

吃在沈家门

□胡汉杰

人们常说,“吃在广州”,从古老传颂的“山珍海味”是最佳的美味佳肴这个意义上来说,沈家门的“吃”更具特色。

沈家门的饮食文化的魅力,在于她的“当家菜”生猛海鲜和饮食结构的多元化。

如今,沈家门有多个饮食场所:海中洲饭店、东方大酒店、华侨饭店、港都海鲜城……有中餐、西餐、快餐、农家餐……有传统的美食,也有现代的美食。只要根据你的需要,总可以寻到烹饪各种菜肴的饭馆,无论是外地的游客或本地的居民,都可以根据你的爱好和需求作出不同的选择。

沈家门的饮食结构的多元化,首推的是古老传统美食的“名牌”。现在街头巷尾早、中、晚餐饭店星罗棋布,许多古老传统美食“名牌”,在那里都得到传承和发展。如巴哈鳗干面、邓阿瑞酒酿圆子、俞阿庆大饼油条、张阿三馄饨、长脚梗阿青的肉粽和羊肉粥……

南宋著名诗人曾作一首诗:“世人个个学长年,不悟长年在目前,我得宛丘平易法,只将食粥致神仙”。是的,粥在夏天更受欢迎,特别是对于女性来说,既是美食,也是减肥的佳品。

自从连岛大桥开通以来,我在公交车上常遇到许多来自全国各地的游客。有一次,当我问起他们来这里旅游的感受时,他们赞不绝口地说:“这里的海洋风光好看,旅游景点好玩,生猛海鲜好吃!”随后,大家异口同声地又重复一句:“这里的生猛海鲜特别特别好吃!”

旅客们的这个“特别特别”给了我深深的感悟:是的,现在交通发达了, 海鲜全国各地都有,可是这里的海鲜是“现捕、现烧、现吃”,放到锅里烧烤时都是活蹦乱跳的,这样的海鲜全国各地都有吗?说实在的,只有这样的海鲜才独领风骚,才真正称得上“生猛”和“精品”。

旅客们这个“特别特别”还使我追忆起儿时的时光。那时沈家门地区各家各户,凡是宴请贵客或结婚时办酒席, 真少不了最具当地特色的“四大名菜”:风鳗、钓带、肋鱼、呛蟹。这“四大名菜”味道鲜美,营养丰富。

记得1957年我在虾峙工作时,一位船老大告诉我一件事:有一年,他的十八岁儿子跟他上嵎山捕带鱼,时隔三个月后回家,一进家门,他娘竟认不出这个亲生儿子了。这小伙子从小体弱多病,个子

矮小,脸黄肌瘦,可这下回家却变得红光满面,身高体壮,体重长了10多斤。才3个月啊,竟有如此突变,这不就是风鳗、钓带、肋鱼、呛蟹所提供的营养的威力吗?

沈家门街头海鲜餐馆不少,但可能是图“生猛”吧,无论是外地游客或本地居民都往往舍近求远,喜欢到海边去吃海鲜。

几年前,沿着滨港路由西向东,从“舟海饭店”到半升洞码头,依次排号,共有67家餐馆,那里就是全国著名的“沈家门海鲜夜排档”的聚集中心。

人们一到那里,首先映人眼里的是一派迷人景象:白天的一切悦然被迷雾的夜色和五光十色的霓虹灯化成海市蜃楼,碧波荡漾的海港模糊了,而倒映水面上的缤纷光柱和万家灯火则交相辉映,流光溢彩,铺金叠翠,犹如繁星倒悬。

停泊在港边几条古色古香的“绿眉毛”游船上歌舞升平,不时传来悠扬悦耳的“结网舞”的乐曲声和“舟山锣鼓”的敲击声……

餐馆内外,熙熙攘攘,人头攒动,馆馆游客爆满,桌桌座无虚席。在那里各种美食品种十分丰富齐全,各种“名菜”可谓应有尽有:红烧大黄鱼、粉丝鲳鱼、醋溜鲈鱼、清炖鱼、富贵虾、葱油大

螃蟹……

提起葱油大螃蟹名不虚传,确实是这里一道知名度极高的“当家菜”。它的菜料是大厨师亲自从“国际水产城”选来的。大厨师选蟹的经验是:一看“角”、二看“壳”、三看“纹路”,用这样的菜料烧出来的葱油大螃蟹味道鲜美,色香俱全,让许多食客流连忘返,吃了还想吃,越吃越想吃。最离谱的是有一次,四个大学生小伙子竟一下点了六盆大吃起来,看得周围的人目瞪口呆。

沈家门饮食结构的多元化,除了大力发挥当地的优势外,还广招“精品”,海纳百川。

每当举办民俗民间文化节或观音文化节时,“北京烤鸭”“潮州卤水鹅片”“台湾油炸冰激凌……”千里迢迢、纷至沓来。在滨港路海边摆起长长的摊位,做起耀眼的广告,吸引四方游客蜂拥而至。

如今,沈家门夜排档也暂时搬到了东港,新址位于东港希尔顿酒店对面的海堤上,夜幕降临吋,一长排橘黄色的篷房成了海边一道亮丽的风景线。

大海啊,母亲。舟山渔场是您的拳拳赤子,今日的沈家门已成为全国饮食的荟萃之地,人们怎能忘却你慈母般的哺育之恩!

无患子

□姚崎峰

普陀山很久没有去了,虽很近。但无疑是一个好地方,足够你在这里欣赏海山美景,心向佛念,自然也能获得不一般的体验。

四季风景变幻,不变的是如流的人群,在万千人中,你独立于此,心生无限感慨。就像此时,望着禅院前的荷塘里满塘的枯荷,古塔古寺远远近近,周身是影影绰绰的行人,上桥下桥,穿过廊道亭院,参拜礼佛,古树下香烟缭绕,仿佛置身世外,这样的场景,岂能不心流流连?

当然,自然的风景之外,更有一种缘分。在芸芸世间,在海天佛国,你不是一个人,而是与性情中人结伴而行,又见了相约的人,看似简单的相聚,或许一生也只有这样一次机缘。

洪兄在普陀山的一个很上档次的会所干事,一表人才,平时修身养性,参禅理佛,学以致用,也算修得一身仙气。

参观了会所的精致布局,隔着落地窗晒着暖暖冬日,坐在蒲席团上,用过了会所的高档自助,身心俱静。喝过了老乡民宿“来舍”的茶,来到了千步沙,柔软的沙滩,暖和的阳光,徜徉在海天之间,心情舒畅安逸。

折返的途中,遇一片林地,洪兄说是无患子树。树下都是一颗颗小果实,果实无壳,表皮带肉,新鲜的如玉,好像龙眼荔枝的果肉,干的则黑红,抬头望枝头,还有许多正挂着。俯身捡起一颗,剥去肉质,显现一颗黑亮的不规则内核,略如扁豆状,一头有核眼,周边带着絮白,核坚硬有质地,果然是制作珠串的好料。

在这个圣洁的海天佛国,能与这小小的无患子相遇,也该是一种缘分,或者有很多人路过这里,但未必知道它的来历,也便擦肩而过了,或许有很多人虽知道它,但时间匆忙,为了赶赴更好的风景,心想着这珠串应该是可以轻易买到的吧,也便错过了它们。

同行者便开心地捡拾起来。大家的心里已经想好了,带回去收拾一下作珠串。回了家,清洗,去肉,一阵收拾,用小钻手工钻了孔,很不容易,手指也伤得几处,但内心是快乐的,因为它的纯天然的品质地,不规则的大小,没有过多的机械加工,带

着些许的纹理,不至于过度圆滑,显得颇有些天地的灵气。网上购得专业的弹性绳线,串了珠子,正好搜到一颗带着喜字的白色瓷珠,就顺便当了装饰,整体效果还不错,珠子在不同的角度反射着凝练的光,拿在手里,还有有模有样的。

平生散淡,乡里巴人,想高雅也不到火候。对珠串之类,并无脖挂手戴之好。唯独对这串自制的无患子珠串情有独钟。破例藏在外衣口袋里,时不时拿出来看它几眼,抚弄几下,如似朋友相见。

无患子的别名不少,又称“菩提子”,释迦牟尼佛当年就是使用无患子佛珠作为念珠的。据佛经记载,释迦牟尼佛35岁时在菩提树下悟道,降服了自己的心魔、证悟了般若觉性、获得神通智慧无碍,真正的得道成佛。所以,称此树为菩提树,也就是道树、觉树的意思。

时时抚之,脑海里便常常闪现出那几句话有名的偈语:菩提本无树,明镜亦非台,本来无一物,何处惹尘埃。很多年在某一位同学的口中得知,便记住了它。当时我还没电脑还不知上网,理解得似是而非,我暗自想想,它肯定是禅意的。

如今,网络是很方便的,源出的故事也便可以轻宜百度。话说自禅宗一祖达摩开始,传到弘忍大师,已经是第五代禅宗。这天弘忍大师命众弟子在墙上写偈语,希望能找到第六代传人。最热门的继任人是大师兄神秀,骄傲地在墙上写下:身是菩提树,心如明镜台,时时勤拂拭,勿使惹尘埃。他自以为必得衣钵真传。故事的结局是,一位厨房里并不识字的带发小伙夫却更高一筹,了解事情原委后请人代写了上述的偈语回复,也最终得到了大师的亲传,为了逃避师兄的追杀,他一路逃到了南方的广州光孝寺,他便是后来的六祖慧能,并将禅宗发扬光大。

故事于我,已经是很久远的了,权当听之悟之。成不了佛成不了高人,当个普通人也是极好的。心中有佛,人人皆佛。所谓修为高低,总还得以心为本。借无患子的存在,时时告诫自己,纠正自己的言行,我想那也便是自己的佛了。

《碧海涛声》读后感

□虞央国

收到胡汉杰老师的《碧海涛声》,我兴致十足地立即拜读了。读着他的文章,我竟不知不觉地走进了他的世界,这个世界似曾相识又妙趣横生。随着一篇又一篇文章的品读,我一会儿拍案叫绝,一会儿会心微笑,一会儿赞叹有加。

读完全册,我掩卷默想。我想,能写出此类文章的人,至少具备了以下几个特质:

首先,必须是一个对生活的有心之人。在每个人生活历程中,身边所经历的人与事,几乎一样多。但是,能够对身边的人与事进行细致入微观察的并不多。能够把观察到的人与事进行深入浅出的梳理并形成妙不可言文字的就更少。所以,胡老师不但是生活的有心人,而且是一个热心文学创作的有心人。

其次,必须是一个生活阅历丰富的人。生活阅历丰富既要有纵长的时间维度,也要有广阔的空间宽度。从纵向讲,人需要足够的长寿,因为只有长寿,才能经历生活足够的时间跨度。也因为只有长寿,才能对生活经验的积累达到足够的丰富。也因为只有长寿,才能对每一次生活经历进行历史的比较,在比较的审视里找到事物的理性定位。所以,文中记叙的每一个故事,都具有它特定的历史记印并且与当时当地的人文俗习相交融,使故事在共性意味之中注入了鲜活的个性特色而放射异彩。从横向讲,人的生活需要有一定的空间跨度,需要有曲折沉浮的生活体验。只有饱经风霜的人才能体会每一缕阳光的温暖,只有与老百姓休戚与共的人,熟谙世故人情写出来的文章才会有血有肉,而不是矫揉造作无病呻吟。

雨后



烫 锅

□张松才

几十年前的往事,慢慢地淡忘了。

刻骨铭心的那些事,总是挥之不去。

——题记

上世纪六十年代,江浙一带的农村家家户户都用铁锅煮饭炒菜,灶台有两口锅,大的叫尺六锅,小的叫尺四锅。大的那口锅用来煮猪食,把野草、葛藤、革命草等猪食塞进锅里慢慢地烧着,烂了,可喂猪了。小的那口锅用来煮饭、炒菜。灶是用石块垒起来的,这年代农村购不到水泥,父亲从后山的黄泥坑里挑来一担又一担的黄土,堆成一堆,挖个坑,倒上水把稻草、麦秆剁碎,掺在黄土中,用钉耙捣,用脚踩,做成一团团的草芹泥,粘在乱石上。灶炉是椭圆形的,里边刮得很光滑,灶门两边竖两块砖,那是灶堂里的火焰冒出来用作挡热遮灰的,

灶的右边放一只风箱,若是树根或硬柴很难旺火,只要用风箱一推一拉,发出“刮嚓刮嚓”声音,火头就旺起来。随着风箱的节奏,火苗跳跃着,忽闪着。

在两口锅的中间,放了一只烫锅,或瓦的,或铝的,伴随着灶间炊烟的袅袅升起,火焰把烫锅里的水也烧热了。烫锅的水供农家老口渴水、洗脸、待客。它在农家虽不能创造物质财富,却给予小小温存。它的低调、它的沉吟,它的品格……好像我的母亲。

父亲过世时才五十岁,母亲才四十几岁,大女儿才八岁,儿子上初中,母亲还年轻,但她没有改嫁,大妹三年级就辍学,跟着母亲下地干活了。她瓜子脸,一张樱嘴,皮肤小麦色的,五官精致,一双如水剔透的眸子很亮。小妹才三岁受哭,每当母亲要下地干活挣工分的时候,她怕孤单,害怕一个在家,总是哭着闹着缠着母亲。有一天,母亲马上要与生产队员下田拔秧

了,小妹又“呜呜”哭着,两只小脚在地上乱蹬着,母亲被她缠得实在没有办法,就拿来柴草点燃,抱起软弱无力的小妹往火堆下她,候时,小妹被吓得昏了过去,母亲豆粒般的泪珠滑溜溜落,头发顺着泪水黏湿在颊畔,她又哭起父亲来“苦命人呀,你走了,我们怎么活呀,呜……呜……呜……”母亲的悲号,使跟她下田干活的男女停住了脚步,再次流下了同情的泪水。

烫锅是有灵性的,对于这个家的遭遇它也惻隐有知,烫锅里的水凉了。那是失去亲人之后,一家人陷入悲哀,几天没有生火烧饭了。小妹病了,母亲慌了手脚,于是,母亲再次把柴火点燃,开始为小妹熬粥做饭。烫锅又有了温度,烫锅的水慢慢地、慢慢地升温了。母亲抱着小妹,坐在这灶间那把椅子上,轻轻地咏着当地歌谣:“摇啊摇,摇到外婆桥,外婆地里拾棉花,舅舅摘来一朵枇杷花……”大妹端着脸盆,帮母亲从烫锅里舀来热气吞雾

的水,母亲温馨地给小妹好看的小脸上擦着泪痕……母亲再度泪下,烫锅心头也涌动着一股无法言语的情愫。

烫锅的热水父亲再无福享受了,烫锅的灵心在隐隐作痛,只怪自己太渺小,太无力,不能为这个农家带来幸福和快乐,它不知道能做些什么?它自卑低调的吟着:

我不如它,锅铲叮铛厨中刺唯见粗食嫩菜香喳喳
我不如它,碗盏盆勺厨中插唯见炊烟迎风砂
我不如它,水淹半缸素颜色唯有葫芦瓢飘相思活
我不如它,灶堂红光牵魂魄唯有暗夜泪花撒
……

烫锅不会再回来了,换成了张口可吸的矿泉水,而对于它被几代人受过的甜、酸、苦、辣的存在,祖祖辈辈无法释怀!