

“温商”眼里的海门人

□申 辛

我从来大胆地将海门人看作中国犹太人、江苏温州人，所有人中我更愿结交从商的海门人。我欣赏、敬重他们在市场风浪中百折不挠的“鹰姿”。

有缘与温州商人老徐交集七天，大有相伴一程、思念一生的即时感受。我是第一次与地道温商有此难得的心与心的交流，我也好像因此探秘到为什么他们不是浙江的海门人，而我们要自作多情地夸口江苏的温州人。一个年龄小我三岁的60后，丝毫看不出他是一个有模有样的董事长、数个产业项目的掌门人。他的友善、真情和对思想的分享可比肩我情结多年的朋友圈知己。

他说，在生意场上的打拼中成有海门人败有海门人，海门人是他熟悉的人、合作的人。

他点到的名字中有我了解一二的官员和商人。他以商人的独特视角，以旁观者的慧眼将海门的同道中人给看全面看客观，他说那是个毋庸置疑有犹太人、温州人“基因”的群体，优点多多不客套了，缺憾也是那么明显让外人能清晰地耳濡目染，因为，本来这群人中的很多会做得更好，会在“商界全国”闹腾得更精彩更有影响。

相比温州人，我们似乎有点拒绝“抱团”，以至哥哥发财了，不要说左邻右舍，就是阿弟阿妹，也对其有许多“谜”，看他有说不出的商业秘密，因而多在其门下谋生而非合伙。那是温州人最不可思议的地方。

相比温州人，我们似乎在起起落落的每个刹那缺少应有的胆识和果敢，大多人该进三步

却只进了一步，该退一步却退了三步，更多人习惯赚最前沿最原始的钱，不擅长玩钱玩资本，向银行存款喜形于色，借银行贷款畏畏缩缩、忧心忡忡。

相比温州人，我们似乎一个人决定做事一个人挑水喝的时候表现得尚且不错，可是一旦两个人几个人共担水了，很大比例有“你让我我让你”的折损，大部分做不到圆满收场。

相比温州人，我们似乎更倾向于跟在别人后面走，而不是让别人跟着我们，明明可以自己创的路子和品牌，可往往用自己作为主力成就、映衬人家。

相比温州人，我们似乎更习惯挣自己人的钱，挣前中后“后”的钱，挣被大家证明放心无

险的钱，挣“快”而“大”的钱，挣独自“细水长流”的钱……

也许这是个别温州商人的一家之言，也许这并不是海门人共有的天性，也许其中存有或多或少谬误。然而那是一个温州商人的无私独白，也是作为有职业敏感海门人的记者“对号入座”的大概认同。

要是说这是一面小小的镜子，到底是平面镜、放大镜、显微镜，还是曲面镜、凹凸镜、哈哈镜等等，不妨我们各取所需、各自照照！

与那位温州商人作别数星期，我们经常在微信上互动，哪怕是早上一个图案的问候。

是啊，多少年相处多少次有助有恩往成不了知友，而一瞬或一种无物质往来的短聚和促膝却有可能令人日日挂念，终身难忘。



后院有棵桂花树

□吴华英子

如果不是那一树桂花香，我几乎无视时已入秋。早几日听父亲谈及他院里的海棠，说真是奇怪，都九月了，花开了谢，谢了还再开。临了感叹一句：这时节，真是紊乱。谁说不是，我后院儿边上的这棵桂花树，也是盼了好些时日，前些时，一直等，一直沉寂，始终入不了秋。

楼上姐姐说，小区物业对这株已是两层楼高的桂花树动起念头，好几次过来移植，均被她拦下。楼上姐姐爱花的痴迷度远超出常人，即便一些毫不起眼的野花野草，她也能脱口而出唤出学名。时间久了，因花结缘的我们总能在某一个时段聊起花花草草的趣事，其余诸事皆可抛之脑后。她住二楼，我问，这株实在高大的桂花树是否影响她家光线。她笑，这难道不是天赐的美意？推开窗就能闻到桂花香，别人求都求不来的好事，影响就影响一点好了，无妨。

忽然一夜金桂开，这是今天的事。满树的桂花一簇一簇的涌向四面八方，随风摇曳出深深浅浅、层层叠叠，不时又有几朵零星飘落，那姿态，从容优雅，在最静谧的动荡里起起伏

伏。我看看着着就看呆了，仿佛身处世外。花香袭来，并不汹涌，清雅到骨子里，这是它的风情，自在且自欢。即便如今满树芬芳盛宴，它也似乎毫不自知。反正我就这般绽放了，至于你们人类怎么想，怎么赋予太多的意义，谁会在意？

可是我在意啊。悄悄拿起剪刀剪下一枝，插进窗台那只宋瓶里，屋内瞬间就有了缱绻之意，凝眸，相思，以及归顺，安静。桂花香飘时，终究也是一年一度月圆时，突然就起了一些涟漪，或波澜。且不管这算不算触景生情，只是明白，有些情绪在这样一个季节被悄悄激起。团圆，才是每个家庭在这个时节里的最最圆满之事。我想起在南京工作的曲，他说老妈，我已订好中秋回来的票。你看，我们心里总有牵挂着的人，有该回的家。

一阵风来，枝头微微敛首，温柔，也铿锵。仿若要告诉世人，人生并无过多漫长，要惜眼前。楼上姐姐说，你看这些花儿，慢慢慢慢就会飘落一地，不如摘些做糕点，留着月圆之时全家共享。也好，端坐红尘，岂能不问风月，这些，金色的桂花它又可知？

送子上学之后

□明前茶

直到夹着草席进了冷气充沛的体育馆，老郭才确认，他居然因为订不上宾馆，送完孩子上大学，要跟一百多位父亲一起睡在篮球场和排球场的地板上。

几百条草席，每隔一米，整齐铺开，草席上坐着穿皮鞋的白领，穿健跑鞋的老总，或者穿深绿色胶底帆布鞋的农民，他们被泯灭了地位身份的差异后，一时间都有点不知所措。体育馆里禁烟，无聊枯坐一会儿后，送子上学的男人们纷纷打开话匣子。

老郭没有想到，他左手边草席上的黝黑男子，苍老如新生的爷爷，竟然也是一位父亲，论起年来，比自己还小一岁。这位老王，毫不避讳地自我介绍：他只有小学文化，本是农民，近几年陇南老家的地都流转到种粮大户的手里，他唯一的出路就是外出打工。然而，没文化、口音重的他，是很难在工厂流水线上找到打工的机会的。他想得到的挣钱活路，就是当麦客和稻客，春天，帮人插秧，夏秋，帮北方人收麦子，帮南方人收稻子。一季的活儿干完，留下一程的路费和极少量的生活费，从邮局把钱汇给家里，这就是他作为父亲，为两个孩子竭尽全力的沉默表态。

老郭有点惊讶：“如今还有这种艰苦的大田手工劳作么？不是都机械化了么？”老王脱下长袖衬衫，给他看自己肩背与胳膊上被太阳反复灼伤的痕迹，说：“也有插秧机收割机去不了的地方啊，峡谷里畚箕大的坡地，高山上的梯田，都种上了谷物，收获时还得靠人力、靠镰刀。青年多数都出门打工了，留下种田的起码五六十岁了，忙不过来时，就只有请我们帮忙。”

靠着要替一双儿女攒学费的信念，这几年，老王走南闯北，算了不少见识。他在青海收过青稞，喝过牛奶酒；在甘肃收过荞麦，喝过酸溜溜的浆水；在广西收过红粘稻，连下粥吃的鸭蛋，都是红树林里的海鸭蛋子下的。每年隆冬，农闲时回乡，他也成了村子里能讲自己各种历险记的人。有时，他吹牛吹得正欢，就见小儿担心的眼神在窗口一闪而过，女儿是奉老婆之命来唤他回家吃饭的，不知为何，没出声就走了。这让他感知到十年间父女间的睽违和陌生，让他后来往家汇钱的时候，都会在汇款留言时思量良久，然而，除了“好好念书，莫担心我”，他还能说得出什么话呢。

老王从他洗白了的旧帆布背包里，拿出一顶草帽，草帽是时髦的炭黑色，外圈精心编出了鸟羽般层层叠叠的边檐，显得十分精巧。老王说，这是此次送女上学，闺女送他的临别礼物。戴上这种宽檐帽，割稻时，肩头与脸，就不会被晒脱皮了。老王欣慰地长叹一声：“没想到二丫头还有这份挂念。俺以前，就担心自己长年不在家，

儿女对我的那份情，像生面筋晒干了，再也不粘乎了呢。”

坐在老郭右手边草席上的老赵，听闻此言，发了一声感叹：“也是，奋斗半辈子，若到头来儿女都不认你的这份付出，也太让人伤心了。”老赵是一家培训机构的小老板，他曾经是一所公立学校的教师，38岁那年，成为区里最年轻的教导主任。然而，就在那一年，12岁的独生子迷上了打游戏，不做功课不看书，成绩一塌糊涂。为了贴身看管和辅导儿子，他辞职，拿出所有积蓄和一套闲置的房子，创办公司。他的心思很简单：他得让儿子初高中要学的九门功课，所有的学习脉络都摸清了，才有资格教导他；他得像一个全职教练一般贴身紧逼，才能让儿子重新名列前茅，有个好出路。

压力过大，难免使力过猛。老赵咧嘴苦笑，说那几年父子之间处得势如水火，一言不合就开杠，他曾经，把他地理的所有知识点，手绘在6张地图上，勒令儿子背诵；他曾经，押着儿子在大雨中晨跑；他曾经，把儿子的游戏手柄用刀背一个个斩断……儿子屈服过，也激烈地反抗过，他曾盛怒之下随手将木梳对准儿子掷出，妻子飞扑来救，结果妻子的脑门上被木梳砸出了一个大口子。

妻子的脑门结疤之后，问了老赵一个问题：“你所做的一切，究竟是为着儿子与你更亲，还是让他视你为仇寇一般？”老赵心虚回嘴：“我辞职、创业，付出这么大代价，就能让儿子走到我的前头去。我就想让他服气，让他体会到我的远见，我的苦心。”妻子幽幽地回应：“儿子体会到这一点，也许要25岁，也许要35岁，你可等得？他跟儿子，可只有18年的相处时光哩，你下次发火前，想一想这一点吧！”

老赵听得这句话，忽然像听到了焦雷之后的雨声，像千军万马一样涌来，把他心头的火气都浇熄了。是的，他忽视了儿子已经比他个子更高，看书更杂，对自己的未来有了一套自己的主张，他胳膊上的筋肉已松懈，而儿子的肱二头肌已经长得鼓鼓囊囊，儿子离独立飞奔的时候，越来越近了。

他心头的那股劲儿一松，看儿子的眼光从狠辣，一变而为慈和。儿子花了两三个月，才适应了这种“狼爸”变“羊爸”的转换，又过了一个月，升入高二的儿子像换了发动机一样开始努力，最终考入这所985高校。

送儿子去了6楼的男生宿舍，老赵就要夹着草席去体育馆了，忽然，儿子叫住了他，给了他一个小纸盒，嘱咐他回家再拆封。这会儿，在体育馆嗡嗡作响的空调声中，见老王与老郭的要紧，老赵把纸盒打开，里面是6张手画的世界地图，所有愤怒中团捏、撕扯的痕迹，都被细心地贴补、抹平了。



广寒香

陈建华

舌尖上的潮汕

□尹 画

蔡澜曾说：“食在广东，味在潮汕。”潮汕，指的是潮汕地区，除潮州和汕头外，还包括揭阳和汕尾。因四地距离不远，菜系也属同支，所以，在潮州和汕头吃上一圈，就能感受到潮汕菜的精髓。

牛肉火锅

潮汕牛肉火锅是一绝。无论潮州，还是汕头，街上可以看到很多家牛肉火锅店。走进汕头有名的吴记牛肉火锅店，墙壁上一张“牛肉涮锅图”震撼到了我：牛舌8秒，吊龙伴8秒，匙肉8秒，五花趾15秒，胸口朥30秒……在潮汕，不但牛的不同部位有不同的叫法，涮的时间也有特定要求。

潮汕牛肉火锅贵在牛肉绝顶新鲜，每天现宰现卖，60分钟从屠宰场送到餐桌，在餐厅完成切割，潮汕牛肉吃的是“新鲜”二字，控制好涮肉时间，就能体验到“入口即化”的至上味觉享受。

潮汕牛肉火锅的汤底，是用牛骨熬出来的汤，配上萝卜、玉米等清爽辅料，涮出来的牛肉才能留存本味。吃牛肉火锅，必点的还有当地的手捶牛肉丸，弹性十足富有嚼劲。星爷《食神》里那颗乒乓球似的濠尿牛丸，原型便是潮汕的牛肉丸，只有潮汕的牛肉丸才会叫人念念不忘。

粿

到潮汕，必吃“粿”。到达潮州的第二天下午，我在牌坊街上兜来兜去，发现那里有很多美食带有“粿”字。

潮汕粿的花式品种之多完全可以申报吉尼斯世界纪录。“粿”是指用米粉、面粉等经过加工制成的食物，相当于粤菜里的点心，比如萝卜糕，在潮汕就被叫做“菜头粿”。在潮州的两天时间，我尝到各式各样的粿：无米粿、笋粿、鼠壳粿、咸水粿、红桃粿、甜粿……有些以形状来命名，有些以馅料来命名，有些则以味道来命名。

潮汕粿，可油炸，可蒸煮，或者做成汤，和卤味配合着一道吃。潮汕人的早晨，从一碗粿汁开始。此次，我们慕名去了汕头的同益老牌粿汁店，纪录片《早餐中国》里介绍过这家店。将泡好的米磨成浆，用平底锅摊成粿皮，在手工做好的粿皮上，浇上咸淡有别的各式卤水：猪肉、猪肠、猪肚、卤蛋、苦瓜、豆皮及油豆腐，好的粿皮气孔多，卤水味道容易渗入，一碗粿汁，吃得酣畅淋漓，鼓腹含和。

潮汕之甜

有人说：“女人有两个胃，一个用来吃饭，一个用来吃甜品。”这话大约说的就是我。来到潮汕，我就像《千与千寻》里贪吃的千寻妈妈一样，生生要将自己吃成了一只大胖猪。

潮州很多铺子门口，摆放着几只大保

温壶，里面装着芝麻茶、杏仁茶、各式凉茶，壶身上贴着不同的标签，随吃随倒。

潮汕人夏日最爱的甜品是海石花。海石花是一种海底植物，吃的时候将海石花和水果丁、银耳、番薯等若干配料混合在一起，清凉、消暑、解毒。

鸭母捻，名字很古怪，这是潮汕特色风味小吃。主要食材是糯米汤圆，配上鹌鹑蛋、银耳、红豆、薏米、莲子等配料。汤圆煮熟后，如同白母鸭浮游于水面，所以叫作鸭母捻。

我最喜欢的一道潮汕街头甜品是甘草水果。选好想吃的几种水果，淋上甘草汁，味甘略带中草药味的甘草，具祛热解火润肺之功效。我第一次吃甘草水果，是在潮州牌坊街的潮膳楼餐馆里，甘草的清香拌着青梅、沙梨、哈密瓜、菠萝块，酸酸甜甜，吃得我惊叹不已，连着说了N次好吃。这道甜品，发挥灵魂作用的是甘草汁。隔开几日，在汕头街头的甘草水果铺我又买了一大盆甘草水果，口味便相差甚远，失了灵魂。

南澳海鲜

潮汕地区，除四座城市外，还有一座海岛——南澳岛。南澳岛是广东省内唯一的一座海岛，隶属汕头。

要感受舌尖上的潮汕美食，南澳岛的海鲜也不能不尝。

南澳岛四处可见大排档。到底落座哪家好呢？我的挑选原则一看食客二看环境。食客多表明此店有可取之处，环境干净则吃得舒服放松。

南澳岛四处，不能错过一种黑色的贻贝，当地人叫它：乌尼。乌尼肉质鲜美，富含营养，当地人用一种绿色的名叫“金不换”的植物与之同炒，据说“金不换”中的氨基酸能与乌尼肉的蛋白质相融合，这道美食是潮汕南澳人挥之不去的家乡记忆。

在南澳吃海鲜，主食得选炒饭，海胆炒饭或者紫菜炒饭，尤其紫菜炒饭。撕碎的紫菜，和着鸡蛋、胡萝卜丁一起炒，我一顿可以连吃数小碗。南澳的紫菜，属于当地三宝之一，因南澳岛温度适宜，海域无污染，紫菜就长得特别好。不但营养成分高，口感也极其爽脆鲜美，吃的时候我心想，一定要买点南澳紫菜带回家炒饭吃呀。

南澳的大排档，除了紫菜炒饭，家家都有苦瓜煲。潮汕最有名的苦瓜就是南澳岛的白珠苦瓜，这种苦瓜，吃口不苦，我平时在上海很少吃苦瓜，但在南澳，我却能愉快地吃下半碗苦瓜煲，原因只有一个，南澳岛的白珠苦瓜绵柔带甘。

南澳岛还有一道特色美食——白灼鱿鱼仔。南澳鱿鱼仔是潮汕地区最有名的美食之一，刚刚上岸的小鱿鱼被整只放入开水中烫三五分钟，即可起锅，肉质鲜嫩。当然，我最爱的皮皮虾，每一顿都不能少，在

南澳，敞开肚皮吃海鲜，是人间的一大乐。

工夫茶

酒足饭饱，潮汕人就要开喝工夫茶了。喝茶，是潮汕人每天生活中必不可少的一件事。有茶谚曰：“宁可一日无米，不可一日无茶。”

外地人常误写成“功夫茶”，当地人会告诉你，“工夫”二字指的是做事方法讲究的意思，工夫茶体现的是潮汕人对饮茶这件事的细致和周到。

抵达潮州的第一天，我就寻到潮州古城最有名的载阳茶馆去喝工夫茶。装帧复古的载阳茶馆，颇具民国风情。好客的老板娘见我远道而来，非要亲自泡茶给我喝。

她拿来酒精炉，烧上一壶水，告诉我，泡工夫茶的水温必须达到100℃。简单的工夫茶具，只需要五样东西：一只小茶壶、三只小杯子、一只圆形茶洗、一个茶夹、外加一块茶巾。需要注意的是，三只茶杯得呈“品”字摆放，既有品茶之意，又能体现潮人的热情。

工夫茶讲究的是冲泡程序。头一遍，用沸水烫茶杯。第二道，洗茶，沸水灌满茶盅，倒掉茶汤，清洗茶叶。之后，再将热水倒入茶杯，停留一分钟左右，让水充分浸泡茶叶，再将茶汤倒入杯中七分满（敬酒需要十分满，敬茶只需七分满）。每次倒茶，茶汤全部倒干，茶壶里不留半滴，否则茶叶浸泡时间过长，会影响茶香。工夫茶还讲究喝茶姿势。用拇指、食指拿起杯子，中指抵在杯底。先闻其香，再细啜慢咽。潮汕人，喜喝当地所产的“单丛”茶，单丛茶属于乌龙茶系，茶汤橙黄、清透，香气扑鼻，幽幽回甘。

喝茶看戏是标配。那天，我在载阳茶馆听了潮剧《莫愁女》。潮州方言属于闽语系，听不懂，听剧时借助字幕，也能看懂剧情。一边喝茶，一边嗑瓜子、吃茶点，一边听戏，在老派的载阳茶馆，我体验到潮式“从前慢”的生活。

载阳茶馆里还有工夫茶表演，原来最正宗的潮州工夫茶竟然有二十一道程序，简称：21式。备器、生火、净手、候火、倾茶、炙茶、温壶……每道程序都有讲究，比如壶要用孟臣壶、炉得用红泥炉、杯要用若深瓯……慢条斯理，不慌不忙，这精心泡将出来的茶，用潮汕话来说，就是——好绝！

欢腾的味蕾在潮汕得到了最大化满足，美好的五天时光不觉匆匆太匆匆。一个吃货来到潮汕，就像老鼠掉进了米缸，这个也想吃，那个也想吃，什么没有吃过的统统都要吃上一遍：砂锅粥、腐乳饼、猪脚圈、蚝烙、肠粉、糖葱薄饼、棕球、春饼……以至我回家站上体重秤，足足重了五斤。一边叹气自己毫无悬念地变成了千寻妈妈，一边却在想，何时再去一趟潮汕呢？我还有鱼饭、反沙芋、卤鹅、肖米、夜粥没有吃呢。