

# 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。大堂区纛厂巷的“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