

◆ 高建刚

美食人生



■ 甜晒鱼 陈皓月绘

在他大脑里，侃侃而谈之间令人垂涎欲滴。

王开生将饮食文化引入散文创作深受汪曾祺和梁实秋的影响，这从他的文本审美特征可窥一斑。但他并未囿于大师的强力磁场，扬自己之所长，字里行间透出地道的烹饪现场气息，仿佛听到娴熟刀工的不同刀法在砧板上的碰撞，仿佛看见炒锅里升腾的火焰和火焰中跳跃的食材，仿佛嗅到空气中弥漫着的混合性馥郁浓香。这魅力的独特性，无法效仿，不可取代。

王开生饮食文化散文的独特性还表现在对语言的驾驭。他的语言很有辨识度，语调充满与生俱来的味道；机巧运用古文词语带动了语言的节奏感，简明利落而无拖沓凝滞；不乏诙谐幽默，闪耀着智光。如此风格与呈现美食正是天作之合，相得益彰，彰显出个性十足的文本。王开生语言风格的形成，又得益于他的古诗文功底、童子功书法以及风趣幽默的性格。他的记忆力像他的空军体格一样出类拔萃，脱口能出名诗名句，他的行文自然带有典雅的古韵；他的书法不亚于专业书法家，进入文学创作之前他的身份就是书法家，于是书法的节奏感在他的文学语言中凸显出来；平日里他经常俨然一副相声大师派头，妙语连珠，逗乐四座笑喷，于是字里行间平添了诸多妙趣。

谈及文学创作，王开生常说说自己“发育较晚”。这虽是自谦，也是实情，他的《四时五味》和即将出版的《观澜》及之前出版的《寻味四季》，是他近四年利用业余时间创作完成的，短短几年间实现如此的创作量，没有足够的才华显然难以支撑，更令我钦佩的是王开生执着探索饮食文化的热忱和倾情投入散文创作的勤奋。他常做说走就走的旅行，“独自一人，冒着瓢摇密夜，夜宿在湘西凤凰古城。”“凄迷灯火中，夜寒，风冷，人独立，此刻要享受的，正是那份睽违已久的，孤独！”（《夜寒定有人相忆》）他每到一地，田间访查，遍寻当地特色美食是第一要务。最近他去新疆出差，疲劳困顿的同行们都在汽车行驶的颠簸中睡着了，唯有他还在手机上静心写下关于新疆饮食文化的散文……

我始终相信，一篇优秀散文给予我们的不仅是知识弥补与开拓，还是物质与精神的双重美感，更是一股爱与善的感动，一种认识世界的经验和感悟，一份悲悯苦难的情怀，一束照亮黑暗的真理之光。《四时五味》让我沉醉其中……

行文至此，我感到眼前的饮食焕然一新，我的味蕾打开如花绽放，眼神有了探究之光，它们的形色味吸引着我，透出千丝万缕的文化内涵。



◆ 盛文强

行走的牙签

潮退远了，海水逐渐望不见了，只剩下灰色的海滩。我又看见了那群蟹，那是一种身材瘦小的尖蟹，它们挥着兵器，像密集的弓弩，挂着风声，从泥滩的浅水里冲杀出来。我赶紧跳到一边，避开了凌厉的攻势。

尖蟹长条形的身子连着八条腿，外加两个比腿粗不了多少的钳，面无表情的飞奔，需要小跑才能追得上，而其中有多数尖蟹跑起来一巅一巅的，掺杂在队伍中间，还有一只跑起来剧烈颤抖，它少了两条腿，看上去更像是在跳跃前进，与整个队伍的奔跑极不协调——它们当中，大部分成员缺了一条腿。相形之下，一队伤兵让人放心许多。谁也不会想到，这是渔民们的杰作。

捕鱼人常年待在船上，追逐着四处迁徙的金枪鱼群，短的也要在船上待上大半年，已经习惯了海面上起伏不定的生活。回到安稳的陆地，居然头重脚轻，生出些许晕眩了。随船带了蜂窝炉，用完就熄，饼子码在炉盖上热热，网里捡出的小鱼扔到锅里滚一滚。小虾是可以生吃的，嫩白脆凉，像吃凉拌黄瓜。一顿饭就这样悄然开始了，满船都是大吞大嚼的声音，正如起风后的弄堂，充满了来路不明的撞击。一只蹲在船板上吃饭的渔民中，忽然有一个人停了下来，猫着腰，直奔船头的一堆渔网走去。同船的伙计们心知肚明，低着头吃自己的。只见那人揪出一角网，翻了多时，拎出一只张牙舞爪的尖蟹。轻微的一声脆响，像折断了火柴棍的声音，一条蟹腿已经掰下来，剩下的部分扔进海里。淡青色的蟹腿被两个陡峭的关节分成三段，上面布满了绒毛，尖端细长锋利无比，尖蟹靠它能爬上高大的礁石，在垂直的断崖上如走平地。现在，它穿行在牙缝里，干鲅鱼歪斜的肉丝被提起来，又塞回嘴里去，紧张的牙缝里一阵舒泰。至此，蟹腿也就没了用处，可能随手丢在船板上，也可能甩进海里——这种结局是我最担心的，那只受伤的蟹可能正在海的深处，仰头看着属于自己的腿飘落下来，蟹如果有知，也定然会垂泪。然后他回到原处蹲下接着吃饭。尖蟹肉很少，净是骨头，不中吃，本可无忧，却意外地被安排了这样的角色。

渔民吃饭最忌讳说话，四下里只有吞咽声。一次局促的午饭进行得井井有条，人群当中掺杂着我的父亲，他压低帽檐遮挡着海风，大口咀嚼的动作也带动着帽子一起一伏。

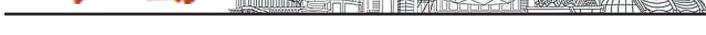
父亲不像他们那样蹲在船板上。他盘腿坐在那里，一声不响地撕咬着干鲅鱼，像撕一块旧布，烟尘四溢，那里面隐藏着死亡的快感。他平静地看着一只只尖蟹被拎起来又抛出去，一言不发，许多年来的磨练，他已经是一个成熟的水手了。这个波澜不惊的中午，海面上没有浪头，菱形的波纹反射着太阳的光辉，他抬起头望着前面空荡荡的水面，目光穿越海平面，却总被潮湿的水汽挡回来。干鱼有着棉絮一般的柔韧质地，悄然进入口腔内幽暗的骨质缝隙，扭曲的肉丝在黑暗中寻找攀缘的台阶，都被父亲咬紧牙关挡了回去。有一回，他再也支持不住，一股铁丝似的鱼丝塞进臼齿，周围的牙险些被挤倒，他也像其他船员一样猫着腰沿船舷前行。在船头，他扯起一片网，翻找半天，拎出一只蟹，这只蟹只有七条腿，不知被谁抢先掰过了。父亲皱皱眉，把它扔回海里，蟹的落水声被船的轰鸣盖住了。在海边有个不成文的规矩：每个尖蟹最多只能掰一条腿来做牙签，不可多用。不知是谁立下的规矩，居然被几代人严格地遵守着，沿用了许多年。对尖蟹来说，未尝不是一件好事情。父亲再次回来时，嘴里溢出了干鱼的味道，他的简单的午饭就此结束了。干鱼的咸腥气夹杂着口腔的温度，四处游走，这些气味飘在船板上，瞬间把干鱼的粗糙质地复原了，气味的斜纹罩在渔船上方，织成了薄薄的网。

父亲是有心的人。他也常用蟹腿做牙签，只不过用完蟹腿从来不乱扔，而是放到蓝布小褂的口袋里，锋利的尖角经常扎破衣服露在外面。同时放在口袋里的还有毛蛤、海螺、盛放烟叶的铁盒、火柴，毫不相干的东西胡乱放在一起，母亲埋怨过许多次，父亲依然我行我素。等我离开半岛以后，惊奇地发现，父亲的方法到处都在用。父亲每次返航，我都要翻翻他的上衣口袋。毛蛤、海螺照旧交给母亲下锅，我把蟹腿留下，晾在窗台上，几年积攒下来，也有一大堆了，开窗时经常被窗扇推出一些掉在地上，我们也懒得去捡。母亲常随手抓过一条剔牙，蟹腿的锋芒比针尖还要细，能搜遍任何细小的牙缝，用它搜索一遍，吸气时牙齿微凉，冷风沿着牙缝自由出入，我却再也不敢去碰它们了。那年，我和母亲同时拿着蟹腿，在墙根下剔牙，我用力过猛，被蟹腿的尖刺扎得血流不止，落在手指肚上的血触目惊心，鲜艳的底色上掺进了唾液，温热与咸腥的气息让我晕眩。母亲忙扔掉手里的蟹腿跑过来，轻轻掰开我的下颚，口腔里的秘密暴露无遗，一小截折断的蟹腿深深楔进了牙龈，母亲把蟹腿拔出来，牙齿周围立刻被火热的血包裹了，我久久不敢合嘴。多少年了，像蟹腿刺破牙龈那种血流如注的事情，仍然在暮色四合的院落里生长。

直到有一天，我回到半岛，在退潮的海滩上再次看到颤巍巍前行的蟹，被它们庞大的阵容所震慑，禁不住暗想：它们的爪尖，又和什么人的牙齿亲近过？



8 琴岛



QINGDAO



QINGDAO



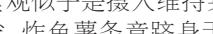
QINGDAO



QINGDAO



QINGDAO



QINGDAO



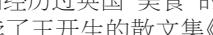
QINGDAO



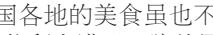
QINGDAO



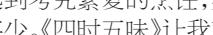
QINGDAO



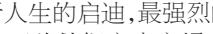
QINGDAO



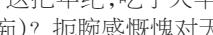
QINGDAO



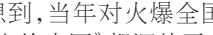
QINGDAO



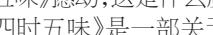
QINGDAO



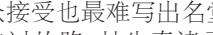
QINGDAO



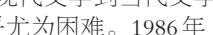
QINGDAO



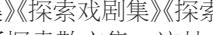
QINGDAO



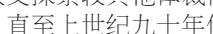
QINGDAO



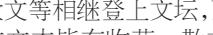
QINGDAO



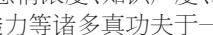
QINGDAO



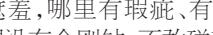
QINGDAO



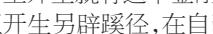
QINGDAO



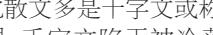
QINGDAO



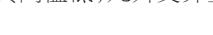
QINGDAO



QINGDAO



QINGDAO



QINGDAO



QINGDAO



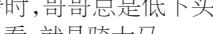
QINGDAO



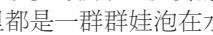
QINGDAO



QINGDAO



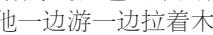
QINGDAO



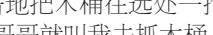
QINGDAO



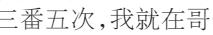
QINGDAO



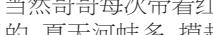
QINGDAO



QINGDAO



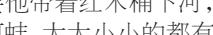
QINGDAO



QINGDAO



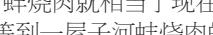
QINGDAO



QINGDAO



QINGDAO



QINGDAO



QINGDAO



QINGDAO



QINGDAO



QINGDAO



QINGDAO



QINGDAO



QINGDAO

QINGDAO