

海的味道

——上川岛美食

岁月无声

刘红菱

江门毗邻南海，海岸线绵长，海岛星罗棋布，极负盛名的当属上川岛和下川岛。深邃而辽阔的海洋孕育出数不胜数、千奇百怪的食物原材料，这些原材料通过当地人的巧手变成了一道道美食，这些美食通过大家的口碑相传而“英名远扬”。上下川岛更是凭借着得天独厚地域环境和大海的馈赠让人来了还想来，不知他们贪恋的是这里的美景，还是这里的美食？

离开上川岛已十多年了，现如今再想起或是念起那段时光时，闪现在脑海里的除了迷人的海滩、旖旎的风光，更多的是那里的美食。对岛上的美食虽算不上如数家珍，但多少了然于胸。在吃海鲜这件事情上，海岛人实在比内地人“阔气”多了，他们就地取材，想吃就吃。

清晨，海面上平静如镜，只有那几平看不到的细浪温柔地亲吻着沙滩。远处一轮红日慢慢升起，把整个海面映照得波光粼粼。一大早，爸爸就起床了，悄悄带着他自制的简易钓竿，提个桶来到了海边。他是想趁着我们还不起床的工夫去海边钓些泥猛鱼，好让起床后的我们喝上新鲜的鱼汤。而这片大海从来都没辜负过他，每次总能让他满载而归。新鲜的泥猛鱼首选就是煲汤，说煲不确切，应该是滚汤，先用砂锅烧开水，然后把鱼放进去，用大火炖十来分钟开盖下盐，撒点葱花，茼蒿就可。这汤初喝起来并

不让人感觉到惊艳，就是纯粹的鱼汤，但越喝越好喝，那种清而不淡、鲜而不腻的感觉，让人口齿留香。如再加上点胡椒粉，那真是人间至味。

泥猛鱼喜食海藻，海中浮游生物和附着物，故而它还有个别名“傻瓜鱼”。每次爸爸在钓钩上放上剩饭粒、馒头粒，这个“小傻瓜”必上钩，所以每个早晨爸爸都是收获颇丰。送给邻居后剩下的这些“傻瓜鱼”，爸爸直接放冰箱急冻。急冻的泥猛鱼，香煎，又是一道极佳的酒菜。

记得那时每有人来我家吃饭，我总是端上一盘香煎泥猛，大家品尝后，啧啧称道，欲罢不能。从此，我泥猛鱼做得好的“英名”在岛上大肆流传。

《我决定活得有趣》一书里蔡澜说：吃，是一种很个人化的行为。什么东西最好吃？妈妈的菜最好吃。这是肯定的。你从小吃过什么？这个印象就深深地烙在你脑海里，永远是最好的，也永远是找不回回来的。

有时，我们吃的不是食物，是一种习惯，也是一种乡愁。

对于在上川岛度过童年的女儿来说，最好吃的东西是上川岛的美食，还是妈妈做的菜？我就知道了。但我知道尽管她离开上川岛很多年了，但每每提起最想吃的，她说得最多的就是岛上的石蛭螺饭。

上川岛真是个好地方，海鲜多数都数不过来，肥美的狗爪螺、将军帽、水等螺，普通稀疏；大螃蟹、龙虾，更是寻常。但到了岛上，最值得品尝的还是石蛭螺饭。

石蛭螺饭，其实就是一种煲仔饭。但它可不是简单的煲仔饭，是敢称“天下第一饭”

的煲仔饭。石蛭螺饭是用岛上特有的一种只有大拇指头大小的贝类——石蛭螺的螺肉加广式腊肠、腊肉、冬菇、红萝卜等做出来的煲仔饭。它的做法与别的煲仔饭无异，制胜的法宝在于原材料石蛭螺。每一只石蛭螺的壳中都有一只毫米大小的小螃蟹，米饭充分吸收了螺肉和共生蟹的鲜味，“鲜香”是这煲螺饭的杀招。饭香撩人，螺肉爽口，每吃一口都能得到新鲜度的反馈，不给人一丝一毫停筷的机会。“天下第一”的称号，果然名不虚传！难怪女儿念念不忘。

没来上川岛之前，我是没吃过海鲜的。记得我第一次来上川岛探亲，先生的战友请我吃饭。为了彰显他们的热情和看重，先生的战友极尽地主之谊把饭店里所有能点的海鲜都点上了，他们用螃蟹、海虾把我的碗塞得满满的。对刚从内陆来、从没吃过海鲜的我来说，当时这些海鲜让我实在难以下咽。

那顿饭我没吃饱。回到家，就着辣椒我大吃特吃了两碗饭，才感觉自己的胃真正被填满了。

听着我的吐槽，先生说，你千万别说这种话，让人听到会被笑话的。不是海鲜不好吃，而是你还不知道它的美味。以后你会觉得海鲜是世上最美丽的东西。

我对此嗤之以鼻，不以为然。很多的东西不是我视若珍宝，尔视如草芥吗？

在岛上无班上可上的日子，如开水般空洞拖沓，吃便成了最好的安慰。那时最幸福的事就是每个下午去码头挑海鲜然后回家做。黄昏，早上出海渔民回来了，活蹦乱跳的鱼

和虾在船舱里跳着。对着这些海鲜，我们这些无事可干的家属便开始海阔天空地聊起来，从自家小孩喜欢吃什么聊到这条鱼叫什么、那只虾叫什么，再聊到这种鱼怎样做好吃、那种虾怎样煮美味，就是在这个过程中，我认识了好多的海产品。

渔民们可能想尽快处理完海鲜后回家，所以每次我们的海鲜都很便宜，是你想象不到的那种便宜：濼尿虾和一些不知名的海鱼都只有几毛钱一斤；现在贵到离谱的马鲛当时也不过几块钱一斤。濼尿虾，岛上的人叫“爬虾”“爬爬虾”，因为它白天潜伏在海底的污泥中，夜间才出来在海滩上觅食，在它爬行的泥滩上，会留下尾扇那样的痕迹，故得名。虽然那时我还不太会做海鲜，但我还是会买好多的濼尿虾，因为这玩意儿对烹饪水平根本没要求，用水煮熟，不加调料直接吃就很鲜美。

我记得很多次，我煮上大大的一簋濼尿虾，和几个家属坐在小院子里一边吃着虾一边闲散地聊着，不远处一望无垠的大海尽收眼底，海浪轻轻拍打着沙滩，一轮半坠的落日悠悠晃晃地悬在海面……现在想来那样的日子真是简单又惬意。

初到岛上时我还会不会做海鲜，后来我慢慢知道，美味的东西只需用最简单的烹饪方式，保留它的原汁原味就会很好吃了。所以不会做海鲜的我就用最简单的方法来做，水煮或清蒸，这样反而让海鲜的鲜甜最大程度地释放出来。

后来我终于认同了先生的话，世上最美丽的莫过于海的味。它是大自然对人类最好的馈赠。

文艺谈

陈白沙与“心学”

宁荣生

“心学”始于宋，陆九渊云“吾心即是宇宙”，一语石破天惊。明代王阳明是“心学”一派集大成者，提出“心外无物”“心外无理”。陈白沙倡导涵养心性，其学说堪称是介于陆九渊与王阳明之间的一座承上启下的桥梁，史称“白沙心学”。

白沙先生籍籍河南太丘，其先人因避战乱，迁徙至广东新会。当时广东经济文化比较落后，有“南蛮”之说。相对而言，中原儒家主体文化对岭南文化的影响也比较薄弱，旧文化的权威没有那么根深蒂固，使得某些非主流思想有了生存的土壤。从白沙先生的家庭文化背景来看，其祖父与父亲都颇有道家情怀，他们喜读道家典籍，仰慕老庄，崇尚自然安逸的生活志趣。白沙先生的母亲却信佛，常常焚香诵经。道与佛，给予了白沙先生有益的精神养分，给当时僵化的儒家正统，悄悄埋下了异端种子。

白沙先生早年锐意科举，20岁中举人。后来三度赴京应试，皆落榜。于是，白沙先生意识到科举并不符合自己平生志向，便决定不再参加科举，归隐田园，独自研学。白沙先生对科举制度的失望，其实也包含了对当时官方提倡的程朱理学的失望，他开始追求“学而为己”。他放下了儒家面向社会，兼济天下的理想，转而面向自我内心。

“白沙心学”是一种“自得”之学。从治学的方法来看，白沙先生主张“学贵自得”，凸显自我主体的作用。所谓“自得”，就是不假借外物，不依赖他人，独自静坐冥想，排除杂念，淡泊寡欲，保持内心的虚静状态，这样“道”就会从黑暗中诞生，如明月普照万物，让人内心澄明。因此，“自得之学”是求诸内而不是求诸外，不受任何外来的干扰，明本心，见真性，从而把握自然的规律和世界的本源。

“白沙心学”的宗旨是“自然”之道。所谓“自然”，就是一种不受外力干预的天然，对作为主体的人来说，是一种“无心”的自在状态。在白沙先生看来，宇宙万事万物各依自己的本性，自由自在地存在和发展着，没有外力的推动，也不受人力的干预，更没有什么主宰，一切都是自存自成，自然而然。白沙先生的“自然之道”，不仅是生命的本源状态，更是一种充盈着个性自由的美的世界。在这个世界里，鸟有鸟性，花有花品，山有其神，水有其韵。白沙先生“戴玉台巾，扶青玉杖”，往来山水之间，享受着审美的愉悦，体验到人与自然的和谐，实现了作为主体的人向自然状态的回归。

“白沙心学”的最高境界是“乐”之境。《明史·儒林传》评白沙心学：“其学洒然独得，论者谓有鸢飞鱼跃之乐。”白沙先生认为做学问并不是一件苦差事，而是乐在其中。这也是孔子所说的“知之者不如好之者，好之者不如乐之者”。白沙先生曾自云：“自然之乐，乃真乐也。”又云：“争如一笑解其缚，脱履人间有真乐。”白沙心学的“乐”之境，当然不是一种浅薄的感官之乐，而是一种“与道翱翔”的精神自由之境。求学即求道，“道为天地之本”。在白沙先生眼里，这个世界是一个生机勃勃的世界，“道”演化出万物，生生不息，绵绵不绝。当人的心灵摆脱了名利的束缚，超越了生死的局限，就能破除外物的障碍，进入无滞无碍的自由之境，这是人生至乐。

白沙先生在《湖山雅趣赋》中描绘了这种形而上的精神境界：“所过之地，盼高山之漠漠，涉惊波之漫漫；放浪形骸之外，俯仰宇宙之间。当其境与心融，时与意会，悠然而适，泰然而安。物我于是乎两忘，死生焉得而相干？”

“白沙心学”以情论心，肯定了人的主体性情，它犹如一阵清风，吹散了程朱理学带来的沉闷，为读书人开辟了新的精神家园。这是“白沙心学”的历史意义。

梁启超先生曾赞曰：“白沙心学与自然契合……其自得处永远是一种鸢飞鱼跃，光风霁月之景象，可见其人格之高尚，感化力之伟大矣。”

茶杯入香

茶韵

梁荣

“哇，什么味道？”黄老师刚进办公室，闻到股刺鼻的味道，惊叫道。

“这是一个老乡自己烘的茶叶。”张老师解释。

“茶叶？这味道好怪啊！”黄老师疑惑地说。

“梁，你闻闻，这味道你应该熟悉？”张老师说着，把茶叶往我桌上一放，一股浓烈的火烟味扑鼻而来。这味道再熟悉不过了，我缓缓地问我：“自己炒的吧？”

“是的，是的。”张老师连连点头。

“应该是放在火塘上烘烤的？”我继续猜测。

“完全正确，知己啊！”张老师兴奋地说。

“小时候，我们家也是这样烘茶，所以满是火烟的味道。”我捏起一拳头大的茶叶，轻轻地放入茶杯里，倒上开水，不急不慢地说，“想不到，你们那边也是这么烘茶的。”

那几枚茶叶在沸腾的开水欢呼叫跃，在氤氲的雾气中，纤细柔嫩的茶叶摇曳着春天的音符，在杯中尽情地游弋，再现了春天青翠的时光……看着杯中那打着旋儿的茶叶在热水中舒展开来，一段沉寂的记忆立即在我脑海里激活。我仿佛看到了家乡，看到了那老屋前的几棵老茶树，看到母亲正搭着木梯子在摘茶叶……

那时，我们住在大苗山深处。春天一来，山上的植物争相吐露嫩绿的新芽，我们家屋前的那几棵老茶树也迫不及待地吐出尖细的嫩芽儿。等那芽尖展开细嫩的叶片，母亲张罗着开始摘茶叶了。那几棵老茶树没人打理，长得比人还高几个头，每年摘茶叶，都得搭个木梯才能摘到。每次摘茶叶，母亲会带上我，让我在树下帮她扶梯子，她爬上去摘。有时，母亲也会让我爬上去摘，她在树下边扶梯子，抬头叮嘱要摘那些细嫩的茶叶，告诉我那些叶片比手指还大的已经老了不要摘。几棵茶树，我和母亲要摘一个上午。

摘罢茶叶，开始炒茶了。在火塘上架起一个大铁锅，等铁锅烧热，把茶叶倒入锅里，母亲徒手在锅里娴熟地翻炒。有一次，乘母亲不在，我学着她的样子，把手伸入铁锅里，太笨拙，被烫出好几个泡。炒好的茶叶放在火塘上方烘，火烟浸入茶叶里，多了股浓烈的烟火味。

在家乡，家家有早起喝油茶的习惯。早上，母亲先炸阴米，然后煮茶水。只见母亲从火塘上方抓一把茶叶扔进锅里，翻炒几下，加水煮沸，茶水就做好了。喝油茶时，舀两勺阴米放进碗里，加上茶水就可饮用了。父母亲都有早起的习惯，母亲早起打油茶，父亲喝两碗油茶果腹后，便背着刀凳进山去了。等太阳从东边的山上爬起来的时候，父亲扛着一担柴回来了……

等杯子里的茶叶完全泡开，一股清幽里夹着火茶的茶香掀开鼻翼。轻轻地饮一口，溢满口腔的是烟火的苦涩。这股烟火味，缓缓缠绕在嘴里，轻轻地卷着我的舌尖，清爽舒适。

“味道怎么样？”张老师紧张地望着我，轻轻地问道。

“家的味道。”我毫不犹豫地回答。

刹那间，想起母亲的油茶，眼眶里挤满了泪水。



中国画《江南春色》(68x136cm) 黄驹胜 绘

诗歌

春日麦田

张彦杰

每当春日来临
我总愿把一首诗
安放在麦田的背景
在我的思绪之上
到处奔跑着鲜嫩的风
亦有晶莹闪闪的露珠
幻化出顽皮的满目葱茏

梦里的麦田
到处溢满无形的绿波
偶尔将一簇簇农谚的影子
交给悠闲的过路春风
尽情涂抹甜蜜期许
痴情守望醉人憧憬

这守望，是
日日拔节的浓浓祈盼
悄然托起
由绿渐黄的层层麦浪
这守望，是
尽情铺展的亮丽修辞
纷纷陶醉
遍地丰收的甜甜梦境

春日旧书摊

放在一块旧布上，其中很多书页已经泛黄，充满了年代感，有一些书角还有些破损，但丝毫不影响着书人的兴致。书摊前，三三两两的人们忙着从浩如烟海的旧书里“淘宝”“捡漏”，不亦乐乎。

春日暖暖的阳光洒在书摊上，温柔的风轻轻吹动着书页，突然觉得，这不就是一幅春日美景吗？春天不必非要去看花，纸间亦得春如许。我随手翻开一本书，扑面而来的，是一股淡淡的墨香味，那是旧书才有的味道。戴老花镜的老人，穿校服的学生，穿工装的中年人，或坐在小马扎上，或直接蹲在地上，捧着书翻来翻去，完全沉浸在书的世界里。同一本书，在不同的双手间抚摸变换，成了陌生书友之间相互交流的密码。

书摊的主人很“佛系”，端着一杯热水，悠闲地晒着太阳，似乎不关心人们买与不买。打听了一下，旧书的价格都不贵，多为三五元一本，一些大部头的书籍也不过十几块钱。在杂乱的书堆里，我意外地翻到了汪曾祺的《人间草木》，甚是欣喜，这是最

适合春天阅读的书了。我一头扎进书里入了迷，看作家笔下的草木山川、花鸟虫鱼；看作者笔下的乡情民俗、凡人小事；看作者以一颗从容豁达的心写出世间的美好与灵动。朋友问了下价格，才8块钱，于是毫不犹豫地买下，有种如获至宝的感觉。

不知不觉间，半天时间一晃而过，已至中午，仍有些意犹未尽。这家旧书摊，像是喧闹都市生活中的一方净土，能让人卸掉内心的疲惫，忘记工作和生活的种种不快。比起装修精致的书店，它更随意，也更包容，谁路过，都可拿起来读上几页。突然觉得，旧书摊才是城市里最动人的烟火，那些在旧书摊前细读慢淘的时间，尤为美好。

一趟未成形的赏花之旅，带来了意外的收获，在书摊前短暂的停留，像是一场与久未见面的老友重聚，倍感亲切。

一年之计在于春，春天正是读书时！“春读书，兴味长，磨砚砚，笔花香”，春天有书相伴的时光，心是充盈的，枯燥的日子也变得有滋有味。

生活物语

张天成

春光正好，周末朋友来电，相约去公园看花。我欣然前往，到后才发现，不过短短几日，杏花、桃花已残落一地，过了最佳观赏期。

未寻得想见之花，心里不免有些失落。两人漫无目的地在街头行走，在街角广场一隅偶遇了一家露天旧书摊。朋友打趣地说：“春光美如斯，书中自有花，走，淘书去！”

来到书摊前，翻阅着一本本旧书，心情也慢慢好了起来。闹中取静的小书摊，虽然面积不大，但书的种类包罗万象。从经典名著到江湖武侠，从文学小说到学生作文，从私房菜谱到中医养生，再到期刊杂志，应有尽有。密密麻麻的旧书，杂乱地堆



《白沙》版投稿邮箱(仅限本地作者):
k3502669@126.com
请注明作者姓名、电话、地址，并附上
银行信息及账号。字数控制在1500
字内。