

人世

海边的小酒馆

于建波

谷雨,百鱼上岸,一众好友来到海边。海草房,小酒馆。店主是位渔姑,四十多岁,慈眉善目,虽说肤色被海风吹得稍显黧黑,却玉润珠圆,倍显丰满端庄。见我们到来,她先安排我们上炕坐定,摆上矮腿小炕桌,接着在一串脆如银铃的笑声中,把海边女人的纯朴热情和明前茶的清韵淡香一并泡进了扁西施紫砂壶。

渔家的炕头和阳光下的沙滩一样,热乎乎的。我盘腿坐着竹篾炕席,闻着小炕桌弥漫的鱼腥味,只觉得身下的热流把肚子里的馋虫一下子顶到了嗓子眼。

马上要吃海鲜了,一段囧事却浮现在眼前。那是疫情刚过时,我们一家人走出家门,来到市中心的一家海鲜馆“解馋儿”。那天,点菜间的鱼很多,我挑来捡去,定了一条野生大牙片,为防止店家“走手”,过完秤后,偷偷把一根牙签插进鱼尾。等鱼上桌时,不见牙签,却见鱼肚上多了几块黑斑。

我知道,牙片鱼和燕鱼不同,游弋时身子贴水底,肚皮朝下,像放平的手掌。野生的肚皮白净,只有养殖的才长斑,这是沉淀在鱼池底的激素和药物接触鱼肚后造成的“皮肤病”。

大海的儿女有自己专属的语言,形容上当受骗是“吃肿眼了”。“肿眼”也是一种扁状鱼,模样跟牙片极像,口味和卖价却相差甚远,经常有人被蒙混。海鲜店的厨子不敢用“肿眼”冒充大牙片来骗我们这些“明眼人”,却在案台备鱼时,用提前放在案子下的养殖鱼替代野生鱼,“狸猫”卖个“太子”的价!

我忍无可忍,找店家论理,可跟那个一脸酱紫色滚刀肉的老板,根本无理可讲……

正想着,忽然,一只堂燕儿从屋檐上飞下,衔走了窗台上的落泥,也衔走了我的不快。

门帘轻撩,上菜了!我诧异:哥几个进店后,都一屁股拍在炕头上,谁也没去点菜,莫非,上错桌了?

我问渔姑,她笑而不答,浅浅的酒窝像圆圆的问号。倒是请客做东的朋

友知根知底,道出真情:

小酒馆有个规矩,凡是熟客进店,只点“标”,不点菜,一切由渔姑颠倒着安排,这在传统的饮食行里叫“颠倒炒”,是吃家和店家相互信任的最高境界。

在这家小酒馆,最好的菜谱不是贴在南墙上,而是装在鱼篓里。鱼红焖,蟹清蒸,蛤余汤,螺温拌,明码标价,足斤足两,除饭菜酒水外,其它一切零收费,别说碟子、勺子、筷子、碗,就连鸡嘴坛子里的虾酱、小菜园里的发芽葱、平房顶上的萝卜条也都免费。

这些凉菜小碟在酒桌上并不起眼,却好比小酒馆院子角落的几块碎石片儿,它自身不能垒墙,却能把墙上的每一块斗子石都垫得结结实实,再大的风浪也无法将它扑倒。

一句久违的“颠倒炒”,把我的不快彻底颠倒!瞬间,泛黄的轴画在我脑海里徐徐展开:少年堂倌儿,肩搭羊肚毛巾,笑脸迎客,时而扯嗓吆喝:“x号桌,两块钱的‘颠倒炒’啰”……那腔儿拖得很长,传得很远,如胶似蜜,把一颗颗陌生的心紧紧地粘住!

小时候,我曾跟随父母吃过几顿“颠倒炒”,最多那顿是两块钱的,“颠倒”了四个硬菜:溜肝尖、滑肉片、烩三样、首蓿鸡蛋。每一顿“颠倒炒”都堪比皇宫里的柏梁宴!我怀念那个年代,怀念那几顿充满人间真情的“颠倒炒”,就像退休的老船长怀念船头那间安放着小罗盘的小舵楼……

小酒馆墙上的老挂钟已经锈蚀,可钟弦未乱。半个小时左右,渔姑就“颠倒”出四凉四热,外加一个大荷盘:红焖鳞刀鱼。

与众不同,渔姑在买鱼时,不选品相完美金翅银鳞的上等品,专捡挂网隔流皮破肉碎的便宜货。她懂得鳞刀鱼是群体出沒的鱼种,一旦鱼群落网,身强力壮的大鱼会挣扎着挤到网边,舍命保护同群鱼中的弱者,任凭无情的网扣把自己勒得遍体鳞伤。如果躲风,船家不能收网,挂网鱼就很快死去,被海水浸泡发酵,隔一天就叫“隔一流”。挂网隔流的鳞刀鱼是鱼中的

勇士,条条体硕肉厚,既有鲜鱼的鲜美,又有咸鱼的熏臭。对这种复合异味,城里的帅哥靓妹或许掩鼻,而海边长大的孩子却久闻不厌,甚至闻后有飘然欲仙之感,特别是疫情过后重闻此味,倍感亲切……

三杯落肚,我起身伸腰。透过墙上的灯窝子,无意中看到灶间有一口大水缸。做东的朋友告诉我,当小酒馆受疫情严重冲击的时候,渔姑没有叹息,没有放弃,她讨来了父辈出海时在船上焖鱼的绝招:“起锅酒,收锅醋,舀瓢海水多咕嘟”,决定用大海的“原汁”,去焖鳞刀鱼的“原味”,相得益彰。为此,渔姑专门置办了这口大缸,把深海的海水过滤后倒进去,再放几根新鲜黄芪和党参,浮在水面,吸吮水中的杂质杂物。就凭这一缸来之不易的海水,渔姑的鳞刀鱼越焖越香,一传十,十传百。如果相声大师“万人迷”有幸尝过这道菜,他创作的贯口《报菜名》一定会再添一道佳肴:红焖鳞刀鱼。

小炕桌上的烫酒壶,添了倒,倒了添;热炕头上的喝酒客,来了走,走了来。望着里进外出两腿“捣蒜”的渔姑,我不由得心生感慨:茫茫海滩,黄沙红尘,多少豪华酒店和星级宾馆,不乏门可罗雀、昙花一现的,是它们的硬件不硬,还是软件太软?

我猜,十有八九渔姑没念过大学,也没自修过酒店管理学,但她深知,开饭馆,卖的是一副心肠热,冷血的厨子手艺再高也煲不出暖胃的汤!是温情和聪颖,让这位大海的女儿紧握诚信的炒勺,把奸商的陋习炒糊,把吃客的心房炒热,把自己的小酒馆炒红!

“天地之间有杆秤,那秤砣是老百姓”……

金沙灘上,又走来一拨儿客人,走在最前头的是个七八岁的小男孩,一路上蹦蹦跳跳,指指点点,让人想起在雨中“遥指杏花村”的小牧童。渔姑赶紧招呼小歌中的伙计们,上灶干活儿,像山谷里的布谷鸟招呼槽头的耕牛,去犁犁雨后的黍田。

海风笑,海浪摇……

夜归

王博文

一阵轻微的颤动过后,飞机平稳落地。人们纷纷从梦呓中醒来,冗杂的伸懒腰和哈欠声不绝于耳,使得本有些沉闷的客舱平添一丝生机。腕表上的时针与分针即将重合在零点位置,在这新旧日交接之际,属于我的夜晚才刚刚开始。

走出舱外,凉气从四周涌来,如冰薄荷般将周身包裹。停机坪上的灯光依旧那么耀眼,它似乎不忍我离去,硬是扯住了我的影子,奈何影子被越扯越长,直至在它的范围内殆尽。“再见了!”我心中默想,“还是让飞机的倩影陪你度过漫漫长夜吧。”

班车静静地停在不远处,干练的司机师傅正满面春风地向我们招手。我找了一个靠窗的位子坐下。说起座位,无论何时何地,这邻窗的最讨喜,它可以无限拓宽人们的视野。车子渐渐驶离机场的灯火璀璨,只身漫步于黑暗之中。

一轮圆月挂在窗外的黑夜里,发

出圣洁的白光,镶了银边的云对其时遮时显,颇有欲迎还拒之感。今晚的阿尔忒弥斯(注:古希腊神话月之女神)分外妖娆。此时此刻,不知有多少人像我一样正在仰望月之女神,而月之女神会不会也像我一样,俯视着我呢?

远处的村落灯火阑珊,黑夜将大地与天空融合在了一起,使得星星像灯光,灯光像星星,如此动人的夜景怎能少了“背景音乐”呢?我戴上耳机,是Conor Maynard版本的《Faded》。这首曲子总能给人空灵之感,配上这浓浓夜色倒也相得益彰。灯光渐渐多了起来,四周的事物也逐渐明晰了轮廓。连成片的路灯与隔离带上的树影形成了两条巨龙,一条黄的,一条黑的。两条“龙”并驾齐驱,争先恐后地为夜班车指引着回家的路。

到家已是凌晨一点多。家人早已沉沉睡去,我蹑手蹑脚钻进厨房,这是今晚的重头戏。起锅烧水,放入一包方便面

外加一个鸡蛋,这是属于我的“深夜食堂”。金黄色的面饼遇到热水瓦解了意志,四散开来,犹如美杜莎女妖的头发。要说这面的吃法,泡着吃始终不如煮着吃有味儿。不一会儿,面煮好了,一股浓郁的香气钻入鼻孔,沁入肺腑。面条是衔接黑夜与灵魂的纽带,那一刻,我感受到了“气吞万里如虎”的快意!

夜里的一切依旧摄人魂魄。月亮也在,星星也在。我的内心竟也出奇地宁静,这是很难得的时刻。或许从睁开惺忪睡眼的那一刻起,人们的内心便无法逃离这世界的牵绊。或喜或忧,或为自己或为他人,总有一个需要操心的理由,这是人类社会发所发展带来的必要属性。此时的黑夜摒弃了人际交往与工作事务,拂去了肉眼所能见的世间百态,留下的似乎只有自己的内心独白。

我合上双眼,想起了《加缪手记》里的一句话:“我总有种置身于汪洋的感觉,在一片壮阔的幸福之中摇摇欲坠。”

诗歌港

一朵花的模样(外一首)

沐溪

这是一朵花怒放的模样
嫣然 热烈
一抹酡红
依着春光微微浅笑
她在风雨与雷电中
等日落西山
等冬去春来
等尘埃落定

她从不缺辉煌的花冠
梦里染着红妆
那眉间挂着的风霜
是期盼中的晨光
是眼眸里的笑意
一朵花的模样
她如我肆意的青春
在粉色的春光里浅唱

干花

画神笔下的每一片花瓣
都是蘸着春光
以一朵花的名字妖娆
那鬼斧神工的杰作
纸上之花也惹来蝴蝶翩翩

手艺人不问花期
他们只管让花期无限
指缝间的时光
呼啸着十万里的春风
一呼一吸之间全是日子的甘苦

季节的风
总有一双神奇的双手
它能让岁月里的每一场风景
都可见一朵花的盛开
也可听一朵花的叹息

风

于大卫

清晨醒来
打开手机询问天气预报
风向及温度
海潮大小
空气质量

晨练在温馨的风中
沐浴着筋骨
强健着体魄

风翻脸了
台风掀起狂风巨浪
我与海鸥一起呼唤:
来得更猛烈些吧
展翅骄傲着飞翔

岁月在风中历练
我们的生命在延长

夜雨浇绿我的梦

奋飞

淅淅沥沥
夜雨飘渺
悄悄地把窗户轻敲
土地含笑
新栽的秧苗
滋润着在风中舞蹈
夜雨浇绿了我的梦
我从梦中笑醒
今年庄稼长势好