

听说谢幕很久的沈家门夜市街重新开张了,我有些兴奋。

曾经的沈家门夜市街,南起中大街华侨公司,北至新街工人大厦,贯穿了沈家门老城区最热闹的主街。要是从不远的青龙山上俯瞰沈家门夜景,这条主街好像闪烁着无数的明星。这条夜市仿若是流淌在黑夜里最璀璨的明珠串儿。

天色将暗未暗,摊主们就开始准备出摊。每位摊主都是搭摊的好手。不一会儿工夫就能用几根简单的不锈钢管支起一个摊位的框架,再扯上油布雨篷,拉上一盏灯泡,摊位就成了。在夜幕降临的刹那,扭亮灯泡,小摊顿时变得光彩夺目。就像舞台开幕的那个瞬间,美好明亮得让人惊叹。

夜市的摊位,要是碰上一大群人围在那里,那多是回港的渔民。渔民在人群中极其好认,他们在船上一起乘风破浪,上了岸也不忘像马鲛鱼群一样抱团行动。他们总是成群结队的,头发被海风吹得有些蓬乱,脸庞黝黑,脖子上挂着一大金链子,大刺刺地在夜市里游逛。

冬至时分,万物萧条,徐行老家三官堂,回身侧转偶遇了这个世上最美丽的生灵——梅花。

在这清冷且又萧瑟的寒冬,一排排枯败的草木,少了春日的萌芽,夏日的骄傲,带着秋日



提到外婆菜,瞬间被时间的广角拉进特定制作片场,画面定格为:滇西南,湖南、湘西一带一些普通的家常菜,用大头菜、白萝卜、豇豆、刀豆、茄子等制成。外婆菜在当地又名万菜,以民间方法晒干放入坛内腌制而成。

而我的“外婆菜”却是另一种回忆。五一放假,和表妹一起去探望外婆,青春期的我俩,脸上爬满了疙瘩痘。表妹比我更甚,脸上俨然长出了一块自留地。那些个小疙瘩有的裂着缝儿;有的长出了乳白色的鱼钩状;有的毫不避讳地舒展着筋骨,扩充着巨大的生命张力……外婆见状调侃:“你俩像是村东头,一半荒芜的地,一半地荒芜了。”表妹气地直跺脚,“外婆有你这样损人的吗!”外婆呵呵笑着:“医生没得办法,我们有药方不怕,挖来吃那儿痘就消了。”什么药这么神奇?外婆把腿翘到炕沿边一搭,故作神秘姿态,这是老中医的老方子不外传的。我突然想到,外婆还是个落魄中医世家的女儿呢。虽然知识分子的味道。

下午凉风习习,我们来葱茏翠绿的山地边,天蓝水净,每一寸空气都是翠绿的,清新的,活泼、浪漫的,随处择一片草地绿荫上躺下来,就能做一个如“当归”一样软绵绵的甜梦,梦里欢快的脚步和笑声,让人一不小心就绊倒在它的斑斑里。表妹惊讶极了,你的药方就是这些个“黄花郎”?本地土话把蒲公英叫“黄花郎”,因开黄花居多,由四处传播种子得名而来。小铲子挖得欢快的外婆说:“乡间无闲草,认识都是宝。”并且叮嘱我们要小心铲挖,最主要挖出蒲公英的根入药,叶子则当菜吃。

蒲公英的花呈奶白和黄色,像野菊花一样,非常漂亮,飘散于山坡、林地,自由而又坚韧。第一次挖蒲公英,傻傻地分不清它和李生姐妹。有一种野菜,外形、花朵、结实都和蒲公英一般,药理价值也几乎相同。这里方言管它叫“苦苦菜”,其一是味苦,其二是劳苦大众吃的。苦苦菜茎叶中有乳白色浆液,很黏,粘在手上,氧化后颜色呈黑褐色,清水使劲搓洗也不易去除。两者的叶嫩时有些许颜色差别,蒲

渔港夜市

□张洁琼

在沈家门渔港泊好船,留下看船的伙伴,只要花上几个钢镚,在马达的“喀喀”声中,渔港里自由穿行的小舢板就能把他们送到岸上。迈上几个略陡峭的台阶就是滨港路了。撈洋的日子,他们会像鱼群一样涌来。大多数渔民会穿过铺着青石板的泰来街,直达泰来街口,抬头便是夜市街南边的起点华侨公司。

夜市里有了渔民,就像活鲜上了码头一样热闹。他们的嗓声异常洪亮,笑声爽朗。他们在哪,热闹就在哪里。卖服装的摊位上,他们最青睐一种衣服,那种有点像运动服,蓝色大身带双白条镶边的棉毛衫和棉毛裤。无论是福台温渔民还是本地的渔民都喜欢这种,像海上统一制服似的。这种奇怪的流行,我至今百思不得其解。但我知道的是,那些摊主们极其喜欢他们的渔民主顾。因为渔民兄弟为人爽气还不怎么还价,也不用管什么售后。衣服破了,渔民们总归告于海上作业费衣服,也不会回头来找摊主理论。

卖磁带CD明星海报的摊位,总是紧跟潮流,流行什么就播放什么歌。要是碰上有风撈洋,渔民上岸的日子,很多摊位会实时换上闽

南歌曲:“攻虾米,哇亲亲,踢带哎塞尼……”《爱情骗子我问你》《粉红色的回忆》这些都是渔民们的最爱。我则在不同的读书阶段陪过我的好几个同学买过周杰伦的专辑。从《范特西》一直买到了《依然范特西》。

夜市街最不能忽视的是小吃摊。四川冰粉、西安凉皮、绍兴臭豆腐、山东杂粮煎饼……大江南北的美食以一种极其朴素的方式在夜市和谐共存。要说夜市的小吃摊哪家最好吃,我的一位同学最有发言权。读高中的时候,夜自修散学的路上,我总会碰到我这位初中的同桌。我们无论聊什么,他总能扯到夜市的美食上。

锅贴被菜籽油煎得黄澄澄,焦扑扑的,躺在平底煎盘里,像一弯弯略显丰腴的黄月亮。咬上一口,汁水四溢。炒面要选米面,放点胡萝卜粒、绿豆芽、榨菜丝,再敲个蛋。零花钱足够的时候,他还要再加上一根火腿肠。

有时候他则会买上两串年糕。一串塌年糕,年糕在铁板上噉噉作响,煎到两面微焦起皱,刷点酱,再撒上点葱花。听他说,有家摊位是撒韭菜的,特别香;另外一串是“笃”年糕。

哟,梅花,冬日的那抹春彩,少了玫瑰的娇艳,缺了牡丹的优雅,毫无兰花的脱俗,在这万物萧条的时节里以坚强征服了花的世界,一身傲骨顶立雪中。

清晨,窗外飘零的雪花夹着冷峻的寒风,我猛地想起了老家的那株梅花,傲雪寒梅这该是多么美丽的画面,于是驱车前往老家踏雪寻梅。

只见晶莹的雪花盖住了梅花的枝叶,一抹似火的妖红,梅擎着红的欲滴血的花,在皑皑的白雪里绽放。洁白清纯雪花、傲然挺立寒风中的梅花、清冷淡淡的清香,宛如一幅流动的画卷,我入神了,脑子里不断出现“墙角树枝梅,凌寒独自开。遥知不是雪,为有暗香来。”一首又一首咏梅诗萦绕耳边。

不禁想问:梅孤独吗?万物皆寂静,唯有它傲立,少了春日俗世的争相斗艳,绝不屈服于冬日寒冷的威压。在这萧瑟之中只有雪花的陪伴,虽为“凌寒独自开”却也不带走什么。“零落成泥碾作尘”就是这样吧。

人的一生也应该像这样。它甘于寂寞,淡泊名利。它不与百花相争,不向人们炫耀,却无怨无悔地傲雪凌霜,在这寒冷的冬天里,独立枝头。

梅花开百花之先,独天下而春,“白雪方才蕴朱砂”正是梅的写照。

“笃”年糕需要先熬上一大锅肉汁卤,这锅老卤各摊有自己的配方。年糕要选白白胖胖那种,串上一根竹签,放入满锅的肉汁卤中,在煤球炉子上慢慢熬煮。时间久了,煮熟的年糕表面染上了一层肉汁的土黄色,泛着一层油花。一口咬下去,软软糯糯的,带着肉香。

我那个男同学长得矮矮胖胖,圆头圆脑的,笑起来还会露出一个圆圆的酒窝。他似乎一直是圆滚滚的样子。每晚光顾夜市美食摊,他肉眼可见地越发圆润起来了。冬夜,他总是背着一个硕大的书包,外面再罩上一件羽绒大袄,飞快地蹬着自行车。远远看去,像一只浑圆的大球在自行车上滚动,让人忍俊不禁。据说他妈妈一直夸赞学校伙食的丰盛。她不知道的是,每晚她儿子从夜市街的这一头吃到了另一头。

渔港的夜市海味十足,鲜活灵动,热气腾腾,烟火满街。它承载了许多人很多美好的记忆,它曾伴随着我们一代人的童年,也见证了我们的青春。仔细想来真是令人怀念。待到有空闲的时候,我一定要去好好逛一逛,重温记忆里的渔港夜市。



古银杏树

□土牛

八百年后的造访
 只为一睹传说中的黄金甲
 没想到
 秋高气爽的你
 淡然却去王者奢华
 双臂合围不及的躯干
 对越发寂冷的寒
 漠视于挺拔的仰望

上官寺的梵音
 超渡分分秒秒的流逝
 一颗普世禅心
 让多少虔诚读懂
 有种种快乐
 叫不计岁月的长生活的短

叶儿的远方

□余佳臻

叶儿在枝上跳着
 望着天上烧着的云彩
 与风在空中打转
 落在深邃的土上
 逃到池塘的中央
 命运让它回到母亲的怀抱
 它却选择了自由的远方
 一群群,一团团
 幻化成金色的漩涡
 不知将谁的心卷入其中
 在金色的海洋
 下沉! 下沉!