒸肉，常会加芽菜：香。他收钱不多，但每家很默契地额外给他送点肉，让他做香肠腊肉——回头大家都乐意花点钱，买他的香肠吃。有人试图仿他做的香肠，他看了看，说，不是自家做的——

自家做的不这样。别人问怎么看出来，他不多说，只自己灌的香肠切了一薄片：饱满紧凑。仿造的香肠，切一薄片，就散了。

他会做猪肠旺汤，只一点白胡椒一点盐，别无他物，也能做出鲜美韧脆的汤来。按他说法，诀窍是选同

一只猪身上的肠和血，再便是猪肠油不可去尽——去是要去一点的，不然太腻；但去得太尽，大肠没口感；处理出来的猪肠油，恰好让汤更膏腴。那是他的不传之秘了。

按说他一头猪物尽其用，邻里亲友都爱，多少家过年就指望他。但有不爱吃肉的人矫情，说他杀猪杀得细，真是杀生无情，啧啧。他听了也不气，只说：他不杀猪，总也有人杀猪。邻居亲友们一起奋起说：对啊！别人杀猪杀得粗，好边角料都浪费了，杀出来只够八个人吃；他杀猪细，物尽其用，够十个人吃，那就能少杀几头猪——这是大功德嘛！**朕**

想想苏轼是四川人。东坡肉，也算是川渝与江浙的完美联动了。