



【性情文本】

海上重逢

□安宁

这是我第二次抵达日照小城。

二十年的光阴过去，它似乎并未发生太多改变。从辽阔的海上吹来的风，依然是潮湿的，夹杂着海水腥咸的气息。伫立在这片安静的海域，我想起女孩依依，我们曾经在海边一栋白色的“城堡”里，共同度过一小段时光。命运的舟楫就是从那里开始，载我们驶向神秘未知的汪洋，遭遇人生的风暴，也看到月光静静洒落海面。

那时我们都还年轻，眼睛里藏着星辰大海。我刚刚辞职读研，依依则在家备战考研。贫穷与富有、紧张与松弛、复杂与简单，借助一场英语补习课，将来自不同境遇的我们奇妙地交织在一起。一滴水与另一滴水，在命运的旋涡中剧烈碰撞，并借助彼此的眼睛，清晰看到自己。

依依家境优越。父亲在一家海运公司担任部门经理，性情温和，气质儒雅。母亲则幽默风趣，能将一切世俗烦恼化为无足轻重的尘埃。这幸福的三口之家，犹如自由绽放的花朵，樱花、蔷薇、玉兰，都不足以形容它优雅的姿态。那是家境贫寒的我今生努力奔赴的理想。

此刻，我重新回到这片金色的海滩，迎风眺望着苍茫无边的海面。那里什么也没有，海水向着天空不停地翻滚、涌动，仿佛那里才是它们奔赴的终点。就在我的身后，记忆中那栋童话里的城堡，早已不知去向。或许是我迷失了方向，或许它只是我昔日的想象。研究生毕业后，依依离开了这座小城，南下上海、浙江、广东，后又转战北京。有时，我们会在网上一声好，随即又在各自的人生道路上，风尘仆仆，继续向前。

这片我们曾经一起携手散步的海滩，早已不是过去的那一片。二十年的浪涛拍打过来，卷走千千万万的沙子，又将新的海岸堆砌在这里。我不知道依依是否每年还回来，这是她的故乡。当她还是一个孩子的时候，就认识了这一片大海，湿软的沙滩上，留下她无数稚嫩脚印。整个童年，她都在注视父亲的离去，或翘首期盼他的归来。她用海螺倾听海上汽笛的声响，她相信一

去杳无音讯的父亲就在其中某一艘船上。她用望远镜寻找父亲的身影，海面上出现的任何一个模糊的黑点，都会让她兴奋。她将一尾鱼、一只舟楫、一艘快艇、一个渔民，甚至落日与夕阳，都视为自己的亲人。它们散发的每一丝光芒，构成与父亲相关的一切，是“父亲”这一词语在依依心中全部意义的总和。

因常年风吹日晒而皮肤黝黑的年轻舵手，已经许久没有遇到人了，壮阔的大海将孤独注入他的血液。他跟海上遇到的任何事物对话：天空、云朵、飞鸟、群鱼，或者海草。他熟悉它们，犹如熟悉自己的亲人。他相信一年前落在甲板上的某一只海鸥，就是此刻与轮船并肩翱翔的那只。他记得每一朵飘过窗前的云朵，它们会在第二天黎明重新诞生在海上。清幽的月光每晚都会洒落船舱，将隐匿的尘埃一一照亮。太阳也会如约而至，在起伏的浪涛中，画下波澜壮阔的作品。

年轻的舵手和海上萍水相逢的我喋喋不休地说了许多话。他向我介绍方向盘上的每一个开关、指针，告诉我舵叶、舵机、转舵机构、传动装置、操舵控制系统，它们究竟怎样合力控制一艘巨轮，在汪洋大海上勇往直前。他还告诉我哪儿潜伏着暗礁，哪儿将卷起一场风暴，要如何巧妙地躲过凶猛的浪涛。而在无数远离陆地又没有手机信号的日子里，他只能仰望苍穹，与星空对话。夜晚的每一颗星星都是他的知己，隔着遥远的距离，他们深情地对视。而那些在陆地上日夜思念他、等待他回归的家人，他们相隔千里，却借助梦境，在海上重逢。

我因此想起依依和她已经去世的父亲。他们都已经离开了这座海边的小城，但他们在梦里一次次相聚在这里，这永恒的故土与家园。无数的光洒落在海面，变成千千万万个太阳，包裹着海上驰骋的英雄般的舵手，温暖着客居他乡的依依，也照耀着远离故土、重返家园的我。

此刻，我们在黄海之滨的日照小城相聚，犹如一滴水，融入另一滴水。

（本文作者为内蒙古作家协会副主席，现任教于内蒙古大学）



【岁月留痕】

万能大酱

□张金凤

酱是一种“化腐朽为神奇”的东西，如今在琳琅满目的餐桌食品名录中，大酱已经退出雄霸江湖的地位，但它曾与咸菜疙瘩并肩为人们餐桌所做的贡献，仍被津津乐道。

旧时农村家家做酱，春天做一缸酱正好吃一年。那是春风煦暖的日子，家里主妇淘洗干净豆子，浸泡后与半锅地瓜干一并煮好，在碾台上将它们粗粗地碾碎成酱料，将湿润的酱料握成一个个“球”。窝窝头般的浑圆之体俗称“酱乞溜”“酱奇溜”，这“奇溜”其实是“球”的延长音。在大碗兜底部铺上干净的细麦秸草，把这些酱球放进去并盖上包袱，就成了一个小小的襁褓。“酱球”的襁褓要放在温暖、湿润的地方，以便它睡眠中发生神奇变化。这个过程叫“丝酱”。它们娇贵得很，太冷、太热、太干、太湿都不行。“丝酱”就是让它们发酵，从本体上长出一种新生命，尽管这新生命是菌类，却带着神奇功能。能否成功做出好酱来，“丝”的过程最重要。

看见碗箔中的酱球长出白毛，千万不要以为它们坏掉了，就像浴火重生一样，霉变是一个步骤。酱“丝”出白色绒毛是正常的，如果这些绒毛是蓝的、黄的颜色，就是有害菌，酱就臭了，连猪都不吃。主妇常常去看那些霉变的，散发着特殊气味的球球，偶尔还要掰开一个看看它们的内心是不是“丝”透了。几缕细丝藕断丝连在掰口处，跟主妇汇报蜕变的进程。有一天她满意地说“丝透了”，这就要准备下酱了。加姜片、葱花和八角等料烧好一锅甜井水，晾到微温，将那些球均匀掰碎，下到水里。掰碎的酱球们在水里继续发酵。最重要的是这时候要下盐，“省了盐酸了酱，省了柴火冷了炕。”盐下少了酱就坏了，下多了苦卤咸。要做出鲜美的酱，下盐可是大学问。

时日到了就要晒酱。初做的酱往往稀薄，需要晒。把酱缸搬到适宜的太阳光下，让它们吸吮着温热的阳光，体验着穿梭的风，且晒且继续发酵。逐渐，空气中飘荡着春酱的鲜味。好的酱晒在庭院里，几条街都闻得见鲜香；有些婆娘手艺差，把酱做出了臭味。

酱的储存，可以在酱缸里一直呈半干半湿状态，也可以在晒酱的时候直接晒到可握成一个个酱团储存。酱佐餐最随意，挖一碗摆在桌上，拔几棵葱往那里一摆，大家只管大葱抹酱下饭，吃得心满意足。吃炖酱是奢侈的，碗酱里加些花生油，搅拌上一只鸡蛋，在煮地瓜的大锅里蒸熟。以前乡村有公办教师自己不开火，由学生轮流送饭，有些人家就用带鸡蛋的炖酱管老师饭，也算体面。炖酱里的鸡蛋如不尽力搅拌，就浮在上面，金黄银白的一层，于油汪汪的酱顶开着好看的花，往

往让人筷子撒野。吃炖酱能看出一个人的修养，如筷子只揭酱碗的“天灵盖”吃，就会率先把上面的鸡蛋吃光，只剩下底下黑乎乎的酱。所以，吃炖酱的礼仪讲究是，要竖着吃，吃多少顶就要吃多少底。

吃炸酱面更是把酱抬高到霸主地位。面条是平常的面条，只是这卤子必须是油炸过的酱。油烧至半开，将鲜酱投入，文火翻炒，细小的油星儿蹦跳着，酱在热油中蜕去原本的青春，酱鲜与油香混合渐变成诱人口水的吃物。如果炸酱中有肉粒，那就更奢侈而完美了。我上大学的时候，一个舍友的老爸喜欢给女儿做炸酱带到学校里吃。她每次从老家归来，我们都群起而吃她的酱。诸舍友就着白开水，拿筷子狠掏她炸酱瓶中的肉，一瓶子炸酱肉一会儿就下去半瓶。她心疼地说，你们别光捞肉啊！

炒菜的时候如果恰好没有盐了，就揪一块酱丢进去，味道更鲜美。后来看到很多菜用酱做调味料，这配方也许来自于一位手头缺盐的民间厨子。我母亲夏天做烧茄子必定用酱，配以花椒，味道非常鲜美，这是我味蕾上的顶尖享受之一。

我到县城上班好久还不习惯他们对“蒜泥”的说法，我老家人说这是“蒜酱”，虽然也是将蒜捣碎用酱油搅拌而成的。在酱油普及之前，乡下人在吃饺子做蘸料的时候是捣碎蒜加酱搅拌，所以叫“蒜酱”才是最准确的，至今老家还有很多人这样称呼。“蒜泥”一词只有大蒜一个角色，哪里还有酱的影子？即便是换成酱油，也还是叫“蒜酱”公平。至于后来看到“为了口醋包顿饺子”的说法，我不能苟同，我们的味蕾典籍里，不稀罕醋，只有“蒜酱”。

有一种腌菜方式叫酱腌，即把要腌制的材质放进盐里初腌之后，再用酱裹身腌制。酱腌咸菜特别鲜美，是抢手货。

乡下做酱最简单的是用黄豆加地瓜干，它们一黄一白，但酱却是红褐色的，越晒越暗，几乎成了黑色。我以前以为天底下的酱都是这样的成分，工作之后，遇同事家的白面饽饽不小心发了霉，她婆婆用来做了酱，我才知道，白面饽饽竟然也可以做酱，这叫白面酱。旧时我们家乡人是不舍得用白面来做豆粒地瓜干酱的。后又见人用煮出的麦粒加黄豆做酱。在读小说《笨花》的时候，知道还有西瓜酱。大约世间的吃食，十之八九都能因腐败而重生做成大酱吧。

当下酒店餐桌的鲜酱常直接端上来，用鲜野菜蘸了吃，解腻清口，美其名曰“蘸酱菜”。这道最简单的菜，却出镜率极高，蘸菜也因时令多变，小葱、萝卜条、黄瓜条、苦菊、苦菜等等摆在酱碟边，大家噙哩喀喳，吃起来很有山东范儿。

（本文作者为中国作家协会会员、山东省作协签约作家）



【悠悠我心】

故乡有蒿

□张晓峰

我四十岁以前，生活在乡下，还种着几亩地，这就不得不与田间的杂草打交道。常见的杂草有十多种，我能叫出名字的屈指可数，但有一种，我认得非常准，印象特别深，这就是咪咪蒿。我眼力一向很差，所以对咪咪蒿“情有独钟”，一是因为它辨识度特别高，二是它数量特别庞大。陶渊明种豆时“草盛豆苗稀”可能不是因咪咪蒿的缘故，但我家麦地“草盛麦棵稀”可全是咪咪蒿的“功劳”。

北方的土地醒得晚，地里的草也醒得晚，咪咪蒿是较早醒来的。刚开始很不起眼，纤细的茎，细瘦的叶子，低眉顺眼地伏在地上，低调得让人生怜。几场春雨过后，麦苗开始疯长，很快就把麦垄遮掩住了。不仔细看，是看不到咪咪蒿的，因为它也是绿的，开花又晚。到五月里，麦梢泛黄时，咪咪蒿开始初露峥嵘了。原来谦和，现在居然敢于和麦子平起平坐了，而且还示威似的开起了小黄花，不是一两朵，而是一大片一大片的。在快成熟的麦田里拔草是很费事的，而且咪咪蒿根系发达，是不能连根拔起的。因为咪咪蒿的掺和，我这块地的小麦大幅减产，我也成了乡邻们调侃的对象，他们笑称“这块地的小麦被草吃了”。所以，我对咪咪蒿没有好印象，甚至有点恼恨它。

后来，家搬到了县城，不再种地了，我对咪咪蒿的恨意也渐渐消减了。不事农耕，也很少见到它了。一次到黄河边踏青，竟然偶遇咪咪蒿。起初并不知道是咪咪蒿，黄澄澄的一大片，从大堤上一直蔓延到黄河边，很有点铺天盖地的气势。我起初以为是菊花，又一想，不对，菊花九月才开，现在刚进五月。走近一看，竟然是咪咪蒿，我曾经最熟悉、最无奈、最伤脑筋的咪咪蒿！然而，此刻我对它已然尽释前嫌了。咪咪蒿开的是伞样的小花，组合在一起，却有一种“沙场点兵”的雄壮。确实，在苍茫无际的黄河滩上，确实让人有一种古战场的错觉。我甚至对它肃然起敬，觉得当初不该恨它、怪它，地里杂草多，只能怪我“四体不勤”。

出于对咪咪蒿的敬意，我在网上查了一下它的身世，这才知道咪咪蒿竟有那么厚重的文化底蕴。咪咪蒿在古代叫“莪”，《诗经》中有一首《菁菁者莪》，把“莪”喻为让女子爱慕的君子。它还有一个更广为人知的名字——抱娘蒿。明代诗人、画家王西楼《野菜谱》中就有抱娘蒿：“抱娘蒿，结根牢，解不散，如漆胶。君不见昨朝儿卖客船上，儿抱娘哭不肯放。”李时珍在《本草纲目》中说：“莪，抱根丛生，俗谓之抱娘蒿是也。”咪咪蒿幼苗时可食用，能救命；籽食可入药，能治病。

我越来越对咪咪蒿刮目相看了，真想再去探访一下那片野咪咪蒿。