

晚风·龙光塔

早春荠菜香

| 王晓娟 文 |

前几日到桃园挖荠菜，中午便包了荠菜饺子，唇齿留香。

野荠菜，是家乡桃园、沟渠、河堤、墙角随处可见的野菜之一，它萌于严冬，茂于早春，因其滋味清香独特，深受农家喜爱。“城中桃李愁风雨，春在溪头荠菜花”，这是宋代爱国诗人辛弃疾咏荠菜的名句，道出了荠菜这一野生之蔬，是先春而萌，返青最早的报春菜。

早春时节，漫步乡野，若你留意，就会发现野荠菜们揉着眼睛、伸着懒腰，早已从松软的土里钻出来，它们有的匍匐，有的卷曲，有的躲藏，似乎都很卑微地在生长着，但到处都有它们呼之欲出的身影。我想，荠菜是卑微的生命，没有人播种，也没有人耕耘，但是它们没有因此而自怨自艾，而是乘着春风的翅膀，把自己的身影洒向田野的每一个角落，给点阳光就灿烂，给点雨露就微笑。

野荠菜，它的叶片边缘有明显的锯齿状，表面有一层细小的绒毛。有大叶的，也有地肤式小叶的，虽然长得不一样，但清新的味道却相同。立春过后，一场春雨之后，那时是挖野荠菜的最佳时机。挖荠菜，最佳时间当然是午后，一来没露水，二来春风轻柔温暖。吃过午饭，我和小伙伴就会约一起去挖荠菜。挖荠菜所需的工具是一个小铁铲，盛荠菜用的小竹篮也必须配备。

挖荠菜，我从小就是大人们口中的一把好手，村上的婶婶阿妈时常夸我：这小丫头，个子虽小，但挖荠菜时倒是动作娴熟，手快如梭，别的孩

子边挖边玩，只有她专心致志闷着头找、寻、挖，别的孩子半篮荠菜都没挖到，她的竹篮已高高堆满。

荠菜营养丰富，古人早已食之。有时也会想，不知是哪位古人开了食荠菜之先河，让我们的餐桌从此多了这样一种草根美味？我最钟情的荠菜吃法，还是用荠菜包馄饨、饺子等。从田野中挖来的野荠菜，需细细拣去黄叶，一遍一遍清洗，将洗净的荠菜放入沸水，取出在沸水中烫好的荠菜，晾凉，挤去水分，配上少许青菜，用刀细细地切碎，再加入肉末、食用油、鸡蛋、食盐、葱、姜末等拌匀成馅，荠菜饺子或馄饨出锅后，沾点糖醋生抽汁，咬一口，浓浓的荠菜味，香在口中，甜在心里，香溢满屋。

近日，在家门口的超市见到诸多包装整齐的荠菜，一棵棵丰润娇美、风姿绰约，与我记忆中清瘦羞怯的野荠菜气质大相径庭。不用问，不用闻，一眼就知这新宠都是人工种植的，都来自塑料大棚。

儿时初春，在田野、在桃园，与小伙伴们争相挖野荠菜的情景，如电影般时常在眼前浮现，飘在记忆，飘在心里，从未走远。那一棵棵透着清新味道的野荠菜，每一次想起，都是暖意，每一次忆起，却又有一丝淡淡的愁绪爬上心头。如今，我和小伙伴们都已住上儿时想都不敢想的钢筋水泥大高楼，想找几棵野荠菜却不易了，回望来处，怀念乡愁，那些塑料大棚里的荠菜们，是否也会和我一样怀念广阔田野里风餐露宿的乡愁？

众生·人民路

王婆婆小吃

| 王俏玥 文 |

雨淅淅沥沥，我坐在车里，望着窗外出神。母亲说那天偶尔看到王婆婆小吃居然还在，我竟不可抑制地想去吃童年记忆中的铜锅饼子和油老鼠了。

车开进市区一条逼仄的小巷。翻新过的老小区，高不过三层，充满了亲切的市井气息。

“是这吗？”多年没来，母亲对这儿的记忆有些模糊。

“应该是……看！王婆婆小吃！”我眼尖，儿时天天放学经过，王婆婆小吃的香气早已深入灵魂深处。

我迫不及待地走向小吃摊。一辆斑驳的三轮车上，放着案板、煤炉、铁锅，锅里盛着油，一位头发半白、面容慈祥的老奶奶正在炸铜锅饼。只几分钟，饼子就渐渐饱满起来，两面金黄，真像一面迷你的鼓。

正是下午三点多吃点心时候，走来几个年轻女孩，显然是王婆婆的常客，趁热吃着，毫无在乎此刻的优雅与否。

“王婆婆，没想到您居然还在这里做这个啊？我念小学时天天经过，就常吃您的小吃呢！”我和王婆婆套着近乎，像久别的故人。

“我呀，来了二十几年了。那你现在上高中了吧？”王婆婆温柔地说着。

“她马上就要高考了，突然说想吃你做的饼子了，你说这丫头，越过越馋了。”一旁的母亲说道。

“那你要好好学习，考个名牌大学，将来有出息。我两个女儿当年幸亏考取大学，一个做老师，一个自己办公司做老板呢。”王婆婆骄傲说道。

“那你早该享福了，干嘛还摆这个摊子，多辛苦啊。”母亲感到不解。

王婆婆说，年轻的时候家里穷。两个女儿还要上学，丈夫又瘫痪住院，实在没办法，就摆起了这个小吃摊。成本低，一口锅，一碗粉就可以摆摊了。好在饼香不怕巷子深，想不到名气越来越大了。“我愿意守着这个小摊子，没想着它赚钱，就是对它有感情了，想当年，一家人就是靠这口锅活下来，才有了今天的好日子哦。”王婆婆看着眼前的铁锅说道，眼中似乎有了点泪花。

巷子外面车来车往，灯红酒绿，王婆婆一辈子站在一个地方，坚守一口锅，只做铜锅饼和油老鼠两样老小吃，从生活所迫到今天的不忍割舍，成为了小城的一道风景。

世家·鹿顶山

藏书羊肉

| 潇丹 文 |

周六夜里，你走进南湖路附近的一家藏书羊肉店，切五十块肉，加羊血羊杂白菜粉丝。片刻后，满满食物汤水坐在大号银盆里，雾气缭绕，浓芬扑鼻。自己加辣油，加盐，一时口渴了，灌一大口雪花下去。年头年尾，乍暖乍冷，锡城正是吃羊喝汤的好辰光。夜里寒意更足，外卖、夜宵又多了一样选择。

小店是长方形空间，从三分之一处一分为二，前厅后厨，进门右手一个小小的收银台，无专人值守。台面上，一盆绿植，餐巾纸盒，招财猫在摇手臂，以前还有个收银机，按下键盘，还有银脆的哒嗒声，现在贴着两个塑封的纸片，上面印着二维码。收银台上方挂着三层吊柜，分层搁着本地黄白、饮料瓶装水、几瓶金星迎驾和海之蓝，大件的雪花是堆在最里面的脚边。收银台是个摆设，客人进来，径直走到最里面，一扇玻璃罩后，一件褐色的围兜转过来：吃点啥？切多少的？还要不要再加点其他的？

此时，小店里人气足生意好，加上自己，已经坐下四桌。中间靠墙最大的一张圆桌，围着五个小伙一位小妹，统一的黑外套白衬衫。小伙子们面色苍红，嘴唇干燥。一个高个子指着贴在墙上的菜单对身边人说，最近虚得很，先来一盆腰子补一补，众人笑笑。那小妹面容姣好，年纪轻，眼睛亮，脸上的妆容有些坚硬，披肩发反射出灯光的柔亮。她伸手布碗筷，腕上戴着表，现在还戴手表的年轻人少见了。他们叫了一盆汤锅，明亮的不锈钢大号碗盆，常见潮汕货，贴在桌中间的电磁炉上，里面开始跳起来，香气奔腾，几双筷子齐刷刷往里戳。两盘葱叶炒羊杂，几碗细面，本地黄酒，光明酸奶，可口可乐，说说笑笑，挤挤闹闹。有一个粗粗的男声道：要学好与人沟通，要学点演戏，多少要做一点。女声道：干嘛呀，选秀吗……

离你最近的一桌人，本地话啦啦不停，应是附近小区的男女，女阿姨，绣眉毛，染头发，看不清什么色系，上身短款酱红夹袄，下身厚材质呢子裙，脚上中筒靴，夹细香烟姿的势好看。男的平头，脸皮发红发油，上身外套旧且皱，肩上有头皮屑。他们在扯老娘舅，酒喝了好几杯，筷子却许久没动。桌下两只空黄酒瓶，香烟头，碎纸巾。空气里有一丝燃气味，一抹油脂香，一股菜汁味。

汤水冷冷热热，锅碗洗洗刷刷，厨房里日久天长的味道，催化出来遥

远的记忆。经历过饥荒的外公，在年纪大时，吃到一顿大油大荤之后，总是故意大叫：今天吃饱了！吃饱了！然后笑等儿女奚落：平日里就饿着你虐待你了。你做寄宿生时，用力念书，用力生长，周末亲戚喊你去杀饥补馋，你闷头大嚼，耳畔有温柔叮嘱：慢慢咽，笃定吃，紧接着一筷头红烧肉，蹄髈压到饭头。过年时家人聚餐，吃吃讲讲，做过采购的大伯大讲特讲，参加过的宴席场面，有大海蟹有法国蜗牛，醉鸡醉虾，样样味道好，最后总结道，吃下去山珍海味满汉全席，统统不作数，喉咙深似海，肚皮通上天，没有时想吃，吃过就等于白吃。老婆笑骂他，饭饿了才香，吃吃吃，只只鲜，天天醉酒，等着三高。如今想想，时间流水，悄无声息，不等不催，不少的亲属朋友，人间美味已无机会再品尝到了。

跨出藏书羊肉店外，寒气重重的夜色很快变得浓郁黏稠，一块一块的灯光铺在街上，只能照顾到眼前的一角。羊肉店面的位置差不多是固定的，进进出出的人是固定的，甚至它的店铺朋友圈也是固定的，羊肉店边上，总是陪伴着重庆烧鸡公、金寨老鹅、淮南牛肉汤、糊涂生煎、将军锅贴，以及顺客福、移动通信、天惠超市、苏宁小店、红豆家居服、康博男装、李宁安踏等等。这一大片的店外，流淌着一些意料之外又情理之中的小情绪，琐碎细小，往来反复。指示牌反射的霓虹灯光照亮一片地，路口街角枝枝大灯，大团大团的白亮里有一些烟雾般的东西在蔓延，这些光清冷雪白，只不过稍微远点，这给人安慰感的余光便被那片暗吃掉。人摸着走回去，快到家了，楼下背阴处的绿苔，有垃圾分类的宣传海报，下面有终年不见阳光的味道。

记得买单结账时，老板娘还在里头备明天的料，自觉拿出手机，扫一扫，离你最近的那一桌也准备结束离开了，两人都带着些许醉醺，起身朝外挪，有些踉，推开玻璃门，男人朝女人屁股上拍了一记，再见再会，相互背道而驰。

那时玻璃门外正往回闭合，动到一半，又被往外打开，只见一矮瘦小伙闪进，来人上身亮黄，头盔锃明，背后正中心，有一圆圈图案，很像电视里兵丁胸前的“勇”字。他一手提起前台上叠放的圆桶碗，一手点着手机屏幕，塑料袋摩擦发出脆响，玻璃门又被推开，旋即又自动闭上，你耳边似有嗡嗡回响，在慢慢消失。



春江水暖
插图 戎锋