

牛腩粉里的童年

发表刊物：《茂名晚报》刊号 CN44-0042

发表时间：2022 年 2 月 14 日第 15 版“小东江”副刊

文/林宛仪

我想，没有什么食物可以比牛腩粉更能够抚慰化州人那颗躁动的味蕾。

我拎着一大袋行李从归乡的列车挤下来，头发霎时被寒风吹得凌乱，肚子却咕噜噜地打起了小鼓。我往四周张望着，寻找以前车站门口那一排排擎着太阳伞、冒着热气的牛腩小摊。而记忆中“牛腩档口一条街”的盛况像是消失了一样，道路看上去也变得整洁宽敞了不少，却令我在这寻找无果的失落里又略过一丝惊喜。

沿着路口走了三两分钟，望着路边“全民参与创建文明卫生城市”的红色标语，恍惚间才猛然发觉，原来以前的小摊档已经摇身一变，成为一间间明亮干净的牛腩店铺了。从外面望进去，一盏白晃晃的吊灯更给冬日里的小店增添了一份温馨。

“肥姨牛杂”的牌子上亮着彩灯，我们当地店铺招牌向来喜欢用店主的名字命名，顾客进门就可根据招牌直呼老板名字，虽朴实无华却能够迅速拉近主顾间的距离。

“靓女，食碗牛腩粉咯！”老板娘是一个身形微胖，稍稍有些发福的中年女人，边握着牛杂剪刀，边向站在路边观望的我热情地打着招呼。

“肥姨给我一碗牛腩粉，一串油豆腐，两串牛腩，要瘦的。”一连串的名词，从我嘴里流畅地蹦出来，没有丝毫的停顿。在我心里，毕竟还是老样式最有味道。

打开锅盖，锅里的热气腾腾直上，在半空中像是成了雾，轻轻地盖住了我的眼镜。而这熟悉的牛腩汤香却调皮地钻进了我的鼻孔，将我拉回到孩提时期。

牛腩小摊曾经占据在这座小城的每一个角落，只要是有人聚集的地方便总会出现一辆甚至好几辆杵着太阳伞的小推车。推车上通常具备着两个大锅，一个常常盛着尚未切开的牛肉，掺着一串串的牛肠、牛百叶泡在汤里，蜂窝煤的热量通过锅底制造出噗通噗通的气泡，散发的肉香不断地吸引着过路的行人；一个装着用来焯粉的牛肉清汤，细河粉被放在直立把手的漏勺里，像是坐着升降机落在清汤里，长筷子牵着它在漏勺里不停地抖动，当它带着汤香再次“升”起时，便成

了碗里妥妥贴贴的细粉条了。

化州牛腩不像兰州牛肉面那样用刀刀切开一片片排在一块儿铺在粉条上，而是用剪刀剪开的，这就是我们化州人独具特色的“剪牛腩”。牛腩档的老板娘则常常被顾客戏称为“剪刀手”，左手攥着钢串插进牛肉里，右手操起锋利的剪刀，几下就从锅里的大块牛肉里剪下了几小块，落在盛着味料的小盘，亦或者钻进了河粉的掩护里。

我总喜欢坐在靠近煮锅的位子上，闻着牛腩的香味，观赏老板娘手中剪刀的上下舞动，传来剪刀成功合上后尖锐的摩擦声。当然，葱是牛肉不可或缺的搭档，在牛腩粉上随意洒下一层小葱，浓浓的肉香里亦飘着一股葱的清香。最后再淋上一勺浓郁的牛肉汤，一碗正宗的牛腩粉便大功告成了。

小时候考试得了一百分，总是能够得到爷爷五块钱的零花钱，通常奖励一到手，我便穿起凉鞋，跑到楼下的牛肉小摊要一碗牛腩粉。那里的阿姨知道我一点肥肉都不吃，于是常常给我剪了好多的瘦牛肉，让我吃得欢快又惬意。想起那时候五毛钱一串的牛腩，五块钱对于我来说可谓已经是一笔巨款，足够我去吃一碗满满当当的牛腩粉了。

求学离开家乡后，才发现牛腩粉原来是小吃界的“网红”，其中仍以化州牛腩的名声最盛。我在其他城市也吃过很多打着“化州牛腩粉”旗号的食店，但体验始终不佳，仿佛是城市的浮躁让牛肉丢失了被小火慢炖的资格，牛肉质硬如咽不下去的乡愁，没有家乡牛腩粉那缕浓郁的牛肉汤香，更没有记忆中那令人回味无穷的味觉享受。

十几年的时光转瞬即逝，牛腩小摊也适应时代的发展和城市的卫生要求，变成环境和卫生质量更高的牛腩店铺。令人欣慰的是，熟悉的味道仍未改变，它不仅仅是那一碗小小的牛腩粉，不仅仅是细火慢炖后的牛肉飘香，更重要的是，它承载着我童年的无数回忆与欢乐。

“肥姨，再来两串牛腩，要瘦的。”我夹起碗里最后一块牛肉，对老板娘说道。