

不曾忘记的邂逅

作家频道

王湊

人一生中会有许多邂逅,有的是不期而遇,有的是如期而至;有的是陌路相逢,更有的是因缘际会。不管怎样,见过了就是“缘分”。茫茫人海,芸芸众生,两个陌生的脚步,却奇迹般碰撞在一起,哪怕只是瞬间,也令人讶然!正所谓“有缘千里来相会,无缘对面不相逢”。

有句歌词美妙动听:“只是因为人群中多看了你一眼,再也没能忘掉你容颜。”是的,有些邂逅虽然短暂,然而却记忆悠久。

1976年我和伙伴一行四人从上海乘船返青。客舱里除了我们,又走进一位身材高挑,气质优雅的女子。她找到自己的床位,把一个行李箱放下后就快步走近船舱窗口,朝着外面张望。码头上蹲着一位身穿白色短袖衬衣的男人,看上去三十来岁,五官清晰端正,一看就是位“美男子”。两个人说话的声音很轻,却绵绵不断,直到笛声响起,船缓缓离开才挥手告别。

回到自己的床前,女子背对我们悄然躺下。一双脚“绷”得很紧,伸在床边。那姿势跟一般人明显不太一样。“像是个跳舞的。”我们低声议论。

一个小时左右女子起身,朝我们微微一笑,应该算是打了招呼,然后走出了船舱。然而没过一会儿,她便惊慌失措地跑了回来,还紧张地望着舱外。

我们自然感到奇怪。女子有些颤抖地说,有个男人总跟着她。“别怕,有我们呢!”当时正是“青春勃发”的年龄段,又是“一伙人”,自然胆气冲天。正说着真看到一个男人朝我们船舱探头探脑。见我们齐刷刷地盯着他,赶忙闪身离开了。

女子主动跟我们拉呱。说因为身体不好,要到婆婆家休息一阵子。并主动说是上海芭蕾舞团的演员,她丈夫,就是码头上的那位男子,也是演员,而且是跳“大春”的。一听是跳芭蕾舞的,我们顿时刮目相看。那个年月能在“样板团”里当演员,拿坊间的话说:羡慕死了。

交谈中得知女子婆婆家离我们住的地方很近,无形中似乎更“亲”了。三十多个小时的航行,女子始终跟我们在一起。期间,那位不怀好意的男子又鬼鬼祟祟从船舱走过两次,但见到我们,就快速离开了。

这事过去好多年了,最近偶然得知,当年巧遇的女子,其丈夫叫史钟麒,是在“样板戏”《白毛女》中饰演“大春”的三个男演员之一,与茅惠芳、石钟琴等著名芭蕾舞演员,都搭档过。1979年风靡一时的电影《生活的颤音》的男主角也是他扮演的。遗憾的是,当时我们之间没留下任何联系方式,也不知道那次巧遇她还记得否?不过在我脑海里却清晰地记着当

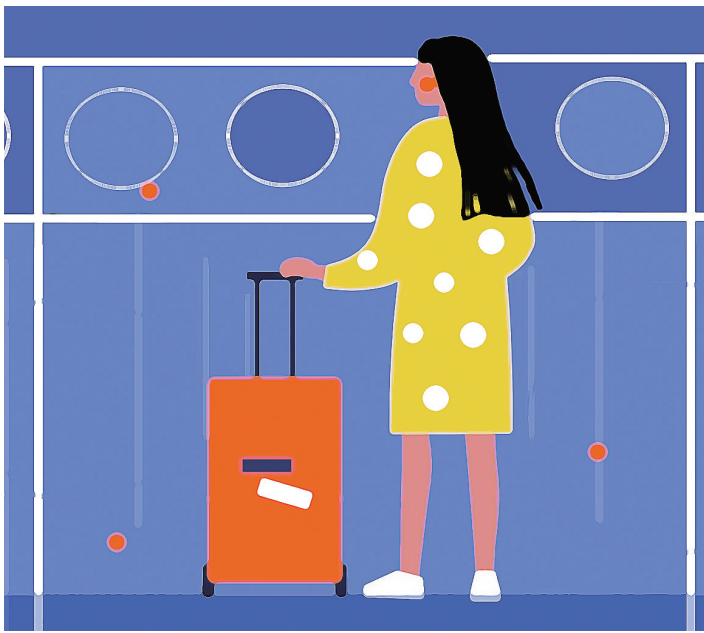


插图 阿占

年的情景。

同样的邂逅还有一次。大约十年前,中央芭蕾舞团来青岛演出《红色娘子军》,因为跟负责运营的经理熟悉,为尽地主之谊,那天中午安排“接风”。除了经理等人之外,还有一位女性也出现在饭桌上。经理介绍说这是团里的首席。卸了妆的演员,有时看不出舞台上的影子。如果不介绍,眼前这位朴实端庄的女人,压根不会跟聚光灯下的形象吻合在一起。经理又解释说,今晚首席不跳主角,可以参加“接风”,否则这回早就养精蓄锐了。

看不出有什么派头,也感觉不到“腕”的光环与傲气,言谈举止显得谦和、到位。结束时她望着饭桌,迟疑了一下问,吃剩的咸菜可否打包带走?这让我们感到有些意外,但更觉得她是个实诚之人。

晚上演出她饰演连长。音乐响起,当她出场跳舞时,台下的观众立时掌声一片。那舞姿确实太娴熟太专业也太优美了,不一样就是不一样,连外行也会看出门道。

后来百度得知,她是第五代“琼花”的扮演者,获过很重要的国际大赛奖项,是中芭为数不多的首席演员,名副其实的芭蕾“大腕”。当时是互加了微信,但双方都是“潜水者”。或许她早已不记得那次偶然相见了,也不会记得打包咸菜的事了,不过那细节我依然记得。

无意而片刻的邂逅,好似人生的瞬间,有时很意外,很奇妙,也很温馨。当然,有人会记忆深刻,有人未必往心里去。其实都无妨,人生中许多事本来就是擦肩而过。“梦想着偶然能有一天再相见”——只不过是美好的期望而已。实际偶尔还能想起,就足矣!



人在旅途

濠江食事

王开生

只有来过澳门才知道,这里无愧是真正意义上的世界美食荟萃之都。粤菜、葡菜、马来菜、印尼菜、日本菜、泰国菜以及西餐等等,各美其美,以各自谙熟的独门秘籍,招来拥趸者众。人在澳门,没有水土不服之说,无论你偏好何种口味,在此地,皆能找到适合自己胃口的旧爱新欢。

有人说,美食是打开澳门的一把钥匙。

果栏街“荣记豆腐花”狭窄的店堂里,永远坐满了慕名而来的四方食客。豆腐花,北方人称豆腐脑,多咸鲜口味。荣记的豆腐花,不走寻常路,全手工制作,出品的豆腐花洁白、嫩滑,以姜糖浆水为卤,当做糖水来吃,成功出圈,入选米其林街头小食。小吃店作出大名声,是澳门饮食的典型代表之一。

十几年前,我曾写过澳门的街头小吃鱼蛋,今番故地重来,略得闲暇,急切地奔赴街头小摊,旧味重觅。澳门鱼蛋以咖喱口味为佳,入嘴弹性十足,鲜香充盈舌尖,形式上也亲民。说来鱼蛋并非是澳门独有的小食,邻近的福州、广州、潮州皆出,我也都吃过,不知何故,只有澳门的鱼蛋给我留下挥之不尽的念想,多年来,虽不能至,心向往之。

与鱼蛋同时留下好感的,是猪扒包。猪扒包并不是包子,而是将椭圆形的猪仔面包横切开夹上猪扒的“澳式汉堡包”,其核心竞争力是腌制过的烤猪扒,口感微似蜜汁叉烧,但甜度降低不少,真是好吃。其中以“大利来记猪扒包”,最负盛名。

说到蜜汁叉烧,绝对是澳门人最青睐的美食之一。大堂区纜厂巷的“芬记烧腊”小店,离标志性建筑大三牌坊不远,其出品的蜜汁叉烧远近闻名,只供应午市。每天不等店开开门,门口食客即排起长龙。若碰巧蜜汁叉烧售罄,试试店里的熏蹄和油鸡,味道亦赞。

官也街,位于澳门氹仔岛,是最具烟火气息的一条百年老街,更是小吃手信摊档林立的一条美食街。小街仅百余米,却集中了钜记、咀香园、十月初五等品牌饼家手信店,猪肉脯店和诸多葡式餐厅、冷食店、咖啡店。街上的时尚青年男女,手拿一客猫山王榴莲冰淇淋,或是一瓶凤城老酸奶,一杯柠檬茶,神情怡然自乐,陶醉其中。

世人皆知澳门的葡式蛋挞鼎鼎有名,以安德鲁饼店出品为公认顶流,老店最初开在较远的路环,如今官也街和威尼斯人酒店都设有分店,家家火爆。其实澳门流行的蛋挞除葡式之外,兼有港式,多出自无处不在的港式茶餐厅。葡式蛋挞的客户群以游客居多,港式蛋挞则以粤港澳食客为主流,其外形椭圆,外皮酥香,内芯Q弹,奶味足,甜度刚刚好,口感犹似布丁,喜食者亦众。这也是蛋挞能与虾饺、叉烧包、干蒸烧卖一起,跻身粤式早茶“四大天王”的秘密。

昔年曾频赴羊城,每至,必食甜点菠萝包,甜香,酥软,连掉落盘中的脆渣,都不忍舍弃。澳门的菠萝包是港式茶餐厅中的标配,出品亦靚,此地人吃菠萝包,现烤现卖,从中间将面包横切开,再夹上两片厚厚的黄油,食之,融化的黄油汁从嘴角溢出,甜香盈口,极度舒适,故澳门人称这种面包为“菠萝油”。

在内地,把牛杂当做小吃而自成特色的地方不少,福建、四川、广西、广东等省份,嗜此口味者至多。今年春天,在武汉万松园美食街夜市上也遇到过冒着热气的卤水牛杂,虽然晚饭吃得很饱,还是忍不住买了一小份,当街吃将起来。当然,要说吃得最多的城市,还得数广州,老广们料理的牛杂,软烂,入味,口感好,绝对是美味。澳门人也极喜欢吃牛杂,商业街的牛杂店多到几步一家的密度,欲知哪家牛杂口味超群出圈,诀窍就看门口食客排队人数的多寡。牛杂一般有辣椒、咖喱等口味,吃来吃去,还得算咖喱牛杂入味。官也街上的排队冠军分别是安德鲁葡式蛋挞和老Day牛杂店。都是爆品。

告利雅施利华街是氹仔老城一条不太起眼的马路,邻街的一家小餐馆曰“谭家鱼翅店”,座无虚席。店家的砂锅鱼翅现煲现卖,配上一碗白米饭,很对味儿,一份1.8两的黄焖大排翅,仅售48元,如果不是亲眼所见,难以想象。鱼翅在澳门如此平常,亲民。

澳门城区面积不大,据说分布有三千多家各色餐厅,这里的寻味美食品鉴之旅,似乎永远在路上。

诗坛新作

灯笼树

明珠

它的学名叫做复羽叶栎树
它有两身衣服
春天里,它是绿色的
直到将这身绿衣穿至炎炎夏日
秋日一登临,它必定换成橙黄

仿佛要履行一个如期而至的约定
在高高的树梢,举起一串串灯笼
照亮这条秋天的大道 行走其间
左右皆暖调 仿佛储存着
所有秋日的午后暖阳

就是这一串串灯笼

照耀着秋日的尘世
照耀着绝尘而去的车辆
照耀着挑担而过的耕者
是否在每一位过客的眼神中
它看到了重负、凄惶、痛楚
抑或落日一般的激荡、辉煌

它不曾用语言 安慰
每一位擦身而过的行者
它只是尽量 把自己身上的
每一串橙色灯笼 高高挂起
好让这温暖抚慰或指引着
所有尘世间与它有一面之缘的赶路人