



糖

●李方同

舌尖刚触到糖纸
耳边就响起货郎的叫卖声
村口的老槐树下
三枚硬币，每叮当一次
八岁那年的花糖纸
就开满了春天

人到中年的味蕾
总是把糖果，品出蜡的味道
那些花糖纸折的纸燕子
不知扑棱扑棱
飞到哪个花花世界去了
如今，越吹越混沌的风中
总是嗅不到甜的味道



冬至圆，小团圆

卢群芬/文

当后山的草木敛去最后一痕青绿，当小院的菊瓣在冷风中抱香蜷缩，当晨起的薄霜为草坪悄悄敷上银粉时，我知道，那牵动人心的冬至，又袅袅地来了。

“阴极之至，阳气始生，日南至，日短之至，日影长之至，故曰冬至。”古人观天测影，于此日窥见天地循环的奥妙。北方人冬至吃饺子，俗语说“冬至到，吃水饺”，以饺子“御寒”；南方人则更爱汤圆，取“团圆”“圆满”之吉意。古诗有云：“家家捣米做汤圆，知是明朝冬至天。”如今南北交融，口腹之享早已无分畛域。

在我们温岭，冬至是个大节，一为“贺冬”，二为“祭祖”，总要整出一桌丰盛的菜肴，正所谓“做冬至，吃八碗，祭拜祖先”。记忆中，除了八大碗，总少不了了一笼笼热气蒸腾的冬至圆。它系着“贺冬”的暖意，也牵着“祭祖”的幽思。温岭人总觉得：没吃过冬至圆，便不算过了冬至。

冬至圆用糯米粉制成，可甜可咸。甜圆以豆沙为馅，咸圆的馅料则丰盛得多：虾皮、豆腐干、胡萝卜、茭白、五花肉、冬笋等皆可入饷。而我家的咸圆，往往是菜头圆——温岭方言里的“菜头”，便是白萝卜。

冬日的白萝卜，水嫩肥白，真像个顶着绿缨帽的胖娃娃。冬至的街市，总见一筐筐“白胖娃娃”静候人选。人们几乎人手一两个抱回家，洗净泥土，削去外皮，便清出刨刀。当细长的萝卜丝从刨孔中绵绵挤出、堆成雪白的一团时，孩子们总忍不住拈起几根送入口中，嗯，晶莹剔透，还透着一丝清甜——是了，经了霜的萝卜，怎能不甜。

萝卜丝备好，倒入热油锅中，与早已炒香的肉丝、虾皮、豆腐干同炒，撒一把葱花，翻炒几下，一盆香气扑鼻的馅料便制成了。至此，制作菜头圆的“大工程”方才真正开始。

这时，该轮到公公这位“特约嘉宾”登场了。公公在部队十年，不仅练就军事本领，也擅长做面食。只见他拈起一团粉，三两手便揉搓成圆，右手拇指往里一按，粉团便在十指间飞转，眨眼捏出一个匀称的圆窝。舀入一勺馅，指尖顺着圆边轻拢慢捻，随意转几下，便收出一个俏皮的小尖顶，像极了童话里女巫的尖顶帽，质朴中透着灵动。这收口是除捏皮外的第二难点，我总做不好，不是捏成小圆柱，便是裂开小口，仿佛在埋怨我的手拙。“熟能生巧啊！”两相比较，我对公公不由得佩服。

待我们完工，大锅里的水也沸了。白气氤氲间，在屉上铺好纱布，将“小白帽”们依次排开，蒸上二十分钟便可出锅。“快拿蒲扇来扇扇！”婆婆招呼道。于是大冷天里，全家人人手一扇，对着冬至圆轻轻送风。不几下，圆子表皮便泛出润泽的光亮。那个有点歪扭还

裂了小口的，定是我的“作品”；旁边那个更稚拙的，必是女儿的手笔。顾不得模样，赶紧将滚烫的圆子推进香喷喷的黄豆粉里滚几圈，素颜的圆子瞬间就像敷了粉、着了妆，既不粘手，也不烫手了。迫不及待抓起一个，边吹气边咬下，含糊叹道：“丑的也好吃！”

女儿吃一口自己做的，再尝一口爷爷做的，恍然大悟：“原来味道都一样呀！”

“只要不比卖相，滋味都是一样的。”我在一旁笑着自嘲。过了嘴瘾，才想起唤家人一同分享这冬日的温暖。住得近的吃头锅，稍远的尝二锅。大家围坐桌边，大快朵颐。鹅蛋大的菜头圆滑而不腻，清爽可口，暖香软糯，一个、两个、三个……直到每个人都摸着如圆子般鼓起的肚子，露出饱足后的惬意神情。

“哎呀，实在吃不了了！”女儿拍拍小肚皮，打了个饱嗝，“爷爷，我们每天都做菜头圆吃好不好？”小姑娘眼睛亮晶晶的，满是期待。

“天天吃？不怕腻吗？”
“不腻不腻！可好吃了！”孩子气的话惹得笑声满室。在这融融暖意中，忙碌了一下午的冬至圆“盛宴”，缓缓落幕。

冬至圆，取的是“团团圆圆”的美意。在我们家，这圆子便是“小团圆”的象征。冬至小聚之后，大家又将各自奔波，东西离散。吃过冬至圆，便意味着岁末年关将近，新的循环又要开始了。

说来也巧，我的生辰就在冬至前后。幼时父母远在异乡奔波，这日子总是淡淡地过，自己也从未在意。直至成家后，先生年年惦记，或赠首饰，或送鲜花，总少不了一个圆圆的蛋糕，伴着烛光与祝福。就在那烛光摇曳中，我才恍然：生命的纪念日，原来也做在这天地循环的“圆”里。

于是，我无可救药地爱上了世间一切的“圆”——爱汤圆的软糯，爱菜头圆的咸香，爱生日蛋糕的甜腻。仿佛吃下这一个又一个“圆”，便能将人世的圆满一同纳入生命，让生活与事业都循着圆融的轨迹，徐徐前行。

冬至话圆，话的是一期一会的团聚，是平凡岁月里亲手捏出的、微小而确凿的幸福。这“圆”，又何尝不是我们对生活最素朴、最虔诚的祝愿？

说来，这份对“圆”的眷恋，大抵源于骨子里对传统那一点温柔的执着。先人的智慧，早已将“圆”的哲学道尽。《说文》曰：“圆，全也。”《吕览·审时》亦言：“圆乃丰满也。”它寓意着周全、完备与圆满。“天圆地方”是宇宙的格局，“规矩方圆”是人世的法度。

静心细想，这“圆”的旋律，原来早已谱入我们生活的每一处。

当婴儿捧着母亲饱满的乳房，津津有味地吮吸时，他尝到的，不正是这人世间第一口圆融的、毫无保留的温柔？

圆圆的小碗中盛着温暖的羹汤，当勺底轻刮碗沿发出清响，那一声满足的叹息里，盛放的不正是童年最简单而完整的慰藉？

后来，我拥有了第一辆自行车。圆圆的车轮滚过青春的晨昏，载着无数个关于“明天”的期待，驶向未知的远方。也曾羡慕后座上飞扬的裙角——那大约是爱情最初的模样，一个关于“承载”的、圆圆的梦。只是轮到我的时候，巷弄里已满是四轮车辙。那份由车轮圈起的、带着风声的憧憬，便静静地搁浅在时光里。

我的数学老师有一手绝活：能徒手在黑板上画出一个浑然的圆。比圆规更富气韵。可惜，我与数学终究缘浅，那份未能学成的遗憾，至今仍像一个未曾画满的句点。

我总愿为一座拱桥驻足。最爱看它在水中的倒影——碧波微漾，桥拱与影虚实相接，便成了一个完满的环。那一刻，仿佛一江秋色、一季光阴，都在这圆融的寂静里，找到了归宿。

还记得大陈岛的那个清晨，我们追着一团火红奔上山巅，看那浑圆的旭日从海平面喷薄而出。刹那间，千帆尽染，天地通明。那抹亮色，不仅划破了黎明的薄雾，也照亮了往后漫长的岁月，至今温暖如初。

当《大鱼海棠》中的“神之围楼”浮现眼前，我想到的，是福建客家的土楼。那圆圆的建筑，是落在大地上的句号，安稳、笃定。它将八卦的智慧环环相扣，将整个家族的脉络与炊烟，牢牢圈护在一处。聚则圆，圆则兴。那一个与山川相依的“圆”，是客家人写在大地上的家族史诗，是聚族而居的魂魄所系。

前年中秋，我赴石塘一场落日之约，却被阻隔在望不到头的车流里。抵达时，只从旁人高举的手机屏幕中，窥见了一角迟来的圆满。我默默安慰自己：你眼中的光芒，已映亮了我的黄昏。所见即所得，如此也好。

人至中年，历经悲欢，看遍聚散，又遭遇三年疫情的徘徊，对“圆”之一字，终于有了另一层领悟。月有阴晴圆缺，此事古难全。何必，又何能，奢求事事周全？所谓的圆，或许从来不是外境的完美无瑕，而是内心的一方澄明与安然。圆则心满，心满则安。

佛家说，人生是一场修行。我们从起点走向终点，看似一条直线，实则是在画一个巨大的圆。以脚步丈量红尘，以心灵观照世界，一路拾取，一路遗失。直到某日蓦然回首——那看似残缺的轨迹，或许正是生命独有的圆满。因为我们已在不断的追寻与体悟中，让内心渐渐丰盈、柔韧而从容。

世界，或许从不为我们而圆。但我们的心，可以为自己修得一份圆融。人生天地间，若能懂得知足，常怀感恩，那么不圆亦是圆，圆亦是圆。

如此，便好。

大饺子

廖品仕/文

阿么明显消瘦了，脸上化着艺伎般浓白的妆，一头大波浪染成金黄色，头发梳得光亮，应是喷了不少发胶。她身材高挑，蹬上高跟鞋走起路来，却像只初生的小鹿，步态有些颤巍巍的，让人看着不由得提一口气。

没人见过阿么脸上露出过笑容。她总挂着一张凄清的脸，遇了人，目光慌忙躲闪，不敢直视。每隔几日，她便换上艳丽的旗袍，骑一辆旧脚踏车出村去，也没人想知道她要往哪里去。其实阿么生得周正，可人们只记得她那张粉饰过度的、没有生气的脸。偶尔有人同她打招呼，她立刻刹住车，声音里透出一丝光亮：“我儿子从国外来信了，我去取信呀！”问话的人早走远了，她还充满期待地站在原地，望着虚空。

熟透的糯米绵软而韧，捣揉成糕块，包入各样菜肴，沿边捏出一排细密如柳叶的花边，极似饺子的锁边，瓯越地区的人称之为“嵌糕”，阿么却固执地叫它“大饺子”。她来自大西南的内陆，嫁给了在此地驻军的丈夫。在老家她便爱吃饺子，随丈夫到这海边小城后，也爱上了这形似饺子的食物。

美食之所以成为美食，是因为它早已深入人的骨血，成为生命记忆里不可分割的一部分。阿么微闭着眼，细细咀嚼着手中软糯温热的大饺子。夜很静，耳中却尽是潇潇的雨声。“扑通”一声，一滴泪掉进茶杯里，漾开一圈“孤独”的涟漪。所有沉默，此刻都化作了无声的思念。疼爱她的丈夫成了烈士，她常去看他，带上一份他爱吃的大饺子。有时她觉得，家，就是她和丈夫共居的那方泥土吧。没有了他，她似乎也丢了魂。

眼下这深沉的寂静，总让她心慌意乱。儿子，是阿么心里最深的痛。那孩子重义气，大学快毕业那年，为朋友两肋插刀，失手致人重伤，进了十里丰监狱。上天的安排有时就是这样蛮不讲理。她常对着空荡荡的屋子发呆，多希望有个熟悉的影子能从门口一闪而过——可从来没有。甚至在她最悲伤绝望时，连这样的幻觉也未曾施舍。背，不是一时之间弯下去的；但人，确是一瞬间就老去的。

清晨，雨停了，淡黄的阳光轻洒在她苍白的脸上。阿么将一块房屋出租的木牌挂了出去，上面的字写得端正而恳切。她似乎一直在等待着某个或某些特定的租客，像是在等候一场期盼已久的团聚。这天，来了一对年轻的情侣。阿么将房子打扫得极干净，布置得分外温馨，脸上不禁浮起一丝极淡的笑意，仿佛来的是久别的家人。

储物间里，她正抚摸着丈夫的旧物出神，院子里传来那对情侣的说话声。

“你知道阿姨为什么化那么浓的妆吗？”

“我知道，”女孩的声音轻轻的，“她是为了保护自己。”

“晚上咱们做大饺子吃吧？”男孩说。

“好啊！和你在一起，天天吃大饺子我都乐意！”

阿么怔住了。她的丈夫，她的儿子，都曾对她说过一模一样的话。

在她手忙脚乱收拾床铺的时候，在她快要沉入梦乡的时候，孤独总会不期而至。大饺子会让远方的孩子想起童年，想起母亲吧？亲人是根，深扎在她身边这片土里；亲人也是叶，飘摇在望不见的远方。

“孩子，你是这世上第一个让我懂得爱的人。妈不求你大富大贵，只愿你平平安安。”阿么喃喃低语。

她终究为孤独开了一扇窗。心里有一股说不清的力量支撑着她，驱散疲惫，推着她走向渺茫却也必须走下去的将来。她是丈夫记忆里那个爱吃大饺子的太太，是儿子童年中总端出热腾腾大饺子的妈妈。阿么已经六十岁了，她的大半生，都在回忆里取暖。

“孩子，妈妈老了，真想你能常回到我身边。”过去的情景每每想起，仍让她眼底潮湿。此刻，心里却仿佛被一种神明般的宁静照亮，不再烦躁。晨光绯红，阿么家的大门徐徐敞开，一股熟悉的、温暖的香气扑面而来——是大饺子的味道。她布满皱纹的脸庞，在这一刻被点亮，明净宛若清晨的霞光。

原来，最深沉的守望，是将日子过成一种滋味。任凭岁月磋磨，那舌尖心头的暖意，是活在全世最朴素的证据，是连接过往与当下、此岸与彼岸，永不沉没的方舟。

莫爱蓉/文

鳗鱼是一种凶猛的肉食性鱼类，无鳞，通体覆着滑溜溜的黏液，肉质却细腻、紧实、鲜甜而香美。它可谓全身是宝——鱼骨、鱼血可入药，鱼肝富含多种维生素，鱼膏更是珍贵食材。唯一的不足，便是刺多。今天便来说说它的种种吃法。

最让鳗鱼声名远扬的，当数鳗鲞。在各类鱼鲞中，鳗鲞最是登得大雅之堂。剖制鳗鲞并不复杂：深秋时节，鳗鱼上市，拣选一斤左右的，洗净后以刀沿脊背切至腹部（切忌从鱼肚开剖），取出鱼鳃与内脏，再将脊背处的主骨切开，摊开晒干即成。鳗鱼脂肪丰腴，容易变色变质，故晒至八分干便可存入冰箱，如此既保原味，亦利久存。

有人爱蒸鳗鲞，有人喜炒鳗鲞。玉环坎门的流钩鳗鱼曾亮相《舌尖上的中国》，其肉鲜美肥厚，以此晒制的鳗鲞堪称鲞中珍品。简单蒸熟，已是上佳美味——鱼肉片片金黄，肌理分明，入口甘醇厚实，鳗鲞特有的鲜、咸、干诸香交织，原味本真，质朴却动人。

鳗味千寻

酒店则偏爱半干的鳗鲞，略炸后与芹菜同炒，或炸透浇上秘制酱汁，装点摆盘，皆是佳味。

鳗鱼肉还可制成鱼饼。去骨去皮，剔得晶莹鱼肉，与红薯粉一同捶打成饼。这鱼饼细腻鲜甜，堪称上品。在箬山，女儿坐月子时，母亲常做鳗鱼饼以滋补。

箬山人还善烹鳗羹、炸鳗鱼啣。做法不难，难在切鱼——鳗鱼刺呈“Y”字形，若逆着切，一刺变三刺，入口便扫兴。正确切法是：洗净去骨，鱼肉切成两片，再分四片，顺刺切块，如此刺少易食。

切好的鱼肉以五香粉、盐、黄酒、蒜姜末腌过去腥，裹面糊炸熟，便是香酥的鳗鱼啣；若加辣酱、黄酒、生抽，裹红薯粉浆煮熟，即成鲜美鳗羹。

剩下的鱼头与骨，配上温岭咸菜红烧，又是一道好菜。

若逢鳗鱼怀子，切勿丢弃——鳗鱼子亦是爽口食材。完整取出鱼子，配以洗净的鱼胃，用咸菜家烧，可称鳗鱼菜中至味。做法如常：肥肉或猪油煸锅，葱姜蒜爆香，下鱼子煎熟，加咸菜同烧，临熟添鲜辣椒提色增味，起锅撒葱

花。瞧那盘中：鱼子洁白，咸菜淡青，葱花翠碧，辣椒点红，令人垂涎。入口，鱼子胶糯，透着咸菜的微酸，鲜香中泛着姜蒜烘托的醇厚，饱满又清甘，教人停不下箸。偶尔夹到一块鱼胃，韧而耐嚼，别具风味。

鳗鱼多刺，少有人用来整烧。松门有酒店将鱼剖片切段，以咸菜烧煮，滋味虽可，却未能尽释鳗鱼优质口感，且易卡喉。我从父亲那儿学得一招“福州切”的连刀法：将鱼刺细细切碎如末，再分段烧制，或家烧或红烧，极易入味，这样便能畅快大嚼，无忧无虑。

鳗鱼还可炖酒。取三四两重的鲜活小海鳗（网捕为佳），不必剖杀，洗净体外黏液，加黄酒、红糖、姜片隔水慢炖。熟后鳗身仍保原形，鱼肠等内物可用筷轻松完整夹出，丝毫不染鱼肉。经黄酒慢炖的鳗肉，愈加紧实入味。夏日苦暑，食欲不振时，母亲便炖上一碗鳗鱼酒，既治腰酸，又开脾胃，效果几乎立竿见影。

寻常一味，干股调弄，皆是人间温暖的牵挂。鳗鱼之味，亦在血脉里流淌，化作记忆深处的海风与炊烟。