

流年记

# 脚步

慕然

休息日,我踏上了回乡的路途,心中萦绕着匆匆的脚步,温柔的情绪如晨雾般悄然弥漫。

车停稳后,我推开那扇沾染岁月痕迹的单元楼门,拾级而上。父母的家在二楼,钥匙尚未触及锁孔,母亲便已轻轻推开了房门,那熟悉的气息如春风般扑面而来,温暖而亲切。

我并未提前告知父母我的行程,生怕母亲因过于惦记而夜不能寐,徒增烦恼。然而,每次回家,她似乎预知我的归来,总能准确地打开房门,仿佛有一种无形的感应。母亲告诉我父亲刚刚外出购物,我的目光不自主地望向窗外,希望看到他的身影。恰巧,我看到一位年轻的父亲和一个蹒跚学步的孩子。小孩小心翼翼地向前迈着步子,他的父亲双手护在身后,每走一步,目光中都盈满了殷切鼓励。那一刻,我的心仿佛被一阵电流穿过,微微颤抖——我也曾经是那个小男孩。

这时候,门外响起了脚步声,母亲对我说:“你爹回来了!听他的脚步声几十年了,不会错。”果然,进门来的正是我的父亲。

小时候,我体弱多病,父亲常常拉着我去晨跑,晨光熹微,我总是追不上父亲的脚步。我渐渐成长,父母迈着稳健的步伐,一手牵着我,一手为我提着书包,把我送入学校后,他们的脚步又匆匆踏上前往工作的路,身影渐渐融入那初升的朝晖里。暮色聚拢,我也每日竖起耳朵,等待着门外响起父母的脚步声。每当那熟悉的脚步声响起,我会立马放下正在写字的笔,跑出口口迎接。那时候,我觉得父母的脚步声是世上最动听的旋律,是岁月里最温暖的音符。

渐渐地,曾经奔跑着追赶父亲的孩童,已成长为父亲奔跑着追赶的少年。我去外地上大学那天,列车缓缓启动,父母跟着列车开出的方向走了好一会儿,直到我再也看不见他们的身影,才将视线收回,而父母的脚步,则永远铭记在我的记忆里。

大学那年暑假,父亲因病入院。在家的那些日子,听不见母亲开门的脚步声,屋檐下,只有风铃响个不停,清脆而空灵。父亲痊愈出院那天,母亲搀着父亲,我提着住院时的衣物,刻意地放慢脚步,可与父母的距离仍然越来越远。我停下脚步,伸出手臂,很自然地拉起他的手,就像小时候他牵着我那样。那一刻,我仿佛又回到了童年,回到了那个被父母守护的温暖时光中。

人生每一个阶段都留下深深浅浅的脚步,驻足于不同阶段的脚步串联起来,就是一个完整的人生。偶尔,放慢脚步,回望那些曾经的痕迹,那些或轻快、或急促、或沉稳的脚步,始终是生命最动人的诗篇,诉说着过往,引领着未来。

那天,从老家返回时,夜幕早已降临。匆匆脚步声唤亮了楼梯间的声控灯。还未走到自家门口,家门已悄然打开,妻儿都站在那里,带着温柔,迎接我……

# 八宝菜

鲁从娟

过年期间,顿顿饕餮盛宴,吃得胃口腻腻的。此时,精疲力尽的肠胃,只想接纳一些稀粥或清淡爽口的咸菜。粥,可以是小米粥、白米粥、杂粮粥、苞米粥等。咸菜的花样可就多了去了,疙瘩咸菜最家常,拿起一个,割片,切丝,蒜泥酱油拌之,就是清爽小菜一碟。萝卜干浸泡后,撒辣椒面,淋酱油,柔韧良盈。我还腌制过黄瓜条、萝卜块、白菜丝等,作为喝粥的搭档。

或许是上了年岁了,忽然就开始了回忆,想起年少时候吃的一些食物。那天,孩子爹忽然说想吃以前的八宝咸菜,出门逛了半天,也未寻见八宝菜的影子。于是上网搜索有关八宝菜的信息,结果发现,网上卖的八宝菜里面的食材有金针菜、毛笋、黑木耳、茶干、菜梗、豆油皮等,与烟台八宝菜的食材大相径庭。他失望地说,以前烟台街上卖的八宝菜可好吃了,里面有花生豆、疙瘩条、芹菜、胡萝卜、鬼子姜等,脆生生的,好看好吃又下饭。

“有我这个妙手厨娘在,想吃八宝菜还不是小菜一碟?”我调侃道。其实,我还真没做过八宝菜,但却吃过不少。我循着记忆,回味八宝菜的味道,也想起会做八宝菜的高先生。

高先生是一位厨师,前些年在大海阳附近的居民区开一家小饭馆。他为人热情豪爽,经常邀请亲朋去他的饭馆聚餐。我去他家饭馆吃得最多的是鱼卤面,地地道道的手擀面,浇上加吉鱼做的卤子,滑爽鲜美。饭馆内,那一盆八宝菜就放在桌子上,里面放一个小勺,旁边放一撮小碟。食客可以像在家里一样,自己过去挖一碟端回餐桌。吃面搭配八宝菜,滋味翻倍,在当时被我称为绝配。高先生做的八宝菜里,八种食材一样不缺,且咸淡适中,色彩鲜亮,爽口解腻。除了芹菜、酱黄瓜之外,其他食材皆切锯齿花刀,颜值很高。小饭馆设在密集的居民区内,每到饭点,附近居民有在家懒得做饭的,都跑过来吃面条。不知他们是不是和我一样,为那一碟八宝菜而来。后来,高先生因病突然去世,小饭馆也关门

了。从那时起,我再也没吃过八宝菜。

我循着记忆,扒拉着手指头细数做八宝菜的食材:花生豆、芹菜、胡萝卜、鬼子姜、酱黄瓜、疙瘩头、“小地雷”。备齐这七样食材之后,大脑便罢工了,怎么也想不起来另一种食材。我想用青椒来顶数,转而一想,记忆里八宝菜是不辣的。我询问家里的长辈,都说以前没做过八宝菜,我婆婆说,以前吃个咸菜疙瘩就不错了,谁有工夫去捣鼓那玩意儿。于是我咨询了大姑婆婆。她家住大海阳,天天去社区“壹家厨坊”义务帮厨,蒸、炸、煮、溜样样拿手。大姑婆婆说,另一种食材应该是萝卜,但必须腌制后除去辣气,使之温和。万事俱备,只欠这款食材。

说做就做,把食材、花刀备齐,便开始制作。一样样的食材在菜板上排队等候我的“精雕细琢”,变成八宝菜里的一员。做八宝菜的过程很繁琐,疙瘩头、胡萝卜、鬼子姜都要用波浪纹刀切成锯齿状花纹;芹菜需经过清洗剖开切段;花生豆要提前浸泡煮熟;酱黄瓜、疙瘩条需要轻轻浸泡一下减轻咸味;芹菜、胡萝卜则要提前腌渍一会儿。调味的过程也需酌情,酱油需拿捏到位,太浓了容易染色不够靓丽,太淡了不入味,一切都要刚刚好……

本想少做一点,可八样食材热热闹闹集合了一小盆。看着颜值不错,让人一看就有食欲。因食材多,味道也更有层次感。我以闪亮登场的姿态把八宝菜端上餐桌,孩子爹迫不及待地捏起一根鬼子姜,品尝之后面露喜色,连声说不错不错,就是以前那个味道。那一刻,我觉得销声匿迹的八宝菜又回来了。作为一个资深厨娘,有着对各种食材的调遣以及调味料搭配的本领,然后再凭着舌尖的记忆,做好八宝菜就是顺理成章的事儿。我把八宝菜分装了几盒,送给左邻右舍品尝,大家都说好吃。

那些天,我家餐桌上,八宝菜在众多菜品中脱颖而出,一跃为王。山珍海味吃腻了嘴,着实需要一款小清新的八宝菜来清肠开胃。

诗歌港

# 惜春

邓兆文

就让它滴吧。你听这春天的脚步,像不像秒针在奔走,在消失你说它潜入了地下以另一种面孔长了出来即便是,那也不会到你的眼睛里停留太久——头刀韭菜只有一茬是紫根的野菜开心了几天,就老得无人光顾迎春,玉兰,桃花,杏花也逃不出花期和燕子一样,它们终究是要离开枝头,离开家的只有时间的使用权掌握在我们的手里,其它都是过客

# 太阳的故乡

林海

长岛是太阳的故乡,朝阳从大海里上工,身披彩霞亮相。笑靥爬过山庄,温暖给了海洋。卸妆前,把红旗插遍天边,美梦变成月光。

月亮是太阳的化身,笑脸在水中荡漾。海浪中奏响小夜曲,船儿撞着波浪。渔夫在岸上夜钓,游人在海边徜徉。明晨海风吹起,太阳又要整装上岗。

# 港城序曲

林进好

初春的早晨  
街道上  
车水马龙 川流不息  
淅沥沥的小雨  
浇开了朵朵伞花  
红的 黄的 兰的 紫的  
……  
青年男女  
行色匆匆  
一看就知道  
是那些赶坐公交的上班族  
这边姥姥送外甥上学  
那面爷爷领着小孙女  
妈妈开着新能源车  
有的去送小帅哥  
有的去送花公主  
人们举着伞花  
或排成长队  
或间隔有序  
一道亮丽的风景线  
汇集成港城的  
和谐序曲