

海的味道

□黎 岷

闽海三美

荔枝、蛎房、子鱼、紫菜，此四种福建山海所产之物，历史上曾被称为“闽中四美”。这个说法至少可追溯到明代以前。明代谢肇淛《五杂俎》有载：“昔人以闽荔枝、蛎房、子鱼、紫菜为四美。”具体“昔”到何时，就不得而知了。“四美”中“三美”归海，正应了《山海经》对福建的最初描述：“闽在海中。”

先说蛎房。蛎房就是海蛎，《兴化府志·海物考》记载：“此物海中附石而生，堆叠如房，每房有肉如指头，皆有掩盖。欲取之，以铁钩钩盖而抉其肉。”原来海蛎有单身公寓住，还是海景房，只是后来被强行拆迁罢了。也不能叫拆迁，这一走完了，祖屋还在，下一茬子孙还要住进来。明代王世懋《闽部疏》载有关莆田蛎房：“余过莆田迎仙寨桥，时潮方落，儿童群下，皆就石间剔取肉去，壳连石不可动，或留之仍能生。其生半与石俱，情在有无之间，殆非蛤蚌之。”

迎仙寨今属涵江江口。和莆田其他地方的海蛎比，江口蛎偏大，确如《兴化府志》所记的那样“肉如指头”。其他地方，平海湾和湄洲湾那边的海蛎小之甚多，味道似乎比江口蛎要鲜美。然而江口那边的人一直坚称，天下海蛎，最好吃的当数江口。每回闻之，我总是宽容一笑。说话海蛎是从海边石头上剔下来的，这个我知道。只是吃了这么多年海蛎，第一次听说蛎与石的关系是：“情在有无之间。”

关于子鱼，可说者甚多。宋代王得臣《麈史·诗话》载：“闽中鲜食最珍者，所谓子鱼者也。长七八寸，阔二三寸许，剖之子满腹，冬月正其佳时。莆田迎仙镇乃其出处。”子鱼学名鲻鱼，莆田迎仙镇还是指涵江江口。子鱼是海鱼，产子时须游到咸水与淡水交接处，江口迎仙寨一带出海口，正是一个非常高级的“月子中心”。江口出产的子鱼，历史上非常有名。宋代庄季裕《鸡肋编》载：“兴化军莆田县，去城六十里有通应侯庙，江水在其下，亦曰通应……子鱼出其间者，味最珍美。上下数十里，鱼味即异，颇难多得，故通应子鱼，名传天下。”还有文献记载了蔡襄曾经送给他爷爷六条子鱼的韵事：“蔡君摸重乡物，以子鱼为天下珍味，尝遗先公。”

通应子鱼传至北方渐渐被化为“通印子鱼”，苏轼《送牛尾狸与徐使君》诗曰：“通印子鱼犹带骨，披绵黄雀漫多脂。”王安石《送福建张比部》诗有“长鱼俎上通三印”之句，羞得子鱼得去增肥了。宋代吟咏子鱼的诗

文还有许多，如理学家陈傅良《送鲍清卿教授莆中》：“闽中岂不好，莆中况多儒。其山有丹荔，其水有子鱼。”又如兴化军通判刘子翬《子鱼》一诗，仔细描述了制作子鱼的过程，特别写到鱼籽鲜美，让人垂涎：“旧闻通印名，海错珍莫逾。火气烁鱗鬣，卤香泛庖厨。泥泥子盈碗，鲜美祸所生。生如粒芥微，多若囊储。”

此外，子鱼还出现在一个听起来有鼻子有眼的传说里。清代褚人获《坚瓠续集卷之一·公不如卿》载有一个故事：“宋绍兴八年廷试，黄（公度）状元，陈（俊卿）榜眼。及谒御，高宗问曰：‘卿土何奇，辄生二卿？’黄曰：‘披绵黄雀美，通印子鱼肥。’陈曰：‘地瘦裁松柏，家贫子读书。’高宗曰：‘公不如卿。’即改俊卿为状元。”这作为文人笔记小说，其历史真实性就存在疑问了。“披绵黄雀美，通印子鱼肥”，那不是前辈苏东坡的诗意吗？

说了这么多，可你知道子鱼为什么要叫子鱼吗？李时珍《本草纲目》里说：“鲻，色缁黑，故名。粤人讹为子鱼。”李时珍说的不一定对，明代莆田布衣作家姚旅《露书》有另一种说法：“子鱼之美，自昔重之矣。然子鱼以子月至，此子鱼之所得名。”子月指农历十一月，这点与王得臣“冬月正其佳时”的说法是一致的。

紫菜也是长在海边石头上的。《兴化府志·海物考》载：“此菜海气蒸石而生，色紫，故以紫菜名。其生粘带石上，潮来漫之，潮退则胶粘于石。其嫩者，就石上撕取之，今货卖成索者是也。其长者则摘取之，今货卖解散者是也。”

莆田当地吃紫菜，一直视“头水”为佳，所谓“头水”指的是第一批采摘的紫菜。这种紫菜与古人所言的差别较大，所谓“野生”与“人工养殖”之别是也。早年间听人家说过，顶级紫菜是从石头上慢慢搓捻下来的一片，湿湿咸咸的，一斤要卖到千元以上。即便海边的人，也少有这口福，一旦有渔人采到，还没拎回家，半路就被人家“秒走”了。如此海味之珍，我有幸品尝过，是一个叫小宋的朋友送的，大概才三四两，拿在手上如一把濡湿的韭菜。紫菜有水煮火煮两种吃法，这种野生的紫菜太嫩，火煮不得，我媳妇说，就像头发丝被火燎过似的，瞬间就缩成了小毛球。水煮则鲜美醉人，有入口即化之妙。如此方知，这才是头水紫菜，才是闽海珍味。

小杂海

莆田有古谚：山食鹧鸪獐，海食马鲛鲳。马鲛鱼无鳞无小鳞，骨节分明，肉质扎实，又便宜又好吃，至今莆田沿海人家煮面条煮米粉，还是喜用马鲛而不用猪肉。莆

田市秀屿区笏石镇有家“国勇卤面”，号称“三十年只做一碗面”，马鲛鱼上市的时候，其“马鲛鱼面”堪称一绝。

皮皮虾，莆名虾蛄。虾蛄的生命力极其顽强，其他海鲜上了岸，不马上吸氧，都会死翘翘。只有虾蛄不怕死，肚子底下那蜈蚣一般细密的脚，会一直动啊动的，入锅蒸煮，直到水开了，还能乱动。虾蛄壳硬，边缘锋利，膏肉虽鲜美，吃起来却费劲。某年在湄洲岛吃虾蛄，有渔民用筷子往它背上某节一插一捅，壳子瞬间剥裂开来。众人皆称奇，纷纷趋前请教。

莆田海边有一种绝小的虾叫酱虾，可以拿来做酱吃，美味惊人，小时候箸头轻轻一蘸，能下半碗稀饭。南唐莆田人陈致雍《晋安海物异名记》里有八字描绘酱虾，“细如针芒，聚若泥淖”，精彩极了。

蟳的肉据说是跟潮水有关，潮大则虚，潮小则满。《兴化府志·海物考》里说，“独生宁海桥下者，则肉常满。”宁海桥在涵江，我居涵江二十多年，只吃到一次宁海蟳。一个见多识广的朋友送的，强调说，是宁海桥下的蟳。当时并不知道这份人情的珍贵，也没吃出那几只大蟳的新奇。只记得煮熟后的红壳上，布有若干黑色斑纹，像洗不干净的海泥或海苔，又像某种有特别寓意的古篆文。我知道宁海桥始建于元代，然而那蟳总不至于活了几百年吧？

有一种海里的贝类，不是蛤，不是蚶，方言音同“孔带”。壳白而薄，肉少少的。三四十年前，价极廉，一毛钱能买一大脸盆。可以酱油煮，可以做汤，味道清甜，儿时是夏天的美食。一家人一顿晚餐，能吐出满桌面的壳来。一直不知道这种海味的写法，某日读《兴化府志》，在“海物考”一节看到了，不禁眼前一亮：空穸，俗名空大，又名云泥星，“其肉轻虚如水沫”。想起莆田的一个古谚，“空大趁投大粒蟳”。“趁投”是方言，追随的意思。这句古谚比喻的是自不量力，跟了不该跟的人。小时候跑出门跟大孩子疯玩，母亲骂得最多的就是这句话。跟蟳比，空大其实微不足道，然而我却怀念它的味道，可惜市面再也不见了。

《兴化府志·海物考》里有一条目：“组字（左虫右宅），一名水母，一名樗蒲鱼，状如血瘤。大者如床，小者如斗，无腹胃眼目，诸家皆谓以虾为目，虾动组字（左虫右宅）沉，故曰水母虾目。以予所见，只是随潮而行。此物在水中状如石榴花，血块在下，其上有小带散乱，潮上即上，潮下即下，遇风飘送，则狼藉沙岸。海边人用矾腌去水，压成薄片，滚汤瀹过，用椒醋炒食之，脆。”这是什么，解释得这么绕？原来是海蜇。袁枚《随园食单》里提到了，做法与《兴化府志》相类。



□林筱聆

格外春风

台风正在来的路上，月港上空的云朵白得特别沉。白悠悠的这一朵那一朵，有如中国画中看似随意的这一挑那一勾的几处闲笔，天空便蓝得有些站不住脚了。像是风一吹，那蓝便会轻飘飘地跟着飞到哪里去。太阳闷声立在头顶，憋红着脸，撑开的太阳伞显得有些力不从心。明明是码头，明明与海相隔不远，却没有半点儿海的味道。六七百年前的码头没有舟楫，没有货船，目光所及之处甚至都见不到水。只有茫茫一大片的芦苇，像是连到了天际——或许，它们也在追逐和找寻大海。堤岸下一小块滩涂上有一眼一眼大大小小的洞，洞边趴着一只只红壳螃蟹，它们应该也闻到了台风的讯息，警觉地这瞧瞧那看看。路边的老榕树掉了一片叶子下来，两三只红壳蟹迅速钻进洞去，那片叶子也无声地拥抱住淤泥。

一种难以想象的宁静漫成月港的水面。继续往前，走进月港古街，像是一滴热闹洇开在水面，打开了另一种情绪。红，明艳艳的红。红的屋顶，红的砖墙，红的道旗，红的灯笼，红的对联……还有立在家家户户门口的一方方竹篾编成的格板上，贴着的一张张红得滚烫的纸，红纸上不约而同地写着四个字“格外春风”。我的心中为之一颤：格外春风？多妙的一个词！古街只有三四米宽，两旁的房子相向而立，房子门前的竹篾格板一块一块地排过去，俨然一个接一个坚强的卫士站在那里。他们手握“格外春风”盾牌，站出两道咖红色的屏障，也站成一片热热闹闹的安稳与祥和。这“格外春风”究竟指的是“格”之“外”的“春风”？还是指的这“春风”很“格外”？我还在疑惑，有人指着格板上的字发问：“这‘格外’指的是？”门后走出的一位老者缓缓地说：“这‘格’实际上指的是‘隔’，‘隔断’的隔。”

“把春风隔在外面？这好像缺了点意思。”“是啊是啊，既然是‘隔’，为什么又改成‘格’？”“难道是因为‘格’比‘隔’看起来更雅？”身旁几个人显然不满足这个解释，又在进行着各种揣摩。同行的当地朋友赶上来，为众人进行各种脑补。早在12世纪90年代初，崇尚理学的朱熹担任漳州知州。为推行“男女有别、内外有序”的礼教观念，朱熹倡导百姓用竹篾编成的格板做成屏风立在大门外进行遮挡，避免家中的女性被外人看到。这些竹篾格板雅称“文公屏”“朱子帘”，俗称“竹隔子”……大概就是在那个时期，月港人家也立起了文公屏。它不仅将江风海风轻松挡在屏外，而且家庭内外与外也多出一道屏障——从风水学的角度看，它既挡住外邪的直接入侵，也挡住住宅的外流；从社会学的角度看，它保护了主人的隐私，避免了偷窥行为；从美学的角度看，它在若隐若现之间制造出了朦胧美；从闽南人的生活哲学看，它让闽南人的含蓄与内敛有了更多依托。据说，以前的文公屏不像现在编得如此密实，而是在编织过程中巧妙地借助不同层次留出不小的孔洞，待字闺中的女子可躲在屏后观察长辈安排的相亲对象从屏前经过，以此来挑选自己中意的夫婿。短暂的过程中，屏后的女子足以从容地看清男子，而屏前的男子却始终看不到女子。

当地朋友的解释显然呼应了老者所说的“隔”字。时至今日，已然无法考究在什么时候，出于什么考虑，在什么样的契机下，又是谁第一个在文公屏上写下“格外春风”。如果这“格外春风”始现于文公屏初立的宋朝，那“格外春风”确实应该更贴切于“隔”之“外”引申而来的“格”之“外”的“春风”之意。它配合着当时的社会制度，强化了“格”以及隐藏在“格”背后的“隔”，“格”的是规矩，“格”的是礼教，“格”出中规中矩，也“格”出小心翼翼。那时“格”之“外”的“春风”鲜少来自大海，而更多来自九龙江上。月港处于江海交汇的特殊地理位置，九龙江在不远处汇入大海。那时中国的海上贸易正聚集在泉州大港如火如荼地进行，那座历史上被称为“Zayton”或“Zaitun”的城市离月港的兴起还有着十万八千里的距离。所以，假设当时真有“格外春风”，那“格”之“外”的“春风”更多该是祖祖辈辈撒网捕鱼、满载而归的渔民人家的一缕自在、几丝悠闲吧。

而我更愿意相信月港的这“春风”是“格外”，而不是“格”之“外”，更不是“隔”之“外”。当“格”与“外”连成不可分割的一个副词，修饰和强化了“春”的程度，这风便有了春天的动感、春天的生机和春天的姿态，也让古街有了更为持久也更符合当下的生命力。那摇曳的色彩、明艳的跳跃，甚至极其美好的声音，都包裹在这个词里，生动着她的形象。这“格外春风”似乎更适合出现于明朝中后期。历经多年的“海禁”政策下，泉州港式微，海上贸易的春风终于吹到了地处偏僻之地、远离中央权属的月港。民间贸易在这里悄然兴起，逐渐形成规模。1567年，挡不住民间贸易的强大，明政府在这里开了“洋市”，正式允许民间商船出海贸易。“海舶鳞集，商贾成聚”的景象在月港出现。彼时的月港，是继唐朝时期的福州港和宋朝时期的泉州港之后，福建省又一个大港口。隔着一个几百年的朝代，它与“涨海声中万国商”的刺桐大港在福建的南方遥相呼应。一个还处于“海禁”中的大明王朝，不足一公里的海岸上设立了饷馆、容川、路头尾等七座码头，每年有上百艘商船从这里扬帆出海，借着大自然的季风抵达几十个国家和地区，实在蔚为壮观。月港的崛起结束了之前维持了近200年的朝贡贸易，也让一直为官方垄断的中国海外贸易发生了根本性改变。如果说，刺桐大港主要是外国商船来华贸易，月港更多的则是中国商船去往世界各国贸易，贸易的版图大面积地扩展到拉美和欧洲。一个小小的月港，最为鼎盛时期，曾经创下一年35万两的税银收入，占据福建省一半的商税收入，也因此有了“天子南库”的美誉。

试想一下，当年经由月港码头进入中国的国际物资有多丰富？不说堆积如山的胡椒、檀香、沉香等香料，燕窝、鲨鱼翅、鹿脯等食品，还有夏布、白棉布、木棉等手工制品，也不说出口布、绢、碗、壶等换回来的各个国家的银元早已司空见惯，就连主要供应皇族、高官、豪绅的龙涎香、安息香、犀角、羚羊角等奢侈品也时常出现在这里。不仅如此，许多外国的农作物也借着这一时期民间商贸的东风从月港引入中国种植。先是马铃薯，而后是番薯、花生、金丝燕等。繁忙的民间海上贸易让月港百姓的餐桌丰富、手头宽裕，生活格外春风得意，家家户户的文公屏上出现“格外春风”正是契机。那时的“格外春风”，是海上吹来的风，暖暖的，柔柔的，带着大海熟悉的腥咸；那时的“格外春风”，是时代吹来的风，厉行海禁的王朝悄悄打开了一个民间的口子，海上贸易在这里交集聚拢。

每一个光辉的时代总会创造出崭新的文字表达，而每一个崭新的文字表达也终将回应一个非比寻常的时代。格外春风！多好的词语！两颗心漾动出涟漪，满心欢喜。

风微微起。一袭白裙闪到文公屏后，一只脚迈进屋内。“格外春风”似乎也跟着晃动了一下，整个夏天突然有了清凉的字句。

月港的“岁月繁花”

□陈子铭

月升沧海，桂花盛开了。隆庆元年（1567年）的八月，福建巡抚涂泽民率一众官员勒石为记，昭告百姓，开海了。朝廷，终于认可了福建官员和月港商民的请求，让封闭的中国东南沿海，开了一个透气的窗，月港进入她的时代。

就是这个港，在美洲的白银潮流涌进中国，中国进入白银时代时，重重助推了一把。

也是这个港，成为美洲的番薯过程中、玉米、土豆进入中国的通道，在改变中国人的食物结构过程中，带来人口的巨大增量。自然，她还带进来另一种时尚消费——来自美洲的“淡巴菰”，哥伦布从多巴哥岛带来的瘾性植物，曾让康熙年的京城，到处飘着“石马名烟”的旗幡。同时，它曾经传之九边，袅袅的烟雾，为戍边的军士，祛除瘴气。现在我们称之为烟草，美洲植物叶片的后面，是利润巨大的民生产业。

也是这个港，输出了中国的丝绸、瓷器，让那个时候的新旧大陆，流行一股中国风，那是华美的东方意象，至少保留一个世纪欧洲对中国的记忆。

南美洲的三角梅，在月港开成岁月繁花，那是以后的事。但我愿意把她看成月港的意象，热烈、繁盛、充满活力。

你知道，在她的时代，月港是明王朝独一无二的海贸易特区，王朝东南的能量场，太平洋海上丝绸之路的东亚枢纽，每年，有一二百艘的大福船，载着中华物产，航向东西洋，汇入全球贸易的洪流，以丝瓷与白银的对流，将原生分割的世界，拉进早期全球化时代。

月港的七座码头，安静地泊在夏日的晚风里，溪尾、阿哥仔、店仔尾、容川、中股、路头尾、饷馆顺着九龙江展开。岁月如流，往事依稀，当日的繁盛，刻在石垒的码头，天文大潮时，潮水涌人临江的街巷，好像发出深沉的回响。水仙王庙香烟袅袅，观音庙的燕尾脊欲飞，剪瓷花团簇簇。而你，好像穿过帆巷、豆巷熙熙攘攘的人流，从东西洋香料的香氛中走来，琥珀、玛瑙、香料、宝石、琉璃、西洋布、东京布……二刻拍岸惊奇中的波斯商人玛宝哈，笑吟吟地向你招手。你看见那个叫容川的海商，正在自家的码头，指挥着伙计从货仓中出货，洁白的瓷器、幽蓝的花纹，在竹笼里发出柔和的光。漳纱、漳缎、漳绒被缓缓抬上洋船。然后拔锚、升帆，他的船队给他带来不计其数的海利，最终在忽如其来的飓风中烟消云散。

走在古老的街巷，有时，你会想回到400多年前的港，去做那即将泛海的商贾、水手，那是多么熟悉的地方啊，穿过一长串的店铺，在长街的尽头，溪流的入海处，洋船如山一样泊在水里，沉沉地吃水，显示那是一次信心满满的出航。“凡福之绸丝、漳之纱绢、泉之蓝、福延之铁、福漳之橘、福兴之荔枝、泉州之糖、顺昌之纸”，航海而去者不可胜数。

秋冬时节，朔风劲吹，推动潮流，月港商船一路顺风顺水，七天，顶多十来天，到吕宋。如果想走得更远，四十天，苏门答腊。过了马六甲，一路扬帆，可以到忽鲁模斯（霍尔木兹）、亚丹（亚丁）。天方，响着阿拉伯人的笛音，和三角帆的美丽影子。日本的港市，有时看见从天竺驶来的月港商船的身影，郑和之后，中国商船已经不太出现在印度洋港市了。有一天，一群白帆徐徐飘进长崎港，海商带来的货物中，有一种漂亮的瓷器，素色三彩，优雅而写意，中国商船从交趾来，所以日本人叫它交趾瓷。几百年后，人们才发现，漳州山间的窑口，才是这种瓷真正的产地。

白发的阿哥仔笑着说，做客去啦。海商说，等明年西南风起时，就回来。在400年前，做客，好像泛海的暗语，轻轻松松、欢欢喜喜。其实莫测的航程，几人能回？飓风、海盗、疫病，但人们仍然欢然而去，豪迈而去。

不错，生活在这里的人，以海为生。穿越海洋，不过是去做一个客人，盛装而去，满载而归。视死如生，义无反顾。

月港有美丽的名字，你以为那是泊月亮的港湾，充满诗情画意。但其实，月港的世界，是血拼出来的。葡萄牙人和西班牙人，穿过大半个地球，出现在家门口，他们驾着身形巨大的盖伦船，船上载着佛朗机炮。他们一头撞来亚洲水域，血与火、白银与丝瓷，交织出铺天幻境，无论作为侵入者或是贸易者，他们来，打破亚洲水域数个世纪的平衡。而整个东南沿海，依然是海禁。只有朝贡，才有贸易，这是国家行为，民间海洋贸易是犯禁。朝廷的刀，悬在每一个私商的头上。那些商人只是希望，朝廷能允许他们正常地出海贸易，允许他们以海为生、以海为田，以贸易为衣食父母。

月港，偏居东海，地形复杂，涌商云集，官府鞭长莫及。福建巡抚兼管闽浙海防的朱纨初来乍到时，看到了令人震惊的情景：“漳州等府、龙溪等县、沿海月港等地，无处不造船下海。”那是一个正在打开的时代，有谁能够阻拦汹涌而来的贸易潮呢？隆庆元年，月港迎来属