

海上野餐

解良

落潮,险些中断我们的行程。我们还在北京至大连北的 G387 列车上,从皮口港去大长山岛的最后一班船就要启航了。看来我们只能留在皮口镇埋怨月亮,因为潮汐来自月球的引潮力。幸好又有新信息传来,杏树港有三点四十分的末班船能让我们抵达目的地。于是,我们看到了大长山岛上的月亮。

入住恒泰酒店房间,落地窗外就是一幅海景图,停靠在海湾里的一艘艘弯弯的小木船恰似渔民留在月光下的唇印,一排排浮力球围起层层叠叠的养殖区,宛若红河哈尼梯田,圈着一池池月光。这样的风景让人恨不能马上乘快艇去海上拉风。

海风裹挟着海的味道涌入海边的一条条巷子里,巷子通向海边。一台台大马力拖拉机在海边“突突”往来,我眼前快闪出早年内陆农村“铁牛”奔腾的景象,如此多的生了铁锈挂满水痕的拖拉机何以风靡海滩?一台拖拉机将好友刘振江家的快艇拖到海边,拖进海里,我才找到答案。拖拉机堪称最适合海滩的交通工具,潮起潮落,大马力拖拉机就是海湾里拖船运货的超级英雄钢铁侠,尤其是后面的两个巨轮,抓地力大,所向披靡,看到它发威,我能感觉到蕴藏在体内的所有能量都得到了最好的释放。

刘振江,一位通过全球卫星定位向大长山岛深海投放石料的“填海者”,历时八年建成四千亩海域海参家园。他还酷爱登山和海钓,挺进高加索山脉,登上海拔 5642 米的欧洲第一高峰厄尔布鲁士山;浪迹日本、韩国、马来西亚、美国、印尼、澳大利亚等海域,在印尼可摩多群岛钓到一条长达 165 厘米、重 124 斤的 GT(牛港鲔)。随他出海,感觉自己就像《老人与海》中的那个小男孩。

海上养殖区一望无边,快艇在浮球围栏之间穿行,若误入养殖区就会毁坏围栏,扯断浮力球下面的养殖笼。我无意中发现驾驶快艇的刘振江不时地看一眼脚下,他脚下放一盘指南针,用来辨别航向。四根海竿插在快艇尾部,似一员武将插着四面护背旗。快

艇走过来的路似“飞机拉烟”般留在海面上,那是快艇犁开的一华里长的白色浪花。

一艘大木船固定在海面上,它就是看海人海上的家。一艘小快艇依偎在木船边,它是看海人出海巡视、潜海作业、运送淡水 and 给养的水上摩托车。艙楼内的高压锅和液化气罐统领着碗筷瓢盆,烹饪着看海人的海上生活,一支蜡烛证明海上的夜晚同样可以熠熠闪光。在这艘微微颠簸的大木船上,我见看海人仅一分钟就钓上一条黄鱼,兴致大发,接过看海人的海竿,有了生平第一次海钓的经历。

刘振江与看海人各驾一艘快艇带着伙伴们去远处海钓,我留在木船上,本以为可以收获几条海鱼,怎奈鱼钩挂在水下的网笼上摘不下来,又没有看海人在身边帮助,我的“处女钓”不可持续,只能坐在甲板上看海。木船周围,海阔天蓝,海鸥不时从船边飞过,落在浮力球上“欧、欧”鸣叫。飘浮在远处的一大片红色浮力球像盛开在海上的一园牡丹花,牡丹下面就是给我无限遐想的海洋宫殿。沿恒泰酒店小巷两边都是渔家,我们去看过坐在院子里补织网笼的渔家妇女,跟她们聊过天。浮力球下面吊着一支又一支网织的两米来长的养殖笼,每一笼十五隔,二十隔。我在船上想象着水下那座宫殿,一支又一支十五层二十层的网笼里群居着快乐的扇贝,雌橘雄白的毛蚶。在海底世界,一种名贵的海产动物休眠在石头缝里,它就是刘振林精心养殖的全身长满肉刺的野海参。想到潜水员已经潜入海底打捞又名海鼠、海黄瓜的野海参,我对海上野餐充满了期待,简直快要流口水了。

两艘快艇由海鸥伴陪凯旋归来,伙伴们在刘振江和看海人的指导下钓回了黄鱼、黑鱼和鳝鱼,还有石九宫鱼。看海人立即下厨,炖了一锅海参鱼汤。海参鱼汤、海胆、大米饭、大木船,简直太搭了!这次海上野餐迥异陆地上的任何一次野餐,它绽开我的味蕾,给了我鲜美最鲜美的体味。鲜美与海岛风情缀合,让一个吃货的记忆久久不会退味。



吮吸 李陶 摄

岁月有留白,翰墨颂太平

——无为黄门师生书画展序

许冬林

无为文风之盛久矣。

昔有米芾,知军无为,“投砚止蛙”“米芾拜石”传为美谈。自宋以降,书墨飘香,袅袅不绝。今无为有人丁百万之巨,虽非家家吟诗,户户弄墨,但书画展览常兴,翰墨雅集频起。无为崇文教,诗人济济,文士跼跼,翰墨才人多出于黄门。今逢盛世,四海澄清,黄门子弟久谋举办黄门师生书画展,以翰墨颂太平。

黄门历史悠久,桃李天下,成果斐然。旧年黄门,黄墙红瓦飞檐,巍巍坐落于无城西大街,以培养无为教育人才为旨,为社会作出巨大贡献。因城市规划等诸多原因,黄门今已不存,但黄门师生醉心翰墨之心志弥坚。黄门多才人,在无为久成共识,他们或已跻身行政,或仍执教讲坛,但俱不忘于暇日抽毫,或弄朱碧,或临古帖,各有所成,俱是风雅。

此近百幅展览作品,以书法和绘画居多,兼有篆刻及其他,琳琳满目,各具风采。其书法作品,尽显线条之美。楷书清俊端然,似大江两岸春树荣滋;又似当年初出黄门,俱是少年,英气勃发。行书风神飘逸,又不失骨力,似霜天杨柳。草书自由奔放,潇散野逸。魏晋碑体,舒展明朗,古拙秀雅。篆书深厚圆融。隶书方正平和……他们贵在深耕传统,远接汉唐魏晋,其作品各有可观处。

绘画作品中,西画有之,中国水墨与花鸟有之,或写实,或夸张,可谓门类丰富,繁花照眼。尤为可称道的是,中国画作者更把传统艺术根植胸中,熟练运用各种运笔技巧,山水,人物,鸟兽,草木……用墨力求变化,浓淡有致,富于层次;用笔刚柔并济,善于留白,善用枯笔。皴擦点染之间,山河大气苍茫,壑谷高峻幽深,禽鸟走兽跃跃欲动,有生趣,见性情。梅兰竹菊,杂枝花卉,组合映衬,顾盼生情,格调高雅。芭蕉墨色淋漓,风吹叶动。清荷墨色干净,叶叶生凉。苍松重墨遒劲,意境深邃。葡萄、石榴、寿桃诸类水果水润透明,清淡文雅。仕女雍容闲逸,生动自然。篆刻布局大方,刀法凝练。

黄门弟子热衷书画,究其故有三:一则,无为曾为米芾治所,米芾余风代代相传,浸淫年久,翰墨伴随百姓日常起居也成寻常事。再则,黄门之中多良师益友,前贤有杨尚模、丁学章、俞观澜、郑养法等开一代师风,培养大批优秀人才;后生绘画有谢仕和、胡斌、胡界平、汪和生等,书法推张淮江、何道华、欧阳兵、沈清波、倪胜、董必全等诸贤师生。前贤浇灌提携,后生勤奋接力,结成一支蔚然壮观的书画队伍。三则,黄门弟子多聪慧笃志,虽咫尺之外便是红尘攘攘,但他们能长持清静心,宁守寒窗之下埋首提毫弄墨,不奔权贵阶前违心摧眉折腰;他们是懂得人生留白之人,度着有留白的光阴,于方寸书案之间赢得岁月气象万千。更可贵为,黄门诸人,彼此之间,或师或友,融融和气,又勤于钻研,广泛汲取古代、近现代大师们的笔墨技巧和表现方法,于创作中求变求新,不断生发,向艰险处探索。诸番因缘,成就今日济济一堂的黄门师生书画展。

昔日黄门砖瓦虽已不存,但我辈笃信,黄门的翰墨自会随泱泱大江芬芳远播,既为濡须大地增色,更为共和国华诞添彩。是为序。

耳丝和红油 和它和她

冯杰

李老大烧鸡铺有时也煮猪耳朵。混搭。像小说家兼写几笔散文一般自然。

鲁迅写小说,也兼写散文,属于混搭。郭沫若范围杂,更是混搭。

放学后我就喜欢围着李老大的烧鸡铺子看他操作猪杂,他是这样的顺序:先刮猪耳,耐心去掉耳垢的小毛,洗净放入锅内,加入清水烧开,一边撇去浮沫,煮至七成烂时,捞出冷凉,算是煮成了。

抄出来入盆开始出售。严格说这时只是猪耳朵还不能称作耳丝。

把猪耳朵切成细丝,淋上香油,凉拌,叫耳丝。这菜是下酒菜。丝是对食物细状的泛称,驴耳朵马耳朵牛耳朵龙耳朵人耳朵切丝也应该称耳丝,只是多数人没有机会操刀而已。

耳丝内含脆骨,一嚼,咯吱咯吱满口响。黄瓜拌耳丝,大葱拌耳丝,都是珠联璧合的凉菜。最有名的一道叫红油拌耳丝。现在它已不止是入川菜馆必点之菜了,在中原大地也有。

我上大学历史系的时候,写过《看曹雪芹如何扎风筝》论文,当年女友叫小何,不断起哄。她是数学系里的一位跨领域的《红楼梦》研究者,在今天流行则叫“红迷”。当年,她一直坚持传统饮食习惯,一直热爱林黛玉,她和林黛玉不同的是十分爱吃猪耳朵,还写过一篇《史湘云吃过鹿耳朵初考》的论文。当年,每当她伏在我耳边要说悄悄话,一股小鹿气息。我开始心惊肉跳。

拌耳丝多属自家里食用,关门独享,缺点是上不了大桌面的。这也未必是缺点。饮食没有好坏,只有恰当与否。

拌耳丝最大特点是简洁,快速,方便,它的主要原料:猪耳朵 1 对,香菜 2 棵,蒜苗 1 棵。调味料:葱 1 根,姜 2 片,酒 1 大匙。

这只是简单对猪耳朵记述一下,北中原的耳朵很多,下次我来细致地说“猫耳朵”更有意思。那是另一种“隐喻面食”,非真的猫耳朵也。