

28岁男人拥有的世界杯



刘冰

“锦瑟无端五十弦，一弦一柱思华年”。12年前，飞火流星斑斓炫目的6月，一个年少青涩的男孩不可救药地被足球魔法吸引，从此对足球情有独钟，从此与激情形影相随，从此也深深爱上了守门员的位置和解说员的职业，西归浦中国的稚嫩、静冈小罗的神奇、东京卡恩的悲殇都在他年少的心中埋下火种，燃起火焰也照亮了最初的职业理想，当一名解说员，用诗一般的语言去阐述足球的迤逦，那一年，他16岁。

“谁念西风独自凉，萧萧黄叶闭疏窗”，8年前，莱茵河畔拂柳送爽的6月，男孩已经成年，曾经那份解说员的情愫早已随风而散，未来的迷茫、现实的空虚、

既往的遗憾使他愈发内敛，但是对德国队的痴迷热爱从未改变，那时德国队的门将已由卡恩变成莱曼，让他明白盛衰无常；德国队被意大利淘汰，让他感慨美梦难圆；齐达内的冲天一顶、黄健翔的惊天一吼、贝克汉姆的恸天一哭让他洞晓离散悲欢；只是他不清楚青春苦短，不珍惜花事易散，他有激情却不敢触碰纯洁的爱情，他有诗情却更专注事业的行情。那一年，他20岁。

“流光容易把人抛，红了樱桃，绿了芭蕉”，4年前，南非呜呜祖拉蜂鸣的6月，他已参加工作两年，他习惯了一个人漂泊在不同的城市，在不同的焦化厂跑起了由陌生到熟悉的煤炭，一间旅馆、一张小床、一台电视，他一个人在深夜静静地看着世界杯，痴痴地爱着德国队。勒夫的运筹帷幄、克洛泽的神话传奇、穆勒的青春无敌还有德国队再次跌倒决赛场不远处的悲剧让他更加看透人生本就有太多的不如人意，太多的无可奈何，但他未来的日子注定会像德国球员那样追梦无悔。那一年，他开始写诗；

那一年，他戴上了单身戒指；那一年，他可以轻松喝下5杯白酒；那一年，他24岁。

“晓镜但愁云鬓改，夜吟应觉月光寒”，2014年，桑巴舞姿奔放洋溢的6月，他已在家乡的事业单位工作了三年，他的脸上开始有了沟壑，眼角也挤出了皱纹，他已经写了几百首诗词，已经开始创作小说，不久前他刚刚开始了自己的第一段相恋又品尝了第一次失恋，不久前他已经远离了白酒懂得了在酒场上全身而退，他还是喜欢一个人在自己的房间看世界杯，只是懂得了择选观看而不是彻夜不眠。他还是爱着他的德国队，只是陪伴他成长成熟的球员基本都已挂靴而去，他在期待着克洛泽创造历史，在翘盼着德国队最终夺冠，他不愿再看到德国队多年无冠的悲剧，他已经不再喜欢悲剧那摄人心魄的唯美。这一年，他相信自己在年底会有自己的车与房；这一年，他真正努力地去寻找一个他爱同时也爱他的姑娘；这一年，他已经没有了轻狂，没有了迷惘，也没有了青春飞扬。

这一年，他28岁。

这个他，就是我，或许你们的身边有好多个相似却又不是的他，一个28岁的男人。

每一届世界杯，每一个四年，也往往会构成每个人生阶段的里程碑，也是每一段故事的轮回。年幼时的懵懂，年少时的冲动、年轻时的气盛、世界杯会给你清晰的记忆；中学时的苦闷、大学时的空虚、工作时的坎坷，世界杯会给你曾经的感觉；感谢

世界杯，感谢时光的一去不回，感谢每四年中认识而又远离的人，也感谢月光下我们自己的影子，它默默地陪着我们看了这么多届的世界杯，有没有感觉到累……



【趣吃琐忆】

特色小菜酱油菜

田长尧

酱油菜，即用酱油熬出来的菜，微咸，属咸菜类，是老黄县庄户人家普及性的趣吃小菜。由于酱油菜色泽鲜艳，味道鲜美，如今已打入龙口市宾馆酒店，成为喜庆寿席上一道特色小菜。

酱油菜，原是时令趣吃。农谚曰“立冬萝卜小雪菜”，意思是立冬至小雪节气之间，是收萝卜、白菜的季节，如是晚了，大地封冻，大雪盖地，萝卜、白菜不仅难收，而且会冻伤，当然，也是这个季节，农人还要收获大葱、香菜、生姜、葱、香菜、萝卜收获量大，人们也舍得吃，于是，拿出一些大葱、香菜、萝卜、生姜、白菜帮等装上满满一大锅，同酱油一起煮，谓熬酱油菜，大葱、香菜整棵下锅，萝卜、生姜切片。如今餐桌上的酱油菜，不仅有大葱、香菜、萝卜、生

姜、白菜帮，而且又添加了花生仁、黄豆、海带丝、味精等。酱油菜熬好的时候，诱人的香味随热气满屋飘荡，四面八方都能闻到，应会问：“谁家熬酱油菜了？”酱油香、葱香、香菜香、姜香、花生香、豆香，可称五香俱全。就着酱油菜喝稀饭，一口菜一口饭，情趣横生；将酱油菜中的整棵大葱和香菜滚到苞米饼子上，一口吃三样，别有滋味；酱油菜中的花生、黄豆、咸香并存，伴之饮酒，极助酒兴。

酱油菜是哪个年代问世的，说不清楚，但我知道它有两个情缘，一个是淋酱油，一个是治病。酱油，是庄户人家不可缺少的餐桌佐料，但早年旧时老黄县没有酱油园子，吃酱油靠自己做，称淋酱油，主料是麦麸和黄豆。农历二月，庄户人家把麦麸加水调好，湿乎乎地放蒲席上，让其长毛，然后将共同煮好

磨碎的黄豆加盐调和到一起，装进大缸里，放太阳底下晒，一是为上色，晒得越红越好；二是发酵，生发香味，去掉茵味。立冬时节，天气凉了，人们用木架撑起纱包，下面放上大缸将糊状麸酱纱包，慢慢摇动，让稀的流下来，直至淋干为止。淋进缸里的为酱油，留在纱包里的为麸酱。麸酱一般用来腌咸菜，其缸称麸酱缸，此时，缸里的酱油，经过一段沉淀，缸底积淀起一层糊状物，人称“酱油脚子”，用其腌咸菜，有点舍不得，于是成了熬酱油菜的好东西，酱油中的许多美味和营养成分沉淀在酱油脚子里，用其熬酱油菜，比酱油熬出的更香更有滋味。

酱油菜怎么会与医疗有缘呢？其实，酱油菜中主料都可入药，有一定的治病功能。萝卜，即莱菔，中医学上用之下气、消积、化痰等，性平，味辛甘，主治

食积腹胀，咳嗽痰喘。民间有句谚语：“萝卜入了九，大夫住了手。”生姜，顺气、暖胃、驱寒、通络，老黄县人常说：“冬吃萝卜夏吃姜，胜过大夫开药方”。香菜，又名芫荽，中医学上以全草入药，性温、味辛，功能解毒表热。大葱，性温，功能通阳发表，主治外感风寒、头疼寒热。早年间，庄户人家的大人或孩子伤风感冒，一般不问医抓药，而是将葱根、香菜根、萝卜根、姜加糖放水中一起熬煮，煮好后患者喝上两碗，躺在热炕头上，蒙上厚被捂汗，当患者一身大汗后，头清凉，身轻快，病好了，达到了解表散寒、宣肺止咳、鼻通气畅的效果。庄户人家认为，葱、香菜、萝卜、姜能解热散寒，治疗头疼感冒，如果用它们熬酱油菜，天冷了，或许能起到未病先防、预防感冒的效果。所以，庄户人家熬酱油菜，优选了这些主料。

【家的味道】

忘不了酱豆汤

崔正华

六月香，豆瓣酱，超市就可买到。可是以前没有超市，也没有大商场，尤其是农村，豆瓣酱也不是每家每户能吃上的，更不用说什么是酱豆汤了。

烟台西郊是富裕的农村，风调雨顺，农民生活也比其他县高得多。秋天丰收了，母亲将打下的黄豆，拣好的无虫、无破瓣的豆子淘洗一下，然后放大锅里煮，煮到豆子有烂的但还不是很烂了，就将豆子捞出锅，放在大瓷盆里。晾透了以后，双手握成一个个大蛋蛋，放进垫里有麦秸草的篓子里。篓子是用扒了皮的柳条编的，四周也用麦秸草护着，然后盖上麦秸草，用旧布盖严。放在透风，但不见阳光的地方，挂起来。

住上十天半月看一下，如果大蛋蛋表面长满了白衣，用力掰开里面也变成有白衣的豆豉了，这就是“练”好了。然后烧好一锅有大料、花椒的开水，将大料、花椒用笊篱捞出来。将“练”好的豆豉蛋，掰成一小块，一小块的，等大料花椒水凉透了，倒进一个坛子里，再放进掰好的豆子，切上一些大姜片提味，再少放点盐，发酵。如盐放多了发酵慢不香，再等七天，豆子汤变成了粘稠的黄汤，豆子也都泡开了。尝一尝咸淡，是否再加盐，即可食用了。

不敢说就是日本盛食的纳豆，但做法相似，不加一点味精，却鲜得人醉。喝稀饭、蘸大葱、小葱、吃面条、就着有黄烙的片片（那时吃不上白面馒头）越嚼越香，保证能撑到肚子鼓鼓的。现在改革开放生活提高了很多，但是想起了母亲做的酱豆汤，忍不住口水直流。

母亲已去世多年，妹妹学会了这一手。妹妹每年都做了酱豆汤，送我一大罐头瓶。直吃到冬天，甭提有多对味了。

征稿启事

“行走烟台”是本报针对烟台(含各县市区)本土文化、风土人情推出的专版报道。如果你生活在烟台，对烟台的历史文化有独到见解，或者与烟台的某些人或事儿结下不解之缘，都欢迎提供新闻线索或投稿，来稿请注明作者姓名、地址、联系电话，稿件一经采用，稿费从优。

投稿热线:18653588630

投稿邮箱:xingzouyantai@126.com

投稿地址:烟台市芝罘区环山路3号润利大厦1605室 毛旭松收 邮编:264003

【烟台小店】

福来里的海鲜疙瘩汤

刘岩

福来里的这家海鲜疙瘩汤慕名已久，怎奈每次来总是挤得满满的，小小的店面几乎插不进脚。入夏，再次来到这里，总算能尝到它的口味了，只是不在店里，而是在门前刚刚摆出来的散座上。

店面朝北，门前一棵粗壮的大杨树高过房顶，叶子已经浓密，傍晚的微风消散了一些燥热，杨树叶子啦啦啦啦的偶尔飘几片下来。几只大遮阳伞下，有些划痕的白色临时餐桌椅擦得干净，店里的拥挤和忙碌不断地从一片片透明的塑料帘间溢出来。

进店抓住里出外进忙碌着的老板娘点菜。瘦瘦地，和气里透着精明干练的老板娘竹筒倒豆子般地报出了自家特色：海鲜疙瘩汤、红烧肉、佛跳墙、海鲜鲜……

“来碗海鲜疙瘩汤吧！”我怕耽误老板娘的时间，脱口而出，老板娘只一个“好”字，便没了踪影。

环顾小店，不到40平米，两个雅座，四五个散席客人已经

落座，雅座墙上红花绿叶的壁纸，朴朴实实地热闹着。散席的墙上挂着几张照片和报纸，照片是店老板参加的各种厨艺大赛和社会活动。通过来店里做促销的小服务员的指认，老板30岁左右，高高的，憨厚朴实。报纸是推介过小店特色的，不是广告。看来，这小店和主人还真是有些来历的呢。

小服务员用胳膊肘拨开塑料帘门帘，两碗疙瘩汤上桌。出乎意料，盛汤的不是碗，而是汤盘，黑色的，霎时觉得这汤就上了讲究。白色的汤上，一粒粒若有若无的小疙瘩像若隐若现的波浪，中间金黄色的虾油亮亮的像夕阳，绿色的韭菜碎在乳白色的汤面上上浮沉沉沉，海蛎子深灰色的边缘像眉线浅浅地勾勒着，红白相间的小鱼丸，像些在水中跳跃的小鱼儿，随意飞的鸡蛋花像晚霞里的云彩！多美的一幅夕阳下一条小河的图画，我都不忍心伸勺子去搅乱它了！

喝起来，汤汁浓厚、鲜美，疙瘩细小、绵软，配料数量多、品种多，仅其中的小海鲜就有四五样，鲜虾、海蛎子、扇贝丁、蛤蜊、天鹅蛋等等多得是。疙瘩

与汤浓稠交融，鲜与香融为一体，香浓软糯，爽滑鲜亮。细嚼起来，姜末的微辣像给你提了醒儿，让醉在鲜香里的你回过神来再次体会。以前喝过的疙瘩汤，不是汤稀，就是料少，挑出其中小海鲜就剩下清汤，价格却因有了小海鲜而高得吓人。不由得赞叹这个不起眼的小店能在这么一碗极便宜的疙瘩汤里下这么大的功夫。

喝得满头大汗，擦汗的空档，抓住老板娘打听个究竟。原来，夫妻原在青岛的一个星级饭店打工，丈夫是厨师长，妻子是领班，漂亮的妻子羡慕厨师长的憨厚真诚和高超的手艺，遂成好姻缘。三年前，孩子一周岁，为了给孩子一个安稳的环境，两人结束了漂泊，回烟台开了这小店。丈夫把星级酒店口味和技艺都用在了小店里，小店因此自开业就红火，但直到现在，掌勺的依然是丈夫，收钱的一直是妻子，用妻子自己的话说：“他不在就没菜吃，我不在就没人收钱！”

怪不得这一碗普普通通的海鲜疙瘩汤竟被做得如此精致，颇有星级酒店的风范和韵味。