

旅途

□陈明

凌晨四点,突然醒来,我又梦见十多年前的户外徒步了。

山道上,疲惫中沉默前行的驴友。速干服已经完全被汗水湿透,麻木的躯体依然能感觉汗水一道道在身上蚁行。登山包不知寄居在谁的肩膀上,攀登的脚步却依然沉重无比。队伍里携带的饮用水几小时前就喝完了,已经有人开始过滤流淌的地表水,炎热和流汗更加深了对“渴”的烙印。山林里天色渐渐暗下来,周围的风景早已无暇顾及,大脑对身体发出的唯一指令是抬脚,前进;抬脚,前进。一直有队友伸手拉拽着摇摇晃晃,脚步虚浮的我,直到领队告诉大家:前方到达目的地村庄。记得那天晚上村里有妇人给我刮痧,体表很快出现一身青紫,令人叹为观止,但完全感觉不到疼痛。后来才知道,当时的我已经因为中暑接近脱水的状态。

这是户外旅途中最接近“险”字的一次历程。更多的,则是惊喜和欢乐。我们把这种负重式徒步称为驴行自虐游,很多时候要背着帐篷和睡袋,一个登山包,里外装的、挂的物资必须保障几天的行程和饮食供给。每一次旅程都可能结识新的不同的伙伴,大家以虚拟的名字为代号,就像一群脱离现实投入游戏的玩家一样。行程的领队带着不同性格、不同来历的伙伴们逐渐熟悉、互相配合,一路行走,感受多彩多姿的风景。

我们曾在夜半的山顶上仰卧神聊,看英仙座流星雨划过天际。我们曾在修竹密林间发足狂奔,只为包抄抓到一只老乡家的鸡煮鸡汤喝。我们曾看完电影午夜场又在广场放风筝,只为等着接一个火车严重晚点的伙伴。我们曾在沅江边彻夜流连,看着吊脚楼上灯光次第亮起,看着沅水千百年不变地缓缓流淌。我们曾在禾木一坨坨一簇簇的大雪中负重徒步十个小时,克服“有狼”的害怕在泥泞中深一脚浅一脚跋涉

前行,只为抵达明日美丽的风景。我们曾在海岛上的钢琴博物馆久久徘徊,在《鼓浪屿之波》的钢琴声中潸然泪下。我们曾在悬崖边的墓地里静静发呆一下午,在心底感慨时光的流逝和生命的美好赠予。我们曾在海滩音乐节的人潮人海中放肆高歌,为一个华丽的独奏尖叫,被一个陌生人的神秘文身困扰半天。我们曾携手溯溪、攀岩、探洞、滑翔,克服恐惧,释放天性,拥抱自然,只因为身边有同行者的陪伴和稳健可信任的臂膀。

感恩旅途中收到的每一份温暖和帮助,让我将勇气藏进行囊继续跋涉。感谢曾经携手同行的伙伴,有你们在,哪怕踽踽荒原也充满色彩。感激生活中那一点一滴的小快乐,像一颗颗碎钻在时光慢慢流逝之后依然光芒璀璨。

当年的同伴们,你们如今在哪儿呢?你们还好么?愿你们永远心如赤子,始终拥有重新出发的勇气和力量。愿你们平安顺遂,人在江湖依然恣意洒脱,有快乐长久相伴。愿你们被星辰大海、河流山川温柔以待,每一份烦恼都能得到消解。愿你们在岁月的洪流里始终心怀善意,负重向前。



家常年糕

□虞悦

记得以前过年前,我爸爸单位总会发年糕,据说和元宵节吃汤圆团圆圆一样,吃了年糕会五谷丰登,“年年高”。

小时候,回爷爷奶奶家。大年三十那天,奶奶会剥好桂圆肉,将红豆先泡半天,然后再放入清香的莲子,小火慢慢炖一晚上。大年初一早上加入雪白的年糕片一起煮,然后再烧四个素菜,年糕和素菜分别装在精致的小碗中,给我们当新年的第一餐。

舌尖上的中国将年糕的拍摄地选在了宁波慈城,因为慈城的年糕最糯、软、韧。有时间的话,可以去慈城感受一下做年糕的乐趣。刚揉完的年糕团,摘下一角,用手摊平,包上咸菜榨菜肉丝馅,一口下去,糕团糯实不黏牙,咸菜清爽,再配上咕嘟咕嘟煮了很久、烫口的豆腐兰花串,超满足。

新鲜做的年糕非常细腻软滑,但是保存方法有讲究。首先一定先去除包装袋,年糕容易被闷坏,发酸就不好吃了。接着晾干,晾的时候在年糕上面放一块干净的布,防止年糕见风干裂。大概需要4天的时间,年糕两面都晾干了,偶尔看上去泛着点小白花,手指摸上去没有黏黏的感觉时就可以泡在水里了。隔两三天换一次水,随吃随取。

上大学离开家乡后,最让我魂牵梦萦的就是宁波的小海鲜、大螃蟹,还有冬天的大头菜烤年糕。天气冷了,来一碗外婆版热乎乎的烤菜年糕,年糕Q弹十足,烤菜绵软油汪汪,还带着些霜打后蔬菜的清甜,吃饱了再追个剧,完美。

在我们江南,还有种常见的烧法是荠菜笋丝炒年糕。绿荠萋萋,“城中桃李愁风雨,春在溪头荠菜花。”从地里挑来细小柔嫩的荠菜,洗净焯水切成细末,冬笋也细细切成丝。年糕用新米制成,软糯莹白软滑,荠菜碧绿,笋丝清鲜,仿佛春天的田园就在眼前。也有用初春的草子(紫云英)炒年糕,一口下去,春水初生。

而到了秋天菊香蟹肥时,螃蟹炒年糕又粉墨登场了。蟹炒年糕要好吃,第一要火旺,油略多;第二,蟹一定要新鲜;第三,要趁热吃。鲜甜又丝丝分明的蟹肉,挟裹着软软糯糯的年糕,最能抚平异乡漂泊游子的心。

宁波有两家餐厅的年糕比较有特色,一家是宁海食府的墨汁炒年糕,黑漆漆的墨鱼汁和莹白软糯的年糕缠绵交融,为了防止年糕冷却,锅底还点了支小蜡烛,又新奇又好吃。还有一家走马楼的梅干菜炒年糕,绍兴的梅干菜焗排骨已经够惊艳了,没想到用来炒年糕也如此出彩。绍兴干菜配慈城年糕,仿佛郎才女貌,千里姻缘一线牵,干菜香而有嚼劲,年糕糯而不黏,实在是绝配。

幸福早餐店

□虞燕

出小区右拐,街角处,那辆人力三轮车总在,车身灰灰旧旧,车斗的漆掉得斑驳。车斗里,两只小油漆桶改造的煤球炉矮墩墩的,其上各有四层小蒸笼,白气虚弱地冒着,倏地被风刮得无影无踪。

车边的女人也灰灰旧旧的,她猫着身子,手执小铁棍在煤球炉里拨弄一番,蒸笼四周的白气一下子繁密起来,被谁急吼吼撵出来似的。见我们靠近,女人眼里闪着热切的光。我依然要了五个蒸饺,白菜猪肉馅的,她的蒸饺好吃。女人从车头挂着的一叠塑料袋里扯下一只,装了饺子,打个结递给我。见她双颊冻得通红,我说那么冷早点收摊吧,她半眯起眼睛,左右前后环顾了一圈,叹口气:“杵在这两个多小时,也没做成几单,生意越来越难做了。”

这是数年前奉城早晨的一角。卖早点的女人住附近小区,我知道她时,其已在街角卖了三年的蒸饺、小笼包。

某日清早,我刚出小区南大门,一股热气腾腾的市井之气扑面而来,那会,南大门的马路还未扩建,对面,墨绿色篷布搭成的棚开了好几家早餐店。一张熟悉的脸映入眼帘,女人系着簇新的紫色围裙忙进忙出,她的棚下,三四张折叠桌旁都坐有人。最前面的定制方炉子上铺了层不锈钢铁皮,上头四个炉眼,每个炉上七八层蒸笼,后面两只柴油桶做成的大炉子也没闲着,煮馄饨、水饺、紫菜汤、榨菜汤,热气氤氲,香气扑鼻。十多只红红绿绿的暖瓶排成一溜,瞧着挺喜气。我注意到,起码有三个人在帮衬她,烧水、打包、收钱、抹桌子等,应该是她的家人吧。

女人告诉我,这简易棚是政府设的点,收费便宜,还有人专门打扫卫生。“三轮车摆摊时生意不好,这样好多了。”女人捋了把额前的头发,笑得欣慰。

后来,马路扩建成了双向六车道,宽敞气派。自然,那些墨绿色的棚也就撤掉了。女人的早餐店有了新的安置,巧的是,新店就开在当年她三轮车摆摊的那条街上。她租了楼房,朝街的一楼作为店面,店牌做得好看,米黄底赭红色的字,名为“幸福早餐店”。小店约四五十平方米,墙面用了仿木纹的装饰板,与店内六七套木质桌椅呼应。进门靠右,是个铝合金搭建的厨房,上半部透明,厨房里的一举一动,顾客看得分明。每张桌上除了筷筒、纸巾、小瓶的调料,还有菜单。菜单满满当当,特别推荐的,做了红色标记,像平淡日子里的小惊喜。

女人白了很多,气色不错,她往我的桌上放了一盘东西,说是赠品,她刚“研发”的点心。我欣然做“小白鼠”,糯米制品外酥里糯,甜而不腻,我建议她赶紧录入菜单,让更多的人一饱口福。女人笑成了一朵花。

不由抬眼扫了下四周,周末的早晨,大家看起来悠然、愉悦,现世安稳的模样跟店名还蛮搭的。

第6904期配图 汤青 投稿邮箱: essay@cmb.com.cn

