

凡塵曉遇
專欄

賣快餐的年輕人

□李曉

“叔，你想吃點啥？”那天傍晚，剛進這家快餐店，這個胖乎乎的年轻人就對我招呼道。他走過來，望着我笑，一雙小眼睛眯成了一條縫。

我頓時覺得，這個小伙子對我發出友善的氣流。“來一份鬚肉飯吧。”這是一種山東的名小吃，我去過山東的幾個城市，街巷館子里到處都是這種小吃的招牌，我想念去過的那些地方，也有著對那些地方美食的眷念。我的鄉愁，不僅是對原鄉升起，也有著對大地之上那些情感寄寓的異鄉眺望。

一碗熱騰騰的鬚肉飯端上來了，與那種熟悉的味道再次相逢，吃得我全身發熱。我想起在東有個小縣城的小館子，我在晚上吃過一碗鬚肉飯後，來到縣城河流邊，小縣城的燈火倒映在河面上，我突然想回家，卻又捨不得離開這棵大樹蒼翠的小城。

吃罷鬚肉飯，我同小伙子攀談起來。我問他，這裡與山東相距遙遠，為何在這裡賣山東小吃呢？他告訴我小店落地的經過。

小伙子之前隨父母到山東打工，結識了一家企業的老總，後來就給他當了司機。相處不久，老總覺得小伙子耿直厚道，看他還沒結婚，還把自己的侄女介紹給他。我問：“那你現在結婚了嗎？”“還沒，今年30歲了。”他回答。“為什麼？”我追問。“我倆相處幾個月後，她和我分手了，她嫌我胖。”他說，隨後嘿嘿嘿笑了起來。我問他：“你體重多少？”他回答：“170多斤吧，與她相處後，跑步鍛煉減了10多斤。”

“叔啊，我這體重總是難以減下來，我飯量特大。”小伙子愧疚的語氣。我安慰他，沒啥，吃得是福。我感覺對自己的話要負責任，很快又告訴他，不過，你這年紀體重確實偏高了，現在血壓、血脂、血糖“三高”引發的心血管病症很多，你確實要注意。

“叔，謝謝您！”小伙子對我點點頭。

2年前，小伙子跟隨的那家企業老總，來到我居住的這座城市投資興業，或許是出於一種食物牽引起的鄉愁，企業老總決定在這裡開一家賣鬚肉飯的快餐小店，就讓小伙子去學了做鬚肉飯的廚藝，老總出資，小伙子一個人當廚子，開起了這家快餐小店。

老總安慰小伙子，你用心做就行了，賺錢不賺錢不要緊。一周之中，老總總要帶上企業的老鄉和員工來店裡吃上一頓鬚肉飯。有次，老總吃罷，對小伙子的廚藝贊不絕口，地道，地道，就是我老家的那個味啊。

自我第一次去這家快餐店以後，一周之中，我總要去吃上兩三次。我说不清楚內心真實的感受，我只是想去看看這個憑自己手藝踏實謀生的小伙子。我想起看到的一些年輕人，求職時好高騖

遠，沉迷於網絡遊戲，甚至“躺平”在家啃老度日。我時常和一些人感嘆，現在的年輕人啊，吃不得苦，卻要去早早享福。

一碗鬚肉飯，加上一碗免費的胡辣湯，這是店裡招牌的快餐。

或許是本地人對這種小吃口味不習慣，店裡的生意顯得冷清。我看到小伙子有條不紊地在店裡操持著不多的生意，有客人來了，他上前，傾著身子像招呼我一樣熱情而謙卑地招呼著客人。

我真心想幫幫這個小伙子。

於是我發動親友同事時常去這家小店吃飯。我還讓他們吃了後常發微信朋友圈廣為宣傳推介。

店裡的生意漸漸有了起色。小伙子後來在店裡做的煎餅，也很受顧客青睞。

我感到很欣慰。

有天，我去店裡吃了2個煎餅，喝了一碗胡辣湯，吃得打起了幾個飽嗝。小伙子笑了：“叔啊，看到你吃得好，我做這生意，更有勁了。”我正准备出門，他一把拉住我的手說：“叔啊，我明天晚上請你去外面吃一頓飯，你一定不要拒絕我。”我看到小伙子眼裡有晶瑩的光泛動，他是誠懇的，我無法拒絕。

第二天晚上，小伙子关了店門，請我去一家餐館吃飯。“叔，你點菜，儘管點，要吃高興。”他說。我點了幾樣簡單的家常菜，小伙子說，叔，我陪你喝一杯。我喝著酒，望著這個晚輩，更覺滿面親切。

飯後，我約他去老街上河上的老橋坐一坐。我告訴他，我有心事時就來橋上坐一坐，橋下河水會融化我心裡的塊壘。夜色沉沉中，小伙子告訴我，他離開山東那年，父親就患癌症去世了，父親臨終前囑托他，兒啊你早點結婚，到時候把孫子抱到墓前來讓我看一看。

前不久的一天，北京的老友老周回到本城，老周夫婦3年前隨在北京結婚成家的女兒去那裡定居。我請老周去店裡吃飯。

那天，老周吃了一碗鬚肉飯、一個煎餅，喝了一碗胡辣湯，連聲說好。小伙子走過來招呼我倆，老周抬頭，頓時就怔住了。他緩緩起身，猛地抱住小伙子，全身顫抖，啜泣了起來。

我如夢醒來。5年前，老周的儿子突发疾病去世，被我們喚作“胖胖”的小周，面容神情與這個賣快餐的小伙子神似。

我與老周出門，看見他的身子還在抖動。我只想告訴老周，我真不是故意的。我最初去小伙子的店裡，第一次看到他的樣子，就涌動著一種複雜的感情。我想真心地為他做一點事，也是在縫補著內心裡那個莫名生出的小洞。

（作者系重慶市萬州區五橋街道幹部）



能懂的诗

白象街(外一首)

□黎強

在白象街居住，
还是在有缆车的年代，
上行二分钱，下行一分钱。

入夜后，在下半城的灯火里，
呆呆地趴在临街的三楼窗户上，
数着街上过来过去的老式电车。

那时，不懂重庆城咋这么多电车哟？
外婆不告诉我，外公笑着也不告诉我，
后来明白，电车就这几辆，它们在来来去去。

我喜欢吃罐罐糕，好像现在很少见了，
解放西路解放东路的摊子我都吃过，
才心懷不忘，白象街，留着我喜欢的童年。

管家巷

去了管家巷，就认识了火药局，
认识了南纪门，也认识了十八梯，
还有那座通远的城门城墙。

那时的火锅，是九宫格的仪式感，
二两小面，极其舒爽。通往河边码头的石梯坎，
两边都悬挂着吊脚楼袅袅的烟火。

如今，管家巷在母城符号中早已华丽转身，
眼前是轻轨站、步行街、T2塔楼以及山城步道，
只是我自己身在其中，却反而忽略了这些美……

（作者系重慶市作協會員，重慶市金融作協會員）

故鄉的冬至

□沈治鵬

故鄉的冬至，總帶著溫暖的氣息。按照“氣始於冬至”的傳統理論，家鄉人認為是著手養生的大好時機，吃羊肉、喝羊湯成了標配。誰要是一不小心疏忽了這個儀式，即便是暖冬，也會寒氣頓生，騰起一股莫名惆悵。

五十年前，肉得凭票購買。那時我幾歲，一到冬天就長凍瘡。母親清楚，是營養不良。一家之主的母親，一生堅信冬至的重要性。頭個月就計算著，從伙食費中擠出三四塊錢，好在這天買點羊肉，炖一大鍋湯，全家人暖暖和迎春天。

清早，母親把羊肉買回家，用清水漂去血水，切成小塊，放進大砂鍋，摻一鍋水。先猛火攻，去除浮沫，再文火煨，熬出鮮香。約一小時後，倒入一大筭筍萝卜塊。不久滿屋氤氳，陋室飄香，仿佛天上人間。一家八口人，圍著香噴噴的萝卜羊肉湯，滿臉喜氣，勝似年飯。

母親沒想到，改革開放让生活像變魔術，物資豐富了，口袋鼓起來了，家家戶戶都整腿整腿買羊肉了。每到冬至，母親都特別開心，除炖羊肉湯外，還要炒羊肝、羊肉絲、蚂蚁上樹、火爆肚頭、粉蒸羊肉等。

家鄉有句順口溜：冬至喝羊湯，一冬暖洋洋；冬至吃羊腸，不用添衣裳。在這骨節眼兒上，好像吃了羊肉、喝了羊湯，嚴寒就會望而生畏，食者就會蔑視寒冬。頭一天買菜還討價還價的大叔大妈們，面對冬至猛漲的羊肉價格，眼都不眨，買起就走。不然，別人會一聲不吭搶走。

當然，要熬好這鍋湯，八角、沙姜、老姜、花椒、草果等香料一個都不能少。就算備齊這些，也未必熬得出一鍋好湯，如今家裡的燃氣灶火力欠猛，炖湯不香，爆炒乏力，食材再好，巧婦也難有上佳表現。

隨著人们生活水平提高，冬至上羊肉館就成了共識。這天，小城人好像聽到了遠古吹響的集結號，傾城而動，或拉家帶口，或呼朋喚友，或遠邀賓客，浩浩蕩蕩奔往大大小小百多個羊肉館。榮昌羊肉湯由此聲名遠播。

若是臨時想起，必定鏗羽而歸，因為羊肉館頭幾天就預訂滿了，稍晚的只能坐二排、三排甚至等到第二天了。

一大早，所有的羊肉館人頭攢動，街邊也擺滿餐桌，座無虛席。店內的背挨背不嫌擁擠，街邊的也為先人一步爭得一席之地而滿臉歡喜。

護城河警民橋旁的橋頭羊肉館店面不大，多年前斬獲中國名菜後，小店生意就一直興隆，今天更是熱鬧非凡。那桌喊：“李老板，加兩個豆瓣碟子，添兩副碗筷。”這桌又呼：“李老板，咋個沒放蔥花呢？”

年逾六旬的李老板從凌晨就開始忙碌，身穿栗色T恤的他，像一尾欢快的紅鯉穿梭在人群：“兄弟，不好意思，忘了！”客人一笑了之。

“老板，湯沒放鹽啊？”一听就是外地人，鄰桌熱心指點，這群慕名來喝羊肉湯的才明白，鹽就放在桌上，口味

各异，咸淡自調，這是小城的老規矩。

賓客接踵摩肩，溫暖一張張紅潤的臉龐；滿桌美味佳肴，映照一幅幅幸福的吃相。不知情的，以為是免費大放送，其實，今天價格都高，味道嘛，就別與平時比了吧。但這有什麼關係呢！小城人就要的就是這份心情，吃的就是這種感覺，享受的就是這個氛圍，咱不差錢兒啊！

搜遍大街小巷，沒有一席之地，問遍大店小館，沒有一張空凳，誰叫你今天才想起是冬至呢。

看看那一脸满足的食客，听听那吆五喝六的豪情，笑笑那屁颠屁颠的老板，嗅嗅那滿城飄香的空氣，你可以直咽口水，也可以為健忘懊惱，但不会後悔堅定地尋找。那一身的羊肉鮮香，那滿眼的活色生香，那溫暖的人間烟火，就是小城對你的獎賞。

也許你是常客，也許你因遠道而來又執著尋找感動了老板，你手機响了：“兄弟，有空桌了！”數九的小城，暖音讓一切轉圓。

光明總是從黎明前最黑暗的深處分娩，春色總是在數九後最寒冷的轉角碰見。既然堅定地走過了最艱難的歷程，希望就一定會牢牢攥在自己手頭。“陰極之至，陽氣始生。”這不應該僅僅是先賢對冬至的注解啊。

冬至，徜徉在故鄉的街上，無論怎么呼吸，只有溫暖，沒有惆悵。

（工作單位：重慶市榮昌區政協）

