

人世间

小巷馄饨摊

慕然

儿子读高中后,我们一家租住在学校旁的学区房。每日回家,都要穿过一条瘦长的巷子。巷口两幢老民房相拥处,总有一盏昏黄的灯先一步亮起,那是一个馄饨摊。几张折叠小桌、几把吱呀作响的马扎,一台蓝焰跳动的燃气灶,便是小摊的全部。铸铁锅里的沸水翻涌,像一条被城市遗忘的小河,浪花拍着夜色,拍着我们这些晚归的人。

摊主是一对年过半百的夫妻,鲁西南口音,他们租住在摊旁一间矮矮的民房,门楣低得进门要低头,就像生活本身。夜里九点过后,穿橘色环卫服与藏蓝保安服的大哥围坐,偶尔也有几位大姐,操着一口我听不太懂的方言,一瓶小酒、一碟咸菜,便把这碗热气腾腾的馄饨和浓浓的乡音,诠释成我最迷恋的人间烟火气。

我下班回来,常拣一只马扎挤在桌角,点一碗“清汤、虾皮、不要香菜的馄饨”。见我坐下,老板娘掀起正冒着热气的锅盖,双手熟练地在案板上翻飞,包着一枚枚小巧精致的馄饨,仿佛在编织着一个个温暖人心的梦。那馄饨皮薄如纸,馅儿饱满多汁,每一口都是对味蕾的极致诱惑。一勺清汤冲下去,几只透明虾皮浮上来,几口馄饨滑溜进嘴里,不光略有些饿的肚子舒坦了,心中的不畅也一并化开了。

偶尔我也会打包一份,带给下晚自习的儿子。儿子基因里排斥香菜,我每次都重复:“带走的那份,不要香菜。”说得多了,成了暗号。直到那天傍晚,老板娘忽然叫住我:“昨日忘了,那份放了香菜,俺又重煮了一锅,带回给娃吃,不收钱。”我执意扫码,她伸手拦,指尖沾着面粉,像落了一层薄雪。推让间,她把脸埋进军大衣领子,只露出一双红眼眶,像被热气熏疼的月亮。冬夜的冷风钻进脖子,我却觉有股热流从脚底升上来。

闲时,摊主大哥靠在我桌边点一支烟。我问他:“大哥,咋想着跑这儿支摊儿?”“年轻时在工地摔了腰,扛不动钢筋,就扛面粉呗。”烟头的红光在他指间一明一暗。“想家不?”我又问。他盯着炉膛里跳动的蓝火,半晌才答:“咋不想?可回去干啥?这儿起码还有人吃俺包的馄饨。”说完吐出一口烟。我低头喝汤,油花漂在面上,热气把眼眶蒸得发潮。那一刻我明白,这碗里除了馄饨,还漂着一对夫妻对生活的期盼。

那天,我们加了微信,此后偶尔互相点个赞。

人间烟火也会断炊,一连数日,巷口只剩风。那盏昏黄的灯灭了,窗格后的灯光也灭了,桌椅被擦在墙角。墙上的二维码还在,裂了一角,风钻进去,发出极细的呜咽。我给大哥发微信:“咋不见出摊?”良久,他回:“回济宁了,爹娘病急,得有人端屎端尿……”

就着风深深地吸了一口气,脑海里浮现他们收拾锅灶的场景:男人弯腰搬炉,女人把剩下的面皮撮进袋子里,两人都不说话,只有铁器相撞的脆响,替他们把“再见”说尽。我掏出手机,扫了那张仍贴在墙上却已裂了一角的二维码,转了二百,备注:一份心意,祝老人康复,盼烟火重开。

我踩着月光往回走,万家灯火,让忙碌了一天的人心里充满了踏实与满足。我知道,在鲁西南某个小院的棚灶下,此刻正有一口锅在咕嘟,一双布满裂口的手,正在擀皮、包馅,也有一双被岁月熬红的眼睛,在蒸汽里寻找下一束灯光。那灯光或许是我,是你,是任何愿意在巷口停一停的人。

行走者

盘锦的美食

衣向东

盘锦是一座年轻的城市,建市不到四十二年,比深圳都年轻。说实话,我有时候会把盘锦和锦州搞混了,后来是因为盘锦大米记住了盘锦。锦州我去过两次,记得第一次去,接待方杀了一头猪,炖猪肉粉条、炖大棒骨,吃出了梁山好汉的气魄。也不仅是锦州,我去黑龙江的漠河、吉林的珲春,饮食风格大致相似。

东北菜的风格,恰好印证了东北人豪爽的性格。

然而,前不久去盘锦,让我大吃一惊,突然发现东北人的饮食变了,变得跟江浙人一样“婉约”,跟广东人一样“精细”了。

我二十多年前很喜欢吃东北菜,不仅口味跟山东菜差不多,而且菜量很大,比较实惠。比如大棒骨、大拉皮、东北乱炖、地三鲜、锅包肉、铁锅饼子炖杂鱼、小鸡炖蘑菇、尖椒土豆片……上世纪90年代末,北京西三旗有一排平房,专门经营东北铁锅饼子炖鱼,每个屋内垒砌一个灶台,灶台连着一个大火炕,火炕冬暖夏凉,客人坐在火炕上围着一口铁锅,铁锅周边贴了玉米面大饼子,锅底炖着杂鱼、豆腐、土豆,也有干豆角,香味扑鼻。再后来,北京西四环外的田村一带,还有东五环来广营附近,都建起了像阳光大棚似的公园饭店,名字叫“红太阳”,主营东北菜。大棚内种植了各种南方植物,小桥流水,长廊亭阁,四季如春。餐厅的水间或用竹帘子遮挡,或是敞开的凉亭阁楼,别有一番风韵。最吸引人的,是那些供孩子们玩耍的秋千和迷宫,还有沙滩草坪,环境优美,敞亮舒适,自然吸引了大批孩子和老人前去用餐,尤其是老人和孩子的生日宴,需要提前三天预约订座。我记得至少两个春节的年夜饭,我和几位老乡及家人是在那里欢聚的。

东北人凭借豪爽的行事风格,让东北菜在京城火了一把。

不知道哪年哪月,“红太阳”之类的饭店消失了,原因不详。不过我五十岁后,不很喜欢东北菜了,主要是因为菜量太大,“硬菜”太多,吃不动了,反而喜欢量少精细、口味偏淡的江浙菜和粤菜,尤其是汕头菜。

大概上了岁数的人,饮食习惯都会发生变化,不喜欢吃大鱼大肉,喜欢少而精的菜品。因而去盘锦之前,我对盘锦的饮食没有多少奢望,估计又是东北的“豪爽”菜,心里倒是想去品尝正宗的盘锦大米,判断一下这些年我吃过的盘锦大米是否冒牌货。我怎么也没想到,去盘锦的第一顿晚餐,吃的是“渔家菜”,竟然跟江南菜一样精致。据说这个“渔家菜馆”在北京也有店面。晚宴分餐制,客人分两

排,对坐在二十多米长的条桌前,服务员将每一道菜分派给客人,菜量只有几筷子几勺子,就连蒸煮的盘锦大米,每人也只能分得五六口。因为菜量少,做工精美,我几乎一口不剩吃光了。最让我赞叹的是现场制作的“蟹黄豆腐”,既精细又美味,整个制作过程就像一次艺术表演,极具观赏性。我禁不住赞叹,“怎么感觉像在西湖边上用餐?这可不是东北菜呀!”

我身边有位盘锦朋友,听了我对菜品的赞美,忍不住告诉我,现在东北人也学聪明了,不再像过去那样“豪横”,开始懂得包装自己的产品了。过去盘锦人送客人大米,一袋至少十公斤,现在的包装袋最多一公斤重。盘锦除了大米,还有河蟹很有名气,过去招待客人,煮一盆河蟹端上桌,管饱吃,现在也学阳澄湖大闸蟹,论只卖,而且也将每只河蟹净身后,都五花大绑了。

正说着,服务员将一只河蟹送到我面前的餐盘里,河蟹不及阳澄湖大闸蟹的二分之一大。我小心地分解河蟹,仔细品味,味道很香。不过河蟹个头太小了,确实没吃过瘾。

第二天,我参观了盘锦的河蟹养殖基地才明白,盘锦的河蟹养殖分两个阶段,第一阶段叫“扣蟹”,就是从幼苗养殖到大衣扣子那么大,然后从稻田收回来,放在水池里“猫冬”。第二年六月份种水稻的时候,再放回稻田,十月份收割水稻后再逮出来,生长期只有四个月。而南方的河蟹生长期七八个月,自然个头很大。当然,盘锦河蟹个头虽小,肉质却瓷实,有一股特殊的香味。

河蟹有几种制作方法,除了简单的蒸河蟹,还有腌制河蟹和醉河蟹。尤其是醉河蟹,制作工艺非常讲究,将河蟹净身,放在像水泥搅拌机一样的特制容器里,配上各种特制调料,慢慢均匀搅拌,这种耐心和细致,完全不是东北人的做派。

当然,盘锦的大米之所以精良,也是因为盘锦人在种植的过程中动了脑子。他们的稻田种植一季水稻后,要在土壤上撒一些稻草,将土壤深翻后,那些稻草深埋在土层下,经过长时间发酵腐烂,变成有机肥,同时将土壤中的细菌杀死,空置一两年后再种植,不仅水稻生长健康,营养成分也很高。

在盘锦短短四天,完全被这里的美食陶醉了。屋外依旧是冰天雪地,依旧雪花纷飞,屋内却不再是大碗喝酒大块吃肉了,而是风雅小酌,细致地品味美食。时代变了,东北人也学会了跟江南人一样细致地生活。可以这样说,盘锦的美食,绝不逊色于江浙名菜。

诗歌港

遇见烟台蓝

康勤修

烟台山的蓝
是海浪打磨的玉石
温润地贴着海面
青苔爬上了石阶
老槐花的雪
落在旧领事馆的红墙边
绿藤间雏菊在微笑
门环锈藏着海风的私语
我站在灯塔上俯瞰
货轮如积木浮在海平面
白云悠悠,岛屿淡青
依依不舍这无垠的蓝
纯粹的烟台蓝啊
如少女的唇一般
最是治愈的温柔

养马岛的晨
前海浅蓝
后海如雪花飞溅
赶海老阿姨的胶鞋
在海滩上留下一串串脚印
瞬间又被瞒过海水抹平
孩童们蹒跚小脚丫惊呼
仿佛发现了新大陆
指尖触上礁石海螺
纹路凉如美玉
啊,原来治愈只需踏浪行
任那抹蓝漫过心田

蓬莱阁的仙
在晨雾中的红墙灰瓦间若隐
参天古柏投影于青石上
檐铃叮当如风中的银珠落玉盘
古塔台上尽管锈迹斑斑
百年前抗倭的那一簇烽火
仿佛就燃烧在眼前
蓬莱阁俯瞰着海与风的辽阔
昔日八仙过海处
历史的云烟在此处交汇
浩荡如春潮

八角港的鲜
黎明属于渔民和渔船
当满篓虾爬子开始蹦跶
螃蟹举起钳吓退孩童时
老渔民的笑声如海风般嘹亮
时光塔高高矗立在金沙滩
与蓝天碧海遥相辉映
三角梅爬满欧式窗棂
红蓝白交织如电影画面般魔幻