

路在嘴上



■涂添丁

一位亲戚发来一张喜帖，我便带着女儿驱车前往赴宴。亲戚住在邻镇的一个村里，大体位置我知道，不过屈指算来我已三十年没有去过这个村，况且亲戚还搬了新居。这一条路，年轻时我可是用脚一步步丈量过无数次的，记得那时，目之所及，净是土路。

凭着记忆，我轻松找到了行进的方向，二十几公里的水泥路，开车一会儿就到了。但我开着车，路况越发陌生，记忆中的路和现在的路一点都不像，心便慌了起来，只能叫女儿打开导航。在导航的帮助下，车子很快就到了村子，彼时导航正在普及，很多地方信息不全，车子甫入村子，导航里那个娇滴滴的声音就响起来“你的目的地已到，本次导航结束，期待我们再次相逢”，留下目瞪口呆的我们。

站在村口的小路上，我使劲挖掘着脑海里残存的碎片记忆，记忆中的小村是素净的，没有楼房，没有村路，有条

清澈的小溪静静地流过，远处的山、树也是矮矮的，庄稼稀疏。而现在，村里净是纵横交错的水泥路，在阡陌之间，楼房林立，植物蓬勃茂密，举目都是楼房、植物、高山，小溪和小道已不知踪影。我不知所措，只好停车，站在路边张望，无助又无奈，心里盼望着有路人经过，按长辈教给我的“路在嘴上”，赶紧找个人来问路。

恰巧有一位老者荷锄走进路边的一座院落，我赶紧跟随过去。没等我走到院落，那位老者就立在院落中，好像知道我需要他的帮助。在热心老者的帮助下，我们顺利找到了亲戚的家。

人世间，人们执恋于旷野，但旷野万物冥寂，人们常常会迷失方向，所以人类学会看北斗星，发明指南针、卫星导航。在时间的催化下，问路的方式也发生根本性的变化，相较于传统，现代化的导航技术方便太多，但冰冷的机器也不完美。无论如何，我都得感谢那位热情的老者，因为他的热情，弥补了机器缺陷，让我

少走弯路，体会到机器上所没有的温情，让我重温“路在嘴上”的古训。在恍惚间，我还看到了小时候的“我”。

几十年前，在一个寂寞的小山村，我是一个挎着书包的青年，走在通往家里的一条黄土路上，一会儿望望天，一会儿瞧瞧地，一会儿遥望远的家，强忍着高考失利的泪水。天就要黑了，我也不知道自己该往何处去，回家吧，我实在是无颜面对父母，去远方吧，远方的路遥远，我无法辨认。怎么办呢？我只有久坐在村口的那株榕树下，等星星出来，等一个智者引路，将我从这个小山村带出来，走向远方。好在后来，我等来了父母，也等来了小学校长，他们在我感到无路可走的时候，指给我一条路，此后，我获得了新生。

路有千万条，行路难，虽说有现代技术可供借鉴，但路径仍需人来抉择，千里之行始于足下，特别是要紧处的那几步，也不能全部依赖机器，有时也需要“古训”，否则苦苦跋涉，也可能南辕北辙。

被镀亮的乡愁

■谢佳彤

饺子是皎洁的月轮。

面粉在陶盆里呼吸，面团在擀面杖下舒展成圆月，随后被填满充实的内馅便成为弯月。闽南的水饺总掺杂着海风的咸腥，北方的面粉却藏着麦浪的呼啸。两种水土在擀面杖下交融，舒展成我与饺子的特殊情感。我喜爱北方饺子的瓷实，但我也念着家乡饺子的温润。这细细密密的情感如饺子的褶皱般，藏匿着我的心事。

今年，我来到了祖国的北端，品尝到了正宗的东北水饺。我钟爱北方的天涯海“饺”饺子店。北方的水饺多以酸菜猪肉馅、鲑鱼馅、韭菜鸡蛋馅为主，在南方这些馅料是不常见的。北方的寒夜与热腾腾的饺子着实相配。我曾问过好友可不可以给我推荐一家饺子店，可他们总说没有一家店的饺子能比得上家里长辈亲手做的。“这家店馅料不足，这个酸菜不好吃，调味不够香。”东北的好友总是点评着店里的水饺，最后再感叹一句，“家里的饺子最好吃了，我想回家了。”是的，饺子的意义早已超过了食物本身，每逢佳节餐桌上都能看到它的身影，游子归家时总能在饺子身上触摸到童年的温度、家的温暖。我知道，我的朋友不是想吃饺子，而是想家了。

自从步入新的学习阶段，我来到一座陌生的城市。在孤独的夜晚无数次晦暗酸涩的思乡之情涌上心头，我终于体会到了朱自清先生所说的：“半年前踏上火车的那一刻，还没有认识到，从此故乡

只有冬夏，再无春秋。”我想通过美食来慰藉自己，让饺子映出故乡的倒影，在福建读书时常吃的配上花生酱与甜辣酱的蒸饺，晶莹剔透的、蘸醋吃的虾饺，软糯咸香的芋子饺，便是属于我的故乡味道。在这里我走遍大街小巷，都没有发现它们的踪迹。我不由得感到失望，味蕾没有了熟悉的滋味，空空的胃也没有了满足感，我好像失去了与家乡的联系。我念着盼着假期的到来，迫不及待地回家吃到了心心念念的饺子。在木筷轻叩碗沿的清响中，在母亲温柔的目光中，我的心在异乡缺漏的那块好像被填满了。当我咬开薄皮，齿间迸发的何止是美味，分明是家人用食物织就的基因图谱。超市的速冻饺子永远无法替代家的味道，流水线上的机械臂精准复制着古老的褶皱。但总有人在深夜的厨房，固执地用手工包裹对家人的爱，一道道褶皱里藏着母亲欲说还休的叮咛。就像儿时母亲执教会我的不是厨艺，而是缓解相思的秘方。那些藏在褶皱里的情感，终将在每个离家孩子的胃里，发酵成永不冷却的乡愁文化。

“露从今夜白，月是故乡明。”现在的我，重新踏上了陌生的土地，不合口味的食物落在染满乡愁的胃里。我开始想念着像月牙的饺子，想念着亲人，想念着家乡。

当锅中的饺子再次浮起时，在游子乡愁灼烧胃囊的深夜里，思念持续生长出温柔的年轮，将离散的岁月包成团圆的形状。面皮上每一道不完美的褶皱，都是永不投递的家书里最温柔的折痕。

水煮活鱼

■黄仲远

以前家里有客人来，经常在美国点一大份水煮鱼，然后在家炒两三个菜。小区楼下的好几家水煮活鱼馆我也光顾过多次，难得迎来一次周末，想着来做一回水煮活鱼，换换口味。为了做好水煮活鱼，我看了好几个抖音视频，做了些功课。周六一大早起床，我就赶紧到小区门口的超市，认真挑选了配菜，买了一条三四斤重的黑鱼。

虽然黑鱼已刮了鳞，鱼鳃却还在翕动。首先要用刀背照着鱼头一记闷响，那鱼便彻底安静了。刀刀从鱼腹划过，内脏哗啦啦流出来，鱼泡最是滑溜，总想从指缝间逃走。鱼身擦干，沿脊骨剖成两半。刀要斜着走，片出的鱼肉方能薄而不碎。好的鱼片该是透光的，拎起来能看见指纹。鱼头鱼骨另放一处，熬汤时用得着。鱼片用蛋清抓过，静候一旁，显出几分矜贵。

煮之前，要先把诸如豆腐皮、豆芽等配菜洗干净，切好菜。快到中午时间，打开煤气，准备开工，花生油在铁锅里烧得发烫，漾起涟漪。豆瓣酱与花椒在热油中跳起圆舞曲，红油慢慢润开，像晚霞落在瓷碗边缘。高汤是用猪骨熬了整夜的，此刻咕嘟咕嘟冒着泡，鱼头鱼骨在汤中沉浮，熬出奶白的浓汤。厨房渐渐氤氲起辛辣的雾气，呛得人直咳嗽，我却舍不得开窗——这烟火气里藏着家的味道。

配菜是提前焯好的。豆腐泡在沸水中打了个滚，变得绵软；黄豆芽还带着脆生生的绿意；猪血凝成暗红的琥珀。这

些朴素的食材在碗底铺成斑斓的锦缎，只待鱼片来做点睛之笔。鱼片下锅时要用筷子轻轻拨散，像对待初春的薄冰，生怕弄碎了这份娇嫩。数秒之间，鱼肉由透明转白，卷成温润的玉兰花瓣。

最是那泼热油的一瞬，整个厨房都屏住了呼吸。滚油淋在辣椒香菜上，“刺啦”一声，香气炸裂开来。白芝麻在热油中跳跃，花生碎裹着焦香，葱花被烫得卷起碧绿的裙边。这声色俱全的仪式，让平凡的食材完成了从市井到江湖的蜕变。

端上桌时，油花还在轻轻颤动。用筷子拨开辣椒，鱼片在齿间化开，鲜嫩中带着微微的弹韧，汤汁顺着喉咙滑落，暖意从胃里漫到指尖，额头沁出细密的汗珠。我耳边又响起了母亲的唠叨：“鱼要活杀，汤要慢熬，日子要热气腾腾地过。”我舀起最后一勺汤，忽然懂得这盆味道可口的水煮活鱼，煮的不只是鱼，是人间烟火，更是平凡日子里那股子鲜活的精神。

