

一落入冬季这个大冰窖，每一丝寒风都在逼迫瑟瑟缩缩的你。

在一阵穷追猛打后，你开始追逐投射在背风角落里的每一寸暖阳。而此时，你想，要是追不到阳光，有一只捧在手里的热水袋、一杯热咖啡、一杯热红茶，哪怕只是握在手心里的些微温暖，也会给你许多在萧瑟冬季活出勇气与力量。

如果够幸运，你能在一张被黄晕灯光笼住的饭桌上邂逅一碗朝气摇动的热汤，不管是羊肉汤还是白菜豆腐汤，那种窘困潦倒时被包容接纳的感觉，不啻贫瘠的心灵忽然直面汪洋恣肆的大海。

现在想来，有一些家常菜尤其适合冬天或年末，那种越冷越想吃，不管身处何地，只要一想见其声色气味，乃至如蒸汽一般萦绕耳旁的

一碗人间烟火

□王红元

啾啾语声，舌尖上的每一个细胞都会泛出活力。

在铜火锅里煮的老底子宁波三鲜汤就是这样一味菜。

氛围与情调是每一道美食不可分割的一部分，有时其价值甚至超越美食本身。一个滚烫的火锅，将平日零散的一群人聚合成一个团体，奔赴同一个温暖的目的地。当红棕色的铜火锅咕嘟咕嘟冒热气时，亲戚家的聚餐，或是自己家请客的宴席就到了高潮部分。依序而坐的亲友，身体松弛而舒适，脸红扑扑的，分不清是温热的自酿米酒，还是平素难得吃到的荤腥食物的催化。铜火锅的蒸汽如密不透风的话语，醉醺醺地在周身里徘徊。

宁波三鲜汤，主料是熏鱼、蛋饺和肉圆三样，有时熏鱼换成虾干，肉圆换成面结，蛋饺换成蒸出来切成块的鸡蛋糕，以白菜、粉丝打底，注入煮过鸡肉或猪肉的高汤。有时还会铺上冬笋片、本地芋艿子等当季食材。当满满登登、扎扎实实的一大锅端上桌，合家团圆与年年有余的美好寓意就都在里边了。

品尝，品味，品位，一个“品”字，由食物起，延伸到人生格调、人生境界，汉字奥妙无穷。一盆三鲜汤，尝一年漫长积累后的丰盈，品食材久煮后的绵长意味。尝到的是鲜甜的食物滋味，品味的是辞旧迎新的温暖心绪，还有与众人分享劳动果实时热气腾腾的情感。儿时吃过的年菜大多有如许的象征意味。

冬季里很想念的还有各种“浆”。蔬菜为主料，辅以肉片、鸡杂、猪杂等荤腥，加汤滚，充分释放荤腥的滋味，最后薄薄勾芡，光光亮的满满一大碗被端上桌，香气霎时铺满一张饭桌。拿调羹舀起一勺，送入口中，细细咂摸，滚烫软糯香甜滋味充溢口腔。菜占了肉的便宜，又被浓稠的浆裹挟，顿时提升到最接近荤腥的地位，平日少油的蔬菜也玲珑可爱起来。舀几勺拌饭，连米饭也变得活泼，特别顺滑。鸡杂猪杂，不成大菜，如绵长的肥皂剧，上不了大场面，却有实打实的滋味和回味，像极平常待细咂各种滋味的烟火生活。

单位食堂里来过一位主厨，烧

得一手老底子宁波菜。浓油赤酱的红烧肉很好吃，但吃不厌的唯有那些羹羹汤汤。细品，还有猪油的香，从用植物油烧煮的食物中跳脱出来，让人惊艳如同儿时品尝猪油拌饭时那番低调的奢华。

蔡澜先生极喜猪油，不畏惧动物脂肪对老年人健康的潜在影响，颇有拼死吃河豚的气概。“谷类之中，白米最佳，一碗猪油捞饭，吃了感激流泪”。试想，生命中如果缺了这样的念想，不知会逊色几分？

汪曾祺先生曾说：“四方食事，不过一碗人间烟火。”

有一种烟火气，是对食物天然的热忱。嗜竹也嗜肉，亦雅亦俗的苏轼在《猪肉颂》中吟道：“净洗铛，少著水，柴头罨烟焰不起。待他自熟莫催他，火候足时他自美。黄州好猪肉，价贱如泥土。贵者不肯吃，贫者不解煮。早晨起来打两碗，饱得自家君莫管。”羊大为美，中国人毫不掩饰对羊的喜爱，北宋吃得最多的是羊肉。文献记载，宋神宗时代，一年要消耗掉43万斤羊肉，而猪肉大概为4千斤。贵者不屑吃、贫者不会煮的猪肉，东坡却煮得优雅，吃得欢畅，全然把从乌台诗案中侥幸逃命而今被贬黄州的苦痛丢在一边。锅子要洗得干干净净，用不见火焰的虚火慢慢煮。“莫催”“自熟”“自美”，不急不躁，火候到了，肉自然软糯，入口即化。早起吃上两碗，乐得逍遥自在。烹饪这一锅猪肉，又何尝不是苏轼豁然达观的人生修炼？

如人饮水，冷暖自知。能嚼得草根野味，嚼出生活滋味，有时得靠一颗浸透人间烟火的心。

总第7053期 配图 李海波
投稿邮箱:essay@cnnb.com.cn



蛋饺香里迎新年

□王蕙利

说起饺子，北方人对其的热爱不言自明。而即便在看似对它们有些冷淡的家乡，其实多少也受“饺子文化”的影响。譬如，一款以蛋液成皮、肉为馅的蛋饺，便是本地大餐桌上必不可少的代表性美食。

本人对蛋饺的记忆，从儿时起便有了。作为艰困岁月里一年一度的大事，每回家里做蛋饺，都会弄得仪式感超强，且充满了烟火气息。

除夕前一日，外公早早地在院子里生起了煤炉。外婆则将之前储存在灶间米缸里的鸡蛋一个个磕到碗里，添入适量食油后，打成彤彤的蛋液。加食油的目的，一则可使蛋饺成品的颜色更漂亮，蛋皮更牢固；二来省得之后摊蛋饺时，一次次

用猪肥膘擦勺。

夹心肉是事先备好的，外婆将之上砧板剁成肉馅。待那“咚咚咚”的声音伴着灶间里熬汤、蒸菜的香味，将一旁的我诱惑上差不多半个时辰后，外婆又往剁好的肉馅中加入葱花、姜末、料酒、盐，并添些许清水，搅拌均匀。

此时的外公，已取出那把酷似小孩子办家家玩的小平底锅的制蛋饺铁勺。莫看那物事全身黑乎乎，其貌不扬，却因数十载用下来，年代赋予它的天然不粘性，堪称家中一宝。

待炉火已旺，外婆搬个凳坐到煤炉边，用那勺子在炉上烘烤加热后，筷子夹住一块早就准备妥当的

猪肥膘，在勺里油光锃亮地轻轻滑擦一转。伴着“滋滋”声响，勺子内壁随即油光泛起。外婆舀一调羹蛋液浇在勺里，再顺势一晃，但闻美妙的“吱啦”一声，蛋液随着外婆手腕的转动，均匀铺满勺壁。不多不少，刚好一张蛋皮，香味也随即溢出来了。

烘蛋饺，火候控制至为关键。最好是当蛋皮表面呈半干半湿的状态时，用筷挟些肉馅上去，待蛋皮起泡后，再将筷轻巧地挑起一边，轻压成半弧形，利用炭炉文火让蛋皮受热充分黏合。也就半分钟的时间，一只于暖亮炭火的“滋滋”欢叫声中美满结合成的蛋饺便诞生了。

蛋饺好吃，就是做起来费事。得守着炉火一只只地做，花上大半天功夫。而此时的灶头上，还有别的活等着外婆去操持。亦因此，当年的我，有时便会被分派到煤炉前，帮着做蛋饺，分担一下年前的家务劳动。

至于为何指派我干这活，理由很简单。蛋饺那看似简单的制作过程，真要做成形似元宝的饱满状还挺不容易。蛋皮厚了薄了，干了湿了，肉馅多了少了，都须拿捏好。最易出错的是合拢蛋皮的时候，不仅需带一点点巧劲，更得有一点点耐心。而这样的细致活，最好由家里静得下心的女孩来承担。

兴许是出于内心中对吃的浓厚渴望，促使儿时的我一次次心甘情愿忍受着煤炉散发出来的烟熏气味，一丝不苟地完成这每年一次的重要任务。

做好的蛋饺，一只只香喷喷、黄澄澄地堆在盘里，像有了生命似的。晾凉后，可蒸熟了直接吃，但最合宜的还是放在荤汤里煮，那可是春节时吃“全家福”、烧汤当仁不让的主角。吸饱了汤汁的蛋饺，一口咬下去，蛋皮酥香微韧、肉馅鲜美丰腴，唇齿生香的同时，还有种难以形容的妥帖。

在物质丰富、生活条件越来越好的当今，蛋饺的身影早已不限于年节餐桌，平时想吃随时都能饱口福。然作为一种传统的年节符号，过年吃蛋饺，除了重温一份味道，更多的还是承载企盼新年、亲情团圆的温馨情怀。