



鱼杂煮萝卜

秦钦儿

严寒的冬日里冻得抖抖索索，倘若吃上一锅热气腾腾的鱼杂煮萝卜，不知道肠胃有多服帖。

一到最冷的时节，就想念老家的这道热菜。小铁锅搁柴炭炉子的铁架上，锅烧旺了，年上新榨的菜籽油倒进去，生姜大蒜煸香了，洗净的鱼杂翻炒两下，加水，盖锅煮一会，再掀盖时，嘟嘟翻滚着的鱼鳔鱼肠鱼肝香飘一屋。白萝卜、油豆腐、紫菜苔、大白菜、青蒜，一股脑儿扔进去，继续嘟嘟嘟，嘟嘟嘟，炭火星子迸溅，热气缭绕里，一锅田园素炖又烫嘴又好吃。

那些鱼杂是杀年鱼晒腊鱼干时剖出来的，本可弃之，乡村生活贫瘠，容不下那样的浪费，主妇们想着法子把它们变成桌上的主菜。萝卜大蒜是屋头菜园现拔的，爽爽脆脆，带着泥土的新鲜。豆腐也是自己磨的，压干了，油锅里炸一炸，装一大笊箕，随吃随煮。一家人围立在炉边，你一筷我一筷，很快铁锅见底，剩汤拌饭，吸溜入肚，浑身暖和。热腾腾的饭菜温暖了贫寒的日子，满满都是人间烟火气，那当是幸福最真切的样子吧？以至离乡二十年，我仍念念在心。

去年冬天特意去水产市场，鱼摊前踌躇了好一会，小心翼翼问卖鱼的老板：“这堆鱼杂……卖给我……多少钱？”老板反问：“你要干嘛？”“喂，喂小猫……”老板大方地一挥手，“都拿去吧，不要钱！”于是，装一大袋鱼杂拿回家，捋洗了一下午，开了煤气灶，煮了一锅鱼杂萝卜，最后还撒了青蒜和香菜点缀。我兴致勃勃地叫了几个朋友来品尝。主妇最大的骄傲，是忙进忙出捧出一桌热饭热菜，对她最大的赞赏，莫过于最后的杯盘狼藉。对重要朋友最亲热的招待，不是请到五星级饭店吃鲍鱼龙虾，而是一句：“今天来我家吃个便饭吧！”因为，不熟悉到一定程度的朋友不会邀请你上他家吃饭，请了，你也不一定会去，是不是？

结果，餐桌上别的菜都一扫而光，只是对着这道鱼杂煮萝卜，朋友们一个个皱起了眉头，不肯动一筷子。我一个人吃了两口，索然无味，倒了。

叶有所思
—○—

剩一块

□叶蓉

下班回到家，妈妈从厨房里拿出一块哈密瓜：喏，很甜。

我吃了一口，确实比较甜，但是哈密瓜都很甜啊，不甜的那个叫脆瓜。我放下薄薄的皮，就开始吃晚饭。

吃完饭坐在沙发上刷手机，爸爸陪着小朋友下楼骑车玩去了，妈妈一边拖地一边絮絮叨叨地说：就剩一块哈密瓜，我叫你爸吃吃掉，他不肯，非要给你留着，说是很甜。

哦，原来，这块妈妈说很甜的哈密瓜是这样来的啊，我仔细舔了舔嘴巴，好像今天的这块，确实比平时甜一点。

爸爸总是这样。还剩一块西瓜，还剩一个鸡蛋，还剩一碗牛奶……都要留给我和小朋友吃，仿佛家里在困难年代，只剩一样而已。于是我一次又一次地对他说：“爸爸，吃完了可以再去买的，你不用特意留给我们吃。”可是下一次，我打开桌子上的食罩，依然会看到盘子里留了某一样吃食，孤零零地躺在那里，宣告着爸爸的顽固。

有次陪爸爸去医院检查，医院里人山人海，光是排队就已经耗完半天时光。午饭没有地方解决，就打开手机点个外卖。送来的时候，一个盒子里有两个红烧鸡翅，爸爸夹给我一个，可是另外一个，一直到我们吃完收拾碗筷都还没动。

“你把它吃掉啊。”我指了指那个鸡翅。他把盒子盖上，说：“辰辰喜欢吃，带回去给他吃好了。”他又不是没得吃，你省给他干嘛？”我小声抱怨着。

爸爸一边收拾着一边说：“小时候家里人多，我每次放学回家晚，他们快吃完了，我每次都吃不够，你奶奶就会偷偷给我留一块，一口饭也好，一块大头菜也好，留一块，我就没那么饿，晚上能睡好。”他停了停，又接下去：“你奶奶说，她吃不多。我现在年纪大了，也吃不多。”

忽然觉得每天桌上有人给自己留一块，是一件非常幸福的事情。

食饼筒里的温情

□沈东海

食饼筒，对于非吃货而言，许多人不知道。它又叫饺饼筒，是天台有名的小吃。母亲是那里土生土长的人，会这门手艺。

上周末，外甥突然心血来潮，我妈就做了一点给他吃。做法其实很简单，难的是做那层皮。食饼筒的皮是用小麦粉做的，倒适量的冷水，加一点点食用油（起到不粘锅的作用），用筷子不停搅动，打成浓稠细腻的面糊。所做的糊，用手可抓起，又不掉粉浆，不然调得浓了，做出来的皮太厚实，不好吃；调得薄了，湿嗒嗒的，做出来的也不成样子。这样的粉糊，还要再静置一会（醒面），便可做皮了。这时调成小火的电热平底锅，已经微微发烫，母亲用一只手揪出一小团面糊，下到锅里。所下的糊起先被按在锅的一角，在老妈的手底很听话地打着滚儿，沿着锅沿四周被拖着走。边拖，锅里已结了一层薄如蝉翼的粉皮，等一圈粉皮结住，再往中间空的地方一拉一拖一抹，一张皮就算做好了。等粉皮四周烙得微微翘起，中间呈半熟的淡灰黄色，就可以起皮了。刚起来的皮还冒着热气，最厚的地方才一两毫米，软绵绵的，被扔到一个团箕里，晾着。在天台，若在这样的皮上直接再加上各种作料和蔬菜，然后烙熟，就成了一张“糊拉糕”。“糊拉糕”是天台方言，“糕”其实是拖的意思，“糊拉拖”，一个很形象的做这种美食手法的词。这小吃，跟现代人吃的披萨很像，只是薄了很多，样子没这么洋气。

我正看得起劲，姐姐却说：“你去炒馅料吧。”扫兴至极。来到厨房，外甥正忙着烧火，姐夫在水缸上盖着木板的台子上切着，大姐双手插兜瞎指挥着，像个领导一般；老婆是个看客，东瞧瞧细看看，第一次见做这个，好奇得很。我不免在心里感叹：时代真的变了。感叹归感叹，但活还是要干的，谁叫现在的女人穿得这么精致——完全不像干活的。

柴灶铁锅，本大厨只能撸起袖子，老老实实地干。冬笋切丝，入开水烫熟；猪精肉烫熟，切丝。两者入油锅爆炒，逼出鲜香气。老豆腐切成指状，入油锅炸香。绿豆芽爆炒装盘。土豆切成条状，冷水洗净，爆熟。香干切成细丝，与芹菜同炒装盘。到了做细面，这可把我难住了，我总不能放碗面汤吧？这以后怎么包啊！这时大姐开始出馊主意，说油倒多一点，直接像炒面这样炒吧！可这面是干硬的，下油锅还不成了爆米花！我没听她。这时还只得请老妈出场。锅里倒入适量的开水，加入适量的盐、味精和食用油，烧开，直接下面烫熟。烫得好的细面，咸淡正好，汤水不多不少，香！把煮好的馅料端出去，倒掉碗底渗出的汁水，免得以后包时粉皮打湿破掉。

这时，老妈快把粉皮烙完了。姐夫见此，便开始包了。包食饼筒相对而言就简单多了。湿的那面朝上，把各种馅料铺成长条状，裹起来就算完事了。做好的食饼筒，从外观上看，就像一个超大号的春卷，只是皮有点厚，包的馅料有所区别。这时把包好的食饼筒往平底锅一放，将开口的那边烙硬，卷边就不容易裂开了。这时要吃的，将它四周烙一遍，差不多就可以吃了。若是要更好吃，那还得上锅里煎一下。往锅里入少许食用油，把二掌长的食饼筒对半切开，入油锅里煎炸，等炸得两面焦黄，就可以出锅了。这时装盘的食饼筒色香味俱全，是非常上照的。但若想要更好吃，还可以撒上一点椒盐，涂一点老干妈（辣酱），就更完美了。吃过我炸的食饼筒，都说比原味的好吃，酥香、滋味悠长。这时我打趣地问外甥：“好吃吗？”“好吃！”“和外面卖的比起来怎么样？”“好吃一百倍了！”嘿，这话说得一点不假，虽然有一点夸张。但一家人围在一起做小吃，这种儿时才有的趣味，确实很久没品尝了。用我老婆的话说，就是感觉心里暖暖的。这也是自家做小吃最大的妙处吧！

今天，还在睡梦中的我被老婆吵醒，问我：“食饼筒还有吗？”我说：“你都吃了一礼拜了，还没吃够啊？”她说：“没呢。”我只能起了个早，买了各种配料，下午一个人开始忙活，令我没想到的是做面皮却失败了。等我妈这个大师傅回来，看她拿出一盆水，揪面的时候手先浸一下水。我才回味过来，粉为什么粘我手上了。看来做任何事，百看不如亲身经历一回。

有人也许会问：“你一个大男人，学这些干嘛？”说实话，我一时答不上来。我只是想在闲暇的周末，与亲友一同做一点美食，让我们的后辈品尝下过去的那种滋味。尊长虽会远去，但温情还需常在。