

松香袅袅电波响

□邓海波

我一直认为我们这一代人跟“化石”似的，这倒不是指年龄，而是用同样的生命长度，却亲历了似乎千百年才能完成的历史巨变。你看，这家里无意中保留的一把旧烙铁，尤其是几块松香和焊锡，在通信技术进入5G时代的今天看来，它们就像“化石”似的。而曾经我们正是用这些简陋的工具和材料，自己动手安装收音机的。

那还是不知电视为何物的年代，虽然在商店橱窗里见过那种电子管的台式收音机，但那对于我们来说根本就是可望不可即的奢侈品。对于收听无线广播的好奇与渴望，是激发兴趣和能力的源泉。根据物理书上一些收音机的基础知识，也是在左邻右舍互相影响下，我开始自己安装收音机。

初学安装是从最简单的矿石收音机开始的，这在今天看来也算是“化石级”的收音设备了。它所需电子元件少，无需电源，但由于功率低，需要很长的天线和地线，而且只能用耳机接听，能收到一两个电台已算不错，是当年无线电爱好者的入门之作。

即便是这样简陋的收音机，也少不了最基本的工具和材料：烙铁是用来融化焊锡，将电子元件焊接在电路板上的；松香则是助焊剂，有清除焊接件氧化层并使焊面光滑的作用。这在当时已算进步了，再往前还有用硝酸（宁波人俗称“硝溼药水”）作为助焊剂的呢！

早先的烙铁还有需在火中烤红的那种，到我们那时已“进化”到开始使用电烙铁，当然不能与现在身材纤巧的电烙铁相比，那种粗柄大头的电烙铁，对于焊接细小的晶体管，实在是一种煎熬和考验。但焊接时的专注和快乐一直陪伴着我的少年时代。每当把电子元件焊接在电路板上时，先得用发热的烙铁融化些松香，涂抹在焊接处。当烙铁碰到松香时，“哧”的一声会冒起一股袅袅青烟，伴随着浓郁的松香味，失败的沮丧和成功的喜悦都融化在了这味道里。一旦接通最后一个电路，在松香余香未消的时候，听到耳机或喇叭里传来广播电台的声音，哪怕只有蚊子叫声大小的电波声，我也会沉浸在无比兴奋和喜悦中。

邻里小朋友之间有技术交流，也有暗暗较劲比试的时候。如果别人已经开始安装半导体收音机，而你还停留在安装矿石收音机阶段，用今天的话来说你就太“凹特”（英文out的中文谐音，意为过时）了。于是你就会知耻而后勇，奋起而直追。这在今天看来就是一种竞争，竞争必然带来个体的提升和整体的进步。我们渐进式地经历了从捣鼓

有线广播到安装无线电收音机，从安装矿石收音机到安装半导体收音机，从只懂得单波段收音机到研究多波段收音机，甚至开始组装黑白电视机等不同的“历史阶段”。

那时候的宁波，大街小巷遍布卖半导体元件的商店，购买所需型号的电子元件也是劳心费力的事。小伙伴们既有争强好胜的志气，更有善良互助的天性。每当大家正为苦苦寻找不到某个型号的元件而烦恼时，有一个小伙伴在某家商店发现了它，就会毫无保留激动地向大家通报。更多的时候，我们还会一起结伴而行，去全宁波半导体商店寻找电子元件。三两个趣味相投的伙伴，一路聊天，一路欢声，哪怕口袋里只有几毛几分零钱，哪怕走再多迂回曲折的路程，留给今天的也是无比美好的回忆。

穷困往往与自得其乐相伴，艰难岁月也不乏情趣。那时有的收音机或黑白电视机必须得架天线才行，而且是越高越好，还需调节方向。于是，自认为胆大的我，某天趁大人不在，约了几个小伙伴，让他们在下面协助我。我爬上自家的屋顶，用晒衣服的长竹竿捆绑上天线，再固定在屋顶的墙角处。老房子是瓦片屋顶，踩上去难免破损一些，心里正想着会不会造成屋漏，并遭父母责骂，慌张中欲往下爬，谁知由高往下看越觉害怕，原本还无惧无畏的我不免腿肚子打起抖来。下面眼尖的小伙伴发现后，说了声“海波脚骨弹琵琶了！”引得所有小伙伴哄笑起来，“脚骨琵琶喽”的喊声响成一片。随着他们的欢呼声，房顶上的我两腿更是有节奏地抖个不停。事后，不但下雨天果然屋漏，让父亲又辛苦地上楼加盖瓦片，而且“脚骨弹琵琶”的名声至今还被老邻居们传为笑谈。想想当年听个广播、看个电视是多么的难啊！

而今，我们的通信技术已进入大规模集成电路和芯片时代，一个指甲盖大小的芯片能容纳成千上万个电子元件和电路。各种大小、功能繁多的收音机、电视机应有尽有。视听传播已达到随心所欲点播时代，传播速度也正从4G向5G进发。手机更是集各种功能于一身，人人一机在手走遍天下也不怕。在写这篇文章时，看着这古董一样的烙铁和松香，恍惚觉得是在松香袅袅的青烟里叙述那遥远而古老的故事。

咕咚羹

□虞燕

闲来翻书，有提到涮羊肉，说涮羊肉跟成吉思汗有关，因马可·波罗曾在游记里写他在元大都皇宫里吃到了蒙古火锅，所以英文、法文对涮羊肉的翻译是Mongolia，而日本和韩国则把涮羊肉直接说成“吃忽必烈”“吃成吉思汗”。直看得笑出了声。

《旧都百话》里说羊肉锅子为岁寒时最普通之美味。岂止羊肉火锅，还有肥牛火锅、海鲜火锅、蔬菜火锅、某太后钟爱的菊花火锅……凡火锅都跟冬天是绝配嘛。天寒地冻里，一口锅子冒着腾腾热气，白汽氤氲，香味撩人，几人围锅就座，举箸而待，瑟缩的身子开始舒展，舌、胃、心都欢悦起来，人间好时光的图景就此展开。

一口锅就能“各取腹所需，各吃口所长”，这就是火锅的妙处了。锅底大致可分为清淡派和麻辣派，若想两派和睦共处，那就来个鸳鸯锅。作为大杂烩的杰出代表，火锅对食材的包容度之高令人叹服，各种肉食、海鲜、菌菇、绿叶蔬菜、块茎类蔬菜、丸子、饺子、面条、粉丝、豆腐等等在一个锅里共沉浮同翻滚，捞出来后，你还是你，你似乎又不是你，蘸点佐料，就这么被愉快地落了肚。

袁枚却在《随园食单》里把火锅列为戒单，“冬日宴客，惯用火锅，对客喧腾，已属可厌；且各菜之味，有一定火候，宜文宜武，宜撤宜添，瞬息难差……”嫌众人吃火锅喧闹，嫌火锅不尊重食材们本身的火候和规矩，这就酸腐了嘛！享用美食热闹点不好么？边煮边吃，汤物合一，推杯换盏，追忆胡侃，微笑和情谊融于升腾的热气里，就这么将寒意肃杀赶出了门。至于食材的火候和规矩，其实火锅也不是那么随便的一锅乱炖呀，放食材也讲究先后顺序的。当锅中的汤开始沸腾，丸子、土豆、鸡翅、活虾等熟得慢的先下锅，空气变得活泛起来，又热又香，食客们的话匣子受热膨胀，话语一串接一串地跳出来。而后羊肉卷、肥牛卷、毛肚涮起来，大冬天的，必须吃肉啊，唯有热乎乎的肉才能尽快驱逐寒气补充能量，抚慰身和心。人们纷纷脱去外套，残存的拘谨倏忽不见，脸色红润，嗓门放大，吃的节奏却开始放缓。厚味之后，山药、豆腐、虾滑、腐竹、冬瓜片、藕片等小清新开始登场，“咕咚”“咕咚”，食物下锅如花样跳水，吃得酣畅动作可要小心着，以免沸水溅到身上。菠菜、粉丝、手擀面之类一般最后放，那会，吃和说都接近了尾声，咂咂嘴，似又意犹未尽，那就来个最后的放纵，不吃得撑肠拄腹怎肯离场。

火锅是个神奇的锅，一吃火锅，食量增大了，不再挑食了，一烫一涮间，肉食不再肥腻，素食如此可亲；时间走得慢了，整个人也放松了，暖洋洋的幸福感袭来，觉着这大好盛世如己所愿；同吃一锅，酒酣饭饱身上一热，话也热了密了，气氛融洽，情谊自然增了几分，临别约下回再聚。又暖又好的时光总是令人安宁、向往。

古时，称火锅为“古董羹”，因投料入沸水时发出的“咕咚”声而得名，那干脆叫“咕咚羹”多好，“咕咚”一声，“咕咚”又一声，食材通通下锅，于是就有了美味的羹，多么形象！