作家频道

海的认知权

阿占

人们都以为海是自己的。在海的前面，一厢情愿地放上定语或副词：我家窗外的海；17岁的海；中年之海；母亲海；一杯沧海；镶着银箔的海；游子梦中的海。人们又都以为自己属于海。在海的后面，满怀赤诚地做着海的女儿，海之子，海的情人，海的小伙伴。

人们始终忘记了，对于海来说，谁也不过是一颗随时都会消失的水珠——奇怪的是，即便人们愿意承认自己是宇宙里的一粒尘埃，却不肯接受“水珠之说”。人们密切着自己与大海的关系，祖祖辈辈莫不如此。一旦远离大海，人们就会发疯，幻听幻觉里都是海潮声与海腥味。人们哭了起来。

这片海位于北纬35度到37度之间。人们不介意。纬度何干？从生下来到死去，这片海分明就编织在自己的生命里，在心里，在爱里，在恨里，在无解里，独一无二。国家地理将这片海界定在黄海中部、胶东半岛南岸，型为半封闭，近似喇叭，因古时属胶州所辖，故得名胶州湾。可是，如你所知的那样，人们只在乎自己的界定和称谓，前海沿儿，后海涯子，八仙湾，老海，幼海……

在地方史爱好者的心中，属于这片海的最美名字莫过于“少海”。水通大海，绕岛而行，有少年长成奔赴未来之意。对于汪汪大洋来说，这片湾，不是少，又是什么呢？地方史爱好者发现，“少海”古已有之。《山海经 东山经》里有“南望幼海”，晋人郭璞注：“即少海也。”《韩非子》有“乔景公游少海”。《淮南子》云：“东方曰大渚，曰少海。”

有海就有岛。岛是半岛，海环三方，另一方与大陆相连。一百多年前，殖民者修了港口，又修了铁路，从此车来船往，将这里带往远方，又将远方带到这里，岛便兴盛起来，成了一座气息现代的城——岛城。岛城之摩登，与申城有一拼，与津门有一拼，与上京有一拼；大到码头贸易、纺织工业，小到电影院、西餐厅、美发店，都是同步调的。当年清朝遗老们所诟病的“马尿”，那金黄的液体，现今已是岛城连动世界的标志性饮品，人们深情凝望着啤酒独有的洁白绵密的泡沫，最愿以大海的泡沫作比。

插图 阿占

岛城人或多或少地都曾得到过海的教训。发脾气的时候，海就是暴君一样的祖父，全家人都得收声做事。风暴潮，天文大潮，台风，哪一个形态的海都是魔性的海。不消说，被忽然上涨的潮水围困的时候，被洋流阻截的时候，被离暗流卷走的时候——可是，人们心心念着的仍是海的馈赠，不然，作为海的子民，又如何一代代完成了生息？

人人尽知，九月的海颜色最正，蓝里泛起金黄，一个向左，一个往右，却又左右不分地明丽着。外地人都回去了，虚妄的度假功能暂时隐去，沙滩好像被抄过身一样，杂乱拿掉，颗颗粒粒躺成喧闹之后的干静。天空忽然高了出去，人们开始原谅夏天里的低矮与粘稠。九月，是岛城人都不愿意离开的时间段。任何一种旅行都不具备吸引力，人们只想守在这蓝里，行使一个土著关于海的哲学的认知权。

城市秀场

江南秋滋味

王开生

食谚道：春吃芽，夏吃瓜，秋吃果，冬吃根。颇有食理。

秋天是丰收的季节，市井人间，瓜果飘香，树之果，水之果，地之果，琳琅满目，争“鲜”恐后，经过一季炎热潮湿的“疰夏”之苦，人们渐渐食欲大振，此季食果，正逢其时。

前几日，餐桌上见过一道“荷塘清趣”冷盘，有些惊艳。其主料仅有两种，马踏湖白莲藕和新鲜莲子，皆生食，一白一绿，覆在一大捧冰碎之上，佐以几片嫩荷叶和两枝含苞粉莲点缀，极雅致！生食新鲜莲子，曾在苏州遇到过，岛城尚属头回尝鲜。莲子轻剥即开，脆生生，冰冰凉，清甜多汁。叹为果中尤物！当为这位有品位的雅厨点赞！

莲子是莲蓬之果，蓬，是莲子的家，也称莲房。莲子可入馔，可煲汤甜食，若莲子银耳汤。莲子入馅，物尽其用，风味绝美！广东著名百年老字号“莲香楼”，以莲为店名，亦是以莲子起家、闻名遐迩。莲香楼首创的莲蓉饼点馅料，引领一时之潮流，至今长盛不衰。老店的招牌白莲蓉月饼和莲蓉蛋黄月饼，是月饼界的顶流，也是我的心头所好。闻莲香楼的莲子，特选湘莲，个头大，质粉糯，清香馥郁，被誉为中国莲子中的头牌，与福建的建莲，浙江的宣莲，并称为“三大莲子”。

菱角，江南“水八仙”家族成员之一。旧时，每至初秋时节，岛城市面上卖菱角的地方也多。此种菱角，个大，色乌，两只角上翘，两头尖锐，扎人很痛，产地不详。那时只晓得把菱角煮熟了，空口吃。家境好一点的，可蘸着绵白糖吃。我从来都是懒得剥皮，直接带皮咬开吃，当做零食。

“我们俩划着船儿采红菱呀采红菱”，这首江苏民歌《采红菱》，曲调委婉，传唱颇广。前些年，在苏州东山古镇，始见到小巧俊俏的红菱，另有北地寡见的三角菱和四角菱。当地作家朋友说，菱角中，两角的称“菱”；三角、四角的，称为“芰”，民间统称为“菱芰”。真长见识！

如今，每至此季，岛上餐馆中多会应景推出一款时令菜品：荷塘小炒。以菱角、莲藕、莲子、荸荠入菜，炒罢，撒一小把碧绿的鲜豌豆增色，再采一张新鲜的荷叶铺在盘底装点，秀色可餐。美中不足，缺少一味重要的原材料：芡实。

秋季，江南的滋味很多，如此美好的时节，鸡头米正当令，被称作是“九月江南第一鲜”。芡实就是鸡头米。

二十五年前，第一次见识鸡头米，是在初秋的水乡古镇甪直。古镇老街上，石桥边，三三两两地坐着一些当地老妪，眼前守着几个大木盆，木盆中黑乎乎的东西，并不认得；其用“铁指甲”剥出来一粒粒雪白圆润的颗粒，貌似珍珠，也不认得。见旁边支一简陋的纸壳标牌，手写体直书：新鲜鸡头米！多少多少钱一袋。目测，一袋大约半市斤的样子，售价不菲。黑乎乎的那坨东西，有些像大个的石榴，其蒂，似鸡之尖嘴，整体看上去，颇像鸡头，其籽，即是鸡头米。很形象！

鸡头米是水生植物，叶子似荷，茎生芒刺，夏天开紫花，初秋收获其实，采挖辛苦异常。鸡头米有五谷之甘，既是粮食，也是一味中药，为食补佳品。以姑苏城南黄天荡所产，尤为闻名，称“南荡鸡头”。鸡头米可以炒食，若荷塘小炒；可以煮汤甜食，若百合莲子鸡头米。鸡头米磨成粉，可制成芡实糕，同里、周庄、震泽、甪直等水乡古镇，多有售卖。资深老饕认为，鸡头米以食其本味为上选。

昔年，苏州作家、美食家叶正亭先生曾传授我制作鸡头米的独门之法：烧一奶锅开水，取适量冰糖，化开后，从冷水中取出鸡头米入锅，待锅底有气泡冒出后，关火。并快速将奶锅降温，保持鸡头米的鲜嫩度。此时嚼食，米中当有浆汁咬出，称作“溏心鸡头米”。取一勺鲜制桂花酱放入，即是一碗甜香扑鼻的桂花鸡头米，也好！

水八仙家族的荸荠、茭白、莼菜，亦应时，以前文章中曾有涉猎，今不赘述。

青潮 每周六刊 投稿邮箱 wanbao3679@126.com

生活有感

轰轰烈烈的雨

曹春梅

夏天若没有一场轰轰烈烈的雨就像人生没有一场轰轰烈烈的奋斗，青春没有一场轰轰烈烈的爱情。

今夏青岛的奋斗与爱情一次又一次踏着阔水狂波逦迤而至。先是闪电穿越乌云华丽登场。细心的人会发现闪电的形状与大地在春天干渴时裂开的地缝几乎一模一样。迟到的爱情也许更甜蜜，现在天与地闪着光带着亮飞着鞭扬着翅儿吻在了一处，高调好在了一起。天行健，君子以自强不息；地势坤，君子以厚德载物。天地拥吻最光明正大，不需要遮遮掩掩，避人耳目。轰隆隆的雷可能就是天空对大地一连串的呢喃吧！接踵而至的雨，善良的人类更愿意理解成聘礼。是的，大地要出嫁，她不能空着手，必须做好充足的准备。四时的庄稼需要雨保障五谷丰登，飞禽走兽需要雨才有水草丰美的栖息地，山林湖泊需要雨洗净尘埃。雨是天空的诚意，含着对未来的打算。它绵绵地，滔滔不绝地，有时大弦嘈嘈，有时小弦切切，流成小溪，汇成江河。大地不拒细流，统统收下，有的放在地面汩汩滔滔，有的存在地下暗流激荡。中原地区金黄的收成是天与地共同的理财收益，游牧草原膘肥的牛羊是丰厚的上市资产。然后天空静静等候，大地默默准备。等一切就绪，天空会带着浪漫氛围的皑皑白雪迎接大地出嫁。如此一想，西式婚礼现场其实不过是对天与地万世好合的一遍遍模仿。

当然不是所有在雨中的爱情都甜甜蜜蜜。托尔斯泰有篇著名的小说《复活》，写女仆玛丝洛娃爱上了贵族军官聂赫留朵夫。只是这爱不仅跨阶级还被战争拆散了，聂赫留朵夫急匆匆赶赴战场。受怀孕和思念双重折磨的玛丝洛娃好不容易找到一个机会可以与心上人在火车站见一面，她找准机会勇敢地去了。那是一个黑暗的风雨交加的夜，大颗雨点时下时停。头等车厢的灯光正好明亮，玛丝洛娃隔着窗子看见了心上人聂赫留朵夫。只见他穿着紧身的马裤和雪白的衬衫，坐在软椅扶手上，臂肘靠着椅背，有说有笑，喝酒玩乐。玛丝洛娃在黑暗中急切地用冻僵的手敲敲窗子。但就在这当儿，火车缓缓开动了，聂赫留朵夫根本就没看到她，当然也就没看到她挺着大肚子磕磕绊绊绝望地追着火车跑。“风迎面刮来，掀起她的头巾，吹得衣服裹紧她的双腿。”失去爱人的玛丝洛娃在黑暗的泥地里，淋着雨，吹着风，双手抱住头，放声痛哭。从那天起，她心灵上发生了一场巨大变化，她不再相信善了，用欢场堕落来逃避初恋带给她的负累和烦恼。

但愿这样的雨中悲剧只发生在托尔斯泰的文字里。今夏，青岛的雨下到了第十次，下班的人行驶在雨中，遇到低洼地带，汽车有开大船的感觉。苏轼曾经有诗描摹杭州有美堂的暴雨：“游人脚底一声雷，满座顽云拨不开。天外黑风吹海立，浙东飞雨过江来。十分潋滟金樽凸，千杖敲铿羯鼓催。唤起谪仙泉洒面，倒倾鲛室泻琼瑰。”看来，古今暴雨给人的感受大同小异：轰轰烈烈地去干或者爱，激情澎湃！