

生活滋味

摘杨梅记

我所在的小区新城海洲华府，栽种最多的果树就是杨梅树。杨梅树常年是绿的，杨梅小的时候也是绿的，平时很难发现。从芒种开始，浙江省都浸润在浙浙沥沥的梅雨中，天气偶尔晴朗，清晨推开窗，窗外枝头上几粒性急的杨梅抢先红了脸。

儿子见杨梅红了，欢呼雀跃，便急不可耐去摘，把红色的杨梅塞入口中，酸得皱起眉头，却又舍不得吐出来，只是嘬着嘴，眼睛眯成了一条线。“爸爸，这杨梅比超市的酸多了。”他抱怨道，我笑了。我像我儿子大小的时候，在舅舅山上杨梅林里，也是急着摘那些半红半绿杨梅吃，也是酸涩得很，有时候吃得太多，吃饭真的连豆腐都咬不动。

几场阴雨，几番烈日，梅雨后期，杨梅仿佛接到号令，红得令人猝不及防，圆溜溜、红彤彤的果实密密麻麻地挂满了枝条，有的高调地暴露在树梢上，有的羞涩地躲藏在浓荫间，让人觉得，杨梅也有股心气劲儿，正如汪曾祺曾在《昆明的雨》中描绘杨梅：“真是像一球烧得炽红的火炭。”梅雨过后，杨梅越发晶莹剔透，红得发紫，红得发乌，累累地挂在枝头，宛如挂在少女耳垂上的宝石。

梅雨过后，小区渐渐热闹起来。每日清晨，总有人提着竹篮、拎着塑料袋，在杨梅树下驻足。孩子们的欢呼声与成人的谈笑声交织，仿佛一场夏日的庆典。儿子小时候，需踮起脚尖才能触到最低的杨梅枝条；如今，他已能麻利地攀上树干，或用长竿钩下高枝上最紫黑的果实。那句“爸爸，那棵树上的更红”犹在耳边，而眼前的身影已不再需要我的托举。

我在阳台上，望着儿子摘杨梅的身影，想起三十多年前的夏天，仿佛又看见了舅舅家那些杨梅树，看见了表哥们矫健的身影，听见了他们爽朗的笑声。舅舅家的杨梅树总是长在陡峭的山坡上。杨梅熟时，我最喜欢去表哥家，他们便带着我上山去摘。那时的杨梅树生得高大，我们手脚麻利，像猴子一般攀爬上去，站在树杈间，边摘边吃，吃得满手满嘴都是紫红色的汁液。有时摘到一个特别大的，还舍不得吃，



最后带下来，表哥向大家炫耀一番，然后给我这个最小的小表弟。

“爸爸，你发什么呆呢？”儿子回到了阳台，打断了我的回忆。他小篮子里已经装满了杨梅，献宝似的举到我面前。“你看，我摘了这么多！”里面躺着饱满的杨梅。我拿起一颗，感受到果肉在指尖微微凹陷，轻轻一咬，熟悉的酸甜在口腔蔓延。这种滋味穿越时空，将两个不同的夏日紧紧相连，最终都化作儿子眼角的笑意。

那天路过小区的公告栏，看到一则通知：因杨梅成熟季节到来，物业将组织统一采摘，请业主勿私自攀折树枝。我相信，摘杨梅的乐趣，就在于这份与自然的亲密接触。无论是在小区里的景观杨梅树上摘，还是在舅舅家生长在山中的杨梅树上摘，当指尖触碰到带着体温的果实，当酸涩的汁水在味蕾绽放，人与自然便完成了一次温柔的对话。而藏在这酸甜里的，还有永不褪色的亲情。

李海州

民间记忆

渔邨饭店

史明忠

岁月易逝，沧海桑田，沈家门渔邨饭店这个名字，上世纪80年代以后出生的人，应该都不知道了吧。曾经的渔邨饭店，一度是沈家门名气最大、生意最好的一家饭店。从早上到下午，尤其是整个上午，那是顾客如潮，熙熙攘攘，摩肩接踵。遇到如端午、重阳等民间大节，有时长队一直排到新兴里门口，生意好得不得了，在当时的沈家门餐饮行业中，渔邨饭店生生地撑起了渔镇的大半壁江山，饭店职工最多时有60多人。

渔邨饭店地处沈家门市面最繁荣、人流最集中的东大街，西侧是新兴里，就像现在的居民小区。往东过去一点右转是泥衙头，就是现在的东河路南段。在东大街、泥衙头，临街的都是与生活、餐饮有关的店铺，有水产商店（鱼货摊）、水作商店、肉类商店、禽蛋商店等等，林林总总，不胜枚举。当然那些商店商铺当时都是某国营公司的下属门市部。而更多的，则是沈家门附近农民自留地里产出来的各种瓜果蔬菜以及顺母渡人、塘头人的泥涂货，有泥螺、望潮、蛏子、蛤蜊、毛蚶、沙蟹等等，品类繁多，形成了菜市一条街，沈家门人称之为老小菜场，而西大菜场则被称之为新小菜场。每当店铺开门营业，这些路边摊贩便会主动让出或转移到别的地方摆摊，因此相处得比较和谐。

渔邨饭店创办于1962年，店铺是人字架结构的老式平房，有4间屋面宽，临街中间开道双扇大门，左右两边一米砖墙以上都是排门，早上卸排门营业，傍晚上排门落锁。渔邨饭店的店铺早先是渔行老板开丝箩栈房的，后来收归国有。

渔邨饭店主营点心和面条，中午兼营炒菜。但那时候到饭店点菜喝酒的，毕竟是少数，大多数还是以吃面条为主。

当时渔邨饭店的点心品种有100多种，最常见且最受顾客欢迎的有：麻煎麻团、菜饭糕、大饼、豆浆油炸桢、糯米糖饺、橘红糕、糖馅年糕、桂花糕、猪油白糖大高包、生煎小笼豆沙包、团子、粽子、鸡蛋糕等，还有油墩子来凑热闹。人们一旦走进渔邨饭店，谁也不会空着手离开。在众多的点心中，我最爱吃的是糖馅小年糕，4分钞票一两粮票，既解馋又耐饥，每天母亲到菜市场买菜，总会到渔邨饭店买两根糖馅小年糕回来，高兴得兄弟俩屁颠屁颠的。就连摆摊卖菜的菜农，也忍不住想买点点心去给家里的孩子们尝尝味道。但苦于没有粮票，于是就有了5斤蔬菜或者一斤杨梅，换一斤熟食粮票。

渔邨饭店还会根据不同季节和民间习俗变换点心的花色花样，如：春天增加青饼青团，夏天增加绿豆汤，秋天增加桂花糕，冬天增加酒酿园子羹，端午节、重阳节增加粽子、乌馒头等等。

老早沈家门的民间习俗、人情往来，那是隆重繁琐，掏交多多：盖房至亲要挑竖屋馒头，做寿小辈要挑生日馒头，结婚女婿要挑望娘馒头，端午、重阳女儿要父母挑节日馒头。一担礼品分四色：猪油白糖馅大包子102只，切面一票5斤，猪肉一刀5斤，黄鱼2条。这些包子和面条大多是事先到渔邨饭店预订，日子一到，各自来挑。可见当时渔邨饭店的生意的红火。

渔邨饭店的面条也是自己手工做出来的，且品类多多，各具风味，有阳春面、肉丝面、肉丝炒米面、肉丝炒切面、海鲜面等等，有10多种。

我有一初中同学叫倪一江，七届初中毕业后到渔邨饭店做临时工（后来正式招工到舟渔公司），跟老师傅学做各类点心、制作面条，凌晨2点就要起来和面发面、摇压面条，直到中午下班，做勒眼睛白起。但那时候无论是饭店主任还是普通职工，都是一样的劳动人民。

1975年，我到一所中学教书，每天早上都在渔邨饭店吃早餐，一碗阳春面，1角钞票，2两半粮票。回想起来，老味道还在。

到1986年，沈家门的个私饭店如雨后春笋，遍布了沈家门的角角落落，渔邨饭店的业务量受到严重冲击，生意一年不如一年。最后被五金公司并购，成了五金公司的一个门市部。辉煌了几十年的渔邨饭店黯然落幕。

心灵隽语

海岛夏纪

晨光刚舔破云层，六月的海风就醒了。从岬角那边拐过来，挟着贻贝的腥咸与野蔷薇的清香，在礁石间跳格子。这风分明是带着触须的：掠过沙滩时卷了碎银般的凉意，穿过盐田时勾了晶亮的咸霜，待扑到人脸，便凝成细密的盐花，挂在睫毛上要坠不坠。

野蔷薇开疯了。憋着憋着，突然就炸了滩，粉白白地漫过海岬，连浪末都染了甜味。沙蟹们醉醺醺地横爬，壳上沾满花粉，活像披了件鲛绡裁的夏褂。偶有银鸥俯冲下来，在花丛里扑腾，翅膀扇起的海风带着咸湿的凉意，叫人看得眼眶发潮。

木麻黄上的蝉最是性急，潮水还没退尽就扯开嗓子，声音一浪叠一浪，把渔港的缆桩都震得发颤。倒是海蟑螂机灵，三五只聚在废弃的舢板上，壳甲偶尔反光，活脱脱是阿婆腌杨梅的玻璃罐。忽听得防波堤外“呜——”的一声，尾音打着旋儿，便知是拖虾船在收网。这声响撞上灯塔的水泥桩，碎成鱼鳞似的回声，飘飘摇摇融进浪里。

海水是越晒越清的。岸边的海桐已团成翡翠球，浅滩的海藻却舒成琉璃丝。带鱼最懂躲日头，银亮地悬在靛蓝的水中，分明是定窑白瓷里盛的几缕龙须面。

“喂——”这声呼唤像片海月水母漂在浪尖上。回头望去，她正靠在斑驳的堤坝缺口。堤是

旧堤，裂缝里钻出几丛滨柃，革质的叶片被海风磨得锃亮，雪青的浆果滚在她靛蓝的裤脚上，倒似谁随手撒的琉璃珠。她弯腰拾起一枚扇贝，又轻轻放回潮水中，只望着远处那片礁石笑——原来有群小鲻鱼正在潮池里窜跳，银肚皮映着日光，竟泛出“天容海色本澄清”的釉光。

我突然觉得，这夏景原是一匹刚出染缸的鲛绡，我们不过侥幸拾得尺余，便雀跃得手足无措。你看那：

风是铜梭，织就网纲；
浪是锡针，绣出未痕。
汽笛把午后缝成渔兜，
里头兜着整座东海的清凉。

待走到她身旁，才发现堤坝缝里竟冒出一株海马齿，茎叶被晒得透明。她忽然屈指弹了弹草尖，那些细籽便“噗”地迸溅开来，有的粘在我汗湿的背心，有的落进海里，更多的朝着海风去了。我们眯眼望着，直到眼底发酸，原来连时光也会被海风吹成咸鲜的回忆。

暮色渐沉时，晒了一天的礁石开始吐纳咸腥。牵着她的手往回走，忽然盼望这段海堤永无尽头。背后的野蔷薇收起最后一簇花瓣，滨柃的影子慢慢爬上堤坝，只有她腕间那串温润的碎砾珠子真实可触，这是海岛天赐的福分。

吴跃华