



粥

□一朵

从小喜欢喝粥。一碗晶莹剔透的白米粥，黏稠滑糯，米粒与水融为一体，朦胧影绰，浑然天成。端一碗清粥，闻着粥香，内心宁静一片。

清代袁枚在《随园食单》谓之曰：“见水不见米，非粥也，见米不见水，非粥也。必使水米融洽，是腻如一，而后谓之粥。”

袁才子三言两语把粥与饭、粥与稀饭的区别解释了个通透。所谓“稀饭”，就是把上一顿剩下来的米饭在开水里煮开，两分钟就能搞定。盛在碗里，沉在碗底的饭粒，一粒归一粒，绝不含糊。配以爽口的萝卜咸菜，吃起来倒也惬意。而“粥”是需要花时间细火慢炖的，必须不温不火、不急不躁地炖上几个小时，让里面的水与各种食材咕嘟翻滚，直到相互渗透、水乳交融，分不清你我。粥是黏稠的、糯滑的、清香的、甘冽的……浮在上面的一层粥油晶莹剔透，带着朦朦胧胧的甘醇和香甜，勾引着你的食欲。喝粥时，也不像吃稀饭时用筷子扒拉进嘴里，而是用汤匙，一汤匙一汤匙舀着送至嘴边，就好像须对得起熬粥时所花的几小时光阴一样，喝粥似乎也能练就人的不温不火、不疾不徐的心性。乍一看，举手投足尽显优雅。

也许就是粥的这种醇厚甘冽的味道吸引着我，我从小就钟情于喝粥。祖母专门给我买了一只小粥髻炖白米粥。每天晚上，祖母把淘净的粳米倒进粥髻，盖上盖子，然后把粥髻埋进留着火星的草木屑中。经过一夜的温火炖熬，第二天清早，把小粥髻从草木屑中拎出来，舀出来的便是洁白晶莹、芳香四溢的白米粥。在冬天寒冷的早晨，这一碗白粥甘甜、香醇、温暖，裹挟着浓浓亲情。

工作以后，偶尔一次吃到食堂里烧饭的婆婆用草木屑焐的番薯红豆粳米粥，那味道真是惊为天人！番薯的甘醇、粳米的清香、红豆的软糯融合在一起，不仅色泽诱人、芳香怡人，吃起来更是回味无穷、欲罢不能。我这时才知道，这世上最好吃的，并不只有白米粥一

种，而是可以随着自己喜好，任意搭配各种食材熬煮出的各种口味香甜的粥。

从此以后，一发不可收拾。家中橱柜里的瓶瓶罐罐，装满了各种各样的杂粮和豆子，还有各种南北干货。买一只炖锅方便省事，想吃甜的了，挑几样豆子，扔几颗桂圆红枣干；想吃咸的了，切几片火腿，扔几粒干贝瑶柱。还虚心地在网上学了个“三脚猫”的养生经，湿重的时候，抓几把红豆薏米；体乏的时候，丢几片黄芪当归……熬粥和喝粥，似乎不单单只是舌尖和肚腹的享受，更多的则是感受那种心境宁静无争的快乐。

和我同样喜欢喝粥的阿黎是粥的另一门派的捍卫者。如果我的杂粮杂豆粥属于养生派，那么她的各种海鲜粥、生鲜粥就属于销魂派。她用各种水里游的、地上爬的、天上飞的生物混合粳米和各种食材，熬出各种味道鲜美的粥，然后坐在那里，微眯着眼睛，喝得脸颊红、激情四射，似一个小酌浅醉的娇媚娘子，让人看着也销魂。

最近楼下新开了一家粥铺，老板是一对母子。母亲五十开外，精明能干，儿子二十五六，手脚看上去有点动作失调。粥铺里粥的品种繁多，我和阿黎打着食客幌子去粥铺“偷师学艺”，跟老板娘搭讪着讨教熬粥的诀窍，那儿子在一旁“哇哇”嚷着搭腔，这才发现他连话也说不利索。老板娘轻轻叹口气告诉我们，生他的时候难产，产道窒息，好不容易生下来，就长成了这个不利索的模样。他父亲狠心离开母子俩，再没顾过他们。她一个人带着儿子熬到现在，孩子总算也能帮她干上点活了。我们也感叹，真不容易哦！谁知老板娘搅着大锅里的粥，淡淡地说：“也没啥，熬着熬着，就熬出来了。”

我对她心生敬意。这个坚强的女人，每天熬着粥，也熬着她的人生。最终，她熬出了一份家业，也熬出了人生光明的曙光。

你看，这熬粥竟也有一份人生哲理在里边。

带鱼东海来

□方名列

开篇之前，咱不妨先把锣鼓敲一敲，来个“闹头场”。

话说在我儿时，县城里有位奇人，他有个既响亮又易记的名字，叫“黄金龙（音）”。黄金龙身材魁梧，个子高大，脸颊上有块黑痣，整天嘴上叼着根香烟。他在水产门市部工作，专卖海产品。既然说是奇人，那他必有绝招。当时买卖用的是木杆秤，他掌秤称鱼，另有专门收款的。他的绝招就是，把带鱼放入秤盘，右手执秤绳，左手迅速移动秤砣，随即吆喝一声：“哎……买鲜带（带鱼）嘞……一斤三两……三角二分嘞。”在称鱼的极短时间里，通过心算，他马上给报出了价钱，过程一气呵成。带鱼是二角七分钱一斤，看到这里，读者朋友可能会有两大疑点，一是这心算也不难啊，都是整数的，其二这价钱也算错了。但是，我告诉你，当时用的秤可是十六两制的，而非今天的十两制。实话实说，要我现在用笔算，也要花费一定的时间，甭说心算了。虽说那时带鱼供应量比较多，又是计划经济，鱼价都是固定不变的，但门市部里还有黄鱼、鲳鱼等，价格都是不一样的。如第一位顾客买带鱼，第二三位顾客分别买黄鱼鲳鱼，那黄金龙的大脑还得在这几种鱼的价格间切换，但他思维清晰，不会被打乱，有时连半两也会称出来，你说绝不绝？就是放到现在，我想那也是“最强大脑”。

当时一早鱼货进来，买鱼的排起了长队。黄金龙动作麻利，称鱼报价，声音在嘈杂的菜场里尤为突出。速度之快令人瞠目，有时竟让收款的来不及。而此时的黄金龙就会坐下来，弹去叼在嘴上长长的烟灰，一脸得意。黄金龙在小县城里可说名气很响，

虽时过半个多世纪，但这唱歌般的报价声，仿佛还在我的耳边响起。

说完了奇人，咱们再言归正传。带鱼作为家常食材，有很多品种，最受我们宁波人喜爱的就是东海小眼睛带鱼。吃法也有很多种。红烧带鱼，先把带鱼洗净晾干，酱油稍微渍一下，放到油锅中煎，然后再加入佐料，收汁装盆，颜色红润，肉质细嫩。清蒸带鱼，大凡清蒸，对鱼品的新鲜度要求颇高，最好是刚卸船的带鱼，身条硬朗，肉膛厚实，银色亮丽，小葱点缀，原汁原味。萝卜丝带鱼，萝卜脆嫩，带鱼鲜美。我最喜欢吃的是油煎带鱼，先把带鱼洗净，切块。然后在鱼身上划几刀，用盐稍微腌一下，晾干，放入油锅中，用文火煎得两面黄。原本划刀的纹路，经过高温煎炸，起了变化，成了波浪形，增加美感。油煎带鱼，最好现煎现吃，香酥软嫩，非常入味，是吃泡饭喝粥的最佳选择，如稍微腌得淡一点，也是下酒的好菜。现在饭店里倒有油煎带鱼，装在白色的盆里，上有绿葱点缀，卖相蛮好。但带鱼煎好时间久了，没有了酥香味，菜品就大打折扣。还有一道冬季菜品——醋熘带鱼羹，必配胶菜（大白菜）。冬天的带鱼肉厚油润，刚上市的胶菜脆嫩爽口，可谓珠联璧合。加盐、醋，勾芡，酸鲜味美，食欲大开。带鱼还可以做成带鱼鲞、糟带鱼，糟带鱼酒香入骨，风味独特。小带鱼晒干，便成了带鱼丝，上锅蒸一下，也蛮好吃的。

听渔民们说，带鱼除了正常的捕捞，还能垂钓，号称“钓带”。说是如钓上一条带鱼，那么另一条带鱼就会咬着前一条带鱼的尾巴，接二连三，有可能钓上来一串。这等有意义的场面，我从没亲眼见过，但菜场里倒有“钓带”卖，钩子还留在带鱼嘴里呢。