

生活滋味

等着咖啡变凉

妖微 文/摄

春日黄昏，雾从四方起，新城大桥上升腾着白气，对岸楼宇缥缈。这种天气适合走出家门，在仙气飘飘的岛上游荡。

坐电梯到一楼，左拐至一家韩式咖啡店，点了杯热美式，接待我的小姑娘看来是新手，接单后报给咖啡师说：“一杯热冰美。”所有人笑，小姑娘红了脸。我接过咖啡，温度隔着淡黄色的原木纸浆传了出来，略烫。我拒绝了小姑娘“在店里坐坐”的邀请，等着咖啡变凉的这段时间，足够让我步入到香樟湖畔，去欣赏“柳短莎长溪水长流，雨微烟暝立溪头”的美好景致。

握着咖啡，步入如心广场宽阔的街道。街道两旁的房子多为三层的LOFT结构，厚重的浅黄色大理石外墙、罗马柱、浮雕、圆拱形门窗、尖顶，这些元素显露出浓郁的欧式建筑风格，舶来品般的洋气。可我喜欢住这里的原因，却并非这些“皮囊”，而是因为能感受到生活的便捷。

在这短短几百米的街道，林立着近百家不同业态的店铺，与我的日常生活息息相关。具体说，我可以拉开玻璃门上厚实的铜门柄，吃上刚出炉的大饼裹油条；午后，循着烤面包的香气，买一个刚烤好的杏仁可颂；二楼便是电影院，可以去看看电梯口电子显示屏滚动播放着的预告片；楼下有五金商店，要换个水龙头什么的，完全没什么问题；边上有牙科医院、卫生院、药店……生活的烟火气，并非只藏在古旧的老街和深远的巷子中，也可以一览无余地展现在这些欧式风格的现代店铺中。

正是周末，因为边上正在搭建舞台，广场中心位置的音乐喷泉并未如往常般开启。“歌舞升平”是广场的常态，几乎每隔几天，就会在这里举办各式活动，“运动会”“音乐节”“相亲会”……舞台搭了又拆，拆了又搭，在一搭一拆的热气腾腾中，日子悄无声息地又往前挪了一段。我瞄了一眼四周，看到舞台两边停放着的市集专用车上，挂着“第十届校园樱花节”的标牌。如此算来，浙江海洋大学的樱花至少开、落了十个年头。不远处，被称为“如心之眼”的摩天轮，在雾气氤氲中挺着高傲的头，白色钢丝很有规则地互相支撑着，直入云霄。它虽是前年才入驻的“新住户”，却得益于海拔高、位置好的优势，俨然成了长峙岛的新地标。我想，它一定会像定海公园的蘑菇亭一样，承载起几代人的记忆。

我喜欢穿越街道两旁不足百米的拱廊。



圆形拱门与方形立柱搭配着，在店铺与街道之间，竖起一道一米左右宽的敞开式屏障。阳光照射进来，影子在地面明暗交替，像跳动的琴键。一个个圆形招牌从拱廊顶部悬挂下来，是画，是风景，更是生计。

肯德基与星巴克遥遥相对，占据着街道南面的显眼位置。它们是最早入驻的商家，也是广场人气的晴雨表。穿过它们面前的斑马线，香樟湖就在眼前。湖水一如既往平静，因为距离的缘故，建在湖对面大片草坪间的一幢幢别墅，像售楼处的沙盘模型。此刻，我眼前的风景与别人的生活重叠在一起。“你站在桥上看风景，看风景的人在楼上看你。”或许我们正互为观众。

湖心的小黄鸭随着水波摇晃着，一簇簇隆起的土丘随意散落在湖面，上面有五颜六色的花草、歇脚的鸟、云朵投射下的飘忽的影……四季常在这里变化，当下的景，很“春天”。我在湖畔的柳树边面湖而坐。这棵柳树长得并不精神，轻摆枝条，带着“弱柳扶风”般的哀怨。这里没有“数树新开翠影齐”的热闹，它是孤独的。

咖啡渐凉，我就着湖面的风将它喝完。起身、回首，雾气正沿着大桥往广场蔓延，商铺的灯陆续亮了起来，通往家的路，处在一片光明之中。

人在旅途

重庆肥肠

李海州

一个人到山城重庆两天三夜特种兵旅游，原计划吃几顿知名的重庆特色火锅即可，结果发现重庆遍地除了火锅还有肥肠，这里的人对肥肠不是一般的爱，街头巷尾各类餐饮店有各种做法的肥肠。从下飞机第一顿晚餐吃了红烧肥肠后，我决定疯狂品尝重庆肥肠，让我的胃好好感受原本就热爱的肥肠。

肥肠在我们浙江美食中，常见的是熟食店里的卤肥肠，川菜馆里的干煸肥肠、尖椒炒肥肠，还有我最爱的温州猪脏粉，可能还吃过肥肠的一些其他烧法，但记忆都不是很深刻。没想到重庆人的肥肠菜谱实在让人惊讶！肥肠豆花、爆炒肥肠、肥肠粉、肥肠鸡、泡椒肥肠、肥肠美蛙、肥肠鱼、酸菜肥肠、锅巴肥肠、蘸水肥肠、干锅火爆肥肠、肥肠火锅、干煸肥肠、尖椒溜肥肠、酥炸肥肠、粉蒸肥肠、沾水肥肠、肥肠汤、酸萝卜炖肥肠、凉拌肥肠、芝士肥肠、水煮肥肠……

飞机抵达重庆已是深夜，在酒店放下行李后，出去觅食。在酒店附近小路的转角处，一家小店还没打烊，十分简陋，目测最多十来平方米，三五张老木桌子，几根板凳随意摆放，应该是苍蝇馆子。在我经验里，真正的美味就是来自深夜的苍蝇馆。看了墙壁上的菜单，就点了一份肥肠饭。上来是一碗饭，一碗红烧肥肠，一碗豆花蘸水，肥肠浸在红油中，上面撒了香菜葱花，感觉甚是让人开胃。夹一片滴着红油的肥肠，迫不及待地放入嘴里，口感层次丰富，香辣而不腻，一口口米饭伴随着肥肠香气入肚。这是午夜一次难忘的享受。

早餐是酒店吃的，要了一份重庆小面，佐料也是红烧肥肠。

饭后旅行第一站，去看李子坝的轻轨穿楼。在路边看一位大叔，身边放着两桶挑挑肥肠，旁边围了一堆操着天南海北口音的人。据说，重庆街边的挑挑肥肠是一种凭运气才能吃到的美食，价格为35元一份，后来发现也没那么稀缺，各大景点里，都可以看见卖挑挑肥肠。在李子坝，我也要了一份挑挑肥肠解馋，酱红色的肥肠，配上金灿灿、软糯不烂的黄豆，口感鲜美，辣度适中，应该是上乘的肥肠。

第一天旅行结束，在观音桥星天广场，还吃了一次肥肠，是霸道烤肥肠，碳火将肥肠烤制得滋滋作响，油脂浸入甜葱，外焦里嫩，撒上各种香料，裹上辣椒面，烤好后剪成小段，给了我全新的味蕾体验。

第二天起床，我没有在酒店吃早饭，又来到了前天深夜吃的那家苍蝇馆，要了一份肥肠粉。粉是常见的红薯粉，肥肠加红油铺在上面，还加了榨菜丁、烫熟的绿豆芽、酥黄豆、脆花生、小香葱，十分有特色。这一天的旅游目的地是磁器口古镇。古镇内的街巷狭窄曲折，错落有致，青砖褐瓦石板路，上上下下都是阶梯，把山城地貌最直观地呈现。午饭是在磁器口一家小店里解决的，要了一盘爆炒大肠和一份米饭。爆炒大肠很地道，大肠表面油亮光滑，皮脂肥厚，鲜香扑鼻，入口脆嫩有韧劲，酸爽鲜辣最是下饭。当天晚上飞机赶回舟山，在机场还是忍不住，再吃了一份挑挑肥肠。

放眼全国，都很难找到像重庆对肥肠如此痴迷的城市。重庆人爱肥肠，爱得那么坦坦荡荡，直白又热烈，是有原因的。重庆人做肥肠，原料很新鲜，颜色润泽感很强，口感绵软弹嫩，饱含油脂的香气。做肥肠，要把肥肠洗干净很关键，保证肥肠毫无异味，重庆人还喜欢保留部分肥油，吃起来肥美得恰到好处。

后来跟重庆朋友交流，他发现我如此喜欢吃肥肠，特邀请我下次到重庆吃“肥肠宴”，他报了几个肥肠做法，都是我闻所未闻的，川菜传统味型的鱼香肥肠，淮扬菜性格的菊花肥肠，鲁菜风味的海参肠片，渝菜风格的仔姜肥肠，还有金黄酥脆的酥炸肠排……馋死我了，下次到重庆，一定要品尝“肥肠宴”。

心灵隽语

充实的一天

陈庭立

假期的一切早已过去，但总有那么一天，于时光中予我烙印，时常令我回想起那天如“我的肩上是风，头上是耀眼的星群”般的充实之感。

日初升

那天，一家人来到海边安营扎寨，只为一睹日出的壮美奇景。

海平线上，一轮红日渐渐探出了头，朝霞交织，海风吹拂，撩拨心弦。空气中是沙子里储藏的暖阳的味道，有种蓬勃的生命的氣息。东方渐渐泛起鱼肚白，再是淡紫、绛紫、橘红、火红、赤红……我静静望着，放下在日常学习中紧绷的身体，于四周嘈杂的喧嚣中，做一场虔诚的祈祷，盼自己的灵魂，如日初升般，干净出尘。“烟火村声远，林菁野气香”，我在海边伴着朝阳，和着时光，感受充盈的片刻一瞬。

犹记那日初升，带给我一副崭新的灵魂。

柴火旺

中午，父母提出让我为全家烧一次饭。这

种证明自己的好机会，哪能错过呢？

我在海边工作人员的指点下，生起灶台下的柴火。火焰熊熊，我拿起锅铲，翻炒起锅内的嫩白菜：冒了点烟，加水；小尝几口汤汁，太淡了，再加一点盐。不一会儿，白菜们已褪去青涩，袒露出鹅黄的里衣。我又把用葱、姜、水浸过的鸡翅倒进锅里，加入可乐、料酒……烟雾绕梁，市井的烟火气息充斥着那小小的四方灶台。我竟从未想过，做饭这种技术活儿，一步一步慢慢来，就可以充实一切，

犹念那柴火旺，带给我一双灵活的手巧。

群星熠

夜晚，我独自一人坐在帐篷前，眺望被城市灯光淹没的星群。

“往那儿看，是北斗七星；再看那儿，是天狼星、猎户座、仙女座……”父亲不知何时来到我身边，为我逐一介绍。暮光闪闪，星光熠熠，我对于星际的爱不禁又深了几分。原来，时光与美好的关系不是顺手摘下明月，而是打捞星辰。我转身走进自己的内心。

犹望那群星熠熠，带给我一片神秘的净土。