

遁入盲区，丢了潮汐

阿占

没事我就喜欢跑码头。小时候为了撒野。现在则是去打听渔家的故事。上世纪八十年代，码头离城市还很近。骑自行车，不出一个小时，便可以和一帮野孩子出溜到渔村码头。在台风到来之前，那里停满了避风的舢板，一丛丛，一纵纵，一排排。

十岁那年我第一次登上了舢板。骤然而起的惊讶，许多年以后，我才知道应该叫做对于人工造物与生活智慧的致敬。舢板保持着传统手工的质朴实用。收拢的船帆像沉睡的雄狮，而一旦张帆直上，它就会借助气流和风力，像神话中那些生出羽翼的狮子，强悍勇猛，穿越海洋。

经过修补的船帆，更显出见惯风雨的苍劲，被灵魂的力量招安。船尾通常是四方形的，有一个小舱，是渔民起居做饭的地方。每只船的艄部，都有一对红色眼睛图形。渔民们相信这些“眼睛”能给船只带来幸运、财富和平安，预知风浪，瞭望渔场。

舢板来避风，其实也是休整。我看见渔民们在梳理渔网，或者给船体刷桐油。为方便船与船之间地走动，他们架起了一条条木板，木板狭窄，颤颤悠悠，渔民们走在上面，却有着如履平地一般的从容。

粗重的船锚终于抓住了陆地。我闻到了锈铁的味道。有船的日子，滩涂上的游戏也变得更加有趣。我和野孩子们在船体的罅隙里捉迷藏。在船与船之间的木板通道之间跳上跳下。退潮的滩涂水光泽泽，船体的倒影，斑驳，光耀。我执著地踏破那些倒影，像踏破一个个秘境……

渔民们口音芜杂，说着我听不懂的南方话。这让小小的我第一次知道天下之大，而风浪是可以把远方的事情带到眼前的。

船上偶尔会有女人。女人负责做饭。蒸汽升腾起来的时候，她就变得不再那么干枯消瘦了。我当时特别不理解的是，为什么船上的人都又黑又瘦。

现在我所寻访的渔村，正在城市的边缘消失。海岸上随之升起一座座高档社区，按照地产商炮制的百米亲海生活，一栋栋房子几乎盖到了海里。业主有城市新贵也有渔家后代。城市新贵不知渔村为何物，大多数渔家后代也说不出个所以然。社区走边的商业空间鳞次栉比，幌子最多的，要数咖啡馆、渔家宴和民宿。

滩涂通常会保留一小部分。码头被水泥浇筑得非常后现代，木栈道架设其上，用以观光和垂钓。潮低水浅之时，游客们欢乐着也嘈杂着，举起手机，像瞄准那些超级明星一样，瞄准了花蛤和屎蟹。再也没人打渔。事实上也无鱼可打了。

渔村曾经的名字，无不脱尘拔俗，背后深藏故事，又好像不过都是海风里脱口而出的一声招呼、一个应答，就像“渔路淡如烟，烟中有人住”那样自然而然。这些咸咸的名字，这些几代人不敢丢下的名字，或凭祖辈结合周边地理寓意而诞生，或因了某个传说而纪念，或承载着渔村的演化——如今皆已遁入盲区，永远不再与潮汐相关。

厨师的教养

赵自力

“用菜刀切鱼片，下刀的那一条线，能让料理活，也能让料理死。有风情的人切，就会切出有风情的刀线；而庸俗的人切，只能留下粗俗不堪的刀线。不是说菜刀锋不锋利，也不是说料理人的技法高不高明。这是一个‘人’的问题。高雅的人切，就会切出雅致的刀线，也会切出雅致的形状。”

写下这段文字的，是日本国宝北大路鲁山人。他生前经营的“星冈茶寮”，曾是岛国最著名的料理屋。这位料理师的信仰是，做料理的人不仅仅要会做料理，高雅的人让料理活，低俗的人让料理死。

我认识的一位厨师，他最擅长的厨艺就是糍粑炖瘦肉。糍粑必定是乡下农村用新米打出来的，瓷实又有粘性；瘦肉必定是黑猪肉，而且是猪后腿上的肌肉，坚固，有嚼劲。这道菜之所以成为招牌菜，厨师的做法是很有讲究的。切糍粑和瘦肉，都有技巧，讲的是刀工；瘦肉炒熟，小火焖炖，讲的是火功；撒几丝葱花，抹几粒蒜瓣，滴上几滴黄酒，丢几颗火红的辣椒，讲的是配料。美食一上桌，简直是“红了樱桃，绿了芭蕉”，色香味俱全，令人口舌生津。有时食材不宽裕，而等着的食客又那么多，老板曾让厨师用别的食材救场，但他坚决不同意，他说那是他做厨师的底线，宁可辞职也不会那样做。后来，他不仅没有被辞退，反而得到了老板的尊重。

记得一句流行语，“不想当裁缝的厨师不是好司机”，表面看似风马牛不相及，其实他们彼此间有丰富的内涵。各行知识广泛涉猎，应用起来得心应手，久而久之形成的就是教养和智慧。

换句话说，一个有教养的厨师不仅仅是一个厨师，他们可能还是一名美术家或者音乐人。



画板 苗青 摄

母亲的田中园

徐扬送

老家在怀宁一个小山村，三面环山，山多人多，田少地少，每家一块菜园地，我家菜园地周围全是稻田，奶奶手上留下，有90多个年头了。从土地改革，分田到户，到今天的土地流转，奶奶和父母虽先后离开，但这块“田中园”一直没变，至今仍由小弟家“继承”。

田中园距家有五六百米，穿过门前一条山河和一片稻田，平时河水不大，踏着河床石子过河，山洪季节，水大河宽，踩着河中的石墩过河，不小心，会连人带桶滑进河水中。上了河堤，穿过一条沙土公路，车一过，灰尘满天，好在那时车辆少，再沿着“Z”型田埂，才到菜园地，蚯蚓般田埂小道，凹凸逼仄，缺口又多，稍不慎，便会一脚崴到稻田里。

左邻右舍为方便，爱将菜园地圈在屋前屋后，但头痛的是，家养的猪牛鸡鸭常常光顾，无奈，只有加高篱笆，地里插上红色旗子和稻草人，恫吓入侵之“敌”。我家例外，将菜园安在田中，虽不设篱笆围墙，却也足以让家禽家畜望洋兴叹。而且，此地阳光空气充沛，水源充足，湿度平衡，又有一条深四五十公分的沟渠横穿地头，常年水流不断，取水时，只需站在地头，拿一只长柄粪瓢即可舀起沟水，天女散花般撒向菜地。通常，沟水里鲜活的小鱼虾米也会随之乱蹦入园。一天，人称“懒”二爷对母亲说：“表娘（村上人尊称），你家人多，我把后山一亩山地，换你家田中园？”母亲一句回绝：“不犯着。”

“一亩园地十亩田”，菜园小，事头多。母亲除了上山砍柴，烧饭家务，一年三百六十五天，三百天跑菜园。谷雨前后，栽瓜种豆；头伏萝卜，二伏菜。翻地播种，浇水施肥，栽苗扦插，园里离不开母亲身影。“庄稼一枝花，全靠肥当家”，高温烈日下小便浇莴菜，菜嫩长得快。这天中午，母亲喊我帮她抬一桶小便去田中园，而我在村头与小伙伴玩得正欢，没有及时回去，性急的母亲只好一人背着一桶小便，前后失衡，上河埂时，不小心连桶带人滑倒。母亲望着空桶，又气又不舍，我站在一旁，默默自责，从那以后，只要听到喊声，我会立马赶到母亲身边。

缺吃少粮的“自然灾害”年，饥肠辘辘，度日如年。只有瓜菜野果树皮充饥。某天，邻村一位老大爷饥饿休克，晕倒在门前公路上，母亲正巧从田中园回来，立即扶起老人，从篮子里拿起一条黄瓜，在自己衣服上擦了两下，塞进大爷嘴里。片刻后，老人慢慢回气了，母亲便嘱咐我将老大爷送回一里远的家中。几天后，大爷儿子遇见母亲就说：“表娘，那天你的黄瓜让父亲多活了几天，他临走前还老是念叨你。”民以食为天，不无道理。

寒冬时节，田中园四处被厚厚积雪覆盖，枯黄蔓藤瓜杆，沾黏洁白冰雪，显得格外冷寂。好在冬天短暂，春天来了，艳阳一照，暖风一吹，菜园依旧绿色丛丛，生机盎然，虽没有陶渊明那种“采菊东篱下，悠然见南山”的高雅心境，倒也让人颇觉心旷神怡。

夏末初秋，青的萝卜紫的茄，红的辣椒，韭菜三四茬，最后吃了薹下韭。韭菜打饼，煎蛋，韭菜炒新鲜蚕豆米，韭菜一个“绿”，韭菜一个“香”，“春食苗，夏食叶，秋食花实而食根，庶几两河南阳之寿。”春夏秋冬，不同季节享用不同“当季菜”。园中种过蔬果，如黄豆、豇豆、绿豆、苋菜、菠菜、茼蒿、普芹、雪里鬓、茼蒿、丝瓜、黄瓜、菜瓜、甜瓜、冬瓜和葱蒜，少不了茄子辣椒，轮流上阵，见缝插针。后来，改良选种，科学专供，引来外地西瓜、空心菜、木耳菜、胡萝卜以及又矮又大又绿的“上海青”。

腌白菜是当年传统习俗，主要步骤为收、洗、晾、腌。母亲砍倒白菜，跪在河边石头上，弯腰低头，上千斤白菜洗完，母亲早已双膝红肿，走路时一跛一僵。晒干后的白菜杆，用剪刀剪成寸长菜杆丝，加盐手揉，放进瓦钵里腌制。母亲还会挑选一些肥嫩白菜，抽出菜芯，切碎，加上姜、蒜等五香作料，放进另一只瓦罐里，单独腌制，统称“香菜”，平时吃不上，只招待来客。

苏东坡在《菜羹赋》里所说：“汲幽泉以揉濯，待露叶与琼枝。”种菜乐趣不只是吃菜，种菜最累时蔬果还看不到影子。田中园伴随母亲一生，她常说，瓜苗长大就像每天看着儿女长大一样，充满期待和希望，而希望，就是最大的乐趣。