



洲际梦幻岛之春  
◎ 李斌

## 葬花吟

◎陈克勤

潇湘馆的四月  
已是暮春  
黛玉相思成疾  
病入膏肓  
就像那年

我一病不起的青春  
风过  
那些曾经冰清玉洁的花  
骨朵  
零落红尘

天尽头 香丘何处  
要怎样的花开花落  
才能  
对得起这一生的颠沛流离  
和仆仆风尘

## 蚕豆杂记

◎韩明飞

蚕豆,是食青与食枯两便的食物。青蚕豆在杨花散落时分上市,枯蚕豆在布谷声声里收获,倒呼应了那句好诗“杨花落尽子规啼”。这青枯的滋味,说有时光的味道不为过。长江中下游平原,天然种植的蚕豆从生长到成熟约两百天。农谚云:“寒露豆,霜降麦。”秋风凉,豆种下地,披霜顶雪,度过严冬。二月二龙抬头,蚕豆分蘖,腋间生花,白色的花冠带着紫色脉纹与黑色斑点,花褪,细嫩的豆角如猫儿爪子。秸秆节节长高,上层的花儿接趟儿开,底层豆荚慢慢长成蚕状。吃青豆最佳时段极短,约十天辰光,豆就老了,只好剥豆瓣吃了。它这么匆忙,是要赶季节,随同麦子、油菜一齐上场,去堆夏熟的粮囤。这时候,桑蚕也成熟了,老早的乡村正是“村南村北响缫车”的时候,另有一番景象。

当年追着吆喝声买蚕豆记忆深刻。家旁有两家工厂,一条能容板车通过的煤渣厂道通往宝塔河南岸,摆渡过河,就是城里。每年立夏前后,观河与三余头一带的小贩进城卖豆,打此抄近道。踏辆二八大杠自行车,车后座两侧挂一对竹制或钢条制作的挂篓,几乎要触地,篓里装满鲜豆荚。天刚亮,就听到叫卖声:“蚕豆哈,蚕豆哈!”小贩只是顺路叫卖,并不逗留,理想的市场在城里。听到叫卖声,拎了竹篮出门,卖豆的车已驶出一箭之外,在后面边追边喊:“哎——买豆。”要是子女们去买,长辈总要吩咐,先剥开看看,不要图便宜。因为蚕豆有青皮与白皮之分,青皮豆翠绿好看,可粒小且艮;白皮豆,白里泛青,粒大酥糯。如今人们更有口福,就江苏而言,蚕豆新品种有

通蚕鲜1号、6号、7号、8号,各有其好。6号还是与日本“大白皮”杂交选育的品种,生长期只有140天左右。

鲁迅先生笔下,孔乙已“多乎哉,不多也”的茴香豆是绍兴地区的风味小吃,软而不烂,韧而耐嚼。我乡的五香烂豆又是另外一种口味。记得秋风阵阵里,农事少了,长桥酒家门前,常有村妇挽着淘箩卖烂豆,淘箩上罩块新毛巾,搁一杆戥秤,叫卖声好听诱人:五香麻油蒜花烂豆。一声声有淘箩里烂豆的柔糯,“天凉好个秋”似的宜人。这种烂豆,先加入八角桂皮,慢火把枯豆煮到破皮开花,再捞出煸炒,佐以调料。豆肉酥烂如膏,耄耋垂髫都宜。老友至今还保持花生、烂豆下酒的爱好,尤爱烂豆,特别是年龄渐大,牙口不爽,更甚。他煮烂豆,不用八角、桂皮,而是用茴香茎叶。此法是从他祖母手里传承的。茴香形状独特,灰绿色的鞘状叶交叉,看上去如网格,香浓且带有甜味,而且耐低温,几乎四季可长,煮豆折点茴香茎叶作香料,豆熟香得含蓄。

当年教书,教说明文单元,读写结合,指导学生运用学到的平实说明或生动说明写说明文。时值立夏时分,青蚕豆上市,我出了道作文题《蚕豆的若干吃法》。农家孩子们,从种豆、看豆生豆长到吃青豆、收枯豆,一路熟悉。那时虽无春荒,可日子还清寒,蚕豆接青来,改善了生活,学生们对此是怀有情感的,练习效果超前的好。批阅作文,老师惯用的红笔“葡萄串儿”如春天雨丝般洒落。有几篇佳作,我作为范文贴在教室墙壁上,语文课代表的是

其中之一。她是个能干的女生,说明“兰花豆”制作,事先问我“兰花”二字写法。以往只知口语,不曾思考过文字表述,当时带有想当然地说,类似“兰花指”的得名吧。后来读汪曾祺先生《蚕豆》一文,得到印证:“因为炸之前在蚕豆嘴上剁一刀,炸后豆瓣四裂,向外翻卷,形似兰花。”所不同的是,我乡常用剪刀剪。另一男生,家旁有制作粉丝的作坊。他说说明粉丝的制作过程,用了生动说明,说开水锅是个“魔术师”,糊状的蚕豆粉浆通过漏勺漏入锅中,转眼间就变成白鞋线似的缕缕粉丝。

蚕豆多膳食纤维,有助于肠胃蠕动。清人黄宫绣的医学观贴近生活,强调“药食同源”,所著的中药典籍《本草求真》将多种日常蔬菜纳入本草体系,蚕豆也是“菜部”中的一员。书中记载:蚕豆疏利脾胃,更有奇效:能治吞针。还举出临床实证:“一女子误吞针入腹,诸医不能治。有人教令煮蚕豆同韭菜食之,针自大便同出。误食金银物者,用之皆效。”不过,书中又强调要辨证应用,中气不振者,食后濡滞作胀,临床诊断需要相人体气,食多食少有别。

春深了,榆钱落,杨花飞,本地蚕豆要上市了。青豆易老,可以说是一下子从田间“涌”来的,街巷口,道路旁,菜场外,常见卖豆摊贩。南方蚕豆虽上市早,途中运输,新鲜度打了折。本地菜农售豆,常会王婆卖瓜式地自夸:正宗的本地豆,早上(或说昨晚)才摘的。价格比白菜价还亲民。这么便宜新鲜的豆,买吧,吃的是天时节气、人勤春暖,还有土地的情意。

## 紫琅诗会

## 江海风情

## 北方小店

◎郭宏冰



沈阳的家,搬了两次都在铁西区。有一段时间,要从家到医院,坐公交车才知道我住的地方叫燕塞湖街。在公交车上拍了一排店铺的照片。妹妹问我,有什么特别吗?我说你看这一排小店,有烟斗馆、体彩店、老饭盒餐馆,还有不知道起什么名就直接用“馅饼羊肉汤”命名的小店,既任性又充满故事感。

我应该会写一篇小小的文章,就叫作《南方小店》。怎么写我也想好了,就拿北方的那些个小店做对比。然后,我就打下了本文的标题,先来写写北方的小店。

用姓氏命名的、用地域命名的、用产品命名的,全国各地都一样,却略有不同。北方的百年老店并不多,叠加起来,比如百年并广为人知的就甚为稀有。东来顺、稻香村、全聚德,我能想到的就只有这三个。后来网上一查,稻香村的源起还在苏州。

沈阳不是我长大的地方,我对燕塞湖街的陌生不亚于我对铁西区的陌生。坐公交车往返的日子,我好像重新认识了这座城市。遍布街头巷尾的小店构成了这座城市的肌理,那些小店的名称又像是在为肌理做注解。

先说点具有东北特色的,“整点儿小酒馆”“瞅啥瞅麻辣烫”“贼好吃驴肉火烧”,方言版的小店名称脱离了一种常规的语言框架,粗粝而美好,东北人的幽默和火辣在小小的招牌上显露出来;以地域命名的,“本溪本猪肉”“西塔大冷面”“科尔沁牛肉”,细节和出处像一个个锚点,给人以坚定和踏实的信念。“邱记奚记全记”太平常了,“二迷糊饭包”“翠花杀猪菜”“沈老头馄饨”,这些小店大多开在居民楼下面,亲切、日常,还有一种量大实惠、诚不我欺的质感。沈阳烧烤界排名前几位的“千里马泥炉烤肉”,就餐环境极为简陋,被当地人形容为“老破小串店”,但酒香不怕巷子深,千里马不着急,伯乐们就会排起长队。

北方也不是一味戏谑或直白,比如公交车一晃而过的“荒野面包房”,让我想到了摇滚青年变老了之后,明白了人生如旷野也要先填饱肚子。在网上看到一个花店叫“买花那天”,觉得不错,有留白、有想象的空间。在沈阳,看到名为“格格驾到”的鲜花店,也觉得新颖别致,符合皇城气质。但要我开,就叫“格格与骑士”,格格买花,骑士送花。花的组合也要新奇一些、有趣一些,这样的鲜花店才是我的人间理想。

东北人热情又重情义,小店的名字难免要卖点情怀,比如“老叔老婶包子店”,是那种专卖早饭的小店,不仅有包子、豆浆、油条、大饼子,还有免费小菜自取,邻里间吃个早餐、唠个嗑,串门走亲戚的感觉就来了。“慧姐烤串”“老边饺子馆”走的都是亲民且怀旧的路线。

公交车每次路过的一个集市旁,有一家“奉天喜乐点心局”。很喜欢这个名字,奉天和盛京都是沈阳的曾用名。盛京大气,历史悠久,几乎随处可见;奉天柔和文雅,有一种合乎自然的写意。点心局不是蛋糕房,此名字见古意显新意,既沈阳又不沈阳。

一年里陪父母生活的日子不超过一个月,寒假多几天,暑假就少几天。坐公交跑医院的日子,是陪父亲渡劫。十余天,每日公交往返,只记得那些小店招牌在人间一闪一闪。我在人挤人的公交车里跟它们擦肩,像是和这座城市做了一个游戏,半城的人在参与,而我浅浅看了一眼,就押上了赌注。

我曾想在江南开一家名为“日将暮”的小酒馆,等天涯倦客、红尘浪子去喝一杯酒。而在北方,我倒想开一家面店,纯手工,从和面开始,一天只卖五十碗,就叫“金秋面馆”。

在江南就喝酒,到北方就吃面。如果真开了,我赌你会来。