

一口豆皮，半城烟火

□汪小科

在大城市扎根多年，尝遍百味的我却钟情于一条老巷的豆皮香，还有那历久弥新的烟火气。

与这条老巷结缘是自我年少时随父母来这座城市打拼开始的。那时，我们一家就住在这条巷子附近。一日早晨，我们被阵阵吆喝声唤醒：“热乎乎、香喷喷的豆皮来喽……”那抑扬顿挫、起伏有致的腔调，仿佛携着豆皮的热气和香味扑面而来。

禁不住这诱惑，我们匆忙洗漱完就跑到巷子口，在一片繁华的景象中搜寻那令我们垂涎已久的豆皮摊。那个摊位并不显眼，一路上，我们通过向那些端着纸碗、津津有味吃着豆皮的人们打听才找到。找到后凑近一瞧，只见一位大娘正熟练地翻炒着锅里金黄透亮的豆皮，卤水渗入颗粒分明的糯米中，伴随着蒸腾的热气散发出浓浓的香味，吸引了越来越多的食客凑上前来。不一会儿，小摊前就排了很长的队。

大娘见我凑得最近，又一副垂涎三尺的小馋猫样儿，便让我先尝为快，还给我起了个可爱的绰号，叫“小馋豆”。当我第一次吃到那焦黄酥脆、软糯鲜香的豆皮时，感觉吃进的不只是美味，还有这个城市的烟火味和人情味。从此，我们一家就成了这个小摊的常客。无数个早餐时光，那热气腾腾的豆皮就像一股暖流，滋润着我们这些异地“漂泊客”的心。

这个小摊也没让我们失望，味道好、分量足，还多年不涨价。虽然做法传统，出餐慢，但街坊们都摸准了大娘做豆皮的时间规律，等豆皮一出锅就来排队。“吃过很多豆皮，还是这家最实惠！”“她家豆皮特入味，蛋皮也特脆，吃过一回就忘不了！”“大娘不仅做豆皮的手艺了得，服务还贴心……”渐渐地，大家口口相传，很多顾客都慕名而来，无论风雨，无

论远近。

多年后，我们一家在这座城市奋斗、扎根，吃遍了各种特色小吃，也尝过很多新式豆皮。有些豆皮店做的不是传统豆皮的味道口感，只是加了很多臊子，如笋丁臊子、香菇丁臊子、三鲜臊子、牛肉臊子、虾仁臊子……还有把这些都加上的“全家福臊子”。虽然臊子的分量都很足，味道口感也不错，但豆皮的售价却令人望而却步。有些豆皮店的豆皮是采用传统做法，色泽金黄，外皮焦脆，糯米油润而不油腻，吃起来爽口爽心，价格也公道，但店内总少了点朴实的烟火气。

最终，我们还是又回到大娘的豆皮摊，一遍遍地重温旧日的美好“食光”。为了守住这份珍贵，我们一家在这片老城区安家落户，继续与这里的平凡烟火气为伴，与朴实敦厚的“豆皮大娘”为伴。如今，“豆皮大娘”所卖的豆皮依然没有涨价，而且用料实在，皮薄馅润，鲜香味醇。她还是常唤我“小馋豆”，让我备感亲切。

眼下，在熟悉的老巷，吃着美味如昨的豆皮，我深深感受到了这座城市的烟火至味和独特风情。我想，正是这些平凡而温暖的瞬间，构成了我们对这座城市的深深眷恋。



浓情李子酱

□瞿杨生

夏日的阳光像熬稠的糖浆，把菜市场的石板路晒得发亮。我和妻子拎着竹篮，在摊位间慢慢逛着。拐角处，一位戴草帽的老农面前摆着两筐紫红色的李子，果皮上还沾着晨露的痕迹。

“咱们买些做李子酱吧？”妻子蹲下身，指尖轻轻点了点最饱满的那颗。我也跟着蹲下，学着她的样子挑选。李子在我们掌心滚动，沉甸甸的，带着阳光的温度。老农笑着说这是今早现摘的，甜得很，最适合做酱，价格实惠得很。

回家的路上，我们一起提着塑料袋。李子们随着步伐轻轻碰撞，发出悦耳的声响。“记得去年做的酱吗？”妻子问。我点点头，想起去年我们第一次尝试，手忙脚乱的样子。

厨房里，我们系上同款的蓝布围裙。妻子教我如何给李子去核：“你看，要沿着这条沟线转一圈……”我学着她的动作，却总把果肉挖得凹凸不平。她也不恼，只是笑着把我“加工”过的李子单独放在一个小碗里。

灶台上的陶锅咕嘟咕嘟冒着泡。我们并肩站在锅前，我负责搅拌，她负责加糖。她往锅里放了柠檬汁，果肉立刻镀上金边，又滴入几滴白兰地，甜香瞬间裹着酒气蒸腾起来。“慢点搅，要画圈。”她握着我的手示范。蒸汽升腾间，我看见她鼻尖上沁出细密的汗珠，睫毛上挂着小小的水珠。

“尝尝味道？”她舀起一勺吹凉。我凑过去，酸甜的滋味在舌尖绽开。“是不是太酸了？”她有些担心地问。我又舀了一勺喂给她：“正好，和你一样甜。”她红着脸推了我一下，灶火映得她耳垂透明，围裙上又多了道枫糖色的痕迹。“记得第一次做酱，我们把盐当成糖，最后整锅都毁了。”她突然说。我笑了：“但那天你说，失败的酱也是‘生活的实验品’，就像我们的日子，慢慢试，总能找到对的配方。”她没接话，只是轻轻靠在我肩上，陶罐里的香气愈发浓郁。

西沉的太阳透过纱窗，在我们身上洒下金色的光斑。窗外的蝉鸣渐渐弱了下去，最后一锅酱也熬好了。我们相视一笑，同时伸手去关火，指尖在开关上轻轻相碰。

玻璃罐在桌上排成一行时，西边的天空正烧得绚烂。紫红色的酱汁映着窗外的云霞，恍惚间分不清是夕阳染透了果酱，还是果酱融化了夕阳。妻子捏着马克笔在瓶盖上画笑脸，笔尖偶尔打滑，便成了俏皮的鬼脸。我伸手替她擦去腕上的糖渍，她却故意把黏糊糊的手指往我脸上蹭，厨房里顿时响起两声轻笑。

这笑声让我忽然明白，原来最动人的配方从来都写在生活里。当李子的酸遇上糖的甜，当陶锅里的泡沫由喧嚣归于平静，当我们的指纹重叠在同一个玻璃罐上——那些不必言说的默契，才是岁月文火慢炖的、最珍贵的结晶。

美好“食”光

□鹿萍

一

那些圆滚滚的小笼包，在博业金街散发着麦子的清香。

凌晨四点钟，面皮在案板上醒来时还带着微微的凉意。面点师傅细腻的手掌像温柔的云朵，轻轻托起一个个圆滚滚的肚皮，在它的裙边一圈圈晕开涟漪，褶皱从十三道慢慢堆叠到十八道，把鲜美的肉馅和皮冻牢牢裹在面皮的怀里，最后在顶端捏出个小巧的花苞。

“进去吧，小家伙”。六个“小伙伴”紧紧挨在一起，能感受到彼此微微的颤动。竹蒸笼“咕嗒”扣上的瞬间，小笼包听见炉底燃气噼啪作响，温度开始调皮地往上蹿。它们的面皮悄悄变得透亮，像被阳光晒暖的琉璃。肉馅里的汤汁最先按捺不住，在它的肚子里咕嘟咕嘟跳起踢踏舞。鲜猪肉、酱肉与面粉的香气混着浓郁的汤汁，从褶皱间的小孔里偷偷溜出来。

水汽越来越浓，笼包们的呼吸变得急促。透过朦胧的雾气，看见笼屉边缘凝结的水珠连成珍珠帘，十八道褶在热气里舒展成花朵。突然“吧嗒”一声，蒸炉的倒计时跑完了，小笼包感觉自己的身体轻盈得像要飞起来——原来这就是破茧成蝶的滋味。蒸笼盖被掀开，刺眼的光线和汹涌的热浪扑面而来。笼包们发现自己变得晶莹剔透，褶子花边也变得更加挺立。它们骄傲地挺了挺圆鼓鼓的肚皮。白瓷盘接住它的时候，还带着高热的触感。辣椒油在醋碟里舒展腰肢，筷子尖试探性地戳破它的肚皮。滚烫鲜美的汤汁迫不及待地涌出来，在舌尖绽放出整个笼屉十三道的春天。

二

后厨角落里有一堆南瓜。南瓜盼了很久，属于它的高光时刻迟迟未到，它有些颓废，一身灰尘一身伤痕，准备撤退。

拯救一只南瓜吧，我这样想着。这个想法跟欲望无关，与一只南瓜有关。

某个中午，我手头的工作无法激起半点涟漪，扔在案板上的面皮像散落在桌面上的玻璃珠，滚来滚去却拼不出任何意义。

一只南瓜跃跃欲试。

它问我工作那么无聊枯燥，用什么打发时光？

我说，写小说。

它又问，什么题材？什么名字？

我说，写生活，还没有名字。

它说，生活难写。

我说，生活也不容易过。我帮你从角落里出来。

当厨刀切开的瞬间，橙红的肌理像被阳光揉碎的琥珀。它突然明白，自己圆滚滚的身体里，除了瓜瓤还有另一种刻度——那是被需要时，从掌心传到心脏的温热。

时间已经很晚了，面粉以为今晚又是好眠，被提出来的时候，还睡眼惺忪。酵母怂恿它说，你可以变得很强大，很威武，或者很美丽。

面粉相信了。而且，它真的变得很强大，也很美丽。

酵母说，我没骗你吧？

梳妆后的面粉，幻化成花朵的模样，娇艳，高贵。它挺起胸膛，仰了仰头。今晚，它要尽情绽放，让星光和色都黯然。

蜘蛛过来嗅了嗅：“花有芬芳，你没有。”

“很快就会有了。”妖娆的热气抢过话茬。

不多时，一片云雾朦胧中，一朵朵怒放的黄色花朵，散发着麦子的芬芳。