

## 年糕与番薯片

□雨田

冬至大如年。跟一位北方的朋友说，冬至快到了，给你寄点海鲜吧。她说，海鲜无所谓，给我寄点年糕吧，老爸老妈爱吃宁波的水磨年糕。我说成。她补充说，要散装的，不要超市里真空包装的，老爷子说那年糕变味了。我有点为难。前段时间老妈做年糕，让我去拿，我说不要。后来想到老家在慈城的同事，托他买了10公斤年糕，手工、机器各半。快递走的是空运，费用远远贵过年糕。

做年糕是小时候冬天里的一件大事。冬至前后，村里开始做年糕，家家户户在之前已经砍柴、浸米、洗好箩筐洗净缸，单等碾米厂的年糕机轰隆隆地开动起来。轮到我家做年糕时，父亲将浸泡一星期的粳米淘洗干净，用箩筐沥干，一车柴、一车米拉到米厂。米厂里有一台磨粉机、一台年糕机，还有一排五六口大灶。先是将米磨成粉，水磨粉容易结块，有专门搓粉的人将粉搓细筛匀了，上蒸。那时特羡慕烧火的人，在滴水成冰的冬日里整天被火光烤得面若桃花。米粉蒸熟了，倒进年糕机里，有两个人坐在高高的架子上，使劲儿捣。一会儿便从下端的出口钻出白嫩细长的年糕，在一股清水的喷注下，立即变得光滑滋润。年糕条在长长的案板上流歪了，一旁负责切断的伯伯手起刀落，将切下的年糕扔进机器回炉。再出来时便是走得笔直的年糕条，这时便可以切成长短一致的年糕。母亲一般分派我做打印的活儿。她用笋壳扎了一个小印把，在碗里浸了红粉的海绵上沾一下，便可在年糕上盖一个梅花状的红

印。年糕在案板上流淌得很快，盖印亦不可懈怠。母亲和婶婶她们负责往箩筐里码年糕，圆的竹箩，年糕却要垒成中空的井字型，也算技术活。在那些单纯的岁月里，这个有着热烈火光、湿气氤氲的米厂是最温暖热闹的地方了。拖着鼻涕的小屁孩缠着烧火的叔叔伯伯煨年糕，半大的小子在米粉蒸熟倒进年糕机前讨要一个雪白的粉团，打印的姐姐在等候蒸米粉上机的间隙，将红印盖在弟弟的脸上，引来母亲的笑骂。男人们穿梭忙碌着，女人们边码年糕边聊天，谈笑声伴着隆隆机器声传得老远。

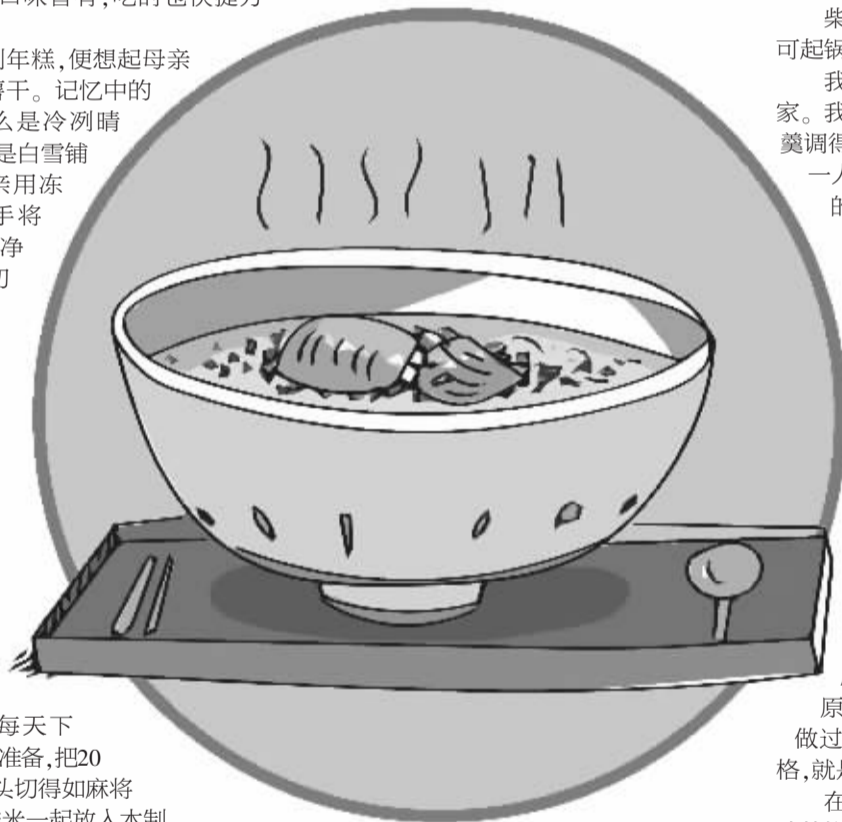
那时家家户户都做很多年糕，浸在“千斤缸”里，一直要吃到第二年清明前后。想来是年糕做法多样，可炒可汤，白煮蘸糖，苔菜干炒，甜咸自取，又可以省“下饭”。小孩们放学回来，往灶塘里扔一条，过会儿挖出来便是外焦里香的煨年糕，那是很美味的点心。

后来生活越来越富足，年糕越做越少。母亲总会在做年糕前打电话来，说家里要做年糕了，让我带孩子去，可是儿子已过了赶热闹的年纪。年糕呢，超市里切片、真空包装，各种口味皆有，吃时也方便快捷。

说到年糕，便想起母亲做的番薯干。记忆中的冬天要么是冷冽晴好，要么是白雪铺地。母亲用冻红的双手将番薯洗净去皮，切成块煮熟，然后捣成

泥。她加一点切得细细的干橘皮，加一些黑芝麻，使劲儿搅拌均匀。家里有一块方形的厚实木板，在上面铺平沾湿的纱布。舀上番薯泥，用菜刀刮平刮密实，然后将抹布均匀的番薯泥连纱布倒扣在竹匾上，小心揭去纱布。在晴日的天气里，母亲便在院子里晒满一块一块的竹匾，这一匾是年糕片，那一匾是番薯片。晒干之后，番薯片拿剪刀剪成小条。只有等到小年夜时，母亲才将年糕干番薯片拿出来。她有一罐经年的细砂，乌黑油亮，倒进铁锅里炒热了，再倒入番薯片不停翻炒。炒出来的番薯片真是甜香松脆。

这两年流行吃粗粮，地瓜干、红薯片成了吃货们钟情的零食。我在水果店里买过一包红薯片，300克居然要卖二十来块，吃起来不过尔尔。有天散步回家，在小区门口，也有见铁锅现炒的番薯干。我觑着脸说，能让我尝一块吗？那个老伯伯倒也大方，说没事，尝吧。我挑了一块小的，感觉番薯里混了面粉，没有母亲做得好吃。大概我也到了恋旧的年纪，像好友的父亲一样，心心念念的是记忆中的那个味儿。



## 舌尖上的羊骨头粥

□胡志东

进入寒冷的冬季，人们以各种方式取暖，有的人买个暖手宝取暖，有的人开空调取暖，有的人通过运动来取暖，而我的方式则是在晚上喝碗热气腾腾的羊骨头粥后再入睡。

我家住在慈溪坎墩，坎墩的羊骨头粥与匡堰的宋家漕香干、鸣鹤的年糕、天元的黄酒、三北豆酥糖等小吃一样出名。坎墩十里长街，开羊骨头粥的小吃店每隔一公里就有一家。据说多吃羊骨头粥，能驱寒滋补、增强御寒能力，最重要的是味道鲜美可口。与我爷爷年龄相仿的老人告诉我，坎墩早在上世纪50年代开始便有了羊骨头粥，当初只有零星几家。

每年冬季，有朋自远方来时，我必会带去吃一碗热乎乎的羊骨头粥，席间，在微信朋友圈晒图，引来小伙伴们羡慕不已。离我家二十来米有一家“阿山羊骨头粥”小吃店。老板叫阿山，五十来岁，他老婆是帮手。他的手艺是祖传的，开羊骨头粥小吃店至今已有六个年头。坎墩街道分坎东、坎中、坎西三块，“阿山羊骨头粥”则位于坎西较偏僻地段，阿山为人厚道勤劳，自知小店位置偏僻，就用足料的羊骨头、上等米料来吸引吃货。

阿山每天下午4点开始准备，把20公斤羊骨头切得如麻将牌大小，与米一起放入木制圆桶、底部是铁的锅中，下面用四眼煤炉猛火烧。3小时后停火，以焖锅保温，1小时后，揭开锅用长柄勺从锅底往四周或往上反复搅拌。这样做的目的有三个：一是羊骨头的骨髓与粥完全融合；二是粥不会粘锅底；三是搅拌过程中散发出的浓浓羊骨头香味弥漫整个巷弄，足以吸引吃货。

上至耄耋老人，下至年幼的孩子都称呼老板为“山哥”。“山哥，来一碗羊骨头粥。”“山哥，来两碗羊骨头粥。”过了晚上8点，吃货们陆续上门。也许他们闻到了诱人的羊骨头粥的浓浓香味，也许到了这个点，想吃碗热气腾腾的粥解馋暖身。

吃货们对羊骨头粥的吃法也有讲究。年幼和年老的怕啃不碎骨头，喜欢粥多羊骨头少；年轻人牙齿好，喜欢粥少羊骨头多；常客对羊骨头多少无所谓。其实4个小时的炖、煮、焖，骨头轻轻一咬即化，而骨血和骨髓与粥早已互相渗入。吃之前按个人口味加上炒盐，放些葱花，爱吃辣的加辣椒粉。有的吃货再点一对羊蹄或一

盘炒年糕、香干、牛肉、蚕豆，配上一壶米酒。比当年鲁迅笔下孔乙己一碟茴香豆、一碗黄酒的生活惬意多了。

有一次晚上我去吃羊骨头粥，看到5名操外地口音的男子，原来他们是慕名从二十多里外的城区赶来的。以前他们在坎中吃过，嫌骨头少料不足，来山哥店里吃过一次后，觉得路虽远点，但还是喜欢这里骨头多粥稠的味道。

最可爱的是我三叔和堂妹，父女俩一到每年中秋羊骨头粥开市，为吃羊骨头粥宁可晚饭少吃点。次年清明节结束时定要再去吃一次，因为这顿吃完再想吃就要一直等到中秋节，这对吃货来说无疑是一种折磨。

晚上十点半开始，阿山羊骨头粥小吃店三四十平方米的屋子里客人爆棚，排队的吃货们只能闻着香味垂涎欲滴地等上一会儿。

他们愿意，因为他们爱上了这个味道。

## 小海鲜 做鲜羹

□叶予之

母亲在灶前灶后忙碌。往灶洞里去凑一把柴火，脸上的汗珠掉落在干燥的柴枝上。

灶台的砧板上，放着一把梗白叶翠的小白菜，那是当时夏天里仅有的一种绿叶菜，很好吃。我们家做鲜羹就是喜欢用这种小白菜。砧板上还有两串张牙舞爪、吹着气泡的小青蟹。一串五六只，当时是一毛钱左右一串。比铜钱大些的小东西，有时一串最上面的一只和鸡蛋一般大。虽都用细草绳紧紧扎住，但都威风凛凛、霸气十足。母亲把一只竹筷顶在它的肚脐眼上，我们都抢着拿菜刀，用力在竹筷上“叮”地敲一下，它马上就不能动了。我们很有些得意。

母亲把小青蟹对切，切口处用做羹的自家小磨磨的稻米粉封住，免得黄黄稠稠的蟹黄流出来。这一连串的动作，快又准，也很有吸引力，使我们充满期待地待在灶跟间里。

做鲜羹，不用滴油，也不用弹“味之素”。那时味精叫味之素，用时为“弹”。小小的比成人拇指稍大些的腰鼓状的玻璃瓶，黑色的电木旋钮盖上雕有一朵佛手花图案，称为佛手牌味精。

再看母亲拿着锅铲的那只手，也如她拈针引线般的轻柔。小白菜嫩，嫩得多翻铲几下就要和羹糊一起搅成浆，还要防止小青蟹块里的蟹黄在锅铲的翻动下溢出来。

柴火旺，手势快且轻。只一会儿，小青蟹羹就可起锅。

我父亲在上海工作，每月有固定的工资寄回家。我们家做羹，就稍微讲究些。母亲总把这碗羹调得不稠不稀不多不少。姐弟四个的小菜碗一人一碗，小青蟹平均分配。不像左右邻舍中的农家女人，喜欢烧稀哩哗啦一大锅鲜羹。原本就淡寡的羹糊，变成了一大锅白雾弥漫的“羹汤”，让人看不出“庐山真面目”。大人小孩狼劲喝也喝不光。若再来一两个客人，更是在羹锅里掺水添粉，硬是要多出那待客的一大碗。母亲常婉言劝说：既然吃不完，何必放那么多粉和水，羹不鲜了，又给小孩们吃得撑大了肚子，不好。

看我家盛在大碗里的羹：切成寸段的绿白相间翠玉般的小白菜，镶以红艳艳的几块小青蟹，在白乳般的羹糊里若隐若现。光是那悦人眼目的色彩，足以让我们胃口大开。羹糊的溜滑水润、蟹肉的细嫩肥腴，还有小白菜的脆爽清香，组合成了来自海洋和泥土的最原始的味道。多少年了，我后来自己也多次做过这碗羹，因着各种食材的不地道、不符规格，就是找不到当年那般的好味道。

在夏秋两季的饭桌上，就是由各种小海鲜做成的鲜羹吊足了我们的胃口。往往是这一碗羹刚刚吃完，马上又要问母亲：明天吃什么羹？

常吃的是这小青蟹羹，也有另外各种小海鲜做的羹：

玉色水灵灵的绿豆芽，点缀着圆鼓鼓洁白如玉的去壳小蛏子。绿豆芽脆嫩，小蛏子预先焯熟，恰到火候不缩水。鲜、嫩、肥，这是小蛏子羹。

白润润又呈青玉色的柔滑夜开花丝，饰以几只开壳小蛤皮。小蛤皮是连壳一起放进羹锅。正宗的“野生蛤皮”，两片开裂的蛤皮壳，托着一蕊嫩黄色的蛤皮肉，好像扯开帆的小船，在羹糊里泛舟。

还有水粉粉的小杂虾豆腐羹、弹涂鱼咸菜花羹等。家乡地处沿海，周边海塘滩涂纵横。夏季里，正是那些海滩泥涂货肉质最壮、最肥厚饱满的时节。勤劳的“下涂人”，在海滩泥涂上一粒粒捡回来，在小洞岩壁上一撮撮挖出来。从前，家乡的“磙上墩”桥上，是个热闹的商贸集市之地。每逢一三六八大市日，桥头上总有好几摊“串网货”，摊主都是从新碶、高塘一带过来的。

母亲买菜回来，常和几位姐妹合计：买来两串小青蟹，或是一荷包包的黄蛤、小蛤皮、小蛏子、小鱼虾等，再买一把小白菜或是一斤绿豆芽、一条夜开花，做成一锅羹，花的钱不多，小孩们又喜欢吃，很合算。

从小的食谱便是一生的养料，如今，那些鲜羹的味道、那些美妙的色彩，总是萦绕眼前，回味无穷。