



做鱼圆

□赵志邈

隆冬季节，火锅搬上餐桌，边烹边吃正当时。由此，鱼圆也成了宠儿。人们从超市或菜市场买来现成的，食用时往火锅里一余，既方便又美味。然而，我却常常不满足于此，总要自己动手做鱼圆。这个偏好深受家人的赞许，但细究起来，应归功于我的师傅。

师傅虽说是个文化人，但对美食的追求却孜孜不倦。每次跟他出差，工作之余，就是寻找当地的美食，不但要品尝，还要究其来源和做法，有机会的话，日后就仿效着做。那时，我和师傅同住一间宿舍，他制作任何特色美食，总会让我参与。

记得那年冬天的一个周末，下班时分，气温骤降，天空飘起了细碎的雪花。师傅说，晚餐我们一起开火锅，又说火锅里不能没有鱼圆，我们回去先做鱼圆。我知道做鱼圆是很费工夫的，无疑，今天的晚餐要足够晚了，心里有点不快。

好在师傅事先有所准备，一回到宿舍，就端出一大盘马鲛鱼的鱼肉，又立马将鱼肉切成小块，倒入玻璃碾钵中，再加入一小匙精盐。“你来搅吧，注意，要按顺时针方向搅。”他说着将碾棍递给我。我只好

按他的要求搅磨起来，感觉十分吃力。“这叫‘擂溃’，是鱼圆制作成败的关键。‘擂溃’要做到用力均匀，还要保证鱼肉温度不超过30摄氏度。”他又补充说，并向钵内投进些许小冰块。我快速用力搅着，几分钟下来，手臂就酸痛得不听使唤了。“我们轮流来吧。”他接过碾棍继续用力搅。几个轮回下来，钵内鱼肉终于变得细腻起来，如揉透的面。师傅随即把所有预先准备好的调料和辅料一股脑儿地倒入钵中，又搅了一个轮回，“擂溃”方告结束。此时，我的手臂已酸痛得没处安放了。师傅也甩了甩手，说“擂溃”是鱼圆制作中最辛苦的一道工序，工厂制作一般都用机器，“擂溃”好的鱼肉叫做“鱼糜”。

接着，是鱼圆的成形和成熟了。师傅早已在“擂溃”的间隙，开了炉子烧水。此时，锅内的水正好沸腾，他把碾钵移至锅边，一手拿一只汤匙，一手抓起一把“鱼糜”挤捏，一个圆球形的“鱼糜”团从他的食指和拇指间挤出，犹如母鸡下蛋。他立即用另一只手中的汤匙接住，并顺势将其送入锅中。很快，锅内的水面上就浮满了一个个大小均匀、雪白晶莹的鱼圆。“你来试试。”师傅把汤匙递给我。我按他的要求操作起来，居然也能挤出一个一个鱼糜球，尽管大小不一，光洁度也不及师傅挤的，但还是有点鱼圆的品相。“以后多练练会提高的。”师傅边说边用漏勺将成熟的鱼圆捞起，又说成熟的鱼圆要及时起锅，不然，鲜味会损失。

看着整整一大盘刚出锅的鱼圆，我忍不住抓了一个放到嘴里嚼起来，顿感细、滑、鲜、香，还挺有韧劲的。师傅说，这是福建风味的鱼圆，它和我们宁波的传统鱼圆比，在质地上更致密更有劲道。

终于，鱼圆制作顺利结束，我们按时开饭。记得那晚，我俩都举起了酒杯。借着酒兴，师傅还大侃美食。说到鱼圆，他还讲起了传说。相传公元前400年，楚国的平王喜欢食鱼，但生性残暴的他，吃鱼时剔骨的本领却很差，常常被鱼刺梗喉。每逢那时，他就怪罪厨师，下令将其斩杀。御厨们因此提心吊胆，夜不能寐。

一天，御厨房来了一位新厨子。他知道平王的禀性后，也很担心。不过，他才思敏捷，说：“大王要吃的不就是鱼肉而不是鱼刺吗？这有何难办？”翌日做菜，他就把鱼肉从鱼身上分割下来，然后加上配料烹调，再赋予新的菜名供奉上去。

结果，这一革新赢得了平王的赞许和赏赐。从此，御厨们再不用担心因鱼刺被杀了。后来，这种烹调方法传到了宫外，经过民间厨师的花样翻新，便成了今天的鱼圆。

传说仅仅是传说，但鱼圆的鲜美味道深深吸引了我，也使我养成了自己做鱼圆的习惯。每年冬天，特别是逢年过节，我会取几条鱼，按当年师傅教的方法捣鼓一番，直至得到一盘细白滑嫩、晶莹剔透、鲜美无比的鱼圆。而此时，我也会想起驾鹤西去的师傅，祈祷他在天国安祥。

长寿面

□陈红莲

下班回家，老公已经在厨房忙碌，见我进门，探出头来，说：“桌子上有吃的，要饿了先填点肚子，别多吃！面上就好。”

老夫老妻了，难得见他如此殷勤，搞得我一愣一愣的，不由多瞅了一眼。

他却笑了起来：“嘿嘿，忘记了吧？今天是谁的生日呀？！”

经他一提醒，才猛然想起今天是我的农历生日。早些天收到女儿送的生日礼物——一个按摩枕时，还开心了好半天，没想到真到了生日这天，却忘得一干二净了。难怪，今天晚上家里吃面条，算是照顾我这个寿星了。要知道，平常日子，只要他在家，一般不吃面，即使吃面，也多是炒面，对于汤汤水水之类的面食，他一向不喜欢。

我舒舒服服坐下来，张望桌子上的礼物：一小盒柿饼、一大盒新鲜冬枣、五六只苹果。也只有他，知道我喜欢冬枣，婚宴中但凡有它的影子，必定连吃三四个。还有那柿饼，很想吃却又不敢多吃，心心念念唠叨过几回，一直没付诸行动，此时这一小盒，正好用来打打牙祭解解馋。桌子上的苹果也是我喜欢的，只只拳头般大小，果皮红里带着青紫，布满小斑点，品相不是很好，一口咬下去，甜、松、脆、多汁，果肉起细沙，有果实自然成熟的果香。这种苹果，相传是云南山上的野苹果，现在市面上很少见到了，也不知道他从哪里买到的。

不一会儿，一碗面端上了桌，余热袅袅。面条是菜场上买来的新鲜面，长长细细，韧性足，黄里透着白，晶莹玉笋色。面用大碗盛着，汤水充足，几块香喷喷的烤鹅肉，皮焦红肉鲜嫩，沉浮在汤水中，油滋滋泛着光亮。几株自家种的小青菜，梗白叶青，入锅一烫，更见碧绿青翠，既养眼又开胃，不由自主拿起了筷子。

每逢我的生日，家里必有一碗热气腾腾的长寿面等着我，面条不用当地的“长面”，做的也不是加糖加蛋加桂圆的经典甜面，根据我的喜好，只做咸面：肉丸面、猪肝面、海鲜面、青菜面……交替着随心做，尽兴吃。那丝丝缕缕的面，重叠起来，像漫长错杂的日子，剪不断，理还乱。家人的美好祝愿、自己的开心快乐，都在这一碗面里了。不由滋生出人间值得、未来可期的思绪，再累，也不会叹息；再苦，也不想趴下。微笑着，好好过日子。

望着眼前给我煮面的人，曾经的清瘦少年，浓眉大眼，意气飞扬，逃不过光阴的蛮横揉捏，微微下垂的眼袋，日渐凸起的肚子，悄悄退后的发际线，已是标准的油腻大叔了。三十年同枕共眠，爱情与亲情，彼此融合在一起，早已分不清哪是哪了。岁月漫漫，幸好有了一场婚姻，有了一个家和一位终生互相挑刺的伴，日子才不至于那么冷清寂寞。日子平凡琐碎，一天一天也就这样过来了，回过头去看，却隐藏着抹温柔，几丝自豪，一些珍惜。

那一天生日，老公还发我一个红包，祝福我康健平安。稍后，又收到女儿女婿的红包，我很开心，但最让我满意的，还是这一碗长寿面，呼噜噜有滋有味吃完，放下筷子，抹一抹嘴巴，心里熨熨帖帖，比吃了一桌子山珍海味还暖心。