

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,跑出门口迎接。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起的少年。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,柔韧艮盈。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,旁边放一碟小碟。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,一跃而为王。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,那也不会在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