

一虾一味，烟火正浓

□陈金裕 文摄



夜市里的小龙虾。

周末傍晚六点未到，贤庠镇青菜村象山港畔的“嗨一虾”夜市已人声鼎沸。夕阳懒懒地铺在海面上，碎金子似的光斑被晚风推着一波波涌到脚边。

沿着马路的摊位一字排开。第一家摊位正咕嘟咕嘟煮着小龙虾，热气腾腾往上冒，咸腥的海风里掺进虾壳被高温逼出的焦香，直往鼻腔里钻。四周说笑声、锅铲碰撞声混成一片，像东海涨潮时的浪，一波接一波。

沿着海岸线往深处走，十余家摊位次第排开。右手龙虾，左手咖啡，传统的烟火气与时新的情调撞个满怀。海边桌子一张挨一张，早已坐满了人，三五好友举杯共饮，边聊边吃。桌上的虾壳很快堆成小山，红彤彤的在灯下闪亮。

终于轮到我们。小龙虾躺在粗盐粒里，壳焗成焦黄色。剥开，雪白的虾肉热气直冒，咬一口，肉质紧实弹牙，鲜味在口腔弥漫。旁边坐着的本地大姐见我吃得香，笑着说：“海边煮出来的，比家里更美味哩！红烧、清蒸、盐焗，每个口味都很赞。”她说话时眼睛亮闪闪的，带着难掩的骄傲。

蒜蓉小龙虾是另一番光景。蒜末剁得细细的，和热油一碰，香气炸开。金黄的蒜蓉铺在虾肉上，红的、黄的、白的煞是好看。蒜香先声夺人，随后虾肉本身的清甜慢慢浮现，像两个声部在嘴里缠绵。

正吃着，隔壁摊位飘来焦香里裹着的朴素甜味。凑过去一瞧，大铁锅里焖着本地土豆饭。象山土豆皮薄肉黄，切滚刀块和咸肉、大米同焖。锅盖一掀，蒸汽带着土地的厚实。我也讨了一碗，米粒吸足咸肉的油光和土豆的绵软，粉糯糯在舌尖化开，像把整片山坡的阳光都吃进肚里。旁边还有新烤的鲜土豆，外皮焦皱，撒了细盐葱花，咬开热气直冒，沙沙的比栗子还香。几个孩子被烫得左右倒手，小嘴却早已啃出月牙形的缺口。

红烧小龙虾最有烟火气。虾炸到外壳酥脆，下酱汁烧到饱吸汁水。酱汁浓稠红亮，裹

着每只虾。拌上一口米饭，真是神仙也不换的日子。所谓幸福，不过就是碗里有肉，身边有人，海风正好。

吃着吃着，夕阳已经沉到象山港底下去了。天边只剩下一抹暗红色的余晖，像是谁不小心打翻了胭脂盒，泼洒在这一片无边的洋面之上。海风吹得紧了一些，带着凉意，把白天的暑气一点一点地赶走了。远处的海面上，几盏渔火星点点地亮了起来，在夜色里摇摇晃晃的，像是天上的星星掉到了水面上，又像是赶海的渔民给家里打的暗号。再往对岸望去，北仑梅山岛的渔灯沿着港湾拖出一串朦胧的光晕，鄞州咸祥镇岸边的灯火也一盏盏地亮起来了，连成一条细细的金线，贴着海面微微颤动，那是另一个海岸的人间烟火。

象山港窄窄的一湾水，竟把象山、奉化、鄞州、北仑四地揽在了一处，抬眼便是对岸的灯，侧耳便能听见隐约的人声。这一刻，你忽然觉得海其实并不宽，人心与人心之间，也不过就是这一盏渔灯的距离。夜市的热闹还在继续，灯一盏一盏地亮起来了，把整条海岸线照得通明。食客们的脸上都带着轻快的笑意，有人举着啤酒杯高声谈笑，有人低着头专心致志地剥虾，有人则靠在椅背上，望着远处对岸的灯光出神，不知道在想些什么心事，也许是在猜，对岸那个同样坐在海边剥虾的人，此刻是不是也正望着这边，心里泛起同样的温热。我猜，每个人心里都有一片海，有的人正想着远方，有的人正念着眼前。而这片被四地灯火遥遥相望的象山港，恰好容得下所有的念想。

青菜的虾不只是虾，土豆也不只是土豆，它们是这片山海写给每个过客的家书，提醒我们珍惜眼下的每一次欢聚，每一口温热。所谓“嗨一虾”，真意不在于吃了多少，而在于和谁一起吃，在于这灯火可亲的人间。阿拉象山人讲，过日子就是过个“闹热”，热闹里有情，情里有味，味里有人，如此便够了。

手工烧饼

□杨应和 文/摄

在我居住的地方，有家老烧饼店，没有机械加工，纯属手工制作，从和面、切面、包馅、烘焙等一系列过程，都是老师傅一双灵巧的手完成的。老烧饼店每天顾客盈门，除了公道的价格外，就是纯手工制作的烧饼，以其最本真最朴实的味道，众多食客寻味而来。

店面很简陋，没有豪华的装备，却有着十多年的历史。烧饼店只有四平方米大小，四周是白白的瓷砖，最里面有一口大缸，用来发酵面粉。紧挨着大缸摆放着一张长两米宽一米的木板桌，桌上有几个整齐排列的小碗，分别装着白糖、葱花、白芝麻和酥油。在桌子的另一端，安装了一个直径不到一米的泥灶，泥灶内中间铺了一层火红的煤炭，灶壁四周贴满了排排烧饼，热气腾腾的烟火气中，弥漫了烧饼的香味。

老师傅七十多岁，只见老师傅从缸里取出一捧自然发酵好的软软的面粉团，放在桌上，双手来回揉搓成膀子般粗的长条，然后手撕成一个个鸡蛋大小块状，再用小擀杖把一个个小块面粉团碾压平后，一个一个地左手抓起，右手迅速把葱花、糖和酥油添加到面团内，虎口收紧，轻轻甩到桌子上。

接着是刷油撒芝麻的程序。不一会儿，一个个初加工的产品排列整齐，老师傅用擀面杖一个一个地把这些半成品压扁，扔到桌板靠近泥灶的另一端。然后用干净的毛刷在那排列整齐的面饼上刷层油，从小碗里抓把芝麻均匀地撒在上面，再反过来，重复上一个程序，让烧饼两面沾满芝麻。

到了贴烧饼程序，他把右手放在一旁的水盆里蘸点凉水，拿起一张面饼，弓着腰，弯下身体，右手伸向炉膛内，把面饼有序地按在灶壁上。老师傅的脸庞在手伸向炉膛的那一刻，如火中取栗，炉火把他那面庞照得葡萄酒般的红。当他连续贴二十个烧饼，就盖好盖灶，重复切面、包馅、撒芝麻的程序。所有动作行云流水，干净利索，一气呵成。

掌握好火候也是个技巧活。老师傅说，十分钟左右才能出灶，火候欠了味道就没有那么清香，过火了烧饼也没有那么酥脆。排队等烧饼的人都耐心地像欣赏艺术品似的，等着老师傅慢慢侍弄。时间一到，老师傅拿着火钳一个一个地从灶壁上取下烧饼，放在灶的四周边沿。我忍不住拿了一个冒着热气的烧饼吃起来，外酥里嫩、满嘴香甜，空气中弥漫着一股麦香味、葱香味和芝麻味。

现在为了节省人力，提高效率，满街小巷的烧饼店都是用烤箱做烧饼了。但老师傅依旧用他粗壮的双臂不停地揉搓着面团。不仅如此，老师傅的烧饼多年来坚持一元一个的价格。我问他不计成本是不是亏了。他说：“这么多年来，我做烧饼供养两个孩子读大学、买房、结婚，我不愁吃不愁穿，赚个本钱，也算是对顾客的一种回馈。”

人间烟火味，最抚凡人心。老烧饼的麦香味，因手工赋予了灵魂，还有机器无法做出的感情和温度，我想，这才是让顾客多年来一直喜欢他的烧饼缘故吧。



烧饼师傅也骑着三轮车出摊卖烧饼。