

侯利旺

浦口火车站的旧时光

父亲从老家来南京一个月了,由于工作忙,一直没有抽出时间陪他去转转,父亲时常抱怨城市像个鸽子笼,住着憋屈得很。于是在周末的一天,我骑自行车带着父亲,到浦口火车站去参观。这天下着小雨,烟雨朦胧,更是平添了几缕悠悠荡荡的沧桑味。

浦口火车站已有近100年历史,如今只留下空壳供世人瞻仰。马路两边是一排排低矮粗壮的法国梧桐,售票房、候车室、站前广场上巨大的石球,以及通向码头的遮雨长廊,一片肃穆宁静。我边走边侧身转头,向父亲细细讲解着这个地方的历史,浦口火车站是津浦铁路的最南端,建成的当年,中国历史上最后一个封建王朝灭亡了,从此进入一个风波激荡的大时代。

父亲一辈子在北方小城务农,这些历史对于他来说,是新鲜如同另外一个世界的存在。月台边上几个老人在下棋,我扶着父亲下车坐到他们旁边。父亲听着他们的吵闹声,突然转头对旁边的老人说,你们说话口音和我们老家很像。父亲性格和我相反,父亲外向喜多言,我内向喜静。这位老人回答说,我们祖籍都是北方,当年父辈随着津浦铁路迁移到这里,虽说在这里住了几十年,可口音还是没有改变。两下里一番攀谈,得知我们老家和这位老人祖籍很近,两个人便如遇见故人一般热聊起来。其他老人也纷纷加入。

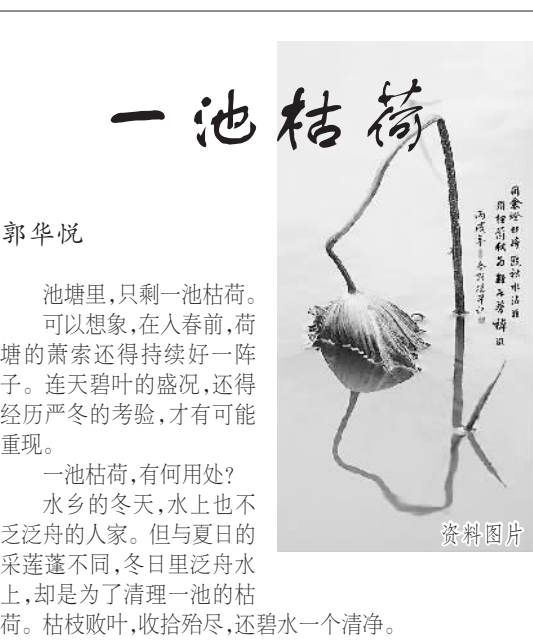
在梧桐树下,摆一个凳子,支一张小桌,泡一壶清茶,时光就这样溜走了。这些老人经年累月扎根于此,性格变得也不急不慢,无论什么事在他们眼中也是“多大事儿”。父亲坐在他们中间,看久了,倒也和谐起来。

欣慰之余,我略感无聊,走到稍远处树荫下去看石碑记载的文字,可心里仍放不下父亲,时而回头看看,父亲坐在下午三四点的阳光和梧桐下面,脸上光影半明半灭,如同荫处的植物正在慢慢枯萎。

石碑上记载着这里的非凡,一座火车站的命运和时代的变迁紧紧地联系在一起。风雨飘摇的旧中国,浦口见证了太多的“历史现场”,多少血泪烽火,多少变迁轮回,都藏在浦口火车站的寂静无声里。政客、革命家、特务、实业家、军阀、学生和为生计奔忙的众生,大马路鳞次栉比的商家,大街上有挑剃头挑子的师傅,乘马车巡逻的官员,唱曲儿的民间艺人,推着独轮车卖花生水果的小贩。人间百态尽在其中,恰如一场热闹纷繁的大戏。

老人们的话题已经从火车站弥散开来,谈到各自的故乡。而我从老家考上大学后,又留在城市定居,离故乡越来越模糊,有时候模糊得只剩下个背影。父亲还在和老人聊着老家的事,望着父亲满头白发和萎靡的身材,想着在浦口火车站诞生的朱自清名篇《背影》,我的眼睛开始模糊。父亲第一次送我上大学也是坐火车,那年八月的太阳格外火辣,父亲拉着行李,满头大汗,此后十年间,经历诸多大事,说难不难,说易却也不易,虽未有如此大起大落,但其间跌宕起伏的心情,却也是于我心有戚戚焉。

我朝四周看去,这里的大街小巷依然是旧时格局,望着昏黄路上悠然的行人,会有一种隔世之感。未来的某一天,当你乘轮渡过江,神思游离间,你的脑海里会不会浮现这样的场景,一对父子出了站,冲着蜂拥而来的黄包车摆摆手,走到临街茶馆的桌子前,喊道“老板来两碗大碗茶,三个大烧饼”。



资料图片

池塘里,只剩一池枯荷。可以想象,在入春前,荷塘的萧索还得持续好一阵子。连天碧叶的盛况,还得经历严冬的考验,才有可能重现。

一池枯荷,有何用处?水乡的冬天,水上也不乏泛舟的人家。但与夏日的采莲蓬不同,冬日里泛舟水上,却是为了清理一池的枯荷。枯枝败叶,收拾殆尽,还碧水一个清静。

可一池枯荷,留着亦有用处。曾有一年,我约了李二在荷塘边的亭子里过年。那时,我孤家寡人,李二也是一人吃饱全家不饿的主儿。两人相约着,在荷塘边凑合着,过一个不那么孤单的 year。

但那个年,不仅不孤单,还有趣得很。与一池枯荷的对视,会让人清心。而在过年那么喧嚣的环境中,荷塘成了一方世外桃源。枯荷之外,人来人往,熙熙攘攘,各自忙碌着,或者装着很忙碌。而荷塘之内,俨然另一个世界,水光残叶,似有暗香浮动,让人的心经历了枯荷的洗涤后,在俗世喧嚣中,悄然沉淀下来。

如今,我和李二每次谈起荷塘边的年,总不禁心生怀念。荷塘之外的年,过得太多了,但几十年,过得如同一个年。这就像一条流水线上生产出来的年,年年相似。以至于,每年吃了什么,看了什么,聊了什么,都不太记得了。

因此,枯荷之年,也就显得可贵。过了一个年,人反而觉得神清气爽。没有像往年,被人情世俗所累,过一个年,如脱一层皮。

枯荷,可用来静心,也能用来听雨。

留得枯荷听雨声。在一个傍晚,李商隐于借宿处,听着雨打枯荷的沙声,思绪却飘飘荡荡,怀念起刚分别的友人们。知己难寻,与知己的别离,自然也不是愉快事。雨打枯荷,似一首伴奏,将这离愁曲托得淋漓尽致。

但于枯荷之上,寄托离愁,难免太过沉重。听雨打枯荷,放任一腔的思念,也让满塘枯荷笼上了一层愁绪。如此一来,冷冬,残荷,反令人心头沉重。

一池枯荷,看似寂寂,内里也映衬着百般心境。

寒风中跳动的火焰

周脉明

天刚蒙蒙亮,寒风呼啸着,刺透棉衣和防寒护手。我用近乎麻木的十指用力地攥着摩托车把手,小心地行驶在这荒无人烟的乡间公路上,感觉到身上像贴了一层薄冰。

摩托车后座上绑着10只已经煨好的大鹅,是送给市里一家星级小型酒店的。我已经答应酒店,5点送到,可是偏偏遇到这鬼天气。

一个多小时后,终于到市区了,风也小了。昏暗的路灯下,零星的车辆亮着大灯在来往穿梭着,清洁工人们正在清扫着马路。

这时,不争气的摩托车熄火了。我先是不停地按电子打火键,可是摩托车光“哼哼”,就是发动不起来。后来都按得电瓶亏电了,摩托车也不“哼哼”了。于是,我又开始用脚踹,踹得腿都酸了,而且身上还出汗了,可是摩托车就是打不着火。

“我看你鼓捣这么长时间了,摩托车还不起火,

是不是没油了?”这时候只见一位戴着遮住半边脸口罩的女清洁工,拿着一把扫帚一边扫马路一边说道。

“这……”这时候,我才想起来看看油表。呀!指针落到“0”,真的没有油了。我抬起头感激地看了女清洁工一眼,清洁工依旧在低头扫着马路。

我掏出手机看了一下时间:4点35分。这里离那家酒店还有五六里地呢。

“这都4点35分了……让5点送到酒店,这可咋整……”我只好把摩托车停在一旁,一边自言自语一边拦出租车。我想坐出租车去送大鹅。可是拦了三四辆出租车,都没有停下,里面都是满人。

这可怎么办?我心急如焚。过了一会儿,“笛……”忽然一辆“宝骏”停在我身旁,“你住酒店送大鹅……”一位20多岁的小伙子从车里下来一边问一边打开后备箱。

“谢谢……谢谢……”我犹如见到救星一般,刚想把大鹅往“宝骏”后备箱里放,又犹豫了:这是私



见识越广,计较越少,经历越多,抱怨越少,越闲,越矫情。 赵春青 画

欧 阳

进京晃荡的川籍同学问北京著名的小吃。我脑子一闪念都没有就直接说了卤煮火烧。具体内容是些啥子?哦,设想一下,炖猪下水汤煮锅盔,像肥肠粉那种,就是粉条换成了饼。

“这个的小吃吗?能好吃吗?”是不是小吃我有点犯嘀咕,就像从前街边的刀削面,现在的北京炸酱面和炒饼,感觉不像“小吃”的样子。至于好吃不好吃,更是没法解释清楚。原因很简单,要成都坝子上的人同意“好吃”的说法,您首先得清除他们脑浆瓜里的味觉记忆,这不是我可以完成的任务。不过,要从我的立场出发,卤煮火烧还是很好吃的,不只是内脏特有的味道,还有饼吃在嘴里的韧劲儿,所以,我认定它必须是“小吃”,要不遇到别人让推荐小吃的时候,还真不好找开心的那一口。这么说,估计上著的北京人会坚决不同意——对这个结论俺是有充分理由的。

别的不说,北京的点心就不错,还有像艾窝窝、驴打滚、豌豆黄、焦圈儿、糖耳朵之类,都是京都土生食家的骄傲。不过,说句实在话,除了甜口,这些东西我认为在味道上真不能跟川西食品较劲。

当然,也可能是我先入为主。比如果子面小窝头,

因为其名声,早先专门奔北海公园里的“御膳房”行走过,结果感觉不如朴素的糖炒栗子好吃,此后自然就没再把它当事儿。豆汁儿呢?这个东西味道确实很特别,但不能说是美味,舌尖触碰一下就明白,喜欢只是偏口,而杂碎汤,经比较后,我判定不如藏民,或者是青海藏地回民做得好吃……

回想起来,我开始认真琢磨北京小吃是上世纪80年代中期以后的事。那时候刚有自己的薪资,想着在哪儿吃都得花钱,再加上各地菜品基本都还停在发源地不动窝,首都的大餐,总体而言,味道相对来说单薄了点,于是乎动起了小吃的念想。最早下嘴的应该是馄饨侯。大家一概说正经老字号就一门店,在王府井,每个推荐人俱称味道极佳,但又说不出啥道道儿来,看来是好吃得难以形容了。那就排队吧——慕名之人还真是不少。末了大失所望,蜀人随便哪家的抄手都会让其逊色的,而且还不是一星半点儿。

喻 云

我从小在远离海边的山村长大,对生蚝是陌生的。但是后来陆续继续在文学作品里见到生蚝的字眼。总的感觉是,吃蚝绝对是讲究情调的活儿,似乎是品位以及形式感的象征。特别有次读到一本专门写生蚝的书,书中儿近可能地将生蚝写得深刻而完整,从生蚝的情与爱,到人们对它的憧憬,再到贪恋它的美味,这些描述,令人垂涎三尺。再后来在报社做了美食版编辑,见到不少开蚝高手,小刀一挥,生蚝应声而开,干脆利落,不下于庖丁解牛。再滴上几滴新鲜的柠檬汁,激发出生蚝最新鲜的味道,这时,脸上充满陶醉感的吃蚝行家会告诉我,吃的时候一仰脖,生蚝便带着海水的原始气息,滑入口中,叫人一吃难忘。

因此每次看到那些经过高温处理后的炭烤生蚝的时候,都会暗暗心疼,生蚝这么吃实在糟蹋,直到有天读到村上春树的炸生蚝才改变看法——“用筷子把那炸衣啪地分开成两边时,就知道里面的牡蛎终究还是以牡蛎存在着。那看起来就是牡



蛎,不是牡蛎之外的任何东西。有牡蛎的颜色,有牡蛎的形状……炸衣和牡蛎进入我口中。咯吱咬下脆脆的牙触感和柔软牡蛎的咬触感,共存的质感同时感知。微妙混合的香气,在我口中仿佛祝福般扩散。我感觉到现在真幸福……我终于用完餐,喝完最后一口啤酒,站起来,付过账,走出外面。朝车站走着时,我的肩膀一带轻微感觉到炸牡蛎安静的鼓励。”

一直以情欲形象出场的生蚝在村上春树的笔下变得如此江湖“蚝”气,令人叫绝!有吃货朋友带

家车,常听一些人讲,城市里有许多黑车,专门宰客。自己会不会挨宰呢?可是又一想,明知是陷阱也得跳,讲信誉,按时送达大鹅最重要,便对小伙子道:“麻烦您了……”

二人把10只大鹅装上车,不到10分钟,便到了酒店。

“师傅,我就不拉你回去取摩托车了。我爱人今天出差,要去赶火车,我得马上回家接她再送她去火车站。”小伙子帮着我把大鹅卸下车后,坐进车里,不知道在里面忙活什么。

这时候我忽然想起来还没有付车费呢,忙从兜里掏出100块钱,递给小伙子,“小伙子,给你钱……”我想:即使被小伙子狠狠地宰一次,这100块钱也足够了。

“师傅,这100块钱……”小伙子在车里转过身来,看着我手中的钱奇怪地盯着我的脸问。

我尴尬地笑说:“嘿嘿,别嫌少,我知道你们这一行的都这样……”

“呵呵,师傅你想哪儿去了?我刚才给我打电

汤婆子

董改正

檐下滴水,滴着滴着就睡着了,就冻住了。石头冻得硬硬的,千万别踢,踢一脚痛死你——冰像糨糊一样把石头粘在地球上。水宕里水太少了,不够结一层冰,那就结一半,另一半空着。到处都冷。晚上上床,没个汤婆子,那可真没勇气。

我家开始就没有汤婆子,老太就拿手炉代替。手炉什么样?红泥小火炉。可不是拽文,就是微型的小火炉,中间一弓长柄,也是红泥的,炉里就是红炭,在草木灰里蛇灰伏线地暗红着——就这样直接放到被子里了,底下垫块竹片,脚架在柄上。这可是很危险的事。因为孩子的注意力集中的时间没多长,睡着了或是忘记了,就闻到棉絮的焦臭味了,呀,不好!

被子烧了几个洞后,母亲买回了汤婆子。黄铜敲成的,手一弹,它很严肃地轻振着。我们兄妹几个都看,讨论着。

“像酒壶,像跛爹爹的酒壶!”

“不像,没有这么扁,嘿嘿,像外公的尿壶,嘘——嘘——,哗,哗,哗……”

“你以为都像你啊,非得嘘?我看像茶壶!”

“我嘘嘘你喝茶,哈哈,哈哈!”他又占了我的便宜。

“二子,我可跟你说了,你要是敢朝里面嘘嘘,当心你的皮!——早上还是热的,可以洗脸的。听到没有?”

“像乌龟!”弟弟学乌龟爬,挨了父亲一凿栗子,哭起来。

天怎么还不黑?哦,是雪映的。桑树上一块雪莫名奇妙地滑下来,炊烟惊得打了个结。猪在圈里叫,母亲骂了一句,天就黑了。我们盯着汤婆子,它在暮色里越发深沉起来——大人为什么对新东西毫不在意呢,都不盼着天黑?

北京的小吃

他日又去护国寺找炸灌肠,这个嘛,我不能说不好吃,但将其归为美味的人一定没领略过好味道。至于爆肚,高手出品的话,脆是有的,但香就有所欠缺,单调的味道更是没办法比肩火锅中的复合诱惑。

好在俺小时候熬煮过食物的原味,没盐没油的白水煮过多种单一的蔬菜或纯粹的肉食,也能吃得津津有味,如此无数次,故而不会像川中的好吃鬼那么固执,所谓一方水土养一方人,我深以为然。因之,对那些独特的小吃,我不会以味道来论,像面茶、炸豆腐汤之类,我也是常吃不厌的。

但是,对炒肝儿那种黏黏糊糊的东西我有些排斥,不是味道的原因,而是品相,总觉得是糨糊里加点料后再来点酱油的产物。

可能和这种感觉有关系,在我第一次看见炖煮下水的大锅中,汤汁和大肠等内脏分明的时候,好感顿时滋生。记得是在劲松那一带的小马路边上,饭点过了,好不容易见着卖吃的(印象里那时候饭馆很少,尤其是

话,说是有位住酒店送大鹅的摩托车坏了,让我来帮帮忙。帮忙要啥钱呀……”小伙子这时候从车里拿出一瓶装着汽油的矿泉水瓶对我道,“这瓶汽油足够你摩托车到加油站了……”

说完,便塞到了我的手中。“宝骏”一声鸣叫,向远处驶去。

我一手拿着100元钱,一手拿着那瓶汽油,望着湍入车流中的“宝骏”呆呆地站了半天……

我兜里揣着一瓶汽油回到摩托车旁时,已经是七点半了。那位女清洁工手里拿着一矿泉水瓶汽油正等在那里。

见我走过来,忙站起来道:“呵呵,我儿子给你送到了……刚才我们同事老李骑摩托车下班回家,我给他要了一瓶汽油,够你到加油站加油的了……”女清洁工把满满一矿泉水瓶汽油放到摩托车座上然后转身走了。

“……谢谢大姐……也谢谢你儿子……”我张着嘴一时无语,眼睛湿润了,泪眼中,只见女清洁工的背影,犹如一团橘红色的火焰在寒风中跳动。

汤婆子

饭吃过了,平常有月亮的晚上,我们总要在村子里疯一圈才安枕的。今天都很乖,自己洗脚,母亲报嘴:“你们今天真乖?不去玩玩了? 润边我可看到兔子脚印了。”老太接口:“平时出去玩你要打,今天乖你又嫌不好!”母亲不理她,老太就絮絮叨叨地:“一个汤婆子那么贵,也亏你舍得,要败家呢!”

“妈妈,灌了水没? 我要上床了!”每次提要求的都是二子,包括我们想提不敢提的无理要求,他打不怕。

母亲灌好热水,拿我夏天的裤衩把它裹起来,我们都直眉楞眼地看着她:这是? 母亲一个字:“烫!”然后盯着二子,喝道:你要是想脚上烫几个泡玩,你就把布掀掉!

我们六只脚同时伸到汤婆子上。

暖和! 舒服! 六只脚眉开眼笑的。

嘻嘻,大哥的脚。妹妹拿小脚掏我的心。

妹妹哭了。

二子让大脚趾和二脚趾扮成螃蟹大鳌,咬了妹妹一下。

他又挨了妈妈一下打。

嘘……屋顶上,沙沙,沙沙沙,沙沙沙沙……

“猫?”

二子摇头,他坐起来:“是黄鼠狼,偷我们家鸡的那只!”

“白毛老仙?”

“是的,不能逮它,谁逮它谁家起火,把天都烧通了!”

狗在叫。怎么那么远? 夜还没深,母亲在灶台上洗碗,烧给猪吃,父亲在灶下跟她说话。老太一个人说话,手里提着手炉:“真贵啊! 我们那时候做姑娘时,才……”她半睡半醒的。被子里汤婆子像一只老母鸡,孵着出黑甜的温度,漫过了我们的眼皮。

我们兄妹说着话,渐渐地没声音了,而雪又沙沙地下了。

城乡结合地区)。卤煮火烧? 这没吃过,也不知道好不好吃。吃了再说吧。

结果是很好吃。和饥饿没关系——后来我时常找这一口。离单位不远的黄寺北边,外馆斜街的西边就有一家卤煮的老字号,好像是小肠陈,我去过多次,有时候自己一个人也会走过去来一碗卤煮。

后来搬离了单位,吃卤煮的次数也日渐稀疏。有一次在一家号称老北京风味的饭店,看见菜单上有卤煮,兴冲冲地就要了一份,结果和记忆相去有点远,没吃多少就放一边儿了。看来卤煮的学问还是很大的。这是十多年前的事儿了。

再后来体内的胆固醇、血脂不听自己的指令了,卤煮就淡出了我的现实生活。

虽然如此,但心里面还是有它的位置。去年夏天我骑车路过安外大街,走着走着就从东面进了外馆斜街,初时还奇怪怎么怎么走这儿了,快到中轴线时才想起从前的小肠陈,抬眼搜索,牌匾已然没了,不知道什么时候卤煮店搬走了。



陋室观复

而且大蚝因为较老,入口有纤维渣,所以看人食蚝是否内行,是可以他从蚝的选择功夫上看出来的。

吃炸蚝时,我们最好跟着村上君先喝点酒类,冰冻爽口的啤酒或是威士忌都不错,既可以清洗口腔,然后又有提香增鲜的作用。

每年入冬前,蚝客们便蠢蠢欲动,生蚝正日益肥硕,它们带着海水的矿物香气和咸鲜的味道,或软糯如一块奶油,或矿物质味充足吃起来韵味十足,挑逗着我们对于美味的欲望。大多数蚝客的最爱还是新鲜现撬的生蚝,加一点柠檬汁或红醋就好了,爱蚝者对产地亦是各有喜好,有人喜爱法国铜蚝,爱死它那独特的矿物味,有些则偏好美国蚝和澳洲蚝,贪其鲜甜。

当然,生蚝的吃法还有很多,它的魅力之一,在于它上得大堂、下得食堂,烧、煮、炸、焗各有风味。我个人最爱的还是生蚝火锅,挑选最肥美的好品种生蚝,在热气腾腾的高汤中涮30秒即可捞起,汁肥肉厚,鲜美异常,滑腻的快感很是过瘾,寒冷的冬季瞬间温暖满足。

(资料图片)