

征文最终名单

●特等奖

《小吃里的台州江湖》（散文，作者林慧萍，浙江）

1

如果山东可以被称为“葱省”的话，那么台州就是当之无愧的“姜州”。都说“冬吃萝卜夏吃姜”，台州人，一年四季都在狂吃姜。

主食有姜汤面，甜点有姜汁核桃调蛋，菜有姜汁肚片，台州人胃不好的时候，吃一种姜炒米做的汤泡饭，据说可以养胃。更不用说，台州人离不开的各类海鲜，无论什么做法都要用姜去腥。

孔子说“不撤姜食”，顿顿离不开姜的台州人，可谓是孔子他老人家的饮食知己啊。

2

如今在台州市区街头很多面馆、饭店都有的姜汤面，据说原本是给产妇调理身体的，椒江土著同事说，她生娃后，月子期间每天都在吃姜汤面，每天。

在台州三区，姜汤面也是看望产妇时，主人家招待客人的食物，说去某人家吃姜汤面，也有代指去看望产妇和婴儿的意思。

所以说，姜汤面其实有那么点“药膳”的意思？联想到食饼筒的“军粮”出身，越来越感觉到台州美食的来路不凡了。

3

姜汤面一定要用台州的米面，虽然在面馆，老板会问你要米面还是麦面，选择有两个，但正确答案只有一个，就是：米面。

姜汤面不应该有米面麦面的选项，只要问加不加煎蛋，加不加小白虾蛤蜊就好了。

4

在台州，开姜汤面店也是一门不错的生意。

以前有个客户经理同事，讲他如何营销维护一个存款客户的故事，客户是开姜汤面店的，具体的营销细节没有引起同事们的兴趣，姜汤面店老板的存款余额之大，让大家都哇地一声叫出来。以致于我们都没有心思听，一碗姜汤面的成本和利润构成。

5

对了，几乎没有小孩是喜欢吃姜的，那么嗜姜如命的台州人，都从几岁开始突然性情大变开始吃姜的呢？

6

有一次我看到一个美食 UP 主教大家做台州姜汁调蛋，还特别指出炖出来的蛋羹又滑又嫩，我想说蛋液 DUANG DUANG 的蛋液就显得姜汁调蛋很不“台州”，正宗的姜汁调蛋，要炖（或烤）得老一些，才会干香十足，用调羹舀起一勺，蛋羹布满小孔，样子也粗犷豪放得多，记得要用蓝边陶瓷碗装，店里的陶瓷碗边边越破，这家店的核桃调蛋越好吃，这是一种玄学。

不过我看到这个视频还挺高兴的，说明核桃调蛋终于走出台州了。

7

姜汁调蛋是硬核版的焦糖布丁，热、香、甜，既抚慰舌尖，又滋补肠胃，还能安顿心灵。

姜汁调蛋既适合和家人品尝，也适合推荐给朋友，它有酒味，增添几分江湖豪气，加了大把红糖，又有温柔情肠。

冬天的时候吃姜汁调蛋，有那么点“晚来天欲雪，能饮一杯无”的意思，非常温柔治愈。

8

有一天，正在安徽出差的朋友给我发来一张照片，合肥的街头，一家小店，招牌赫然写着四个大字“台州嵌糕”。

我上班的杭州滨江，写字楼附近也开了一家嵌糕店。

台州人有一种嵌糕情结。

在外跑生意的台州人，有些会索性在当地城市开个嵌糕店；不想上班当社畜的年轻人，默默在心里想：总会有办法生活的——“大不了开个嵌糕店”。

嵌糕，是台州人谋生的起点，起早贪黑，用一膀子力气捶打年糕，小本生意，只要肯吃苦，生活总能过下去；

嵌糕，也是台州人发迹后“落叶归根”的那个根，山川湖海，四海八荒，天下那么多美味，还是想念那筒外皮Q弹、内馅饱满的嵌糕啊。

9

很多年过去了，嵌糕的味道大体还是相似的。年年岁岁糕相似，岁岁年年馅不同。现在吃嵌糕不再放那么多炒面了，毕竟碳水包碳水，吃起来有点噎。嵌糕包泡虾是一种流行吃法，颇有点别的城市“烧饼夹烧卖”的神韵，除了包泡虾、卤肉，还有包肥肠、小肠卷、炸里脊、鸡柳、荷包蛋的。

10

在外地，吃一筒加肉的嵌糕要 20+，记得小时候我每天的早餐都是一筒 5 毛钱的嵌糕（只有一丢丢肉末）。

那么问题来了，请问根据这个物价涨幅，我今年大概几岁？

我最爱的 BRUNCH（早午餐）是一筒加卤肉的嵌糕，配一杯美式咖啡，妥妥台州胃。

11

在台州，人们把油炸叫“泡”。

最著名的油炸小吃是“泡虾”。泡虾跟麦虾一样都是叫虾不见虾的，问题是麦虾是一条条的，勉强有点虾的形状。但是泡虾？

泡虾，我叫你一声你敢答应吗？

泡虾：怪我咯！

泡虾还有个名字叫“油鼓”，油炸的，形状有点鼓，这就非常写实了。

12

泡虾是台州小孩心头的白月光。早年的泡虾很简陋，一团面糊里裹着一丢丢肉末和葱花，大铁锅里，装着不知道炸了多久的黑乎乎的油，小小的一枚泡虾，从铲子到油锅，一路经受着小孩们目光的洗礼。摊主在铲子上摊平面糊，手指头戳一点肉末，那盆肉末经过无数次手指掠过，仿佛永远也不会少下去，再捏几颗葱花，把面糊翻折一下，包裹住肉末，然后把铲子上的带馅儿面糊推入油锅，瞬间油锅沸腾起来。

虽然泡虾都差不多，但每个小孩都认得锅里翻腾着的属于自己的那一枚。

13

泡虾摊一般不固定，大多是跟随着庙会、戏班子到处迁徙流动，没有人会认真看戏台上演的什么，但戏班子的锣鼓声，是记忆里最深刻的吃泡虾 BGM。

除了专属 BGM，泡虾还有专属的量词，台州人说泡虾不是论“个”、“只”、“枚”，而是“关”。

14

这些年，泡虾里放的肉末越来越多，也给它加上了更名副其实的虾仁，还有加鱿鱼的，有段时间椒江陵园路的泡虾很红，那家的泡虾肉末用量很足，还可以加辣、加醋，辣是直接加到馅料上，醋则是出锅后咬一口后再倒进去，酸辣口味的泡虾确实更“板则”。有时候工作日下午同事们一起叫泡虾外卖，会引发一阵欢呼。

15

台州的端午节吃食饼筒，据说是为了纪念戚继光。

明朝，浙东沿海屡遭倭寇侵犯，戚继光带领“戚家军”抗击倭寇，自嘉靖三十八年(1559年)至四十五年(1566年)，取得十三次战役十三次大胜的战绩，史称“台州大捷”。

台州百姓为了支援戚家军，用家中最好的原料制作成佳肴，犒劳将士，因不便携带，就用薄饼包裹，由此形成食饼筒。

16

总感觉这里的“最好的原料”，最大的可能是“所有的原料”。连年战火，老百姓家里能有什么好东西，这种倾其所有式的奉献，是台州人骨子里的古道热肠。台州所有的小吃，都是这种倾其所有式的，比如食饼筒、嵌糕、扁食、糟羹（这是另一个戚继光版本的小吃，跟食饼筒干稀搭配），有一种把菜场包圆、把冰箱清空的豪气。

包罗万象是台州小吃的精神和奥义。

17

就像北方人无论过什么节都要包饺子，台州人的过节方式，是包食饼筒。

端午节是一定要吃食饼筒的，菜场里，早早就有人摆摊，现场摊食饼筒皮；

立夏，据说是要吃食饼筒的；

远方来客人了，那必须要包食饼筒，除了食饼筒当主食，还有各种各样没法包进食饼筒的鱼虾蟹。

18

食饼筒在台州，可以作为饭量的参照物，说一个人吃得多，只要说“他能一口气吃下两个食饼筒”，大家就会心照不宣，概因食饼筒带着“军粮”的 DNA，大只、管饱、扛饿。

19

食饼筒是主妇巧手的标签，能干脆利落地擀出饼皮，做出一顿花色丰富的食饼筒家宴，会得到四邻的称赞。

20

食饼筒里贯穿朴素的矛盾论：

它是复杂的，要炒起码五六七八种菜，而且大多要切成丝状，一顿食饼筒够忙活大半天；

同时也是省事的，做好了一顿食饼筒，两天的午餐有着落了。

食饼筒可以当早饭，管饱；可以当午餐，耐饥。

21

食饼筒“馅头”的种类和质量，能代表一个家庭的殷实程度和消费水平。

端午节期间，台州人的朋友圈，食饼筒大餐此起彼伏。

22

食饼筒是一个人的饕餮盛宴，也是一群人的DIY狂欢。

食饼筒是居家的，无论是三四人小家庭，还是几十个人的大家族，食饼筒都可以轻松驾驭；

食饼筒也很适合走出家门，是台州版的汉堡、肉夹馍，拿到纽约曼哈顿区，卖8.8刀一筒没问题。

23

它既有简单方便的快餐属性，又有豪华铺张的发挥空间，很多饭店推出的食饼筒套餐，十几种配菜排成扇形，山呼海啸一般，气势夺人。

食饼筒，舌尖上的台州之光、精神之火。

24

麦虾是一种“自带流量”的主食。

比如你给一个远道而来的朋友接风，大家酒酣耳热之际，你说：我们来点主食，来尝尝我们的特色麦虾吧？

他连连摆手说：哎呀不用了，我吃不惯海鲜。

这个时候你就可以给他讲述“麦虾非虾”的故事，对方恍然大悟，大家其乐融融，起到宾主尽欢的效果。

25

麦虾也是一种“乡愁”美食。

你结束了大半年忙碌的工作，拖着行李箱，风尘仆仆地回到家里。家人给你做了一碗麦虾，配料放得比主料多得多，煎蛋黄澄澄的，肉、小白虾、蛏子、蛤蜊多到溢出来，你一边吃着，一边听着你爸妈在旁边碎碎念。

说早年他们吃麦虾，别说放海鲜和肉了，粮食不够吃，面粉都放很少，面糊很稀，一倒进锅就散了，当时喝了一大碗饱了，不到两钟头就饿得不行。

这种自带背景音讲述的食物，就是“乡愁美食”。

26

我以前有一段很长的时间困惑于面粉和水的比例，不敢尝试做麦虾，然后反复查了很多资料都没有得到这个答案，终于还是自己试验了。

最后得到的答案就是三个字：

随——便——试。

先倒一点面粉到碗里，加入少量水搅匀，然后就依照“面多了加水，水多了加面”的原则，多次少量地加水，一直到面糊均匀浓稠，但是能流动的状态。

27

有些地方说在面粉里加鸡蛋，麦虾会更Q弹，这个跟做手擀面，在面粉里加鸡蛋是同理的；也有的地方说，面糊要搅到筷子能直立的程度，但是这个程度，面糊是非常稠的，那割麦虾的时候岂不是像切刀削面一样？

说到筷子直立，你会发现这是很多菜谱的要求，比如同样是台州小吃的蛋清羊尾，也要求蛋清打发到筷子直立的程度。

台州小吃种类再多一些的话，筷子就不够用了。

所以不必太在意这些教条，原则就是面糊搅匀，不能有干粉，也不能太稀薄。

28

粽子跟豆浆一样，存在南北“甜咸之争”，南方站咸党，以咸蛋黄肉粽当红，北方站甜党，以豆沙或红枣粽为正统。

在台州，同样用糯米做的点心——麻糍，也有甜党和咸党。

甜党最爱红糖麻糍，麻糍切薄片，刷一层红糖浆，撒芝麻、花生碎，卷成小卷，炸到金黄焦脆，再撒一层红糖，放在纸托上装盘，是一道台州式的饭后甜点。糯米+红糖，是“台州式甜点”的灵魂食材，可以变幻出无穷的组合。

29

咸党则是鸡蛋麻糍的拥趸，鸡蛋麻糍是那种被小贩挑担上街售卖的“爆款单品”。以前台州街头没有那么多美食小吃店，逛街累了，迎面走来一个卖鸡蛋麻糍的担子，两片薄薄的麻糍，放到刷了油的平底锅里煎着，小碗里打散一个鸡蛋，手指头撮点葱花、少许虾皮，加一点点盐，搅匀了，倒在雪白的麻糍上，待蛋液凝固，就可以铲起来。

30

刚出炉的鸡蛋麻糍，简直集中了所有令人垂涎的要素：鸡蛋金黄、葱花碧绿，雪白的麻糍若隐若现，一口咬下去，鲜香扑鼻，软糯缠绵，除了太烫了不能吃太快，没有任何缺点。

鸡蛋麻糍就是最古早的台州“糯叽叽”美食。

31

在台州，每到初夏，天气还不十分热的时候，大街小巷就会有阿婆骑着三轮车出没，一个三轮车就是一个冷饮摊，放两个不锈钢深桶，一桶装着石莲豆腐，另一桶也装着石莲豆腐，啊不，另一桶装的是青草糊。

32

一黑一白，这是一对不能拆分的夏日天团，天然好 CP。

石莲豆腐或青草糊舀起来装在透明玻璃杯子里，那是 20 多年前了，现在都是用塑料杯，浇上冰水，舀一勺糖粉（小时候我不明白为啥是糖粉而不是砂糖，其实是糖粉颗粒更细更容易溶解），在加一两滴薄荷水，就做好了。

33

在玻璃杯装石莲豆腐的年代里，由于玻璃杯子是要回收的，街头喝冷饮的姿势很不从容，在摊主的注视之下，慢慢喝就显得十分不懂事，我现在还记得小的时候，在街边喝石莲豆腐的期待、满足和紧张感。

34

椒江人的夏天，是要吃洋菜膏的。

我刚知道，原来洋菜就是琼脂，琼脂就是洋菜。

为什么不把洋菜膏叫成“琼脂膏”，一听就很贵气的样子。

但是贵气了就不是“椒江”，朴实家常才够本色啊。

●优秀奖

《糯叽叽的金团》（散文，作者李鸿，浙江）

“台州地阔海冥冥，云水长和岛屿青。”古时候，台州在诗人杜甫笔下有着山海之大气，如今，这山海大气之中又裹挟一种糯叽叽的食物之柔美。山水与美食成了一座城市的灵魂，生活在台州的人，特别懂得这烟火气里那份暖意和食物的清香，这种清香飘荡得越久越让人沉溺，它不仅诱惑着你的味蕾，还让你醉在其中，不愿出来。

冬日街头，寒意渐深。一个人，慢慢地走着。顺着人行道走，行道砖的颜色陈旧而黯淡。来来往往的脚步从上面踩过，鞋跟与地面接触的声音，像是一首曲子。街边的老房是高密度的，屋连着屋，瓦连着瓦，远远看过去象一帧帧画绵延着。

有炊烟从街巷深处袅袅升起，一对中年夫妇不停地在店里忙碌着。和面，剁馅，做葱包，动作干净利落。门口两口大铁锅，水气氤氲，他们一天的生活就是从这烟火味中开始的。清晨的街头，空气里飘着梅花糕、海苔饼的、油条、馒头的气味，这种气味与街道两边树木的气味、炭火的气味、阳光的气味融为一体，显得日常又让人放松。每次在这众多的气味中，我的味觉往往会敏感地捕捉到一种特别的气味，那是松花粉裹着糯米这种独特的清香味。我知道，这是阿广家的金团烧好出笼了。

金团是我们台州临海的特色点心，状似圆月，色泽金黄，馅多皮薄。一口咬下，清香适口，舌尖绵甜，喜欢糯米食的人可谓百吃不厌。我对这种糯叽叽的小吃，有一种说不出的喜欢。每次路过阿广的金团店，总会买几个带回家当点心。

阿广的金团店已经在这条老街经营十几年了，一间老旧的砖瓦屋，门面不大，墙面斑驳。门口潦草地写着“阿广金团店”几个字，站在店门口，往里看过去幽深幽深的。与其他店面不一样，他的门口除了搁置一些长长的木板和蒸笼，就是那些大的小的纸箱。纸箱上面搁着几袋柠檬黄的松花粉，松花粉取自松树的花，它是做金团的必备品。色泽艳丽，粉质细密、轻滑，细闻之下，有着阳光、松针以及花朵的味道。我总以为每次闻到的松花味，就是从这些袋里散发出来的。早些年做金团的松花粉，阿广说是雇人从山上采摘来的。如今网上的松花粉多起来，破壁的松花粉又细又滑还带着淡淡的馨香，又方便又卫生，就很少去山上采摘了。当然除了松花粉，店里还置放着各色浓香的芝麻、暗紫色的豇豆馅和金黄色的桔饼。这小小的老屋，隐藏着各种有滋有味的食材。

阿广是个微胖、腼腆，不善言语的人。四十七八的年龄，个矮，粗壮。多数的时候，我看到的他是沉默的、寡言的，任凭双手不停地在灶头忙来忙去。春夏和秋冬的日月，轮流在他身上交替着走过，他只顾安静埋头做他的金团。日复一日，年复一年。阿广金团店这几字如同这古旧的老屋，成了这条老街的标记。它的店里不仅仅有金团，也有红糖馒头、花卷、搭糕等各种特色糕点。

金团店一直生意兴隆，因制作的食物精良，而且价廉物美，很受四面八方食客的喜爱，

回头客特别多。每逢节假日，人流如潮。有次忍不住问其诀窍，他一脸羞涩，说：“做好金团，选材是很重要，好的食材决定食物的品质”。没想到这话会出自腼腆的阿广之口，我注视着，以为他会继续说下去，没想到他说完之后又低头不语。有一次，我买了一个金团，边吃边又问了一些做金团的细节，他这才细细地谈起做金团的一些巧妙之处。之前会挑上好的糯米，经过水的浸泡、晾晒，再打成粉后储存。他指了指头上的阁楼，上面有很多面粉呢。金团的好坏揉粉很关键，加水也重要，不能一下子注入很多水，要一点一点加，一点一点揉。揉成米粉团后，还要在铺板上使劲揉压，越揉压韧性越好。然后把揉好的米团用刀切成一个个大小相等的小团，用秤子过一下，开始一个一个地纯手工做起来。金团的馅料以豇豆泥为主，煮豇豆泥也是一门技术活，得慢慢地用火在铁锅里熬，先是大火后改为小火，直到煨熟煮烂。用勺子把豇豆搅成豆泥，再加入适量白芝麻、金橘饼、白砂糖等，这馅料便做成了。每天早晨三、四点开始蒸，用柴灶大火烧，大锅灶的灶膛里，红彤彤的火焰跳跃着，蒸笼上热气腾腾，烟雾缭绕，金团的米粉香味逐渐溢出厨房……差不多天亮时，新鲜的金团就可以出笼。说起这一套顺序，阿广微胖的脸上溢着淡淡的笑意，这个活语不多的中年男子，早已把这些程序烂熟于心里。说起来一脸风轻云淡，真正做起来而且要做好，这难度只有他自己明白。

每次金团一出笼，就会有许多人过来买。老街本就不宽，店前挤满人的一定是在买金团。有些是当早餐吃的，也有当点心吃的，也有送人的。阿广从来都不慌不忙的样子，他穿着暗灰的旧工作服，套着一双蓝色的袖套，微胖的圆脸隐在房子的阴影里，非常的淡定。他的淡定是对食物的一种敬畏，食物因人的品尝而生动，人又赋予了食物以灵性。当阿广伸手，敏捷地把刚出笼的金团往木板上轻放时，那种原生食物的香味便慢慢地浮荡出来。它悬浮着，飘荡着，弥漫在街头的空气里。刚出笼的金团还没滚上松花粉，热气缭绕，清香四溢。一个个白白胖胖的样子，透着米粉的素白和光滑，特别可爱。这时候，松花粉是揉合金团的最佳物品，只要把金团往木板上一滚，两边都粘上松花粉，软糯的金团贴上松花后，表面就有了丝滑的感觉。阿广在做这一系列工序时，动作娴熟，尤其是滚松花的动作，可谓行云流水，美妙至极。

接过刚买的金团，捧在手里轻轻一咬，满嘴的松花清香和糯米的甜香会充盈你的口腔，舌尖上的味蕾如花一样徐徐绽放。对于一个喜欢糯叽叽点心的人说，才下舌头，又上心头，那种滋味，真是欲说还休。

金团不光味道好，还有另一层寓意着团圆吉庆的含义。在一些特别的日子，阿广常常会接到一些人来定制的金团，比如：寿辰、乔迁、小孩满月，还有敬神祭祖等都少不了金团。特别在婚嫁礼仪中，金团更是必不可少的礼品。老街有一户人家儿子娶亲，要定制一对特大的龙凤金团。他们找到阿广，因时间紧迫，阿广本想推脱，想着这是一件喜庆的事，便连夜赶着做。用了几十斤面粉，加水加馅料，做了一对特大的龙凤金团。第二天，客人欢欢喜喜拿着金团走了。阿广看着他们远去的背影，脸上露出了微笑。其实他们要的是讨个彩，金团金团，就是团团圆圆，吉祥如意的意思。

在临海的乡镇，有一种风俗：只要哪家有喜事，前后邻居会有挨家挨户送金团的习俗。那时候，金团并不象现在一样，天天可以吃到。金团是一种奢侈待客的食物，能吃到一小块金团会甜蜜一天。记得有次放学回家，母亲满脸微笑地对我们兄妹说，先去洗手。从母亲的脸上我们猜测着有好东西吃，等我们洗好手，只见母亲从灶间捧出那口大海碗，一眼瞧见圆月似的金团，我们几个眼睛都亮了。围在母亲身边，看她用刀小心地把金团切开，分成四小块，兄弟姐妹分着吃。那么一小块，舍不得一口吃完，就小口小口地吃，那豆馅的甜味和芝麻的香味，这么多年了，一直储存在记忆的味蕾里。

金团对于上了年纪的人来说，更多的是一种记忆和留恋，也意味着传统生活方式的某种延续和传承。尽管现在食物糕点琳琅满目，但传统的点心，依然让人喜欢。糯叽叽的口味，还是颇有卖点。很多年过去了，金团已经演变成一种日常的食品。不仅每天可以吃得到，而且米粉和馅料更加精纯。馅子除了用豇豆或赤豆，还添加了瓜子肉、橙丁、桔饼、红绿丝、桂花等，使金团更加香甜。今年临海美食榜上，糯叽叽的金团也成了一个小美好。

生活总在催促我们迈步向前，启程、远行、落脚，停在哪里，哪里就会燃起对美食的向往。但不管怎样，任你的脚步走多远，在人的脑海中，曾经的味道，曾经的美食，都会是最美的回忆。

说到吃，台州人最为考究，他们对食材的要求近乎苛刻，不时不食，每个季节都有应时的美食。春光明媚，当脱去臃肿的冬装，换上轻盈的春衣，这时候台州的特色美食螺蛳也悄悄的端上了桌。

“小小锅，小小盖，里面藏着小锅菜”，这个台州人常说的谜语就是螺蛳，螺蛳在台州有“咬春菜”之说，每到清明前后人们将买来的螺蛳，夹去尾端，放点葱、姜、辣椒煮熟，肥美的螺蛳吃在嘴里柔嫩中带着其特有的鲜香，“清明螺，赛肥鹅”，这时的螺蛳还真的能抵得上鹅肉的鲜美。话又说回来，螺蛳虽然一年四季都有，但为什么台州人只钟情于清明时节的螺蛳呢？这是因为螺蛳经过一个冬天的蛰伏，从开春到清明这段时间最肥美丰盈，入口有着厚厚的劲道。一过清明，螺蛳开始交配繁殖，壳内开始孕育小螺蛳，螺肉就有些干瘦了，吃起来味道也就大打折扣了。

螺蛳是栖息于河池、湖泊和沼泽水田中的贝壳类软体动物，因而只要有水的地方就能寻觅到螺蛳的踪迹，捕捞螺蛳很简单，一般的在河码头或者水中有桥桩、石头的地方用手顺着摸，就能摸到一大捧一大捧的螺蛳，也有的用一种叫“趟网”的三角形的专用工具，沿着河床推过去捕捞螺蛳。螺蛳弄上来后，必须放在盆里用清水浸养一两天，盆中还要洒几滴食用油，每天换水两三次，螺蛳依然会像在泥中一样缓慢爬动，它会慢慢地张开红褐色的螺盖，露出灰白的嫩肉，伸出灰色的细细的两根触须。或吸附在脸盆的壁上，螺盖轻微地一张一合，于是便有秽物从螺口慢慢吐出，再用清水洗净，剪去螺蛳的尾尖，便可下锅连壳烹制。也可以将螺蛳直接放入沸水里煮熟，然后将煮熟的螺肉用针从螺壳内挑出，就能做出各种美味的螺蛳佳肴。那青色的螺肉，装入洁白的盘中，宛如一幅明快典雅的水墨画，让人不得不想起“遥望洞庭山水翠，白银盘里一青螺”的意境。

螺蛳虽然美味，但价格却很低廉，即便是现在，螺蛳的价格依然很平民化，每斤也就几元钱，因而很容易让人接受。旧时，每到傍晚，台州老城的街头巷尾经常能看到叫喊着卖五香大螺蛳的小贩，他们提着小木桶，里面盛着热气腾腾、香鲜味美的螺蛳，沿途叫卖，五分钱可以买一大捧，用干荷叶装着，可以作为休闲小吃，也可以用作佐酒下饭，很是美味。现在一般的大排档都有螺蛳供应，经常可以看到三五知己在星空下卷起衣袖，喝着啤酒，嚼着螺蛳，那伸着脖子嘴唇嚼着螺蛳发出的吮吸声此起彼伏，形成了夜市排挡的一大让人垂涎的风景区。

台州人认为春天吃螺蛳有明目的功效，说吃了之后，眼睛会清亮，有民谚云“清明食螺，眼不生疔”，中医认为螺蛳性寒、味甘、无毒，具有清热、利水、明目的功效。《本草汇言》称“螺蛳，解酒热、消黄疸、清火眼、利大小肠之药也”，春天人容易上火，嘴上起泡，身上长疔，眼睛发糊，这时候吃些螺蛳有清凉败火的作用，对眼睛也是有益的。清明螺虽好，但也不能贪吃。因为螺蛳性寒，肠胃不好者，吃多了易导致腹泻、腹痛，所以在烹调时总要加一些生姜、辣椒、胡椒粉等温热的调料，来中和螺蛳的寒性。

螺蛳一般外壳都呈青褐色，不过用来做菜最好是选用灰白壳的螺蛳，这种螺壳有一定的光洁度，其肉质吃起来细嫩鲜美。很多内行的人都知道螺蛳并不是越大越好，太大的螺蛳肉质粗糙，太小的又没有嚼头，个头以食指大小螺蛳口感最好。

螺蛳的制作方法很多，民间最简单最能吃出螺蛳美味的就是酱香螺蛳了，将螺蛳洗净，剪去尾尖，锅上火，放菜籽油，加入葱姜末、辣椒丝煸香，倒入螺蛳煸炒，烹入料酒，加精盐、酱油、白糖以及适量的清水，待沸后即可起锅，这种方法烧制的螺蛳鲜美异常，无论是佐酒还是小吃都挺不错的，将肉从壳里用嘴嘬出来，鲜美的汤汁和螺蛳肉一块儿进入嘴里，味道真的是无与伦比，最后剩余的螺蛳汤用来泡饭，那是小孩子的最爱了。

喜欢吃清淡一点的，可以烧制白汁螺蛳，将去尾尖的螺蛳下锅加豆油爆炒，依次放入葱段、姜片、泡野山椒加开水一滚，放几片草菇，调好口味，一碗汤汁奶白，鲜香微辣的白汁螺蛳就大功告成了。

如果还不够尽兴，那就直接用螺肉来做菜了，螺肉菜里面应该说韭菜炒青螺是最经典的菜肴了，春天的头刀韭菜清新碧绿，若青衣女子，水袖轻舞，将之切段，加少许盐煸炒至八成熟，先盛入盘中，然后锅中放油，将螺肉加葱姜末、料酒、生抽、白糖、味精爆炒，倒入韭菜，旺火急炒，待韭香四溢，撒上胡椒粉即好。这道菜最讲究的是火工，韭菜断生即可，螺肉需要旺火速成，吃起来才脆嫩，如果在锅中时间一长，吃起来就老韧了。

螺肉可以做汤羹，配上咸肉丁、春笋丁、香菇丁、荸荠丁，用煮螺蛳的清汤一起烧沸，调味，勾芡起锅，撒上海菜花、胡椒粉，几种食材与螺肉完美的结合，使其相互滋润，更加鲜香味美，这样一碗带着春的气息的五丁青螺羹上桌后总

是让人欲罢还休。

如果不嫌繁琐，螺肉还可以用刀斩成茸，加入五花肉末、葱姜末、精盐、味精、料酒、水淀粉一起搅打上劲，做成丸子，下油锅煎香，然后再放酱油、白糖红烧焖透，味道醇厚，诱人食欲的青螺斩肉就做好了。

吃带壳的螺蛳需要会啍，啍螺蛳需要技巧。有些人不会啍螺蛳，就用牙签把螺蛳挑出来吃，这就丢弃了螺肉里汤汁的鲜味，所以要想吃出螺蛳的鲜美就一定要学会啍，使劲聚气一啍，嘴里便鲜汁满盈，然后再尝到那弹牙的螺肉之鲜。遇到一两颗实在啍不出来的，就用筷子往里头捣一捣，保证能一口气啍出来了。啍螺蛳的过程，也是一种美食享受的过程，要用筷子先夹起螺蛳，不用手，啍了螺蛳，吃了螺头，把肠尾留在螺壳里，这样的吃法很优雅，吃的人津津有味，一副全身心投入的样子，十分生动。“啍、啍、啍”的吮螺声，节奏分明，时缓时急，大有“嘈嘈切切错杂弹，大珠小珠落玉盘”的场面，很是勾人馋虫，一旁就是不吃的人也会产生禁不住要尝上几粒的冲动，那种“三个指头捏螺蛳——稳拿”的吃法，是上不得台面的，而那种连着肠尾都吞下去的猛吃更是不可取的，因为肠尾是螺蛳的腹腔，里面主要是肠子等内脏。

“明前螺蛳赛肥鹅，莫负人间四月鲜”，春日正是台州人的食螺季，在一片意犹未尽的“啍——啍——”声响中，“啍”出的是对时令美食的喜爱，“啍”出的是对家乡的热爱，“啍”出的更是对品质生活的真爱！

《白水洋豆腐》（散文，作者老理，浙江）

白水洋豆腐是一道入选《中国浙菜·乡土菜谱》的名菜。在经济发达的浙东地区，这道菜造就了一个奇怪的现象：五星饭店豪华的包厢里有它，两炉三灶的夫妇小吃店里也有它，而且菜名一字不变，都叫白水洋豆腐。菜价通常为 10 至 35 元不等。

豆腐是中国的大众食材，相传此物是汉代淮南王刘安发明，那么粗粗算来怕也有两千多年历史了。现如今，无论天南海角、都市乡野，遍地可见它的身影，即便在当地，豆腐也从来都不是稀罕的东西，可是偏偏这道菜却脱颖而出、技压群芳，广受食客的追捧。

其实白水洋豆腐本来不是菜名，是指一个叫白水洋的地方出产的豆腐。白水洋地处临海、天台、仙居三县之交界处，是临海市的一个乡镇，此地山水灵秀，历史久远，中国实验生物学奠基人朱洗就诞生在这里。五十多年前，我在内蒙古当知青，有一年回家探亲，与三个好友骑着自行车，扛着汽枪，以猎鸟为名，沿着永安溪畔的省道，一路玩耍。正是春暖花开的时节，溪水丰盈、绿柳两岸、桃花满地，终点就是白水洋镇。朋友的亲戚用捶面招待我们，浇头就是切成条状的白水洋豆腐，我的舌头牢牢地记住了它的味道。

那时文化大革命尚未结束，“割资本主义尾巴”之风不充许人们开豆腐作坊，由于制作豆腐每次至少要用 8 公斤以上的豆料，一般家庭不可能会在豆腐变质前吃完，所以一日三餐离不开豆腐的当地人发明了一种自愿组合、轮流制作，互助互补的方法，谁家做了豆腐，周边的乡邻会扣门讨要，改日你家做了豆腐，自然也会有人来上门求助。豆腐是白水洋人不可或缺的一道菜，即便不会制作豆腐的人家，那也有办法变通，他们也会向邻舍讨要豆腐，过段时间，这些人家会派个小孩提半袋黄豆去还人情，当时民间约定俗成的做法是一升豆子（约 0.75 公斤）换一块豆腐（约 0.6 公斤）。当然不会有人拿出家里的杆秤来称豆腐或者豆子，大家彼此信任，心照不宣。

白水洋豆腐的制作工艺并不复杂：把颗粒饱满的本地种植的一种叫“六月豆”的黄豆淘洗浸泡，按比例配水细磨成浆，倒入大锅用柴火煮沸，除沫，轻捞三道豆腐皮后用老卤点浆，倒入专用的沙布兜住沥水后，移往木制模具再度压榨、去水成型，如此这般而已。不过，在各项制作程序中，讲究还是不少，首先是原料要精良，豆好豆腐才好，是不是用“六月豆”做的豆腐，本地人是吃得出来的。

其次是黄豆浸泡时间的掌控，还有水与豆的配比，水质的优劣，其中点浆乃重中之重，最后是煮浆的火候，这些个节点都直接关系到豆腐的质量。

制作豆腐既是一个技术活，更是一件力气活，为了保证早市供货，豆腐师傅都要半夜起床，点火开工，天刚蒙蒙亮就要把豆腐送走。这时候，做完豆腐的师傅们会切块豆腐，用手掰碎了，粘着酱油当早饭吃，白水洋人爱豆腐如命。正宗的白水洋豆腐的表面会透出淡淡的黄豆油，色泽灰白，入口有一丝淡淡的焦糊味（火烟气），无论用什么汤料煲煨都会保存浓郁的豆香。它的另一个特点是久煮不碎，久吃不会腻。

把白水洋豆腐做成一道叫“白水洋豆腐”的菜品，则有另外一番讲究，以饭店普通的做法是热炒锅放入猪油，滑入切成片状的豆腐，小火煎至两面微黄后翻锅，移到用咸肉片、虾干、绍酒、生姜熬汤的沙锅中，煮沸撇沫，改小火，投入冬笋片和水发黑木耳，煨 15 分钟，加斜刀蒜苗段出锅入盆。

记得有一次我在临海紫阳街白塔桥头一家叫回忆家常菜的小饭馆招持两位北方客人，饭后，他们说：“豆腐好吃！”因此，我记住了大厨徐宗德。

徐大厨的父亲是台州府地的名厨，他的手艺是祖传，所以与他讨教本帮菜我算是找对了人。我与他的闲聊就是拿那道白水洋豆腐做的话引子。提起这个话头，徐大厨娓娓道来：用白水洋豆腐做主料的菜肴我们小店可不止这么一个菜品，比如豆腐丸、手撕豆腐、石锅豆腐、家常豆腐、红烧豆腐----就拿豆腐丸来说吧，这是一道最能展现厨艺的功夫菜。豆腐要用当天的，切厚片，氽水沥净，再用高汤煨入味，然后加入猪后腿肉、肥膘肉一起剁成的肉末馅和捣成末的去皮荸荠，这时候再加入适量蛋清及面粉、调味盐搅拌，用左右手互抛，形成表面光滑、大小相同的豆腐丸子；熟豆油烧至五、六成热，把豆腐丸逐个入锅炸 4 分钟，见微黄用漏勺捞出。砂锅放入清汤、笋片、水发香菇、葱段和绍酒，沸锅后把豆腐丸摆码成型，大火 2 分钟改小火煨煲片刻就可以上桌了。

我又问手撕豆腐的制作方法。徐大厨大笑道：手撕豆腐就是强调了白水洋豆腐“劲道”好的特点，一般的石膏豆腐很嫩，触手即破，我们当地的白水洋豆腐是点卤豆腐，有很好的韧性。这道菜其实很土，是有人从豆腐师傅习惯撕一块豆腐当早饭的习惯中演绎出来的，烹饪方法蛮简单的：把白水洋豆腐切成厚片，下熟豆油在镬中煎一下增香，捞出沥油，用手撕碎。炒锅入猪油，冒烟时加入笋片、

水发开洋、蒜泥和撕好的豆腐急炒五、六下即可出锅上桌。这个菜易烧而且好吃，很平民，又突出了白水洋豆腐的原汁原味，也是风行过好几年的，可惜不知何故，现在点它的客人却不多了。

还有一回，我在临海国际大饭店的一间豪华包厢接待一群上海客人，因为为首的那位长者在美食界素有厚名，我提前给这家大酒店的老总打了招呼，宴毕，饭店主厨过来，名为敬酒，实为了解评价。长者是个老江湖，微笑道：“老理就是个美食家，何不问他？”我慌忙把球传回去：“主厨是我朋友，这里没外人，老兄何必客气。”他站起来，指点形如白菊花绽放的河豚：“淡咸水的野生货，特二级的刀功。”又指点一只几近空盘的菜肴：“百吃不腻。”那道菜，就是白水洋豆腐。临别时，他摸着凸显的肚子，对我轻语：不枉此行啊。我客气着，不知此言几分谢意几分真。

白水洋豆腐出名后，品尝的食客纷至沓来，居统计，仅 2022 年到台州旅游的人数就有上千万人次，这些人几乎无一例外地会品尝到这道菜，而且毫无悬念地为它点赞。口口相传，让白水洋豆腐美名远传。于是，有人就从古诗中祭出“一轮磨上流琼液，百沸汤中滚雪花。无缸浸来蟾有影，金刀剖破玉无暇。”“色比土酥净，香逾不随坚。味之有余美，玉食勿与传。”来赞美。有人则寻根溯源，试图求证白水洋豆腐的开山鼻祖和制作秘籍。

在我看来，白水洋豆腐所以拥有今天的璀璨只是因为白水洋人对豆腐的那份执着的热爱。如果有人做的豆腐失手了，他就会被人指责：“你做的这种豆腐也叫白水洋豆腐？”一些艺不如人的人往往会因此退出这个行业。有个豆腐师傅对我说：“做豆腐是我的家传，我的兄弟都开过豆腐作坊，因为这行辛苦，一年忙到头也挣不了几个钱，所以他们慢慢都改行干别的了。”我问：“你怎么就坚持下来了？”他老婆笑他：“因为他特别喜欢吃豆腐！”据他说，现在在白水洋镇上开豆腐作坊的就有 150 多家，还有很多人把豆腐作坊开到了附近县市，“我们白水洋做豆腐的人都习惯吃自己做的豆腐，所以不会掺次造假。”

白水洋豆腐的成名，是文化的积淀。没有一代一代白水洋人对豆腐的热爱，白水洋豆腐早就在文革时期失传了，抑或活到当下，只怕在铺天盖地的经济大潮中，他们也会象其它地域的人们一样选择省工省料的机械设备生石膏豆腐了。

《寻味戏台前》（散文，作者曹雪琪，浙江）

戏台前的长凳子上早已坐满了人，去晚了只能站着。对孩童来说，欣喜做戏，只因台前有很多小吃，才值得寻味。至于台上演什么、唱什么，我们完全没兴趣。

油鼓

油鼓也称泡虾、油灯盏等。我却独爱油鼓之名。你看，面粉加水调成黏糊状后，右手持一片木铲，左手握一片钢铲，木铲挑一团粉糊，在钢铲上刮平，再将肉条、虾肉、葱等作馅放在粉糊的前半端，然后木铲将后半端粉糊往前刮起裹住前半端的馅，紧接着放入滚烫的油锅，慢等一两分钟，你再看，原先的粉糊团子在油里逐渐鼓了起来。“油鼓”之名多么生动写实。童年的戏台前，这样的油鼓5毛钱一个。

而我爱吃的是鸡蛋油鼓。鸡蛋油鼓1元钱一个，为了省下5毛钱，便从家里拿一颗鸡蛋带上，让摊主制作时加上。摊主用一个大勺，在大勺底部涂一层粉糊，再在里面磕入鸡蛋，用筷子搅散，接着放进拌好的肉馅，最后在上面加一层粉糊覆盖。之后便放入油锅中，慢等油渗入其中，滋滋有声。原本在大勺中的油鼓慢慢从勺中脱离出来，让它继续在油锅中慢炸，炸至焦黄。筷子往里一戳，熟了，则捞出放在锅上的沥油篮。等油基本沥尽，滚烫的油鼓温度也降到恰可拿捏。用纸一包，送入口中一咬，看里面的鸡蛋呈蜂窝状，外酥里嫩到了极致，香脆之感浸润齿尖，口舌之欲得到了极大的满足。

馄饨

戏台前的馄饨摊往往最忙活，平日里乡民们不大愿意拿馄饨当早餐，对于要出力气干活的乡民们来说，一碗馄饨不足以饱胃，价格也贵。他们更愿意选择更为饱腹的嵌糕当早点。但戏台前就不一样了，晚饭后，一碗不会太饱胃的馄饨于乡民们来说是品尝，于孩童来说是平日里不大能吃到的美食。

只见包馄饨的妇人右手持一根竹片粘点肉糜、葱花，在薄如蝉翼的方形馄饨皮里一压，左手一捏，往木制托盘里一放。不一会，托盘中就均匀地排起了一个个小团子，半透明的，白里隐约见红见绿。我小时常驻足观看，包馄饨的妇人动

作敏捷迅速，我看了好久终也看不明白馄饨是怎么被她包住的。我依样画葫芦般取皮包肉，但我包的一放下便散开了。

包好的馄饨在沸水里煮，刚浮上水面就可捞出，未浮则生，久浮则烂，时间自然需要掌控。若戏台前的馄饨也只如此清汤，不足以让离乡的人挂怀。煮馄饨的沸水里加入小蛭子、小牡蛎，一碗无奇的清汤便足以鲜嗒嗒。蛭子不可以选大，大则肉实无鲜，牡蛎亦不可选大，需选渔妇于岸边礁石上敲壳采集下的小牡蛎，纯鲜。鲜汤配馄饨，馄饨透亮、皮滑、馅嫩，汤里再加鸡蛋丝、葱花点缀，鲜香相伴，众味融于一口，在舌间细品一二，再从喉管中缓缓滑下，佐口汤，浑身温暖而舒坦，头发丝都冒着热气。

螺丝

戏台前竟还有卖螺丝的，奇怪吗？并不，一台戏，几乎能汇聚当地所有小吃，所有的卖家趁此机会各显身手，在戏台前短短的几天热闹里呈现美食，希冀小赚一笔。母亲在我小时候卖过螺丝，我每每放学后都要帮忙剪螺丝，左手捏住螺丝嘴，右手拿一把老虎钳剪去螺丝尾，小手握不住大钳，又怕不小心剪到手指，操作自是不灵便。等到剪了一盆又一盆的螺丝后，熟能生巧，我也便是个剪螺丝的能手，剪得极快，连大人也追不上我剪的速度。

剪好的螺丝还需在清水里养净。养净后的螺丝加入姜蒜爆炒，再加水炖煮，使味入肉。家乡螺丝的做法因带汤，又被称为上汤螺丝，区别于他处的螺丝做法只炒无汤。上汤螺丝之妙，恰在汤中增加了螺丝给予舌尖上味蕾的冲击。戏台前花1元钱可买得一把螺丝，自是舍不得快速吸肉后便扔其壳的，必要吸肉嚼咽后，再将带着汤汁的螺壳吸吮到再也无汁水可吸后，才扔掉——这似乎有同于现在某地的爆炒鹅卵石。这样的一把螺丝便能吃很久，在时间里消磨美食，美食的味道也在时间里留存到最久。

成年后在高档酒店里品尝到做得更为精致的上汤螺丝，其中加入了火腿粒，却吃不出戏台前螺丝的咸香，许是过犹不及，太过精美，便无了戏台前那种乡野味。

小肠卷

中国人对于食物的吃法是做到极致，且百思尽出。戏台前有口水井，井水甘冽清澈。开戏前，店主家的妇人便坐在井台前清洗小肠和大肠，翻来覆去，一再换水，至水清澈方休。洗净后的小肠将其卷起，卷成圆柱状，在各种香料中炖煮入味。小肠做成的小肠卷有肉质的实感，没有大肠油多的浮腻虚觉，更得乡民们的喜欢，也更得我的喜欢。

炖煮好的小肠卷切片，一片片慢慢夹着吃。慢吃，皆因对食物的不舍，马上吃完便再也无法品尝了。为了吃得慢，我欣赏着小肠卷里的每一个被挤压的小圈，圈状有凹有凸，亦或已挤压到无圈可寻，这种寻找似乎神秘，品来甚是滋味。欣赏后再在醋碟里将整片小肠卷浸润，最后才愿意让带着醋香的小肠卷去刺激味蕾，脆而有嚼劲。到吃到只剩两三片的时候，那吃得就更慢了，除了欣赏圈纹，还将小肠卷拆解，拆出小圈，拆出小条，再把一个个小圈、一缕缕小条吃掉。

石莲豆腐

夏天的戏台前毫不意外的，都会有石莲豆腐卖。石莲采摘于山野，野生野长，攀树而生，或爬土墙而长。大概农历五月里，石莲果成熟，一个个绿色的果子挂在藤上，可爱喜人。不懂采摘的人，若伸手一摘，果子与藤的断裂处，立马渗出黏糊的白色汁液，粘腻一手。采摘的石莲用刀剥开，将里面的籽取出，取出后放在竹篾上晒干。晒干的石莲籽用一块干净的纱布包裹，准备一大盆放凉的白开水，把包裹在纱布里的石莲籽放进水里，先浸透，再用手不停地揉搓纱布，纱布便会一点点往外渗出石莲籽的粘液。等到粘液洗尽，在里面挤入一点中华牙膏，揉散，剩下的就交给时间吧。石莲水会在一两个小时里凝固成透明的豆腐状。用后的石莲籽也并不丢弃，洗净再次晒干，给幼儿做个小枕头，清热明目。

乡里有个阿婆，做了几十年的石莲豆腐。每年夏天，她家房前总晒满了石莲籽。阿婆做的石莲豆腐是我从小吃到大的，比别家的吃来总感觉更顺滑。现在每次回乡，若在街上碰到阿婆在卖石莲豆腐，总要去买一杯。整个脸盆里凝固着透明的石莲豆腐，阿婆拿一浅勺，从上面一勺勺刮到杯子里，接着加入蜂蜜、薄荷、

绵白糖，用钢匙搅散。我们接到手里，喝一口，甜腻、顺滑、冰凉，是夏天的快乐啊。

台前的这些小吃时常在我脑际浮现，戏台前那个奔跑觅食的孩童也还在我脑海中奔跑。如今，偶遇某地做戏，寻一把长椅坐下来听戏，听越曲哀伤，看戏服鲜艳，倒也真入了戏。当然，也要买一个油鼓品尝，或买一杯石莲豆腐解暑，那是童年啊，那也是我的乡愁。

《橙皮糖的爱》（散文，作者胡小卫，湖南）

爱，看不见，只能感受得到。可是，你见过橙皮糖的爱吗？我就见过。

说起来，还与叔叔有关。

叔叔今年七十岁了，退休前，还是一名处级干部，当过副县长，是亲戚中出的最大的“大官”。

那天是叔叔的生日，我除了送红包，还送上了一包妻子做的橙皮糖。这糖，可是他一向爱吃的。其实，这糖，还是叔叔从浙江的台州“引进”的呢。他年轻时，在台州当兵。久而久之，就爱上了当地的美食，而橙皮糖，就是他的最爱。

复员回到湖南后，叔叔便把从台州学来的制作技艺传给家人，让家人也吃上了橙皮糖。

现在，面对橙皮糖，叔叔很高兴，拿起就吃。他脸上笑着，嘴里也不停着。可是，吃着吃着，他却突然停下了，若有所思，放下了橙皮糖，用手指着我，说：“这橙皮糖，很好吃，不过，我要吃你亲手做的。”

我奇怪了，说自己不会做。可叔叔却象中了邪，说一定要我自己去做，他才肯吃；如果不是我做的，就不吃，而且，我不做就是瞧不起他！

这就奇怪了，我真的不会做橙皮糖！小时候，都是奶奶做的。可是，奶奶已经走了好几年了，只有妻子跟着奶奶学着做过。市场上也有人会做，干嘛不去买来吃呢？

可是，叔叔真是中了邪，说，我教给你做糖。

我哑然失笑，只好答应。谁叫他是长辈呢，再说，从小到大，叔叔没少疼我，我不敢拂逆他。

接下来两天，我正好休假，于是，在叔叔的亲手指挥下，我学起了做橙皮糖。

家乡产橙子，而且颇有名。可是，那橙皮呢，一般是用来晒干后泡水喝的，或者是用来辅助做菜去腥味的，没有其他用处了。可是，在我家，橙皮是大有用处，可以做来做糖，是我家的“特产”，全村闻名。

按叔叔的指点，我把吃掉橙肉后剩下的橙皮，一点点收集起来，用刀除去皮上的白絮，然后，加入盐，清水，在锅里煮沸，煮软；然后，滤水，再加入盐，泡五六个小时，去除涩味，捞出备用。再在锅中加麦芽糖，融化后，再加入橙皮，一起煮。水煮干了，就炒，炒出糖霜，垫上油纸，晾干，就可以吃啦。

这一过程，写下来是挺简单的，可是，却花了我两天的时间。开始弄时，不

是糊了，就是涩了。当然，最后的结果还是挺好的，因为有叔叔的全程指点嘛。

做出来的橙皮糖挺好吃的，酸甜可口，清香四溢，还能止咳化痰和消食呢。

叔叔很满意，快乐地吃着我做的橙皮糖。

不过，我心中的那个疑问号，却越来越大。我忍不住问他：“叔叔，为什么你一定要吃我亲手做的橙皮糖呢？”

“咳咳，是这样的，我年纪大了，我也知道你爱吃橙皮糖，就趁自己还能动，把做橙皮糖的手艺告诉你。这样，以后我不在了，你也能自己做橙皮糖吃了。”

我听了，满是感动，泪水差点掉下来。

但是，我感觉这事没有这么简单，再一想，就问他为什么一定要这样郑重。

叔叔语重深长地说：“前不久，你刚提了正科级，或许很享受春风得意的感觉吧。可是，作为过来人，我要告诉你，有的酒，是吃不得的；有的人，是交不得的。咱家的家风，就是戒贪勤廉，清白做人啊。你吃橙皮糖时，要想到，做糖不易，更要想到老百姓的不易，要为人民服务，而不是骑在人民的头上，当人民的老爷啊！”

又说：“你知道吗？这橙皮糖，还与戚继光有关呢。那时戚家军驻扎在台州，打击倭寇，粮食不够了。台州的老百姓，本身也困难，但仍然发挥智慧，制作了橙皮糖，送给戚家军，从而顺利地打败了倭寇。这则传说，告诉我们，作为官员，要为群众办好事，有群众的支持就会战无不胜；反之，则寸步难行，就有可能吃败仗啊。”

我重重地点点头。

那些橙皮糖，此刻已不仅是美食，更象是一个个重重的感叹号，在警示我，提醒我，不要走错了路，要象戚继光那样，做老百姓的真正的公仆啊！

《黄鱼情，大陈缘》（散文，作者喻慧敏，浙江）

—

1966年的深秋，38岁的母亲生下了我。由于母亲本就体弱多病，加之孕期营养缺乏和高龄生产，刚出生的我满脸皱纹，身体干瘪，像个老太太，甚至都不会哭。父亲听村里人说，隔江对面的村子里有个老太太或许能救得了我，就立马去请了过来。老太太用针在我身上挑破静脉血管放血，而后，我终于“哇”的一声哭了出来，宣告我正式来到了人世间。我总算是活了过来。但是，母亲在月子里，食不果腹，一碗放了几只虾皮的汤里没有丁点油水，当然，也就没有足够的奶水来喂养我，本就羸弱的我，能否继续活命还是未知。母亲一天天的看着我，焦躁不安，日夜担忧，就怕我重入鬼门关。

母亲说，真是天无绝人之路。一天，住在隔壁台门里的小叔公，差家人送来了一条足足有七、八两重的黄鱼。小叔公其实不是亲叔公，但母亲就是这么亲切地叫他的。小叔公家是地主成份，他原是个中医先生，长得白白净净的，一把雪白的胡子直垂到胸前，待人儒雅温和，但他与村子里的人又好像是格格不入。而母亲则是个例外，母亲经常去他家串门，请教他一些不懂的事情。他们会像长辈与晚辈间的交谈，也会像老朋友似的聊天，而我总是吊着母亲的衣角跟着，母亲很是敬重他。他家门前台阶下摆放着一排花草，有海棠、文竹、兰花、茶花、梅花等等。村子里没有一人如他这般文质彬彬、仙风道骨，也找不出第二家种有这么好看的花草的。这是我童年时的记忆了。小叔公家的那条大黄鱼，来自于大陈岛，是一个海门人，即现在的椒江人为答谢他治好病特意送来酬谢他的，他把这条鱼及时转送给了迫切需要营养的母亲，这在当时，在我们这个内陆地区，是个难得一见的珍贵礼物，更是我的救命之物。父亲杀鱼的时候都激动得双手颤抖，那熬得奶白奶白的黄鱼汤，是那么的珍贵，浓缩着人间真情。那蒜瓣似的鱼肉，是多么的鲜美，饱含人世温暖。母亲省着吃省着喝，一条鱼竟然吃了一个星期，我终于也能吸到母亲浓香浓香的奶水了。母亲曾冒着泪花说，这是她有生以来吃上的最美味的鱼，我想，更主要的是，这条鱼带着人间最珍贵的情义吧，有了这条鱼的营养补给，我的生命力才得到加强。大我整整一轮的姐姐说，后来，她就帮忙着用粥汤、米糊一勺一勺的喂我，我也终于渐渐地长大成人。

此后，每当家人坐在一起述说旧事时，都会把我的小命与对岸的老太太、小叔公、大陈黄鱼、粥糊汤等几个元素连在一起。因而，我的心里从小就种下了善

良与感恩的种子。

我曾好奇地问，当初为什么舍近求远不请小叔公来救我呢？父亲说，当时事出紧急，按当地习俗，不便请小叔公到家里来。

二

时间到了 1983 年的夏天，我考上中专，填报了台州卫校的护士专业，希望日后做个白衣天使。但是，这届的护士专业实行定向分配，三年毕业后被要求分配到大陈岛工作。我柔弱而隐秘的内心瞬间激起一阵浪花。不仅是一种神圣的使命感让我充满了激情去迎接挑战，更是觉得冥冥中我与大陈岛有缘，是那条来自大陈岛的黄鱼，助人于急需之时。我要去黄鱼之乡。我坚定地在保证书上签了字就回了家。

那时，大陈岛于我们内陆平原地区的人来说，还是个遥远的地方，是个遗世而立偏僻孤独的岛屿。我们都听说过，大陈岛曾经被国民党所占据，随后，又强行带走了岛上所有居民及一切可带走的物资，大肆毁坏了岛上所有带不走的東西及各种设施，还埋下了万枚各式地雷，留下一个满目疮痍、人畜无存、遍地荒凉的空岛。一个遭此重创的地方，在人们的心目中自然地蒙上了一层可怕的阴影，也因此对大陈岛一直心存惊恐。

可是，那些满腔热血的青年垦荒队员不怕。他们响应党的“敌人破坏，我们建设”的口号，维护东南沿海社会稳定和人民安居乐业。一支由 227 名队员组成的首批“温州青年志愿垦荒队”满怀雄心地登上了大陈岛。他们的年龄大都在 16—20 岁，最小的只有 14 岁。就是这么一群乳臭未干的年青人，一群肩不能挑手不能提、五谷不分兔鼠不辨、晕船怕浪又缺乏生产经验的年轻人，竟然都学会了犁田、配苗、蓄养、捕捞等本领。他们克服不可想象的困难，边学边做，相互交流经验，开发土地，种上庄稼，养起猪、兔、牛、羊，建起畜牧场；他们修复弃船，从学习摇橹开始，到发展渔业生产；他们新建码头和公路，修建水库；他们在岛上建起了工厂，开起店铺，办起了医院、文化站、广播站、气象站以及学校等等。不过五年的时间，垦荒队员用异常艰苦的劳动和智慧，奉献出青春和热血，奏响了时代的强音，硬是将一座孤寂的荒芜之岛变成了可爱的家园。完成了当时的历史使命。“艰苦奋斗、奋发图强、无私奉献、开拓创新”这十六字垦荒

精神，感召、激励着新一代大陈人。

此时的大陈岛在我的心里就像是三毛的撒哈拉。去那里当一名护士，既可以继承垦荒精神继续“建设伟大祖国的大陈岛”，又可以实现“面对大海，春暖花开”的浪漫情怀，开启我诗意的生活。当然，我还想看看那里的黄鱼。母亲红着眼圈担忧地说，大陈岛也太远了，漂洋过海的，听说那里还时常有特务从台湾潜游过来呢。但是，青春的热血在我的血管里涌动，我已义无反顾。母亲特别喜欢吃海鲜，而那时盛产大陈岛的野生大黄鱼因交通闭塞和经济条件所限，则是我们这些内陆人不敢奢望的口福。我安慰母亲说，你不是最喜欢吃腥的吗？小叔公已经走了，我无以报恩，但我要让你以后可以经常吃到天底下最美味的大陈岛黄鱼，再也不用稀罕那些带着馊臭味的小鱼小虾了。

三

三年的时光改变了很多东西，也改变了我的命运去向。待到三年学业完成，那张保证书也已经被忽略。那张分配志愿表里已经没有了我要去的大陈岛，我已记不得自己当时的心境，我只知道，自己已与大陈岛，一个入驻我心头达三年之久的岛失之交臂，我已不能成为大陈岛的子民，成不了第 N 代的垦荒人。我也不能带着母亲吃上梦寐以求色彩金亮鲜美无比的大陈黄鱼了。从此，大陈岛成了我的梦幻之岛，大陈黄鱼则成了我孝敬母亲难以奉行的重礼。

一晃时间已过去了几十年，2020 年下半年，我终于有了个机会前往让我想了几十年的大陈岛。

通往大陈岛的海面与别处的海面并没有什么大的区别。海的辽阔与天空一样，永远超出我的视野与想象。一座座岛屿巍然不动平静地仰卧在洋面上，就像刻在海里的一幅幅浮雕。大陈岛也刻进了我的心里，我像是要去见一个恋爱了几十年却素未谋面的情人一样，此去的心就像海上不断起伏涌起的波浪，翻滚着。

有了现代便利的海上交通，大陈岛已经不再遥远。无疑地，大陈岛的样子也远非是我想象中的样子。巨大的海风用无边的双臂首先热烈地拥住了我。坐在岛上公交车上，我在梦幻与现实之间来回穿梭、恍惚。

众里寻他千百度，那岛已在灯火阑珊处。

环岛公路像一条条筋络清晰地疏通着岛上每一个去处。诸如：宾馆、饭店、

小巷、村庄、码头、纪念馆、纪念碑、历史人文遗址、海岛宗教寺观、观光与探奇景点等等。沿着悬崖险峰还有临渊而建延绵不断的栈道与索道。村庄寂静，海湾悠然。魂里梦里的大陈岛早已褪却了战争的阴霾，而代之以一派祥和晴朗的天空。如果说垦荒队将一座荒岛变成了一个美丽家园，那么，大陈人则已将美丽家园打造成了风光旖旎的海上乐园。

海岛自然资源是有限的，但大陈人的垦荒精神却是无限的。他们秉承着垦荒精神，充分发挥着自己的聪明才智，做大“无中生有”“有中生新”的文章。做自己的岛主，自己的王，开启岛上新生活。

于是，悬崖餐厅、悬崖栈道、无边界海景泳池应运而生……甲午岩雄伟昂立、海上索桥跃海而过、飞虎崖边虎啸龙吟。耳可听雷鸣般的惊涛拍岸，浪花飞歌，眼可观碧海蓝天，海天一色。我找了一块岛礁，面对大海静坐，真想把自己坐成一块石头。原来，这就是三十年前我所渴望的诗意与浪漫。

入夜，海风与海浪相互追逐，纠缠着发出各自最得劲欢快的声音。远处渔火如繁华的街灯自成一线，绵延不断。清晨，我站在观日亭。太阳从海平面跳跃而出，青灰色的海面瞬间霞光万道。在金色的霞光之下，波澜壮阔的大海之上，一条渔船正在撒网。美好的一天从清晨开始。我看着周围不断被潮水拍击的形态各异的礁石，它们粗砺又千疮百孔的皮肤，它们坚如磐石般挺立的身躯，是否沉淀着大陈岛的变迁，是否记载着大陈岛的历史。

远处架起廊桥的那片海域就是黄鱼养殖基地，浮于海面酷似奥运圆环的网箱里则游弋着隐秘的黄鱼，那像极写在海面上的一页页乐符纸养的则是贻贝。

我给母亲打电话，我告诉她我终于来到了大陈岛。她说，你到了大陈岛，要替我尝尝那里的黄鱼啊。原来，时隔那么多年，母亲也还记得我当年许的那个愿。而我知道，母亲那一刻想到的则是她坐月子里的那条鱼的味道，咀嚼的是怀念，她一定是又想起了小叔公的那分恩情。如今，她已年迈，不便出远门了。普鲁斯特说，生命只是一连串孤立的片段，靠着回忆和幻想，许多意义浮现了，然后消失，消失之后又浮现。那么，这海水深处的黄鱼，似乎也成了我生命链中的某一环了。

许多人来到大陈岛，除了美景，还有就是冲着大陈的黄鱼和美味的海鲜而去。可就在我期待品尝黄鱼的鲜美时，因家有急事，一个电话就把我提前召离了海岛，

快到嘴的黄鱼就这样与我擦肩而过。

当我拉着行礼箱走出宾馆时，一对两鬓斑白的老年夫妇询问我，岛上黄鱼烧得最好的酒店在哪里？我指了指山下海湾的方向：那边鱼儿独好！

四

回家后，老公说，太可惜了，害你没吃到黄鱼。老公出生在沿海小城，他常怀念起儿时吃过的野生黄鱼。念叨着那个鱼真的是香啊，肉像蒜瓣样，入口细嫩鲜甜，感叹着再也吃不到那个味道了。而我，对于这个素有“国鱼”之称的黄鱼，就死死地定格在母亲吃了小叔公送的黄鱼，我才吃到母亲的奶汁上。

时隔不到一年，椒江区相关部门和中国渔业协会渔诗歌专业委员会联合举办大陈黄鱼文化作家笔会，我有幸参加，就直奔大陈黄鱼而去。

记得小时候，印象最深刻的就是有那么几年，每到冬季，总有一艘大船停靠在村江边唯一的码头上。卸下鱼，再装上橘子回去。鱼基本上都是剥皮鱼（学名绿鳍马面鲀）和带鱼。每家每户都能从各自的小队里按人头分得一定的份额。大家欢天喜地地就像是要过年了似的。母亲把这些不怎么新鲜的鱼洗了，再从门背后的大酒缸里舀出些酒糟腌着，待到吃时，那些鱼就成了香喷喷的美味佳肴了。我对鱼的认识基本上也就仅限于此，以至于读卫校时，去同学哥哥的店里帮忙看店、蹭饭时，他丢给我几条鲳鱼让我杀了洗好，我却盯着鲳鱼翻来覆去的看，不知道它的肚子到底在哪，始终无从下手。待他回来，鱼还是那条鱼，原封不动。

大陈岛岛屿周围浅海辽阔，饵料生物丰富，水质优良，历来是东海著名大宗经济鱼类大黄鱼生长的理想海区。据说，很久以前，大陈岛鸡笼头海域一带只要敲敲船头就会有成堆成堆的黄鱼浮起来。后来由于过度捕捞，这里的黄鱼几近绝迹。而现在的鸡笼头已经成为了现代化养殖黄鱼的生产基地。一条廊桥伸向海面，向左向右扩展，底下的框架网格将上万平米的海团团围住。那是大陈人给大黄鱼建的一个高档“大别墅”，一个仿野生的豪华的家。网内与网外的自然海水相通相融，大黄鱼在这里犹如在宽广的海域，自由地捕食、生长。这里的鱼运动量大，肉质更加结实，味道也更加鲜美，可以与野生黄鱼的味道相媲美。一条鱼从野生到养殖的过程就是大陈人一步步探索创新的过程，也是垦荒精神在大陈岛的延续与发展。从保护自然资源又让黄鱼重新回归餐桌的念头开始，大陈人经历了浅水

网箱养殖、深水网箱养殖、铜网围海养殖三次转型升级的艰苦创业之路。如今，偌大的海上“牧场”已经成为集渔旅为一体的岛上打卡之地。

可惜，我们此去未能见到大海里游弋的黄鱼。我想，美好的东西是需要追寻的，不会轻易示人。但是，在人迹稀少的海岸线上，我们却意外地看到了坐在高高的铲车上的女子，她从容自如地开着车，瘦小的身躯与庞大的黄色铲车形成鲜明的对比，惊艳在海湾的这段陡峭的上下坡道上，引起一群人的尖叫声。海风夹杂着浪涛与湾头的机器轰鸣声回响在空旷的湾畔上空，大陈岛前进的步伐远未停止，一代又一代人的“垦荒”仍在持续。

黄鱼，我虽不能与你相见江湖，却再也不能错过在餐桌上的相遇。只见餐桌上，清蒸黄鱼、红烧黄鱼、雪菜黄鱼、酒炖黄鱼、黄鱼汤……一道道以黄鱼唱主角的菜肴闪亮登场，尽显黄鱼的价值与魅力，呈现出黄鱼最为诱人的肉色与体味，让一批又一批的食客皆为之而惊叹而回味而赋诗。

我夹起一块蒜瓣似的黄鱼肉，送往我渴望已久的嘴里，细品，那些我入世时的场景在脑子里不断涌动，我把家人向我描述的那些人和事，都已经编进了我的剧本里，一遍遍地回放。我吃到的不仅仅是黄鱼本身的鲜美，更是人间温情与母爱，是大陈人勤劳与智慧的结晶。我因自己未能及时报恩而心存遗憾，也为自己承继了善良而欣慰。我想对刚去世不久的母亲说，你惦记着的大陈黄鱼我已经替你品尝了。我想对老公说，我吃到的大陈黄鱼，与你描述的是一样一样的。

我傻傻地想，我做不成大陈的岛民，若是能做一尾鸡笼山的黄鱼也是幸福而有荣光的。四面八方的人都为我慕名前来，渴望一睹我在碧海中耀眼靓丽的芳容，妖娆妩媚的舞姿。可海底世界才是我的闺阁，隐秘而圣洁，让人想入非非。我已经不必做那条救人于危难之中的大黄鱼，那么，就做餐桌上的那条鱼吧，让人食我肉，喝我汤，营养价值自是不必说，重要的是我的滋味会萦绕于人的舌尖，令人时常想着，念着，从而不断提升我的品味，缔造出更迷人更美味的我，那是我所能做的最大的牺牲，也是最具意义最有挑战性的一件事。

《椒江“藕”遇》（散文，作者谭鑫，重庆）

眼下的秋冬时节，故乡台州椒江的村野里，早已忙完了秋收，大部分的农人们都迎来了一年中难得的“农闲”之际。只有一种职业除外，十一月的秋风一转凉，他们便将奔赴另一场农忙——荷尽已无擎雨盖，正是挖藕出粉时。

我的从兄便是村里为数不多的挖藕人之一，每到此季，他便在村里包下了几块藕田。闲来无事时，我曾跟他一起在田间地头闲坐谈天，耳听他口中捕虫捉鱼的逗趣故事，也眼看着黄粉粉的藕节是怎样从黑黢黢的淤泥里，经他之手拔地而出。

年少的我曾经有过不解，也问过他：“为什么你会选择在这个时节挖藕？”学历和彼时的我相差不大的他，似乎也说不出个子丑寅卯来，只学着武侠剧里得道宗师的姿态，故作高深地回应道：“藕就是这个季节成熟的呀，小崽儿，你懂不懂什么叫顺应天时？”

其实他说的也不无道理。深秋至冬时节，由于荷叶已经过充分的光合作用，转向枯萎，加上昼夜温差变化偏大，气温低，莲藕的皮层表面开始沉淀厚重，整个莲藕结构转为紧实，因此有利于藕里淀粉充分沉积，含粉量高的藕口感便会变得粉糯，更适合制作粗粉类食品。

我最喜闻乐见的无异于挖藕环节。每天，从兄便要穿戴好防水皮裤和长手套，天一亮就早早地下到水田里，先用脚在塘底烂泥里轻轻地踩，然后弯腰在冰冷刺骨的水中去摸索，如摸着石头过河，若是神情凝重或面带惊喜，便下手更加沉稳，最后在一句“诶呀”声中，小心翼翼地将藕托举而出。

若遇到淤泥深重的旱田，还得先用藕锹去掉上层的枯叶和泥巴，再沿着荷叶根部试探性地一寸寸往下挖土，确保铁锹不会伤及藕体，待得藕在视线中能露出整个身形四分之三，才慢慢将其拔出。牵拉的手需施巧劲，力道不能大也不能小，相当考较经验，手艺不到位，可能会折断了莲藕，导致泥浆灌入，那这一节藕后期便徒增工作量。我是乐见其断的，因为每每这时，从兄便回唤来旁观的我，把藕抛过来说：“崽儿，这些藕蛋拿回去炆饭吃嘛……”

只有力道和经验并用得当，才能采出一根完整的藕。但一节藕要想变成一碗热腾腾的藕粉，像人过完一生一样，还需走一段很长的路。

将藕挖回家后，如同婴儿呱呱坠地。从兄惯用稻草或抹布依次将鲜藕外表附着的淤泥清洗掉，然后切去藕节的黑色毛须，以及腐败的藕梢，再削去表皮上的

脏斑，为了后续的藕粉成品中不会有沙粒感，还需用筷子将藕段塞泥的孔洞反复通洗干净。

和成长一样，一番“磨难”也必不可少。将洗净的藕段用搓板在木板内擦成糊沫状，或者用手工切碎，然后置于石磨上磨成浆液，这时往往需要多人协作，磨时要一边添藕一边加水，水多则稀清，水少则粗粝，水和藕的配比也要均匀得当，才能使磨出的浆液均匀细腻。

其次的环节如同断舍离，类似滤豆浆。藕浆倒入白布袋中，再用木板或重物当头挤压而下，使藕浆液与藕浆渣分离，压时要先轻后重，不要过急过重，以免布袋迸然破裂。压后的藕渣取出加适量清水搅拌，再倒入布袋内重滤，取用剩余粉质。而袋中的藕渣可用作家禽饲料，呼啦啦地望空地上一撒，不消片刻即能鸡雀相迎。

人的能量有多大，取决于其“沉淀”有多深，藕粉亦复如是。将藕浆充分搅拌后，静置至少一个夜晚，使其水和粉形成“质壁分离”的效果，倒弃上层的清水，沉淀下的粉团便是初步形成的湿藕粉啦。

走完以上过程，藕粉只需一段“曝光”后即可“入世”。铲去表层浮渣的湿藕粉，以切片或刨碎的形式摊在圆圆的竹箕上曝晒，每每此时，从兄边会在晒场四周隔上一层竹篱，或在周圈围上一层白布，防止风沙或杂质飞入，影响卖相品质。通常，只需晒到一触即碎便可为成品。不过按从兄多年的经验来看，要以含水量在十分之一以内的尤佳。

自此，白花似雪的藕粉终于出落完成，一盘盘的竹箕摊在院中如同晒秋，从兄家的丰收和盼望也终于定型，他如愿赶上了农闲时节的末班车。

小时候，家里条件并不富裕，一般只有生病了或者过年过节，才能吃到藕粉。不过，藕粉制成的那些天，免不了会受邀去从兄家做客，新鲜出炉的藕粉自然是待客佳品，每年的秋末冬初，倒是都能在第一时间尝尝鲜。

藕粉密封保存在铁罐子里，用小勺盛一点在碗里，用少量冷水将藕粉调湿成糊状，再用新烧开的热水浇灌其中，一边兑一边及时搅拌，冲出来的藕粉呈半透明状，看起来透明带着点粉嫩的颜色，几颗莲子大小的藕粉就能冲调出一大碗，清香馥郁中带有一丝草木气息。而冲藕粉最好是新开的水，如果水温度不够，冲出来的藕粉会有白色小疙瘩，口感吡拉有些硌舌，损失了细滑浓稠的口感。

多年前，远嫁东北的姑婆回乡探亲，正巧赶上秋冬时节。到从兄家，她开口的第一句话便是：“彬儿，你家今年的藕粉收成怎样哦？”从兄指着盆子里正在经历“沉淀”环节的藕粉，对她说：“姑婆，你安心在老家耍。不消一周，定叫你们尝到……”话虽如此，从兄还是端来了往年封存的藕粉，叫远归的亲人们先尝了尝盼头。

五年前，我刚和远方的亲人们加上微信。恰逢从兄家藕粉丰收，知道我从事案牍劳形的文字工作，家人特意去从兄家买来几斤藕粉，说是开胃清热、清心除烦、消食生津，而且吃了不胖、对胃也好。我留了一小半，剩余地便都邮给了远方的亲人们。

过了两个多月，远方的表姐给我打来电话，我才得知姑婆已于近日去世，正愁不知怎样安慰她，她便抢先说道：“奶奶说，她没有遗憾。至少，老家今年的新藕粉已经尝到了……”此话一出，我霎时鼻酸，那些如藕粉一样白花花的故乡往事，如一年的初雪般纷纷飞来。

又是一年秋冬季，在我的肌肉记忆中，这无疑是最适合吃藕粉的时节。一碗热乎乎的藕羹，淋上一勺晶莹的白糖，细滑如膏，盈润如玉，清香开胃。于我而言，如同嘘寒问暖的讯号，亦如家乡至味的等号，充盈着乡情故土的恬淡与美好。

《梅花糕里的纪念》（散文，作者姚乐晨，浙江）

梅得君子所爱，这是我上小学后才知道的。“遥知不是雪，为有暗香来。”“零落成泥碾作尘，只有香如故。”……课本里的梅花总是很香，还带着高洁的姿态。可与梅相比，糕就显得像“俗物”了——“刘郎不敢题糕字，虚负诗中一世豪。”据说刘禹锡吃糕时，原是想用“糕”字入诗的，但一想四书五经上没有这个字，就放弃不用了。然而李清照也说了：“世人作梅词，下笔便俗。”梅花本不是稀奇之物，咏梅之人更是不可胜数，在代代积累形成的歌咏氛围中，假使是不会作梅词、梅诗的凡夫俗子，也能借吟诵一二显得清新脱俗。糕虽是寻常吃食，可唇齿留香，想来也叫人甘愿“落俗”。雅俗共赏，梅花糕的内里虽同梅花没什么直接关系，但我以为不论是名字、做法还是味道，它都带着这样的巧思。状如梅花，口感香甜，上糯下脆，软脆相宜，梅花糕是每个台州人的童年小吃，也是如今很多台州景区的必尝佳品。岁月不居，时节如流，变的是媒介，不变的是梅花糕的味道与回味时连带而出的淡淡乡愁。

我没有赏梅的偏好，因为台州不常下雪，城区内更不易积雪，即使某年中中规中矩地合小孩子心意般有点积雪，也会在车辙和脚印的轮番糟蹋下变成稀软的泥泞。都说有梅无雪不精神，好像不在雪天，梅花的品格也就低了几分。我只记得零几年我还没上小学时，老家下过一场大雪，是车来车往也覆盖不掉的程度。我和表弟就在外婆家后边的小山上玩雪，那时候后山上应该是有梅花的，只是我们还不懂欣赏寒梅傲雪的姿态。“有花堪折直须折，莫待无花空折枝”，也许我们该好好赏梅的，谁曾想，下一次再有这么大的雪时，我已经上高中了，只敢在课桌上叠得小山高的书堆里隔窗看雪，而等再一次时，我又来杭州读大学了。不常下雪在童年里确实是件憾事，很长一段时间里，我都对我爸爱哼的那首《2002年的第一场雪》很好奇，我以为2002年真的有一场大雪，可是那年我才出生，表弟还未出生，我很遗憾，每次同表弟讲起，他也学我的样垂头丧气，说真的好遗憾。

但梅花糕补全、替代了我记忆里梅的空缺。第一次吃梅花糕时，是在那场大雪后几天，表弟跟大人去赶市（台州人对赶集的叫法），给我带回来一块，用塑料袋包着揣在兜里。冷天里一路走来，梅花糕都冷了，薄薄的塑料袋里满是水汽，打开时有几滴滴回到它的“花瓣”上，好像点上了一颗花心。我看过外婆冬天做饭每烧好一个菜时总会用另一个盆子扣在上面保温，每次揭开那个盆子，里面都

浮着一层水汽，是白乎乎、油腻腻的，带着一股猪油味，但表弟给我的袋子不是这样，由梅花糕浮出的水珠是露珠一样冷冷的，却更有一点淡淡的香气。因为蒙了水，我吃不出表弟说的梅花糕那像肯德基冰淇淋甜筒一样的脆皮，可我想到甜筒底面是平的，我觉得我还是更喜欢梅花糕底部带着尖尖角的样子，像电视上跳舞的姐姐们绷起的脚尖那么好看。我还喜欢那层黏黏的红糖浆，平时在家吃红糖馒头时我就最爱撕还粘着蒸过的红糖的皮。红糖馒头是蒸出来的，一大条，有点当饭吃的意思，红糖梅花糕却是烤出来的点心，个儿小，更精致。表弟知道我对吃食总是不将就的，他说，我的那块梅花糕虽然冷了，但红糖却是他看到的一锅里最多的。

“梅须逊雪三分白，雪却输梅一段香。”在老家没下雪的那几年里，有一次我在课上学到这句诗，我知道梅花是很香的，但我还没真正理解“梅花香自苦寒来”，对一个热衷吃食的孩子来说，梅花的高雅又哪能比得上梅花糕的实用呢。

都说梅花香在骨，是冷香，除了第一次，我想，我后来吃到的梅花糕都算是热香。小学高年级后，我去临海学琴，钢琴老师家就在紫阳街对面的二楼。每次学完琴差不多正是饭点，爸妈都会带我去紫阳街吃一碗劲道的碱水面。我早知紫阳街的梅花糕有名，所以总提前吃完去找，第一次找到后，一切就变得规律可循了——提前十分钟吃完，然后奔向卖梅花糕的小店，五分钟排队，五分钟等出炉。我读大学期间，每次回家，路过某小学时，还能看到很多小孩子一放学就跑向卖梅花糕的小摊。我爸妈是七零后，他们的记忆里就有这么一回事，我和表弟也有，如今的小朋友们还有，看来时间就像酵母，让梅花糕历久弥新，越发越好。

在紫阳街那会，有时我运气好，到的时候梅花糕正出炉，运气不好时排长队也是常有，我总觉得这和我那天学琴的结果直接相关，但不管怎样，为梅花糕提前做准备这小小的仪式感确实给足了我宽慰。也是每周固定去紫阳街后，我才仔细观察了梅花糕的制作过程：做糕的师傅有一副大莲蓬似的模具，里面有十几个梅花状的孔眼，在梅花孔里刷上清油，灌入面浆，然后放入豆沙、芋泥、果仁等做馅心，再倒面浆，撒满红糖、芝麻、核桃，盖上铁盖，烤五六分钟就可以吃了。除了那年表弟给我带的红糖芝麻味，还有七彩的，上面缀满了小圆子、红枣、瓜子仁、红绿瓜丝……比单单红糖味的更漂亮，也更有饱腹感。从五元两个到十元三个，没变的是我还是只吃一个就吃不下了。

梅花糕虽以香甜软糯出名，但在我看来却是刚柔并济的。因为做一次糕至少需要师傅抡着那铁做的模具像厨师颠勺一样颠上两次——第一次是在倒入面浆后，为的是让它铺满整个模具表面，第二次则是等馅料放入再加面浆后，依然是出于同样的目的。只有这样颠匀了，梅花糕才会内里更瓷实，口感更饱满，同一批出炉的“梅花”也才会大小均匀，薄厚相当。我起先并不知道一个模具竟有十几二十斤重，知道以后倒觉得这捻在手里轻轻的梅花糕也有了相当的分量。一天“举铁”上百次，难怪做糕师傅的手臂上有明显的线条。我的钢琴老师看起来是个柔弱的女子，但她的手臂上也有这样的线条，钢琴演奏讲究力道轻重缓急，做糕的手法、火候和时间控制也像弹琴。我钢琴学得不精，也算不上特喜欢弹琴，但在学琴对面的这条小街里，站在小店门口沾了油滴的青石板上，我却多了几分对老师的理解，对爸妈的体谅。

然而学业渐重后，我的琴也弹得越来越少了，从每周一次到一月两次再到一月一次，慢慢得也就不弹了，紫阳街自然也很少去了。但幸好我和梅花糕的缘分没断，不像当年大雪里没顾得上欣赏的梅花那样，日后回忆起来，满是“当时只道是寻常”的遗憾。大伯调任椒江后，我们也常过去，端午、中秋、除夕、元宵……我在椒江过了很多节日，育才路和市立医院旁的梅花糕成了我们一家茶余饭后围坐闲谈时的常客。

前段时间，形容台州美食有一词“糯叽叽”走红网络，其实这可爱、可亲的“糯叽叽”背后，却是“台州式的硬气”在支撑。所谓“硬气”，其一便是坚定，执着。街巷里几十年如一日抡铁的糕点师傅、能自己搬钢琴的我的老师、相亲相爱互相支持的我的家人、无数将寻常事做到极致的普通台州人……他们的敬业和坚守，活力与韧性，都是台州式硬气最生动的注解。听说现在还有店家钻研出了咸口的梅花糕，只因有老人家想念年轻时的味道，却又担心“三高”。这种用心传承且创新变通的精神，不也是台州美食背后“硬气”的又一体现？如果说“糯叽叽”的甜蜜是幸福的，那台州式的硬气无疑是奔向幸福的方法。

我来杭州读书已经好几年了，表弟也去了宁波。杭州是每年都下雪的，踏雪寻梅，景致实在比我儿时在外婆家后山上看到的要好得多。杭州也不缺步行街和小吃：清河坊步行街、湖滨步行街，龙翔桥小吃城、武林广场夜市……我好像已经有了更多的、更好的和可替代的，但我知道我始终没忘家乡的美食，那些甜糯

的记忆和那种“笨拙”的硬气，就像梅花糕最初是在江苏兴起的，但台州人假使今天去了南京夫子庙，也未必会想尝那里的梅花糕。

不久前，我和朋友约在白公堤散步，一路走到了孤山。朋友是学理的，不曾听过林和靖梅妻鹤子的故事，走在白公堤上，也未必和我有一样的共情。秋夜西湖，孤山的梅还未开，但我早就懂得梅花坚韧的独立和苦寒后的清香了。从那个背山面海的小城来到省城，我将很多事很多人都留在了过去，然折梅寄远，聊表思念，我很想念外婆家后山的梅花，也想吃一口甜甜的梅花糕。

《4种椒江美食，不仅只勾引当地人的胃》（散文，作者邬荷群，浙江）

姜汤面 / 01

每有客人来，说起椒江的特色小吃，姜汤面总是被称道的最多。

说是小吃，几十年前可是坐月子产妇的特供营养餐，平日里也是难得一尝。如今，街头林立的面馆里，姜汤面随处可见。而我最喜欢的一家，是江城路上的“俞荷姜汤面”。这是夫妻俩开的一间小店，到了吃饭时间，就会被客人围得水泄不通。也许是离单位近，也许对此店的姜汤面情有独钟，落单时的晚餐常常就安顿在那儿。

刮着冷风的冬日寒夜，当我从车里跑出，抖着身一头钻进这间冒着热气的面店。还没坐定，邻座的姜汤香气就氤氲着飘散过来。吸一鼻姜香暖气，肚子不禁就咕咕叫唤起来。

一碗姜汤面，除了老姜切片晒干后熬的汤，其中更有许多货真价实的料头在。金针，香菇（蘑菇），豆腐皮，冬笋（茭白），菠菜，鸡蛋，鲜肉，虾干，蛤蜊（蛸），弹涂鱼干，五素五鲜的料头是制作传统姜汤面的基本食材。要是家里头给劳苦功高的产妇吃，只要季节合适，这些料头都是必不可少的。而店里售卖的姜汤面，则会根据各店的特色可在这基础料头上增减变换。

俞荷家的姜汤面，除了没有弹涂鱼干，其它料头都是一应俱全。主角米面必须是临海小芝特供的米面。预先煮好的满满几大“洋锅”姜汤，霸气地排在灶边，更让吃客们眼见为实。椒江人吃面，决不嫌太鲜。更有土豪者，喜欢在面里另加小白虾、青蟹（膏蟹）、海蛸、虾蛄等海鲜，所以，一碗姜汤面的价格，从20多元到上百元，都是意料之中的事。

其实，姜汤面的味道纯正与否，与姜汤的制作密不可分。在街头形形色色的姜汤面馆中，就有直接用鲜榨姜汁来做料汤的，但比起用老姜干熬制的姜汤来，是辛辣有余，温润不足，嘴刁的吃客一口就会品出味道的差别来。

虽然，海鲜遇上姜，腥味可自除，鲜甜味也可复原，但是在炒料头的过程中如果用了鲜姜汁，哪怕放最多的海鲜料头，也盖不住其刺口的炆味。于是，熬制一锅美味可口的姜汤才是制作纯正鲜美姜汤面的关键。在椒江，谁家媳妇一有怀孕的消息，婆家、娘家想到的第一件事肯定是晒姜。从集市上买来上好的高山老姜，洗净后用酒煮熟后切片，摊在团箕里在大太阳下暴

晒，待晒成卷了，再统统收到瓦缸里储存起来。

等到孩子一生下，整个月子里，就天天给产妇喝红糖姜茶，吃姜茶米饭，姜汤面，姜泡饭，姜汁调蛋。椒江女人中，生完孩子坐月子，没喝过姜汤的人是断断找不到的。即使你不愿，婆婆劝，母亲哄，最终都会不得不臣服。

记得，我生孩子那会，正值酷暑7月，坐在屋里一动不动也是汗流浹背，同样被母亲逼着一天吃喝上五餐姜汤泡过的食物。据说产妇奶水的多少与吃食的咸淡有关，因此整个月子里吃的姜汤面都是不放盐的。于是，几根白米面勾搭无数山珍海味而成的一碗姜汤面就应了一句老话，“淡得鲜”。

都说姜有驱寒、祛湿、暖胃、活血、消炎、美容等功效。即使在咸潮湿热的沿海小城椒江，每天有一碗荤素相配，汤浓味鲜，营养全面的姜汤面吃着养着，一个月后，定会让你胃口大开，百脉畅通，面若桃花。

一方水土养一方人。看来，椒江人如此爱姜，爱姜汤面，是有理由的。

洋糕饼 / 02

椒江建设路上有间庆糕店，售卖洋糕饼生意一直不错。每天，装在铅桶里的十几斤米黄色粉浆总是在天黑前卖完。

十几年前，儿子读小学时，放学回家经过菜场，总是嚷着要去买洋糕饼填肚解馋。娘儿俩开车回家的路上，坐在副驾座的儿子，等不及食品袋里的洋糕饼稍冷些，就会急急地咬上一口，唏嘘着胡乱吃起。

同时，也不忘撕出一角塞到我嘴里。因为是刚刚摊出的饼，面粉里又加了鸡蛋和白糖，所以这饼吃起来就特别的温热糯软，香甜可口。5毛钱一个不大的饼，有时要买上二三个娘儿俩才会吃得过瘾。

其实，我们吃的这种洋糕饼应算是配方改良后的新品。记得，孩提时吃的洋糕饼，是用米粉（米粉加洋粉）做的，也不加鸡蛋。饼颜色莹白，饼孔粗大，也没有这么香韧细软。即便是这么粗糙的农家点心，也只有在夏收夏种的农忙时节里才会出现，而且是专给在田间地头劳作的父辈们接力加油的。

那时年少，家里物资短缺，一年里除了一些月节，难得做几次点心。一听说家里要做洋糕饼，早几天就会催着母亲去邻居家“借种”。说是“种”，其实就

是一干巴巴的粉团。要做饼了，才会把“种”碾成粉末，和上一把米粉用水搅拌成糊糊，放在一口大碗里。置二三个小时后，碗里的糊就会滋滋冒泡满上来。然后，把这碗冒泡的糊倒在更大的容器“洋锅”里，再舀一升米粉，加适量的白糖和凉水搅拌至糊状，以在糊中插一根筷子稍立为宜。等“洋锅”里的米糊此起彼伏地不断冒泡时，第二次发酵就算完成了。

这时，灶堂里的火该已生起，平底的锅也该借来，只等微火把锅烧热。母亲用粗纸蘸些油在锅底搽一圈，舀一小勺糊倒在锅底，“哧”一声后，就用勺向四周转圈慢慢往外漾。不一会，饼上的水份就慢慢消失，随之出现了一个个冒气的小孔，这时，饼的香气就飘了上来。这一刻万不能走神醉在饼香里，得赶紧用铲将饼翻个身，再烙另一边，不然就会焦成大黑脸啦！

刚出锅的洋糕饼又热又香，馋人的很。贪嘴的小孩闻到香气，就会粘到摊饼的灶边来。刚摊出的几个饼根本沾不到盘，就被小孩们瓜分着吃了。

一年里摊饼的机会不多。饼摊好后，除了一部分作为接力点心送到田头外，剩下的大半，好客的母亲总是让我送给左邻右舍。再有剩余，那就煮些冬瓜羹，一顿晚饭就打发过去了。

曾问过母亲，为什么称洋糕饼。母亲也说不出所以然。我想，大概也是赶了上世纪六七十年代的洋潮，把带点工业痕迹又新奇罕见的生活用品，统称为洋油，洋车，洋布，洋皂，洋火一样称呼。用雪白的洋面粉制作的糕饼，在糕饼前加个洋字，就成洋糕饼了吧。

腊肉西兰花 / 03

正月里，一帮朋友来“荷风草堂”聚会。餐中，一大盆水焯的西兰花被吃货们蘸着酱醋抢吃一空。因为是水焯，就觉得烹饪手艺没啥好夸吧，于是就对西兰花的鲜美清脆交口称赞。其实西兰花也只是普通的西兰花，要保持其清脆可口鲜甜，烹饪还是不可掉以轻心的。

尽管西兰花的烹饪方法极其简单，只要用刀把花盘切成一小朵一小朵，经开水焯过后就可食用，但焯水过程中时间的把握，生熟度的拿捏还是很关键的。掌握不好，太熟了就会花黄菜烂，食之有浑酸味，太生了又会硬而无味。

除了白蘸，西兰花还可随意与肉类，面类及海鲜类混搭。腊肉西兰花，就是一典型的中外土洋结合款。西兰花，原长在地中海东部，是西餐的主要花样配菜，上世纪才大量渡洋而来。

腊肉，顾名思义就是寒冬腊月里腌制的肉类。在我家“荷风草堂”座落的山村里，依然会见到山民屋檐下挂着的一条条腊肉。不知是肉条不小心多吸了酱油还是喝多了黄酒，其黄中带焦的外形竟有些酣态。

没有多大的风，其也能在悬绳下滴溜溜地乱转。凑近它，还能闻到其散发的咸香味。阳光一照，就显得油光逞亮。这样乡土味十足的腊肉，如果用刀切上薄薄的几片，竟可透光亮。

如果要烹制腊肉西兰花，就在锅里烧热油，放腊肉片后，再放入焯到九成熟的西兰花爆炒至全熟，一盆酱亮有度，脆绿可人，香色诱人的腊肉西兰花就新鲜出炉了。夹一片透亮的腊肉入口，香而不腻，再来一朵西兰花，就满嘴鲜甜。

我知道我是偏爱西兰花的，这不仅是因为它的美味，也缘于它的营养价值。在蔬菜的营养排行中，西兰花因含有丰富的蛋白质，糖，脂肪，维生素和胡萝卜素等，被称为“蔬菜皇冠”。

台州临海的上盘镇，曾一度被称为“中国西兰花之乡”，其种植无公害西兰花出口日本深受日本人青睐，为此，土里叭叭的农民也赚了不少外汇。

海苔白虾 / 04

海苔，是日本的舶来名。台州人习惯称其紫菜，是一种长在海里的藻类。其烘干压饼后，鲜香有味。随手撕下一角，蘸点酱油，蘸点醋就可下饭。台州人喜欢紫菜，一是图其鲜味，二是图其食用的方便。

在食物短缺的年代，一碗紫菜炊皮汤就是椒江寻常百姓餐桌上最廉价美味的佐饭小菜。父辈的人只知紫菜有营养，常吃对身体健康有好处，但终究说不出营养价值的所以然。

直到上世纪九十年代，打着“富碘食物”旗号，独立包装的片状干海苔在超市里露面，被时尚的年轻一族追捧后，人们才对海苔（条斑紫菜）的营养价值有

所了解。加上制作后的海苔口感清香，入口即化，携带方便，一时就在各地风靡起来。

随着海苔营养价值面纱的掀开，其花样吃法也就百变而出。海苔白虾，就是其花样混搭的吃法之一。这款菜品，其实就是传统紫色虾皮汤的转型升级。无非是在保留紫菜，虾皮两大精典元素的基础上，让紫菜虾皮不入汤却赴了油。紫菜要摇身变为高大上的海苔，必得要经过烘烤，添油加盐等一番调味处理，才使其一身紫袍变绿衫。

虾皮，必须也得提升晋级为小白虾。而要做海苔白虾，得先把海苔绞成碎片，再取半斤左右小白虾，用盐、胡椒粉腌上 20 分钟（忌用料酒）后沥干，再在油里以中火，大火，小火依次翻炒，八成熟后撒海苔碎和若干红辣椒段上色入味，给虾做一个精美华丽的包装。

午后，某个茶馆，桌上的白瓷碗里，白的酥虾，绿的海苔，红的辣椒，色彩明亮地竞争绽放。当色诱，香惑，鲜馋，一齐袭来，哪怕没有酒，面对这道叫“海苔白虾”的小菜，你也会浅浅地小醉起来。

《老东北生鱼馆》（小说，作者刘向阳，天津）

妻子一直疑惑，儿子考上了全国著名的浙江大学，头两年还能在学校寝室住着，从第三年起，便搬到了台州的椒江区。妻子用电话问儿子，你放着杭州不住，咋去了台州椒江？

儿子答，台州椒江景好、人好、浙大的医学研究院就在台州，我打算获得博士学位就留在台州，哪都不去。等您和爸爸明年退休了，我就将您二老接到台州养老。

妻子说，我与你爸爸退休后，退休费金比工资要少不少。现在，靠工资供你读书就够紧巴的，我和你爸爸在东北待着还能将就过，要是到你那，靠退休费这不多的钱能活吗？

儿子说，我可以做家教挣钱维持咱们的生活。

妻子说，那能挣几个钱，还是老妈想门路吧！

儿子说，您老可别忘了，您是在东北一个小县城长大的，从没见过世面，您老来到这两眼一抹黑的南方，能干啥？

妻子满有信心地说，就凭老妈的手艺，到哪都能吃得开，不信你就走着瞧！

妻子的手艺不但我知道，提起妻子的手艺，凡是认识妻子的人没有不伸大拇指的。

妻子可能是受她爷爷的熏陶，尽管爷爷因病去世后，由于父亲的坚决反对，作为孙女的妻子眼巴巴地看着爷爷的酒馆关闭了。可是，多年坚持一有功夫就去酒馆跟着爷爷学习厨艺，久而久之，成了无法割舍的一种嗜好。

自从有了儿子，妻子的嗜好更上一层楼。我故意问她，你就不觉得辛苦？

妻子答，为了儿子，我就爱这一手，知道这叫啥？真本事！

在我们老家月亮湖边的小县城那的孩子能考上浙江大学，比明清年间中状元都不易，可我的儿子偏偏就考上了。

要说我儿子也真给我们两口子长脸，上学两年，连续两年荣获一等奖学金。妻子为此不止一次骄傲地说，我儿子大本毕业，继续读硕士、攻博士，绝对没问题！

急性子的妻子，头一天退休，第二天就逼着我与她登上高铁，来到了台州。只在车站广场转一圈，妻子就倍感满意，对接站儿子说，都说上有天堂，下有苏

杭。送你上学时，妈妈去过杭州，这台州绝对不比杭州差！

妻子又说，你说台州景好，我信了。你还说，台州人好，我猜你肯定有了台州椒江区长大的，与你是同学的女朋友，咋不领来让妈妈见个面呢？

儿子不好意思地挠着脑袋承认说，让妈妈猜着了，一是她腼腆，不敢见生人。二是怕您和爸爸不满意，弄得很尴尬就不好了。

妻子就是心直口快，说，都成了亲人了，咋能说是生人呢？我儿子心高，你看上的女孩，妈妈和爸爸肯顶满意，快打电话让她过来！

我说，晚上让姑娘同咱一起吃饭不就见面了吗，别这么火急火燎地让闺女跑一趟了。

妻子说，我就是想看看我未来的儿媳妇，她年年轻的，跑一趟道不算个事。

儿子笑了，向远处招招手，就见一位容貌靓丽，身材高挑的女孩羞答答地走过来了。向我和妻子鞠个躬，说，叔叔、阿姨好！

妻子只看一眼就相中了，拉住姑娘的手说，多好的儿媳妇让咱家摊上，是咱的福分，太让我中意了，妈妈是个实惠人，跟妈妈在一起随便些，有啥扭捏的！

妻子的话，让姑娘脸红了，说，欢迎叔叔、阿姨到台州来！

到台州的第二天，急性子的妻子就开始了风风火火地选门店。因没钱，在市郊的一处饭店多的地儿，租下了只有 80 平方米的门店。便开始跑有关部门，办下了营业执照。又花钱请人做了个招牌。招牌上的名字有点儿土，叫《老东北生鱼馆》。

又一阵忙活，客人吃饭的饭厅，还有饭店应有的锅碗瓢盆和灶上的刀勺锅铲等一应家什全齐了，又买了个脚踏平板车。

选了个吉祥日子，妻子起了个大早，蹬着平板车出去了，经打听，找到了人人都知道的全市最大的农贸市场，买回来 200 斤的黑鱼。

临到晌午，放了一挂鞭炮，算是开业了。

妻子开的馆子与别人家开的馆子不是一个风格。别的馆子的灶房都在馆子的里面，老伴儿的灶房却明明晃晃地放在了临街的迎面，中间只隔个厚厚的玻璃。

妻子说，这样办有这样办的好处。她说，台州人从没吃过生鱼，对咋做生鱼肯定好奇，咱就让好奇的人看看新鲜。当着看新鲜的人的面做生鱼，才能让看新鲜的人对咱做的生鱼放心。咱每道工序都讲究卫生，最讲究干净的台州人就会在

洁净上打消了顾虑。再者，台州人都没吃过生鱼，好奇的人多，肯定都想尝尝鲜。只要有一个顾客进了咱的馆子，就会引来不断流的顾客。尝过咱的生鱼的人，肯定自动自觉地成了咱生鱼馆的义务宣传员。他们一宣扬，咱生鱼馆的生意立马就会火起来喽！

果然不出妻子所料，那些好奇的人隔着玻璃，看妻子麻利熟练地用锋利的刀切开黑鱼尾，只伸手一扯，便将半张鱼皮扒了下来。妻子将鱼翻个过，照样在鱼尾来一刀，再伸手一扯，半张鱼皮又扒了下来。就这俩动作，便引起了那些好奇人的一片叫好声。

妻子气不长出、面不改色地抄起剔骨刀，游刃有余地将鱼肉从鱼骨上一点不剩地剔了下来。再翻过另一面，老伴儿扔掉剔骨刀，只用四指一扯，鱼肉便麻溜地离开了骨头。从没见过这样新颖高超技艺的台州人，又饶有兴趣地边欣赏边赞扬了起来。

妻子将整块的鱼肉全放进盛满老醋的盆子里后，又拎起了一条清洗干净、活蹦乱跳的一条大黑鱼。开始重复扒皮、剃肉程序。此时，闻讯驻足看热闹的人越聚越多。

几条鱼的皮和肉被处理完后，妻子最拿手的技艺才开始显露。谁都知道，肉是最难切的，滑呀！而且，鱼肉更是所有的肉中最最难切的，更滑。可就是这样难切的肉，到了妻子的手，就变成了最容易不过的事儿。只见妻子从浸泡鱼肉的醋盆子里拿出一块鱼肉，一只手抄起切刀，另一只手按住鱼肉，随着刀碰砧板发出的节奏均匀的“嗒嗒”声，半透明的鱼肉片一顺顺地齐刷刷地倒在了砧板上。妻子神奇的切肉表演，引来了一片“啧啧”的赞扬声。

这时，妻子最拿手也是最神秘的手艺，让台州人看得瞠目结舌。只见妻子拿过一个经过清洗消毒的长磁盘。用台州人从没看见过的长片刀，将生鱼片不走样地从砧板铲起，码放到盘中。然后，从冰箱里捧出一个陶瓷罐，用一个同样是陶瓷的汤勺，舀出妻子用爷爷传给的神秘得连我到现在都不知道的拌鱼料，均匀地洒到了鱼肉上，再撒上了点酱油、香油、辣椒油、盐面、葱花和香菜末，一盘色香味俱佳的生鱼菜便制成了。

那些拥挤着看新鲜的人，越看越觉得妻子的这道菜神奇而神秘。有些人看得直咽口水，有些人产生了想亲口尝尝的欲望，可又有些顾虑，那可是没经过任何

煎炒烹炸的生鱼呀！

就在人们想尝又不敢尝，不尝又不舍得走的矛盾心态作宠之际，一对看似恋人的一男一女，手牵着手走进了馆子。要了一盘生鱼，一瓶五粮液。

妻子将鱼和酒端上来了。在女孩忐忑地拿着筷子，欲夹还有些不敢夹时，男孩早将一大箸生鱼放进嘴里，刚嚼了两口，便大声叫好。

女孩看着男孩美美地嚼着生鱼片的样子，终于忍不住夹了一点点放到嘴里，越嚼越觉得鲜美可口，便也随着男孩大口吃了起来。

俩人边吃边喝。酒没喝多少，盘子已经空了。又朝妻子要了一盘生鱼。俩人如风卷残云，酒才喝半瓶，盘子又空了。男孩还要上一盘。妻子却端来了盛着两张东北葱花饼的盘子，对俩人说，孩子，听阿姨的话，美味不可多贪。如果没吃够，明天再来。

俩年轻人还真听话，就着妻子端来的白肉血肠酸菜汤，把葱花饼吃了。男孩要掏钱算账。妻子说，你俩为我的生鱼馆开了张，这单就免了。

俩年轻人连连道谢地被妻子刚送出门，便被看新鲜的人们围住了，打听啥的都有，俩年轻人回答不过来了。小伙子说，甭问了，绝对的美味佳肴，不信，你们进去尝尝就知道了！

年轻人的一句话，提醒了所有人，都蜂拥着进了馆子。可是，馆子太小了，四张桌子坐满了，还站着一些人。

一直在远处观望的儿子和女朋友，看到母亲忙得满脸淌汗，实在不忍心了，俩人进到馆子，扎起围裙，帮着母亲端菜、算账、照顾客人。娘仨忙到晚上10点多，才送走了最后一拨客人。

关了馆子的门后，儿子一把抱住数着堆成小山的钱的母亲，送给给母一个吻，说，老娘，您太棒了！

儿子的女朋友也说话了，阿姨真了不起！这绝对高超的手艺神了！

说实话，儿子是爱面子的人。一个名牌大学的本科生，还是学医学专业的，将来的和女朋友共同的目标是当一名医学家。未来的医学家的妈妈开上馆子，自己还能在老师和同学面前抬起头吗？所以，在妻子张罗开馆子时，儿子坚决不同意。

妈妈说服不了儿子，索性自己亲自出马，连我都不用，经过不到半个月的努

力，馆子真的开成功了。头一天的纯利润就达到了 840 元。到月底一算账，纯挣了 34,000 元。

这回儿子不但认了头绪，还得到了未来儿媳的认可，俩人对母亲的高超厨艺着了迷。换句话说，学习母亲制作的绝味生鱼成了儿子和未来儿媳的嗜好。

作为母亲，在儿子和未来儿媳面前绝不保守。不但教会了儿子和未来儿媳的生鱼制作技术，又把爷爷最拿手的另外十几种东北典型菜肴的制作手艺和其中的绝密技艺全都毫不保留地传授给了儿子和未来的儿媳。从此后，练习制作具有独特的高档的东北菜肴，成了儿子和未来儿媳的绝对嗜好。

妻子对儿子和未来儿媳说，现在是才开张，十年以后你再看，老娘会帮你俩开成一个在台州数得上的老东北大酒店！

儿子与未来儿媳经过反复计算，得出的结论是，最多 8 年，就能达到母亲说的目标。

果然，8 年后，在椒江区酒店林立的食物街，一个霓虹闪烁，装潢华丽的《老东北大酒店》的酒楼前，小车成排，客人如潮，不仅仅是专来这里品尝总也吃不够的美味生鱼，还要享受那品种多样，鲜美可口的东北大菜。

现在拥有上百名职工的大酒店的老板可不是妻子了，儿子成了董事长，已经与儿子结婚的儿媳成了总经理。妻子尽管是 60 多岁的人了，还是不服老，成为后厨的总管。我也开着儿子给买的购物车，当上了采购员。

儿子和儿媳尽管都成了市第一医院的主任医师，俩人还是不辞辛苦地轮流用歇班时间管理着大酒店。

好事还在后头呢！4 年后，我家就在台州住上了台州人都难住上的别墅。接着，勤劳贤惠的儿媳，又为我和妻子生了个大胖孙子。好事都让我们老两口子摊上了！

能过上这样的好日子，妻子当立首功。可要是不赶上这改革开放的新时代，咱的《老东北生鱼馆》能开到台州来吗？80 平方米的小门店能发展成如今这 3,600 平方米的大酒店？