

兴安:明月照白马

周蓬桦



插图 阿占

为什么明月偏要照白马呢,照森林或者草原不成吗?在良友书坊内,站在“解域”——兴安水墨文献展的一幅幅作品前,沉下心思细细读、慢慢品,掠过时间飞扬的碎片,印象与记忆的残存,我企图从展示墙上找到丝缕另外的发现,从水墨的气味中闻听击打北方大地的雨声,上头的马奶酒、蒙古包、亮丽的河流,直到找到一个完整的兴安——那个总是习惯性戴一顶西部牛仔大檐帽,与朋友们把酒问盏谈论诗文,黑框眼镜后目光柔和,当几杯热酒下肚,激情上来就扯起嗓子来唱《呼伦贝尔大草原》的家伙。嘿,还别说,只有他略带烟嗓的音调,能够把这首歌演绎出浓郁乡愁和年代感,深沉又动情,甚至唱得让人破防泪目,以秒杀的速度把在场者带往茫茫草原,绕梁的余音给人以遐思空间,联想到天边白云下发生的故事。

而有些人唱此歌,总感觉歌词是在舌头上飘,在口中打个漩涡儿,分量很轻地滑脱出来,缺少内在走心的意蕴表达。于是我想,这是因为他是草原之子的缘故吧?可以让每句歌词都与童年的记忆产生契合与共振,沉甸甸地砸向时间深处,月光下广袤的牧场,以及“天苍苍,野茫茫,风吹草低见牛羊”的画面。自此以后,只要人们一提到兴安,我的脑海里就会神奇地掠过以下几个词组:浪漫的骑士,音乐、诗歌和酒,大提琴的低音区,唐吉珂德的近邻,马头琴的感伤和草原长调的明亮悠远。

人是被时间与记忆支配的生物,遥想难忘的公元2009年,我在鲁院高研班读书,他是西门同学的挚友,因此总是参与我们的聚会活动,与我们晚一辈的同学打成一片,大家都叫他“兴哥”,觉得称“老师”生分客套。他是蒙古汉子,健硕的形体,走路拉风,活力四射。春天里,他喜欢围一块花布长围巾,偶尔嘴里叼一只黑色大烟斗,让人觉得他是希区柯克某部电影片子里的神秘人物,但他并非高冷之人,而是高冷与温和的混合杂糅,这杯鸡尾酒,天晓得他是怎么调制出来的。平日里,当我想起他,还会无端地与上世纪八十年代的一首诗联系起来:“人用一只眼睛寻找爱情/另一只眼睛压进枪膛/子弹眉来眼去/鼻子对准敌人的客厅”(欧阳江河《手枪》)——写到这里,哑然失笑,含在嘴里的半盏绿茶失控地喷向键盘,让键盘上的某些字母陡然打个激灵,弄湿了一丢丢。

兴安出道早,却没半点架子,他总是保持旅人的本色,风尘仆仆,这是特点之一;早年他酒量超级好,似乎永远也不会醉,喝酒实在到不用劝,这是特点之二。当然,即便小醉了别人也很难觉察,至多听其嘎嘎地笑两声,说明他自控力较强。令人颇觉意外的是,像他这样一个蒙古汉子,脾气却好得像个标准的暖男,因此颇受大众尤其女性读者的青睐,尽管他的散文写得老辣,自己亦无意取悦哪一部分读者,恰如他一本新书的名字《天性如此》。尤其他近年的散文作品,多描述草原或边塞生活,满眼都是新奇与异质,是一幅幅硬石头般的冷风景。人都有根的情结,对他而言尤甚,一年四季,他在京城与内蒙之间穿梭往返,参与《草原》杂志的策划,把这本杂志的“自然写作”栏目打造成了业内人士交口称赞的品牌。

生活风景

一匙“海怪酱”

崔启昌

海边人常说,小海货里也有大乾坤。小海货的烹饪方法多是蒸或煮,要不就是油炸、油煎。它们个头儿虽小,但天生具有的鲜美滋味让其自带了同样能登大席面的资本。还有一种使小海货身价倍增的加工方法,让尝过其味的食客无不嘬舌称好:制酱。小海货蜕变而成的酱种类不少,像虾酱、蟹酱、比管酱、鱼杂儿酱等等,都是海边人一年四季饭桌上常见的抵酒下饭的海味佳肴。

我也枕海而居,自认对大海鲜、小海货格外熟悉,吃的比旁人见的都多。每有此类话题,往往会凑上前去叨叨一阵子。今夏去烟台,在靠海的美食街上尝到了一道深度唤起我馋意的海味好菜,竟让我在海鲜美食上“见多识广”的优越感黯然失色了若干。

这道好菜的成本极低,可谓是“废物利用”的成果。“海怪酱”!我乍听到这个菜名甚感奇怪。尽管朋友再三褒奖“海怪酱”多么有营养,味道多么独一无二,我还是好大会儿未能下箸。搞不懂它的来路,把不准它为何有这么个怪吓人的名字!朋友郑重介绍,“海怪酱”得来不易,是专用寄居蟹剁碎磨细、加盐发酵制成的。因寄居蟹并非量产,是渔业副产品。渔民珍惜大海的馈赠,择取寄居蟹可供食用的肉脂膏部分制成珍品,以悦味蕾,以饱口福。

探清“海怪酱”底细,我和同行朋友纷纷执箸尝鲜。果然,这“海怪酱”与鸡蛋配伍,在葱碎儿、姜丝和小米辣的帮衬中,借助热油撮合而生成的菜肴香且鲜,入口嫩滑,蟹肉之味突出,没有蟹壳细渣,回味悠长。朋友介绍,“海怪酱”就饭,米饭也好,面条、馒头也罢,各取一匙即可。我爱吃面条,挖一满匙“海怪酱”入碗,与紫菜蛋花浇头一起“调合滋润”面条,浓香气息扑面,令我食欲顿生。紧临而座的女士将一匙“海怪酱”与米饭相伴,执箸搅拌,原本白花花的大米饭少顷成了金褐色。好看的色泽,好闻的味道,让第一次吃到“海怪

酱”的她越发喜形于色了。对坐的两位伙伴,掰开白馒头,各自将满满一匙“海怪酱”耐心地塞了进去,继而又沿馒头边捏了两圈儿才入口咬了。咀嚼间,两位觉得麦香跟“海怪酱”的香鲜融合,其沁入之味和悦动味蕾的指数,均可与声名颇大的“肉夹馍”一比。

吃过“海怪酱”,我忆起小时候的一些过往。当年所在的小村子,几乎家家天井里都安有一盘水磨。除了磨豆浆渣小豆腐,水磨的另一个用途便是将海上捕捞的小虾小鱼等研磨成稠浆状,继而装进瓷坛里加盐调好,密实扎紧坛口,搁到阳光照到的地方等待发酵海味酱吃。那时,日子过得普遍拮据,不过,过惯苦日子的村人们因为一口海味酱的滋润,脸上倒也不失暖意。我记得,我家天井中的水磨还常磨过“嘟噜蟹酱”。父亲在外行医,有了薪水,会去镇上集市花块把钱淘半兜子嘟噜蟹,拎回家让母亲磨了做“嘟噜蟹酱”,给一家老小乏味的饭碗里添几分化解馋念的美味。嘟噜蟹多在泥质滩涂栖居,肉少壳厚个头小,用其制成的酱味道差劲,跟“海怪酱”相比,可谓一个天上,一个地下。日子渐好后,老家人做“嘟噜蟹酱”就变成了记忆。

吃“海怪酱”还让我想起一件事。青岛城阳沿海一带有道如今仍在溢香的好菜:鱼杂儿。鱼杂儿也可称作“鱼杂儿酱”。渔民出海,随机加工渔获时,不舍得丢弃“鱼下水”,集中到船上备好的大桶内加盐腌制。日子一长,“鱼下水”在发酵中演变成黏稠的酱状。将“鱼杂儿酱”盛碗清蒸蘸葱吃,或淋入小磨香油炖熟就馒头、浇米饭,或是“鱼杂儿酱”里磕鲜蛋炒着吃,那鲜那香总能叫人胃口大开,饭量陡增。

物阜民丰时,用好食材烹制好菜肴很容易,享口福并非什么难事儿。同样情境下,若用不起眼的“糙物”,或者本可列进废弃清单的“次毛”食材烹制出美食来,除了上乘的技艺,里面蕴含的东西可就多了。



城市秀场

冰糕和冰糕棒

赵竟成

盛夏,岛城三伏天遇到持久的高温天气,30度左右的气温已经连续十几天,从早到晚,只要你一活动,如果没有空调,那一定是汗漓漓的,走在街上身上如注的汗水瞬间就会湿透你的衣衫。路边西瓜摊倒是不少,硕大的西瓜被摊主切成一块块,扯着嗓子在吆喝,可是惟独不见街上有卖冰糕的,想吃你要到大小超市里去寻觅,于是我想起当年满街都是卖冰糕的夏日来了。

“冰糕,三分五分”。当年的街上一到夏天,几乎每个路口都有卖冰糕的,一般都是守着一个木头箱子,里面用旧的棉被或者棉衣裹着大口保温瓶,也有刚刚开始卖冰糕的,箱子里是用棉被包着整盒的冰糕,也有骑着自行车走街串巷叫卖的,但比较少,可能是买得起自行车的人不用再去卖冰糕了。

记忆中的冰糕是百姓大众解暑最快捷也是最便宜的冷食,三分钱的是冰棍,五分钱的是奶油雪糕,冰砖和冰激凌简直是奢侈品。一般孩子吵着家长或用自己攒下的零钱也就是买一根冰棍,如果哪天吃到一根雪糕能跟小伙伴们炫耀好几天;就是这样,一个夏天也吃不上几根冰糕,常常会看到路边的孩子们围着一根冰棍你舔一口,我舔一口,今天想起来还是那么温馨。

冰糕伴随了我的童年、少年,而托举冰糕的冰糕棒则与我的青年时代结下了不解之缘。16岁那年,只读了一年半初中的我退学了,顶替养父进了工厂,而这家工厂是国内唯一一家专门生产冰糕棒的企业,冰糕在南方是用竹签做托举,而我们做冰糕棒的原材料则是来自东北的白桦树,生产的冰糕棒嫩白圆润,供不应求,不仅满足了本地和一些国内大城市的需要,还要出口到欧美和东南亚等国家,出口创汇在国内是独一无二。

既然是做冰糕棒的企业,那到了炎热的夏季肯定是要让职工吃上冰糕以防暑降温,因我们供给食品厂冰糕棒,采购冰糕也是“近水楼台先得月”,捷足先登。尤其是到了最热的时候,冰糕成了抢手货,我们厂也没有紧缺过,一般在中午前后拉到厂里,各个车间班组领回去分发。记得有一次拉回来晚了,早班已经下班,有个青工就把全组的一盒冰糕领回去,自己躲在料场吃了个够,最后走出来的时候,手里托着半小盒冰糕,嘴巴半张闭不上,话都说不出来,大家看到他既心疼又想笑,这恐怕也是反映计划经济年代冷食匮乏的一个反衬故事。

那时我们企业效益很好,是亚洲最大的冰糕棒生产企业,不仅冰糕棒抢手,连下脚料也是引火取暖做饭的好燃料,凭这,我们厂在社会上很吃得开,一张柴火票就能敲开附近医院、菜店、电影院等单位的门。改革开放后,冷食产业大发展,冰糕棒的需求也就更加旺盛。一天,我在办公室,厂长走进来说,你给《企业家报》写个材料。我想了想,题目叫“冰糕棒大王”吧,厂长脸红了说,这多不谦虚?我说这是企业的荣誉,再说外国有“汽车大王”,我们怎么就不能有“冰糕棒大王”?厂长拍板敲定,从此我们厂声名更加远扬。