

大城小事

烧鹅里的乡愁

●蓝飞燕

初夏的小雨裹着荔枝木的清香扑进车窗时,我正载着英国友人汤姆驶向东莞大岭山。这位痴迷《随园食单》的半个“中国通”反复摩挲着泛黄的《烧鹅》诗笺:“残阳之照,其如晚之艳阳也。脆皮坚肉……口舌生津,其如蜜之滋味也。独爱烧鹅,其为食品之至矣。”油墨浸润的诗句在他舌尖打转。

“听这噼啪声!”李记烧鹅坊的第五代传人李伯掀开了砖窑。二十年树龄的荔枝柴在炉膛里爆出火星。油脂在火焰舔舐下“滋滋”作响,鹅皮正绽开金丝裂纹,香气扑鼻。烧鹅刚上桌,一向文静的汤姆便立刻“变身”,双手快速拉开鹅腿,“咔嚓”一声,油亮的鹅汁溅到金黄酥脆的鹅皮上。他连忙咬上一口,汁水便顺着嘴角流下,边吃边含糊地称赞:“太好吃啦!皮脆肉嫩,骨头都香,我要全吃完……”那一刻,我看见他眼角沁出的泪光——那是酥皮在齿间爆破的脆响,是滚烫肉汁漫过舌苔的战栗,是陈年卤香

攀上鼻腔的温柔撞烈……

一个月后,我们在深圳“古井烧鹅”重逢,汤姆的中衫上沾着些许鹅渍。百年老铺里,陆师傅正给我们介绍:这道广府名菜已有700多年历史,相传源自南宋宫廷秘方。新会崖门海战后,南宋御厨携女逃至新会银洲湖西岸的仙洞村,便开了烧鹅店。凭借秘制手艺,他烧制的烧鹅色香味俱佳,声名远扬,传承至今。

“古井烧鹅”制作工序极为讲究,对美食故事颇有研究的汤姆,正与陆师傅热烈地攀谈。袁枚在《随园食单》中说:“大抵一席佳肴,司厨之功居六,买办之功居四。”陆师傅告诉我们,陈皮要十五年以上的,荔枝木要晒够三百六十日。其酱料独特,由生抽王、砂糖、盐、酒、蒜蓉、五香粉、汾酒、桂皮、茴香、陈皮等按特定比例调配而成。制作过程包含宰鹅、烫毛、拔毛、充气、清内脏、填料、封腔、涮洗、上皮水、晾干、入炉、出炉共12道严谨工序。

古井本地有民间俗谚:“鹅享娘肠猪盆地”“一个鹅头四两酒”等。美食家蔡澜提道,先拆掉鹅头下巴,吃掉肥美的鹅舌,再轻轻掰开鹅头,吸吮樱桃般的鹅脑。我讲到这里时,汤姆忽然顿住——鹅皮在唾液里融化的酥痒,纤维间渗出的酒香,直叫人感叹“此味只应天上有,人间能得几回尝”!

“这不是食物,是液态的诗歌。”汤姆望着玻璃橱窗里悬挂的烧鹅,霞光给鹅身镀上了一层金边,油滴沿着鹅颈缓缓滑落,在青砖地上砸出了一个个小小的琥珀,煞是好看。

回程途中,汤姆突然说:“你们总说乡愁,现在我懂了。”他的指尖还沾着鹅油香,继续道,“能让人含着泪微笑的,不是多复杂的味道,是有人肯把一辈子熬进柴火里……”汤姆的话让我心头突然一紧,我仿佛看见了那些佝偻在灶前的背影——他们用掌纹丈量着光阴,将百年岁月文火慢炖,让寻常禽鸟羽化成了诗。

诗人心语



车间

●郝小峰

游标卡尺

在0.01毫米的精度里

反复测量零件

细心读取数据

品检员工作时一丝不苟

冷若冰霜的面孔

眼神里闪烁着

不依不饶的锋芒

穿过图纸和切割液

穿过轰鸣的时间

能工巧匠

正干得热火朝天

机床上的工件,金属粒子

飞溅着激情的火花

恰有风来

●杨彩霞

五月葱茏

爬上了浅夏的肩膀

掠过绿野的风

携来洋槐林的花香

骄阳裹挟一点泥土的冥想

穿越弯弯的山路

在开满蓝雪花的院子登陆

飘过年轮的诗篇

在向阳的小窗流连

桌上的线装书,依稀滴着墨香

母亲拍打着老棉衣

晒杆抖下一阵肥皂的原香

在晾衣绳下嬉戏的孩子

执起岁月的笔

用漂泊异乡的一声喘息

撰写修行的日记

额角潜入踌躇的缄默

压缩为散落在流年的标点符号

摇摇椅上轻轻打一个盹

恰有风来便是诗

随笔小札

芍药映夏

●杨锐

五月的美,属于芍药。

每到这时,母亲总会在廊下摆弄她的陶罐。粗陶表面沁着汗珠般的水汽,里头浸着昨夜新折的芍药枝,青瓷碗里浮着几粒明矾,说要把夏季的暑气都腌进花魂里。

老宅天井里的芍药开得恣意。虬枝攀着斑驳的砖墙,叶片被日头晒得发亮,倒像打了蜡的翡翠。母亲常攥着竹剪在花影里穿梭,碎花布衫沾满草籽,发间别着朵将开未开的蓓蕾。她说这花是急性子,夏天刚来,便急着展露裙裾,迫不及待展现自己的美。

我总在午后最闷热时溜回后院。竹榻浸过井水,躺上去凉津津的,看母亲在灶间熬煮酸梅汤。芍药花瓣飘进陶罐,与乌梅、山楂共舞,熬成琥珀色的汁水。她用蒲扇给我赶蚊子,自己额角却凝着细密的汗珠,顺着皱纹蜿蜒成小溪。“心静自然凉”,她总这么念叨,可自己却像株向日葵,永远追着日头忙碌。

夏日多暴雨,芍药的枝叶被打得东倒西歪,母亲却说这是花最鲜灵的时候。我们踩着水洼去捡落红,她教我辨认花蒂处的蜜腺:“看见没?这里藏着太阳的金线呢。”花瓣在竹匾里摊成粉霞,晒干后收进铁皮盒,冬天煮水泡脚,说能驱寒气。我



■资料配图

总嫌药

味苦,她便

往里搁两粒冰糖,

看琥珀色的水纹在搪

瓷缸里打转。

高考那年,我压力很大,常常把自己关在房间,一学一整天。暮色四合时,窗棂忽然簌簌作响,竟是母亲折了枝芍药从外面塞进来。花瓣沾着雨露,茎秆还带着体温。“姑娘,你看这花,也在攒着劲努力盛放自己的美呢。”她声音柔柔的,却给了我坚持下去的勇气与动力。

后来我离家求学,母亲开始寄来各种“花信”。有时是晒干的芍药瓣,有时是绣着花枝的棉布手帕,那时我是文艺少女,穿着棉麻长裙,搭配这一方棉布手帕,真是欢喜极了。

前日路过花市,看见有老农蹲在角落卖芍药。胭脂色的花苞裹着灰土,像被遗落的晚霞。我买下全部花朵,照着母亲的方法熬了酸梅汤。儿子啜饮时皱眉:“妈,这味儿好怪。”我望着杯中浮沉

的花

瓣,忽然

读懂当年母亲

眼里的温柔——有些

滋味,原是要经过岁月发酵才懂。

老宅天井早已浇成水泥地,可每逢夏季,我总觉得空气里浮动芍药香。昨夜整理旧物,竟在衣柜底层翻出母亲绣的芍药香囊,针脚歪歪扭扭,却缝进了整个夏天的蝉鸣。她如今仍住在老宅,每天清晨都要去菜场拐角的花店,买回几枝含苞待放的芍药。“妈,给您别在鬓角。”我把花簪在她银丝间,她嗔怪着要摘,但笑得很开心。

晚风穿过纱窗,带起几片花瓣粘在她肩头,像时光撒落的糖霜。原来生命最美的绽放,从不在意是否有人驻足,只要热烈地活过、爱过、盛开过。就像母亲总说的:“花有花的时辰,人有人的缘分。”此刻,我终于懂得,这世上有种永恒,叫作:在烟火人间,静静等一朵花开。

东园文学奖
征文选登

扫码查看
征稿启事

