

# 油渣不“渣”

文 / 司空



渣，字典释义为“提出精华或汁流后剩下的东西”，精华汤汁都被取走了，剩下的自是废料，所以，渣总不是那么好的东西。女人要是骂一声渣男，那对这个男的不是恨之入骨也是弃之如敝履了。

国人在漫长的物质匮乏的生活中，修炼出不浪费任何食材的神通，什么边角料都敢拿来入菜，还都能化腐朽为神奇，衍生出道道美味，以至于现在的国际友人在得知面前美味的中华料理源于何物时，免不了如西子捧心般皱眉惊呼，OMG！正因为可以物尽其用，在食材中绝少有用渣直接冠名的，不过绝少不意味着没有，譬如猪油渣。

猪油渣是属于回忆的，它基本躲藏在60后，尤其是70后，以及部分80后的记忆中。

在那个缺吃少穿的年月里，对油水的向往，大体上类似于现在人们对甩掉腰间肥肉的向往。油水才是硬道理，荤油更是硬的大道理。猪油得熬。小时

候，熬猪油是件大事，精打细算之后从市场上扛回二三十斤猪板油，切丁、熬煮，能忙乎一整天。满屋子弥漫的都是一股猪油的腻香味，换现在早被熏得反胃落跑了，可那时候，总是被这油香勾引得两眼发绿。于是，猪油渣就成了唯一的目标，刚捞出来的猪油渣油光四溢兼具焦香四溢，抓一把扔嘴里，那酥脆、腻滑，还有那滚烫，实在是让人痛并快乐着。

不过小时候，熬油为主，猪油渣不过是副产品，为了多出油，基本上买的板油里不见一丝瘦肉，熬炸的时间也要长，所以出产的猪油渣总是偏焦偏硬偏渣。好吃的猪油渣，选肉应该肥中夹瘦，比例宜在七三与八二之间，切片，但不可太厚，熬炸不可太久，瘦肉已有焦香而肥肉略留丰腴，色泽呈金黄，此时出锅，趁热果断下手，口感最佳。等到放凉，不管撒盐撒糖，这滋味终究差了一等。至于现在一些餐馆提供的猪油渣，难得有佳品，或选肉不当，或切块太大，或火候不到，吃进嘴里，不是坚

韧如嚼橡皮就是徒留一汪肥油，只能让人败兴了。

猪油渣出于荤门，裹带一身油水，所以适合与素食材搭档，如南方的猪油渣炒青菜，既家常又经典，北方有酸菜猪油渣馅儿的饺子、包子，也是好吃到不行，哪怕只是下碗面，抓上几颗猪油渣，一碗平淡的汤面顿时活色生香起来。在杭城大大小小的面馆里，点完面总少不了叮嘱句“加猪油渣”。

美食家蔡澜对于猪油的偏爱世人皆知，对猪油渣也爱屋及乌。他曾在《死前必食》中点选天下美食，猪油捞饭就是其中之一。这碗猪油捞饭上面如若还铺有几颗猪油渣，那就是完美了，“爆完猪油后的猪油渣，已是炒饭的最佳配料。”蔡先生还专门著有一篇《猪油万岁论》，专为猪油翻案，文末颇不服气地提到“在英国，最高贵的淑女糕点Lady Cake，也用大量猪油；法国人的小酒吧中，有猪油渣送酒。

猪油的香味，只有尝过的人才懂。■