

邓哥夜话

邓拥军 年过五旬，外表憨胖，内心柔软，说话、唱歌都操一口纯正的麻柳腔。在达城马路上执勤多年，得过几个奖章，拿过几本证书。一个连“的地得”“定补状”都弄不醒豁的家伙，听说不想当交警就不是好交警以后，业余时间拿起笔来开始涂抹自己的文学梦，随心随喜随记，就当给生活添料加色。

荷包情思



家乡人一直都把衣裤上的口袋叫作荷包，上衣胸前的口袋我们称之为高荷包。20世纪八十年代初期也是我上初中的时候，也许是进入了青春期，我有了想打扮自己的迫切想法，好想拥有一件像父亲穿的有两个高荷包的衣服。那时我并不知道父亲穿的衣服就是——中山装。

父亲那时候已经走出山乡，在外面闯荡世界了。我总觉得父亲的中山装上身效果好，外形美观大方，合身挺括而显得高雅稳重，与生产队其他社员的中山装比明显要高档一些。后来我才知道，父亲的中山装是他根据自己的身型在城里的服装店买的。而中山装也分为精做版和简做版，精做版有夹里和衬垫，一般用作礼服和裤子配套穿用，简做版不加衬料，适合于日常作便服穿用。现在想来父亲的中山装应该是有夹里和衬垫的精做版，所以才有了合身挺括的效果。其他社员虽然也穿的是中山装，但是他们的中山装都是公社的裁缝裁剪缝制的，在做工和面料上与我父亲的中山装不能相提并论，当然上身的效果也就不一样了。我觉得父亲的裤子还有更高级的地方，那就是在裤腰上还有一个暗袋，我们那时把那个暗袋称之为——表包。那时，一块普通的手表也算是奢侈品，但也开始慢慢地进入普通家庭了，表包也就是有手表的人在干重体力活时收拾手表的荷包。

我跟母亲不止一次地表达过我的愿望：我想有一套父亲那样的衣服。至少衣服上面要有两个底角呈圆弧形，袋盖中间弧形尖出的倒山型的那种的高荷包。我幻想着有了荷包再插上一支钢笔的神气，似

乎有那样的荷包再配上钢笔，我就如学校里的老师一样，便有了学问。我不喜欢裤腰上只是一根松紧带的那种的裤子，至少要做成有裤袢拴皮带的那种，要是再拴一根有金属头的皮带那是多么的帅气。最好也要做个表荷包，尽管那时我没有手表也没有皮带，不等于我将来不会没有手表和皮带呀？我幻想我穿上这样的衣服就有了儒雅或者是英气，说不定还会有爱情悄悄来临。

那时过年，家里也会请来街上的裁缝匠人上家里来做一两天衣服。给我做的衣服总没能如我所愿，我的衣服都只做一个学生装的高荷包，也就是一个口袋而已，丝毫没有一点美观和装饰的效果。布料紧张或者裁缝要赶时间完工的时候，我的衣服甚至只做一个假荷包或者不做荷包。裤子也还是拴松紧带的裤子，只是妹妹的衣服会做得漂亮些。母亲总是有些歉意地对我说：“妹妹是女娃子，应该打扮漂亮些，你是哥哥又是男娃子要让着妹妹。男娃子穿蒜点也没什么关系，你快些长嘛，等你长大了就直接穿爸爸的好衣服。”

1986年，部队来乡上征兵，我去应征，一切顺利过关，我应征入伍。换装之后，我的军装终于有了两个内挖的高荷包，裤子也有了裤袢，还有了一条有金属头的皮带。那时士兵的上衣只有两个内挖的高荷包，军官的上衣是两个内挖的高荷包和两个内挖的下荷包。士兵的上衣只有两个荷包，军官的上衣有四个荷包，这是士兵的军装和军官的军装最大的区别。我又想穿上上衣有四个荷包的军装。

1988年，我军实行第二次军衔制。最

开始，士兵也只是发了军衔，还得自己用针线把军衔缀钉在85式军装的肩上。大概在1989年年底，士兵才换发87式军装，这时的军装才有了直接套军衔的肩袢，我们也不再再用针线去缀钉军衔。士兵的军装是上面两个明贴的有盖高荷包和下面两个明贴的有盖下荷包。军官的军装是两个明贴的高荷包，两个内挖的下荷包，并且军官的军装是毛呢混纺面料。那时，我又想穿毛呢混纺的军装。

1992年，经过五年的努力，我终于改转为志愿兵，授专业军士衔，军装也变成了毛呢混纺面料，终于有了两个明贴的高荷包和两个内挖的下荷包。挺拔的军装映着我青春的脸庞，我觉得那是我最青春飞扬的时候。

1999年，历经十二年的军旅生活后，我不舍地脱下军装转业了。哪曾想又穿上了警服，这是一套令我无比喜欢的制服，能穿这身衣服是我年少时的梦想。我的制服依然是两个外贴的高荷包，两个内挖的下荷包，也有了夹里和衬垫。年少时，总是想在荷包里揣上很多东西，而如今总是要掏出荷包里的东西，不然警服不会挺拔，影响警察的形象。

这身警服一穿又是二十多个年头了。如今，我的头发开始花白，腰身也有些佝偻。但是，在我身着警服的时候，我总是尽量地挺直腰身，还要下意识地整理一下着装。帽子要端端正正地戴在头顶；荷包盖要盖好每个荷包；系好每一粒纽扣……甚至还要在警容镜前，左瞧瞧、右看看、上下打量。我不是自恋，而是在不断地审视自己。

通肠暖胃。

还有一家火锅店，也是一个吃羊肉的好去处，是一家连锁店，在大学路古玩市场旁边，离我工作的单位近，故常去造访。店面颇大，二楼还设有豪华包间，若在意吃饭环境，那里既敞亮又有排场。固然真正的食客并不会特别在意环境的好坏，但环境好，请吃的主人会有面子，客人也会心情畅快。当然，这里不仅是环境好，营造有阔绰而奢华的进食氛围，与之搭配的食材讲究，羊肉质量好，可谓相得益彰。羊肉都是一刀一刀削成了纸张一样的薄片，有八分瘦，二分肥，据说是精选的羔羊。羔羊以山间的野草为食，肉质更鲜嫩，而且既不腻也不腥膻。锅底的汤也讲究，有辣汤和菌汤，辣汤常常是红油辣或青椒辣，辣味直燎嗓子；菌汤里面主要有菌菇、枸杞、大枣和葱段儿等，口感好，滋味儿鲜美，吃得人生畅快！

从一开始就发现，这家店的火锅，是老式的紫铜火锅。不用现代化的电和气，烧的是木炭，锅上面罩着一个高高的拔气用的铁皮筒子，这个下宽上细的圆柱形的拔气筒开口处，放置两片可以开合的铁板。食客坐下来听着木炭“吱吱啦啦”的燃响，服务员戴着一个防烫的手套，将上端的铁板轻轻拨开，露出了一条缝隙。火星从缝隙处零零星星地蹿出来，在空中飞舞，一会儿工夫火就烧旺了，服务员便会取走拔气用的铁筒。这时扫一眼，店内烟气蒙蒙，香味诱人，寒冷被挡在了门外。于是食客脱去外套，用筷子夹起两片羊肉，在烧沸了的汤锅中涮几下，捞出

来放进嘴里，满口都是羊肉的鲜香，这样的氛围，大冷天也能吃出一身热汗。当然酒是不能少的，而白酒是羊肉的最佳拍档，酱香、清香、浓香皆宜，要的是酒的烈性，这时候若是喝红酒或者黄酒，那味道和境界就差了一筹。

还有一款和羊肉有关的美食是手抓羊肉，手抓羊肉用的是羊肋排，但是这道手抓羊肉又和酒店里的烤羊排不同。酒店的烤羊排是用烤箱烤制的，上面撒一些孜然粉和辣椒面，破坏了羊肉本身的鲜香。嵩山路有一家手抓羊肉，取羊肋排，用清水煮熟，端上来时还冒着热气，热气中弥漫着羊肉特有的鲜香。服务员在盛羊肉的托盘内置一碟液体蘸料，蘸料究竟是由什么调配而成的，却不得而知，想来这道菜的秘诀应该就在这一碟特制的蘸料上。这道菜需用手撕方才惬意，是名副其实的“手抓羊肉”，吃的时候，双手齐上，大块朵颐，有一种酣畅淋漓的壮美。

《本草纲目》兽部卷记载，羊肉气味苦、甘、大热，无毒。有补中益气、安心止惊之功效。古书上也有记载，羊肉可以去湿气，御寒冷，暖肠胃。在我提笔写这篇文章时，节气运行，时令已经过了冬至，正迈进小寒大寒。窗外北风呼啸，风穿透帽子将耳朵根儿吹得生疼。天也黑得早了，刚刚五点多一点儿，路上的街灯就亮了，大楼外围的霓虹灯也眨着眼睛。这时候走进一家羊肉汤馆，喝一碗御寒的羊肉汤应该是一件人生美事。

美食，于我们这一代人，具有浓烈故乡之义，它既在味蕾上，也在血液里。

二十四节气有序运行，自然万物便在节气里行走，应时而动、春发冬藏，一同在节气里行走的还有一碗御寒的羊肉汤。

“大雪”这天一过，寒潮降临，天气就变得异常的干冷。路面上的一小洼积水，在早上起床后变成了一块儿薄冰，犹如一方小镜子，晶莹剔透。透过小镜子反射的微光，我总是想起，冬日乡下北方老家屋檐下挂着一串串的冰琉璃。

冰琉璃提醒季节迈向了深冬，人们的味觉也跟着变得刁了起来。为了抵御窗外的寒气，豫北平原的人们喜欢在早上起床后喝一碗羊肉汤，也有人养成了喝早酒的习惯，起床洗漱后坐在餐桌前，饭未入口先灌二两白酒下肚，白酒随经络游走，一会儿工夫就不冷了。

长大后我一路求学，逐渐远离了自己的家乡，在省城成家立业。入冬以后，仍会惦念着一碗御寒养胃的羊肉汤。颍河路上有一家羊肉汤馆，是一家老店，店面不算太大，低低的门脸，进门处放一口大铁锅，热气腾腾，那汤用小火炖了一宵，汤色如牛奶一样白。熟羊肉陈列在旁边的透明玻璃柜中，食客走进店里，在柜前点了一份或三十元或二十元的羊肉，店主将羊肉置于秤上秤了秤，随手递给锅旁站立的员工。员工从铁锅里舀了一勺汤冲进大海碗中，再在上面撒一些葱花和香菜，便递到了食客的手上。细盐和辣椒都放在桌子上，食客可以根据自己的口味随意调配，主食是搭配烧饼还是锅盔也由食客自己选，一切都选停当后，坐下来呷了一口，滋味鲜美、

味是故乡浓

□高卫国