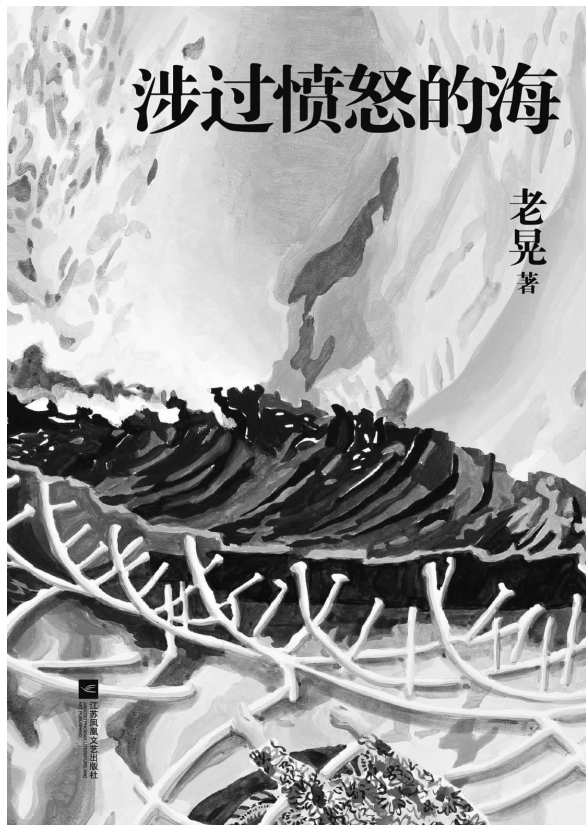


老金警告自己别犯浑



《涉过愤怒的海》

老晃 著 江苏凤凰文艺出版社 2023年11月

1

老金一在桌边坐下，胖子就开始洗牌、分牌。“这就对了叔，我能让你吃亏吗？”胖子黑龙江口音。

这把老金赢了。接下来也都是他在赢。赢得不算多，几百块。他显得无精打采，靠在椅背上，不是很兴奋。轮到他分牌，他暗中摸摸牌边，有张牌边角分开了。这几个小子，真是自作聪明。老金从一沓钱里抽出一百，高举过头顶，喊老板娘上一轮冰啤酒。趁几个人盯着老板娘，他看了看被做过手脚的牌，红桃K。他又洗了两三下，把牌分了。没几分钟，他又赢了五百。他心里清楚，他们在故意让自己赢。对方三个人，胖子、瘦高个和老是斜眼看人的纹身，他们把他当成今晚的鱼。这伙人是昨天上的岸，他知道他们的船从丹东下来。

“要不要赌大点？”瘦高个像是随口一说。

“你们带的钱够吗？”老金问。

三个人几乎是同时把钱包掏了出来，放在桌上。老金点点头。收网之前，他们还会让自己再赢几把。他想好了，等把鱼饵吃差不多，就拍屁股走人。他一般不贪这种小便宜，可这几个小子实在太菜了，应该不会有麻烦。

赌注升高之后他一下赢了两千。他警告自己，别犯浑，千万别。可他感觉有把握赢。今天晚上，他能把欠高利贷的钱都挣出来，运气好，还有富余。他翻起一手牌，心里咯噔一下，两个K。要收网了。这么快？

“还要吗？”瘦高个看着他。

“妈的，失策。”老金抓起啤酒喝了一口。

“要吗？”瘦高个又问。

“不要。”老金把牌摔了。

那三个人你看看我我看看你，也都把牌摔了。胖子把老金的牌拿起来亮给两个同伙看，然后瞧着他，“会不会玩？”

这是个机会，老金该就坡下驴，说几句丧气话，然后带着从三个骗子手里白捡的两千六百块，一走了之。这点钱不足以让对方翻脸，他完全有机会全身而退。手机在裤兜里响了一下，他身体向后一靠，把它掏出来。是女儿的信息。内容让他心烦。

“要不，”他看着胖子，“再大点？”

胖子没说话，飞快扫了一眼另外两个人。

“这要看你有多少。”一直没吭声的纹身这时开口了。

老金侧身拽过军挎，掏出皮包拍了拍，里头有几千块现金和事先夹在中间的一沓纸，那看起来就有两三万了。“刚卖了一船鱼。”他说。

再分牌的时候，起手就拿到两张A，老金意识到这是个陷阱。他换了张牌，换了张九。纹身换了两张。老金看到胖子用手指轻轻一弹，把底下的牌分给他。他明白他们想干什么，可还是继

续加到一千，才把牌摔了。

纹身皱皱眉，把钱收了。

“你什么牌？”胖子飞快把老金的牌翻开，“你什么牌？”他问纹身。

纹身亮出两张Q。

胖子笑老金，“这么好的牌也往出撇？谁啊，啊？一个短信就把你魂勾走啦，哈哈哈哈哈。”

“不玩了。”老金把椅子往后一推，站起身，假装要走。

“别啊，再来两把。”胖子拦住他，笑眯眯地说，“求你了叔，来吧，相逢就是有缘。”

纹身点了根劣质黑雪茄，猛吸一口。“有人想见好就收。”他斜眼瞧着老金，“赢了多少？一千？一千五？你这么干，是在浪费大家的时间。”

“有问题吗？”老金一点没客气。

“最后一把，上不封顶，”纹身又抽了口雪茄，“玩牌得有个玩牌的样子。”

“我要赢了呢？”老金看着他。他心里清楚，这三个小子，胖子是老干，瘦高个根本不经打，最难对付的就是这家伙，他脖子上的纹身明显是为盖住那道十厘米长的刀疤。

“赢了请大家喝酒！”纹身看着他，“来点好的。”

最后一轮，老金分牌，他把三张K放在最下面，这样他就能把它们分给瘦高个。他把最后一张K分给瘦高个的时候，那家伙咽了咽口水，飞快和两个同伙交换一下眼神。趁这个机会，老金玩了个小把戏，把三张A分给自己。

瘦高个首先加码，加了一万。胖子跟了一轮就放弃了。瘦高个又加了一倍。纹身跟一手也放弃了。老金突然把赌注加到两万。他知道瘦高个手里有四张K。瘦高个迟疑了一下，他想跟。胖子扫他一眼，凑过来，对老金说，“看看你牌。”

“合适吗？”老金把手按在牌上。

胖子吃了一惊。他飞快思索一下，在桌底下轻轻碰瘦高个的脚，瘦高个的信心瞬间就瓦解了。可他不肯放弃，又加了一万。老金注意到他的犹豫，立刻跟注，然后让对方摊牌。

汗从瘦高个额头滚下，他看看两个同伙，慢慢把四张K摊在桌上。这时候他的信心已经完全被摧毁了。老金把四张A亮出来。

另外两个人一动不动，看着老金把台面上的钱全收进挎包。

“相逢就是有缘。”老金笑着站起来。

“等一下！”纹身挪挪屁股，活动手腕，弄得关节咔咔作响，“再玩一圈。”

“行了，”老金故作轻松，“不说好喝酒吗？我请。我请你们去唱歌。”

“你没听见吗？”纹身低沉地说，“我说，再玩一圈。”说着把雪茄立起来，在手掌上捻灭，直勾勾盯着老金。在他那双浑浊的小眼珠里，老金看到自己今晚的好运终于用尽，他想起老爹年轻时被人斩断的小指，还有每次输钱喝个烂醉揍他都会说的那句废话，“想赢就别赌。”

当另外两个小子在泥地上猛踢老金肚子的时候，胖子抢走他的手机。他猜错了，下手最狠的是瘦高个。

“把老子屎都快吓出来了。”瘦高个朝老金啐了一口，又猛踢一脚。

胖子捧着手机，尖起嗓子念，“学费下周就得交，你要手头紧，我先管我妈借。小娜。”他笑得满脸肉在颤，“小娜。”他在嘴里回味着这两个字。

“手机还我。”

胖子看着他，“怎么，你起不来了？”

“不知道。我还没试。”老金坐起来，左右看看，“我的鞋呢？”

“这有一只！”胖子一脚把鞋踢飞，哈哈大笑。

老金弓起身，突然猛地朝他撞过去，他准备打断这家伙的鼻梁，可纹身没给他这个机会，在他左肋狠狠来了两下。骨头可能断了。老金疼得想吐。胖子走过来，蹲在他面前，拿手机拍打他的脸，“再在老子面前瞎他妈出张，剁你手，信吗？”

老金裂开嘴笑了，牙缝里全是血，“你嘴怎么这么臭啊？”

另外两个小子跟着乐。

“笑，笑鸡巴毛！”胖子抬起头，心虚地看着远处的黑暗。

天际线上突然裂开一道闪电，咸腥的海风扑面而来。胖子打了个喷嚏。他揉揉鼻子，站起来，又狠踢老金一脚，才和同伴返回了脏饭馆。

第二天，老金只能躺在床上，中午爬起来喝了一茶缸生水。没发烧，可浑身都在疼，肋骨一圈火辣辣的。天快黑的时候，猫上了床，拿额头蹭他脸。

老金挣扎着爬起来，撕开一个罐头，和猫分着吃了。

从一只烧鹅开始



人民文学出版社
花城出版社

盛慧 著

内容简介

全书包括《涉过愤怒的海》《浮冰》《鹤鹑小姐》三部中篇小说，主题分别关于复仇、冒险和怪谈。《涉过愤怒的海》讲述了一个父亲为女复仇的故事。老金是一名船长，半生漂泊于海上，与妻子离婚后独自抚养女儿，女儿也成了他生活的最大动力。然而在日留学的女儿却突然遭遇不测，最大嫌疑人竟是其男朋友李苗苗。面对警方的不作为、李苗苗母亲自私的护子举动，老金难以抑制内心愤怒，走上了复仇之路……故事从一桩凶杀案入手，生发出对亲情与爱情的深刻诘问。

内容简介

《粤菜记》是一部纪录片式的粤菜全景散文。写佳肴美食，也写世相人心；追寻粤菜故事，也折射粤地文化；写粤菜行业发展变迁，更包含烟火温情与人间冷暖。

作者简介

盛慧

江苏宜兴人，主要作品有长篇小说《风叩门环》《白茫》《闯广东》、散文集《外婆家》《大湾的乡愁》等，部分作品被翻译成英文、俄文、蒙古文。

外地人爱上粤菜，大抵会从一只烧鹅开始。

任何一间烧腊店，都不会浪费这块金字招牌，总会将它挂在最显眼的位置，鹅身饱满、油亮，好像有一盏灯，从内部将它照得透亮。面对这诱人之物，我毫无抵抗之力，总想冲上前去，像小时候那样一把撕下鹅腿，躲在墙角大啃起来。

“北有烤鸭，南有烧鹅”，追根溯源，烧鹅是由烤鸭演变而来的，相传南宋末年，幼帝南逃，南宋厨师随之来到广东，烧鹅作为宋朝的宫廷名菜，被带到了这里，久而久之，开始在民间流传。不过，广东人对鸭一直没什么好感，对鹅倒是推崇备至。

粤菜素以清淡为美，但也不可一概而论，烧鹅就是以浓墨重彩而著称的，一般呈枣红色，也有一些颜色更深，如包浆的酸枝，还有一种黑松露烧鹅，颜色黑如木炭。做法大致可以分为两种，一种是脆皮烧鹅，明火烧制，讲求皮脆、肉滑、骨香，味道层层递进，引人入胜，香港的深井烧鹅、东莞烧鹅，皆属此列。另一种是软皮烧鹅，暗火慢烧，讲究浑然一体，皮甘肉嫩，入口爆汁，回味无穷。这种做法，以香港铺记为代表，铺记的烧鹅又被称为“飞天烧鹅”，为什么这么叫呢？因为大家觉得它太好吃了，几乎要飞上天去了。

作者

老晃

编剧、作家。曾任《看电影》《电影世界》杂志主笔，曾参与电影策划和编剧多部，2015年开始写小说。现居北京。

正所谓萝卜白菜各有所爱，相较而言，我更喜欢脆皮烧鹅，它的口感一波三折，充满了迷人的戏剧性。夹上一块，点上琥珀色的酸梅酱，入口咀嚼，脆皮咔嚓作响，脆如薯片，油脂的香味，包裹着丝丝缕缕的荔枝木香，在口腔中紧张管般奏响，那种愉悦与满足，又远非薯片可以比拟。鹅的皮下脂肪，早已在高温中融化，深情款款地渗入鹅肉之中，使鹅肉甘香四溢，汁水充盈，就连鹅骨，也充满深邃的幽香。

食材就像一个人的人品，永远是排在第一位的。清人袁枚在《随园食单》中说：“大抵一席佳肴，司厨之功居六，买办之功居四。”鹅好，烧鹅才可能好，烧腊店一般会选中、小个的清远黑棕鹅，肉质紧密，富有弹性。烧鹅准盐和脆皮糖浆的调配也不可随心所欲，准盐是在食盐中加入五香粉炒制，脆皮糖浆中，麦芽糖和浙大红醋不可或缺。给鹅淋浴之后，还需要吹气，这个环节，很考功力，如果吹得好，皮肉分离，烧鹅形体饱满，像人逢喜事一样精神抖擞，红光满面，如果吹得不好，则灰头土脸，活像一个“瘪三”。

烧鹅乃浓香之物，烧制的柴火也是至关重要的。数百年来，岭南人一直在苦苦寻觅烧制的良材，从普通的木柴到竹柴，再到蔗渣，皆差强人意，直到在不经意间发现了荔枝木。在我看来，荔枝木与烧鹅是一段天作之合，它们的相遇，称得上是粤菜史上最激动人心的美好时刻，荔枝木结实、干燥、耐燃，所含有的树胶较少，燃烧时非但不会产生异味，还会赋予鹅肉淡雅怡人的清香。一只烧鹅，需约用五斤荔枝木，柴越老，烧出来的香味就越浓，色泽也更加诱人，新荔枝木是不堪重用的，因为它有一股青涩味，至少需存放一年以上。烧制的过程，极富观赏性，炉中的鹅“香汗淋漓”，在火力的作用下，颜色慢慢变深，炉底有一只盘子，收集缓缓滴落的鹅油，偶尔会有几滴，调皮地跳入火中，发出轻微的嗞嗞声，这美妙动人的天籁之音，听得我的心都快要融化了。