

作家频道

老城里的街心公园

阿占

街心公园是将就环境的，因局而设，小巧已足够好，内部结构包括绿植树木、景观石、微地形、休闲椅。若面积奢侈，便可以拥有篮球场和减震跑道、多种健身器材、藤萝花廊等等。之于忙碌而拥挤的城市，街心公园好比日脚的分号，是转角遇到的惬意，是短暂的放空和深呼吸。

老城里的街心公园，亦如巨人踩下的脚印，有缓冲作用。那些岔路来时急急的，锐角斜切，一到街心公园，就骤然收住了。街心公园底下或许曾有细河，经此入海。后来河水渐干涸，消失于二十世纪七十年代中期，河槽被填平，修了街道起了楼房。近入海口地势低洼，没人搭理，闲置出一小块空地，几经改造，就是现在的街心公园。

说公园，不过半个足球场大小。许是早年的河流记忆还在，几棵老洋槐颇成气象，高度、冠幅、干围，谁见了都得啧啧称叹。白日里，公园被老人家占据。沧桑老脸一张挨着一张，靠在槐树底下，夏躲阴凉，冬晒太阳。他们各自怀有乡音，嗡嗡地聊着天。“洋槐一旦成材，就是大材。”一个说。“做枕木，做船体，做樗卯，把式行家们，专挑它。”另一个说。

花期来时，街心公园浮起轻香之气。槐花色呈淡米，质地松软，富含蛋白质、氨基酸、矿物质——老人家流着口水，声音高矮疏密，谈论的都是与此相关的美食。有时候，他们只是彼此干坐着，坐在市声的罅隙里。天黑前，他们逆着最后一道光，走上回家的路。倔强的剪影，忽左忽右，时高时低，都是要跌倒的样子，却也没见谁跌倒。不过，时间一长，就不好说了。几十年下来，总有跌倒再也爬起来的。“摔一跤就死，真有福气啊！”事情过后，他们的口径统一并且轻松，透着经见世面的笃定。



插图 阿占

我常在街心公园溜达，只为听老人家说古。看看老脸与老槐，都是深痕皴裂的模样，我的内心会涌起复杂之感，人生虚无，时间敬畏，都有。更多时候，连我自己也不明所以然。“老爷子，老家哪里的？”“不是鲁西南，就是鲁西北。”若遇上好天儿，东风三级，周遭干燥明亮，他们很愿意接住我的问话。只是，接起来，也未必认真回答，间或咳嗽几声，真的假的，都被市声一一打碎，消散。

老人家也有娱乐项目。譬如拉二胡。琴声如诉，仿佛整座老城都在哭泣。拉二胡的，闭着眼。听二胡的，闭着眼。只剩我，为自己仍然睁着眼而尴尬。

我一向疼惜他们。这种疼惜不止于尊老敬老层面。多年前，在文史版编辑手记里，我曾写过这样一段话：老脸，就像活态的博物馆，陈列着城市流变，与历史互为创作者，互为证词。

老脸，指老人，也指老城本身。包括老街、老树、老房子，旧物若干。事实上，对于过于新艳的东西，我一向持有怀疑。

生活味道

肴肉诱人

崔启昌

青岛和日照同处山东东南部的黄海西岸，作为相邻的两座城市，两地的风土民情和生活习惯颇为相似，比如大家捧着的饭碗里，八九成盛的都是海鲜菜品，而水杯里冲泡的基本都是绿茶。

不过，终究“一方水土养一方人”，两市在一些方面还是有些差异的。像肴肉这道菜，打明朝末年起，日照人就推崇得不得了。到今天肴肉的气味不仅香透了整个日照城，还早已浸润到了省内外许多地方。而青岛城乡市面上前些年几乎找不着与日照如出一辙的肴肉菜，没有肴肉，自然也就没有日照人津津乐道的煎饼卷肴肉大葱的顶配美食了。

日照肴肉也叫盆肉、冷肉、肉冻。明末清初，今日照莒县长岭一带的徐氏居民们因其家乡地处交通要道，是南北商贾歇脚和为马匹配给草料及饮水的枢纽，相继有十多户人家歇准商机，垒灶架锅，劈柴烧火，通过熬煮猪头、猪耳、猪蹄、猪尾等“副材”，制成方便携带的冷食，供来往客商充饥解馋。在宽待商人的同时，也用这口饕人的“细菜”犒劳一家老小。光阴荏苒，日照人对食物多样性的认知度越来越高，拌饭下酒的菜品开发越来越多，但不管桌面上的吃食多么丰盛，多么可口，肴肉的身价不但没有被贬，反而愈发上涨，美名远播。

做肴肉，日照人格外专注。食材选择时遵循“不食不鲜”原则，生猪宰杀时间过久，或者宰杀前生猪有毛病，这样分割下来的猪头、猪耳、猪蹄等“副材”一概拒之门外，以确保肴肉品质。处理肴肉食材时讲究快而净，保证不因时间拖延而使新鲜度逊色。食材腌制与调味时，依照古法配方搁入粗盐、硝、花椒、大料、桂皮、葱姜等。硝的用量严控在每十斤食材用硝六克，以期达到既防腐增色，又赋予肴肉独特红润色泽的效果。制作肴肉，食材处理中揉搓腌制颇为关键，各色调味料搁齐后，得将其均匀揉搓于专门用竹竿密集扎过孔的食材之中，通过这些小孔使调料之味渗入食材深处。腌制时间因季节不同而不同，冬季约三天，夏

季温度高，两天即能达到入味标准，观感上可见食材深层呈浅红色就行。陈年卤汤是制作一锅上好肴肉的灵魂。祖传的老卤为基底，加入清水、盐、酱油、明矾等，旺火煮沸后改烧文火，撇净浮沫放入剔出骨头且腌制停当的猪头、猪耳、猪蹄、猪尾和切成小块的净猪皮等食材，老卤没过这些食材，持续文火慢煮四到五个钟头，期间需多次翻动并压紧食材，以防肉质松散。直至煮到食材熟烂。传统肴肉制作工艺强调“七分煮三分焖”，日照肴肉作坊中的匠人们传承技艺时有言：如此，方能确保胶原蛋白充分释放，从而形成更为有益的胶质。煮焖完成的肉品捞出，皮面朝下放进容器，用木板和重物压紧，排出多余油脂和气泡。将过滤后的卤汤浇入出锅的肉品上，静置冷却十二个钟点左右，一份晶莹剔透且香气扑鼻的肴肉即告生成。

日照人吃肴肉不考虑额外招数，横切肴肉成块状，装盘上桌即可佐酒；竖切成条状，可与葱白为伍卷进煎饼中拌饭。由于味道适口，咸淡恰好，肴肉佐酒、拌饭均不需蘸料之类相伴帮衬，入口咀嚼总是滑爽软烂，叫人口齿留香。

其实，同质的肴肉美食不光日照有，江苏镇江一带也有。今年“烟花三月下扬州”那阵子，我和友人转道去了镇江，在一家临湖的菜馆里就尝到了镇江版的肴肉。镇江肴肉又名水晶肴肉、水晶肴蹄，是当地的一道传统美食。在镇江逗留期间，多次尝过这道菜，感觉软烂感、鲜香度和食材及调味料的丰富性上似乎都不抵日照肴肉。我想，之所以产生这样的味觉感受，肯定是因为以往生疏镇江肴肉，而它在我初次饱尝时未能触动我的味蕾悦动开关。猜想，如若以镇江肴肉常饱口福，时间稍久，这南北两道同质菜品，其色香味型说不准是会有一比的呢！

美食的魅力在于分享与传播。像日照肴肉，如今在青岛就有了一些落脚点，带有日照肴肉血统的同款吃食，在岛城溢散的香味儿愈加浓郁起来。



城市秀场

车缘

崔均鸣

我相信，每个人都有个“豪车梦”。遥想当年，“君子得其时则驾”的大意便是，“驾着车出去做官”，是一个君子“得到了好时机”的标配。如此这般，就不用像蓬草一样随风飘转，行踪不定了。但是，在梦想照进现实的过程中，每个人的经历却千差万别，万象缤纷。

我在初中时代便掌握了骑自行车的本领。可是，一直等到参加工作后才拥有了一辆真正属于自己的自行车。1988年7月，我到北京参加工作以后，月薪只有58元。前前后后省吃俭用了好几个月，才在年底购买了一辆当时最拉风的“凤凰牌”自行车。每天清晨，我从劲松八区出发，走建国门，自东向西穿过长安街，到西单民丰胡同31号去上班。每天黄昏，再沿原路返回。新华门、天安门、王府井等著名景点尽收眼底，一路坦途。那应该算是我人生“得到了好时机”的高光时刻吧，青春梦想含苞待放。两年后，我申请调回青岛工作，不久便结了婚，生了子。单位领导对我这个异乡人很是照顾，不久便给我在错埠岭五小区分配了一套新建住房。每天早晨，我经吴家村、海泊桥、四方长途站等地，一路下坡骑行，准时赶到莘县路小港，在某局机关点卯上班。下班回家的时候，则需要走过一些不大不小的上坡路，略显辛苦。那是一段平淡且幸福的俗常日子，一辆自行车始终陪伴在我的身边。

1994年5月，我进入《青岛晚报》工作，并很快成为“社会新闻小组”的一名重要成员。为了方便工作，单位领导给我们每名社会新闻记者配备了摩托车。先是“金城100”，后是“钱江150”。我每天骑着摩托车飞驰在青岛的大街小巷上，采写了不少社会新闻，也为自己赢得了一些不大不小的名声。印象深刻的是，当年我曾约上要好的同事一道驾驶摩托车去崂山景区游玩。经过沙子口、流清河、垭口、太清宫、青山、黄山、返岭村等景点，在仰口沙滩野浴后，再吃当地的渔家宴、住渔民开办的民宿小旅馆。次日，沿王沙公路，308国道返回市区。自此以后，世界在我的眼前突然变得小了许多，一脚油门，便可抵达这座城市的各个角落，颇有“鸟枪换炮”后的惬意和轻松。

2000年年底，我开上了四个轱辘的汽车。先是一辆破旧的“天津大发”面包，后是一辆二手“普桑”，再后来则是一辆半新的“切诺基”。2008年5月底，我购买了一辆崭新的“桑塔纳3000”。有汽车的日子，是幸福的日子，也是可以自由远行的日子。每天，我开车接送孩子上学或放学，也带上妻子一道上班或下班。周末，还可以随时驾车回胶东老家去省亲。早在几年前我就设想了无数个“退休计划”，其中之一便是驾车游遍祖国的大江南北。但真正临近退休的时候，这些“计划”统统成为了一个个缤纷的泡影。一方面，我对世界渐渐失去了原有的好奇心；另一方面，感觉体力和精力大不如从前了。驾车的辛苦，一言难表。还有，随着经济的发达，拥有私家车的人越来越多，养车成本也相应地高了起来。比如停车位吧，过去基本没有停车费之说，随便找个地方就可以免费停车；现在，即使收费，停车位也往往很难找得到。在我住的小区，一个停车位的租金每年高达四千余元。如此算来，出门打的其实更经济，更划算。眼下，发达的城市公交和地铁几乎可以通达城市的每个角落，特别是老年人还可免费乘坐。如此好事，夫复何求。

去年秋天，我断然把陪伴了自己16年的私家轿车送到了官方指定的报废点。无车的生活，同样精彩。

本版主持人 贾小飞