

墙门岁月

■罗品强

时光如白驹过隙。随着年龄的增长，越发觉得眼前的日子总是匆匆而过，反而是那些尘封已久的往事，像被岁月精心打磨过的珍珠，熠熠生辉。每当忆起故乡，最让我想要倾诉的，便是那承载着无数回忆的墙门岁月。

关于家族的起源，我知之甚少，无从探寻先祖的迁徙轨迹与根脉由来，只知晓村落之中，绝大多数人姓罗。我常常暗自揣测，“罗家村”这个名字，或许正是因此而来。在家族的辈分传承中，祖父那代取“明”字辈，父亲一代是“松”字辈，到了我们这一代，则成了“品”字辈。我的名字，以及堂哥、堂弟们的名字中，都有着这个饱含家族印记的“品”字，它不仅是名字的一部分，更是家族血脉延续的象征。

我家所在的地方，是一个别具特色的狭长墙门之院。前排是平房，后排是楼房，它们相互连接，围成一个椭圆形的院落，仿佛一个温暖的怀抱，将这里的人们紧紧包裹其中。小时候常听长辈说起，墙门是这么来的：在很久以前，这片土地上常有强盗出没，先祖们为了抵御外敌，便召集堂兄堂弟聚居在一起。那时，一旦有情况发生，一声呼喊，众亲便会群起抵抗，齐心协力击退来犯之敌。后来，墙门防贼喊强抢的功能早已消失殆尽，但它依然静静地伫立在那里，见证着

岁月的变迁。

墙门紧挨着前排的平房和后排的楼房，其构造颇具江南特色。斜坡的木结构，一根根椽子整齐排列，上面钉着桐油刷过的蔑片，泛着古朴的光泽。浅黑色的瓦片层层叠叠，宛如鱼鳞一般。经年累月的风侵雨蚀，瓦缝中偶尔会不经意间滋养出些许瓦松。那瓦松小小的，却顽强地生长着，在风雨中摇曳，为略显沧桑的墙门增添了一抹生机。

两扇褪了色的木门面南而立，树纹清晰可见，仿佛是岁月刻下的纹路。门枢立在浅浅的石槛臼上，因为有些年代了，在木门开合的过程中，偶尔会发出喑哑的“吱吱”声，那声音像是一首古老的歌谣，在岁月中回荡。墙门透着自然而恬淡的气息，仿佛一位沉默的老者，守护着这个院落的安宁。

门洞内住着近十户人家，所有人出入需经过这道墙门。它就像是这个小天地的一道屏障，也是连接外界的唯一通道。每天晚上，在熄灯之前，堂伯或堂叔要闭门时，总会先喊一声：“人到齐了吗？要闭门了。”如果无人应答，就算是确认悉数到院，紧接着“啪嗒”一声，门柱一闭，整个院子便仿佛与世隔绝。此时，鸟归巢、人返家，全院在夜幕中慢慢地静敝下来，只剩下轻柔的风声和偶尔的虫鸣声，为这静谧的夜晚伴奏。

渐渐地，“墙门里头”成了我们这个居住地的一个代号。只要提到院子里的事，外人总说“墙门里头”如何如何。墙门里的人长居一隅，再加上沾亲带故，彼此之间亲密无间。哪家来了舅舅、哪家来了阿姨，不出片刻，全院子的人都知道得清清楚楚。平日常，大家相互照应，和乐融融。有时，遇到有什么家事了，这家端上一碗热气腾腾的面，那家送上几个新鲜的鸡蛋，又或是借一壶开水、帮忙照看一下家门……墙门里头人你帮我助，这种温暖的情谊，在岁月的流转中愈加深厚，成了我记忆中最珍贵的宝藏。

1978年隆冬，那缕饱含希望的春风吹拂了神州大地，也吹暖了墙门里头，整个社会焕发出勃勃生机。社办厂、村办厂雨后春笋般地“冒”出来了，它们如繁星般点缀在这片土地上。有的生产塑料配件，有的制作编织袋，有的压铸五金器件……产品琳琅满目。过惯了穷日子的叔伯们纷纷“洗脚上田”，陆续陆续走进了厂子。先是有堂伯进了社办企业，凭借着自己的努力，生活渐渐宽裕起来，不久后便另觅地基盖上了新房，

从此搬离了墙门里头。之后，堂哥也沿着这条路走了出去。再后来，我家也在临近国道边的宅基地上建房。

随着一户又一户人家的离开，墙门里头人日益减少，曾经热闹非凡的院子渐渐变得冷清起来。儿时曾经多么熟稔的墙门，就像一位饱经沧桑的长者，落寞地回望着昔日的热闹，它见证了时代的变迁，也见证了人间烟火的更迭。

今年清明节，母亲打来电话，说是村里修缮了宗祠。我迫不及待地匆匆赶往老家。站在修葺一新的祠堂前，看着那庄重而又崭新的建筑，抚摸着新修订的族谱，感受着家族的历史在指尖流淌。在主持落成仪式的大伯父企盼的目光中，我怀着无比虔诚的心焚香叩头。这一叩，是对先辈的深切纪念，感谢他们为家族的付出；这一叩，是对过往岁月的感恩，感恩墙门岁月里那些温暖的人和事；这一叩，更是对未来的美好祈福，祈愿曾经的墙门里头人日子过得更红火。

那些墙门里头的日子，我没有一天真正离开过。

（作者为公司职员）



唐严 摄

如果天空很蓝

■蒋 杰

如果天空很蓝
蓝得连一朵云都显得格格不入
那一定是一种错误
至少一棵树觉得，天空不应该这么蓝

如果我放飞一只鸽子
像我站在田野里放声歌唱
鸽子划过蓝天，划破凝固
多像我难以言说的那些痛苦

如果我是一棵树
蓝天就多了一个缺口
我只想把压在心底的话统统放飞出去
像天空流淌一条河流
奔腾，澎湃，辽阔

宋食的千年烟火

■符利群

一千年前宋朝的夏日午后，你推开木窗，朝楼下喊：“索唤——”汴京七月天，楼下食客呼朋唤友的声响，比油锅更鼎沸。听到喊声，沿街那些系着青布围裙的闲汉立刻精神起来。他们靠这个吃饭，永远机敏地竖着耳朵。

他跑进食铺，片刻后提出一个食盒。木制的，分层，底层埋着炭火。他穿过卖花的姑娘、算命的瞎子、两个为驴车刚蹭而吵架的老汉，穿过一整个北宋的喧嚣，敲响他们的门。你掀开盖子，香味和热气扑面而来。

那一刻，你和一千年后点外卖的现代人，没什么区别。

《宋史·地理志》记载，崇宁年间的开封府，住着二十六万一千余户人家。折算下来，城里八十万，加上近郊、流动人口，可能接近一百万。这是一个庞大的人口基数。

临街开店，楼上是住家，楼下是食铺。想吃什么，随叫随送，要什么有什么。孟元老《东京梦华录》和吴自牧的《梦粱录》都有记载，商户懒得做饭，就叫外卖。快捷，方便。一千年前的舒适区，和今天也没什么两样。

靖康二年（1127年）的冬季很冷，金兵的马蹄踏过黄河，汴京的炉火一盏盏灭了。那些颠勺的厨子、叫卖的小贩、送餐的闲汉，背着锅碗瓢盆，跟随御驾南行。过长江时，有人回头看了一眼，白雾茫茫，不见故国，不见山河。

他们辗转至扬州、建康（今南京），南宋朝廷于绍兴八年（1138年）定都临安，今天的杭州。这是一个白鹭飞、鳊鱼肥、杏花伴春雨纷飞的江南。蔬菜五花八门，但他们听不懂那口吴侬软语。

不过，人有一双脚，可以踏出

生路；人有一双手，可以靠手艺活下来。他们在御街旁支起灶台，把汴京的面食扔进江南的锅。《建炎以来系年要录·卷一百六十二》记载，南宋初年临安土著人口仅存十二之三，而北方移民（含汴京）数量已“数倍土著”。南渡人口中，餐饮从业者占据了显著比例。

一整套生活方式的迁徙，让汴京的舌尖，在江南长出新的味蕾。

临安浓厚的经商氛围，推动了“索唤”普及。“骄奢”不是懒惰，而是精明。市民做中间商，从作坊赊来货物转手卖出，赚十分之一的利润。哪怕身无分文，也能糊口。“此亦风俗之美也”，这是一种务实朴素的身并算计。

南宋人对食物的态度，渐渐从“填饱肚子”变成了“好好吃饭”。百味羹、新法鸭子羹、西川乳糖狮子、旋煎羊白肠、水晶脍、蜜糕……光听名字，就让人食指大动。

送外卖的是“闲汉”，《武林旧事》里说“贫而愿者”，家里穷，但肯出力。食铺门口永远蹲着几个在等活儿。客人一喊，拎起食盒就跑，靠两条腿在宋朝的街巷辟出一条生路。

他们的身影出现在张择端的《清明上河图》中。虹桥附近，一个头戴幞头、腰系青布围裙的汉子，手捧食盒，穿过人群；也展现在开封市博物馆的橱窗中。一千年前的百姓生计，凝固成后世看得见的陶模实物。

追复岳飞冤案、推行隆兴北伐的宋孝宗赵昚，大概是历史上最受点外卖的皇帝吧。淳熙五年（1178年）二月，他去德寿宫看望太上皇赵构，叫了一堆外卖，李婆婆杂菜羹、贺四酪面、脏三猪胰胡饼、戈家甜食……太上皇吃着吃着笑了，抹了抹眼角的湿润说：“此皆京师

旧人。”

周密在《癸辛杂识别集·德寿买市》说，宋孝宗点价值一贯钱的食物，给两贯做小费。皇帝喜欢的，可能还有未曾被礼制和规矩过滤的烟火气吧。

另一个著名故事是宋嫂鱼羹。“时有卖鱼羹人宋五嫂，对御自称：‘东京人氏，随驾到此。’”赵构让后苑把宋嫂鱼羹列入宫廷临时点单的外卖菜单。一碗鱼羹，从汴京烹到临安。每一口咽下的，都是一段破碎河山。

宋朝人知道，吃的东西不能随便。《宋刑统》规定：卖有毒的肉给人吃，致人生病的，判一年；致人死亡的，绞。肉坏了必须立刻烧掉，不烧的，杖九十。唯一免责的情况是，小偷偷去吃坏肚子，卖家不担责，“盗而食者不坐”。法律严苛之外，留了一点黑色幽默。偷东西吃坏肚子，怪不着谁。

还有“行会”。开饭馆的、跑腿的、卖菜的，各有各的行，各行有行首。行首管定价、管质量、管纠纷。谁家以次充好、短斤少两，行首出面解决。有法可依，有行可管。宋朝食物，在看起来颇为井然的社会秩序下升腾着袅袅人间烟火。

为了吃口热的，宋朝人琢磨了不少办法。

他们发明了专用食盒。木头做的，分层。最底下放炭盒，保温；中间塞棉絮或艾草，夏天换成冰块。还有一种叫“温盎”的瓷器，杭州南宋官窑博物馆有收藏，“上层瓷薄，下层瓷厚，双层中空”，使用时注入热水，可长时间保温。一口口热食，熨帖过远古人心。

也有食物“冷链”。宫廷有冰窖，民间有冰肆。杨万里《荔枝歌》云：“北人冰雪作生涯，冰雪

一窖活一家。帝城六月日卓午，市人如炊汗如雨。卖冰一声隔水来，行人未吃心眼开。”宋朝人爱吃石首鱼，“二十年来，沿海大家始藏冰，悉以冰养鱼，遂不败。”

写吃喝的宋诗词，堪称史上之最。

陆游吃完饭写诗，有“南市沽浊醪”“东门买彘骨”“蒸鸡最知名，美不啻鱼蟹”等诗句。大意是说，他在南市喝酒，东门买排骨，鲜香蒸鸡胜过鱼蟹，好不快活逍遥。杨万里吃个蒸饼也要写：“何家笼饼须十字，萧家炊饼须四破。老夫饥来不可那，只要鸭吞吞一个。”饿极了，囫圇吞一个。吃相不太好看，但真实可爱。

宋朝顶级吃货，当然非苏东坡莫属。他一生写下的与美食相关的诗词，有上千首之多。

他被贬到黄州，写猪肉和鱼笋的香醇；贬到惠州，嘬摸荔枝和羊骨的滋味；贬到儋州，沉醉于生蚝与芋羹的鲜美。把“贬谪路”活活走成“寻味诗鉴”。这个人，无论被命运抛到多远多荒僻的地方，总能从一蔬一饭里找到乐活的理由。他写“雪沫乳花浮午盏，蓼茸蒿笋试春盘”，寻思一番，又补缀一句，“人间有味是清欢。”

这一落笔，将寻常的口腹之欲，升华为生活美学乃至生命哲学，成了后世以此观照人生的精神滥觞。

清欢可贵，也可以兑一点人间烈酒。人间当是包罗万象，那些狼狽的、斑驳的、滚烫的、冰凉的，甚至难以下咽的况味，皆是生活本真，同样值得被诚实相待。

烟火不绝，人间便不会真正荒凉。一万年后，灶火也许还会燃起，火焰映照的，永远是活着的有味人间。

米店

■董 庄

米店在颜公河对岸最前排的几间铺子中间，看起来不大，也没挂招牌。上世纪末，父亲下海经营起这间店铺。几年下来，街坊老东家们都认得我了。

店堂门口是柜台，堆着几袋敞口的散米，还有一把椅子一张账桌。账桌是父亲骑着三轮车从旧货市场拉来的，红漆面沿木纹开裂。账桌上放的是计算器和算盘。店堂里面有数个粗笨的木头架子，一包包长粒香、籼米、糯米整齐地码在那里，纵向列队迎客。

作为米店唯一的店员，老乌身兼导购、上货、账房、仓管等数职。父亲喜动，整日在外，米店能在农贸市场上百家店铺中经营多年，老乌是有莫大贡献的。

老乌打理店铺，早晚各扫一次地，扫完用湿拖把来回拖，再仔细擦干。清闲时，老乌就端坐在柜台里，枯黑的胳膊肘往账桌一搁，给红漆桌面留下一条圆实的汗印。老乌的黑，是富含阅历的黑，黑不溜秋，皱皱巴巴，让我联想到干瘪的糙米壳，倒衬得两只大眼睛聪慧机灵。

米店鼠多，过了白露尤其猖獗。父亲说，米囤成耗子窝了，打鼠吧。老乌就扭开水龙头，往铁桶里放水。等放够一半，老乌提着铁桶走到角落，放下，“咣当”一声。我不禁打了个颤，眼前浮现出群鼠沉浮于桶的凄惨模样。明早太阳升起的时候，米店就成了刑场，铁桶是刑具，而老乌就是那个行刑的人。我怔怔地看着他黑乎乎的背影。老乌以为我是在好奇，特意转过身子，往桶里扬了把米，又垒上砖块做台阶。大功告成，父亲对刑场的布置表示满意。

果不其然，第二天我到米店时，老乌正在处理一只未死透的灰皮老鼠。看他捏起鼠尾的利索劲儿，就知道不是头一回了。老乌用一块红砖结果了这只老鼠，动作从容不迫，神色平静自然，身上那件鸭蛋青衬衣干干净净的。

老乌这个人，能文能武，真是既闲话讲。这是我父亲的原话。

我可不敢再看。老乌干瘦的五根手指给我十分可怕的印象，它像有自我意识，能拿住贪嘴的老鼠。此后，我见着老乌，就老是想躲到米包后面。

实际上，老乌不会捉拿任何人。或许是在稻米堆里浸泡久了，他的脾气也像米粒一样莹润温和，见人就敬礼似的举起手，露出笑

脸，但从不发出声，看上去有点羞怯。

有一年夏天，父亲去送货，委托老乌照看我写暑假作业。他好像特别有兴致看我写字，弯着腰，挨在我旁边。我说，老乌叔，你看得懂吗？他很认真地回答，我识字的。我撇撇嘴，问他这句诗是什么意思？老乌没吱声。我有些得意，刚想摆出胜利者的姿态，转头瞥见他撑腰的手，吐吐舌头，溜到米包顶上捉米虫玩去了。

米包堆得很稳，有高峰，有洼地，我可以尽情辗转腾挪。父亲给我堆了个天然的游乐场。但那天出了意外。我太顽皮了，竟然壮着胆子，从高峰向着洼地翻筋斗。幸好老乌有一心二用的本事，他一边盯着那句诗苦思，一边注意到我撑在米包边缘的双臂。我永远也忘不了老乌那一瞬间的敏捷，他张开手，使出一招海底捞月。我感觉屁股被往上一兜，然后天花板和地面调换了位置。回过神时，老乌已经用一只胳膊死死锁住了我的脑袋。

但我还是磕破了鼻子，血滴滴答答地流下来。我一下子蒙了，等舌头舔到铁锈味，才扯起嗓子大哭。老乌一直在说话，我没听清楚，就感觉到粗糙的手掌抚摸着我的小腿。老乌的手又热又干，奇迹般地止住了我的鼻血，也止住了我的哭声。他保持一贯的笑意，拍拍衬衣口袋，掏了几下，居然摸出了一颗玉米软糖。这颗糖的味道，我至今记得。

直到米店关门前夕，父亲才辞退老乌。最后一次见到老乌是腊月，北风大作。我趴在米包顶上写了一整天作业，老乌还在扫地，早一次晚一次，扫完打湿，再擦干。我问老乌捕鼠桶的制作方法，我说，依样画葫芦，怎么就抓不到？老乌脸上停留着一种隐秘的笑容，他说，或许是现在卫生条件好了，要不就是老鼠成了精。我认定是老乌藏私，便赌气不理他。父亲傍晚才回店里，收好伞，给老乌点了支香烟，两人有一搭没一搭地聊了几句，就不再说话。

老乌走后，没再回来。农贸市场计划搬迁，街坊们也陆续散了。几年后才有消息从外省捎回，说他在那边出了事，人没找着，大概是死了。父亲和我大为震惊，那几天父亲总嘀咕，这怎么会，怎么会……

我的震惊更甚——直到这时，我才知道老乌叔原来姓邹。

麦饼筒

■柴 隆

前几天，重温凌子风导演的电影《骆驼祥子》，其中有一幕是斯琴高娃扮演的虎妞在烙春饼，小福子进门就跪地哭诉，懵在一旁的虎妞来不及翻面，春饼冒起烟来……这镜头，倒使我思念起春饼卷酱肘子的京味儿，只是多年未尝。巧的是，今夏去宁海走亲戚，中饭就是家常的麦饼筒，南北风物于此融合，正应了一张饼皮卷万物的道理。

宁海山地与旱地较多，因地制宜种植的小麦具有高筋、韧性足等特点，因此诞生于此的面食独具风味。我是宁海女婿，汤包、麻糍、霞客饼、手擀面、番薯饼……在众多的宁海碳水美食中，最喜欢的是麦饼筒。

目睹麦饼筒的制作，也拉近人与人的距离。一家人围桌而坐，有人摊饼皮，有人炒馅料，有人负责卷饼，孩童在旁偷捏一撮面团，长辈笑着叮嘱“小心烫”，锅碗瓢盆的声响里，全是生活的温暖。手拿一个麦饼筒，一口咬下，乡野的烟火气在唇齿间弥散开来，也一并将家常美味全部卷入下肚，开启团聚的味道。

热情好客的妇人们执一湿面团在平底热鏊上摊开，手腕轻灵地一转、一收，“滋滋”声里，顷刻便成就一张圆如满月、洁白温润的饼皮。手腕翻转间，如文人挥笔、武士耍剑那般得心应手，柔韧的饼皮已叠成小山。趁热拿起布下覆盖的饼皮，卷入豆腐、虾皮、海苔碎和炒粉丝，人大快朵颐。

早年间宁波城区极少见到麦饼筒，它是台州、宁海、象山一带人家的家常吃食。我却偏爱那股子韧劲儿，一看见便觉开怀。摊开饼皮，恍若铺开了一方小小的画布，以炒米线打底，接下来，放上雪里蕻炒香干丝、笋丝炒虾仁、韭菜炒豆芽、芹菜炒鱿鱼丝、马兰头拌香干、蛏子肉、红烧五花肉……每一种食材都有各自的脾性，卷在一起却浑然一体——韭菜的辛、豆芽的