

谏容的问话提示了我,以后有外地作家来,只要可能,都带他们去越秀山游玩

把越秀山放在头条

□陈锡忠

1982年,上级决定出一套《中国风物志》丛书,每个省都要出一本有分量的分册。于是任务落到我们花城出版社文化编辑室身上。当初设想以简洁生动的文字,系统地介绍广东的地理、历史、名胜、名人,等等,编成近百年来第一部广东风物的古今总览。室主任曾定夷兼任该书责任编辑,请徐续先生撰写名胜古迹部分。该部分共收入广东130多个名胜古迹,图文并茂。

排好版式后,有几位其他编辑室的同事看到名胜古迹部分的头条是越秀山。出于关心这部重点书就议论起来,有人说这130多个名胜古迹的排列顺序应考虑政治意义,比方说广州起义烈士陵园、广州农民运动讲习所旧址这些应放头条;也有人提出,应以笔画多少为序。但更多人认为应把最有影响力的名胜放在头条。那谁又是影响力最大的名胜?有人说这是南越王墓,有人说是孙中山故居……议论异常热烈。

我对越秀山情有独钟,我发表意见:我认为编者把越秀山放在头条是对的,一是越秀山历史悠久。广州历史三千年,周朝的楚园把此地称为那,在越秀山麓,林木掩映下的石碑坊上有“古之楚庭”四个隶书体文字。楚庭就是广州最古老之名了。到秦始皇时,广东称南海郡,直到三国时才叫广州。越秀山苍翠,风景秀美,园内还有古城墙遗迹、中山纪念碑等众多历史名胜。三是从元代开始,多次评选羊城八景,越秀山均榜上有名,有哪个景点有此殊荣呢。四是越秀山是获得古今诗人捧得最多之名胜,如宋之问、崔子向、陈恭尹、丘逢甲等,都留下不朽诗篇。杨万里的名句“越王歌舞春风处,今日春风独自来”,文天祥的“登临我向乱离来,落落千年一越台”,均是咏越秀山的越王台的。

听了这番评议,众人都表示认同:越秀山放头条当之无愧。《广东风物志》历时两年多认真编撰,1985年10月出第一版,并荣获粤版优秀图书奖一等奖,因很快售罄,1987年7月又重印一次。

我知道广东不少出版人都力捧越秀山的,比如著名作家、出版家岑桑有次与我们聊起广州的名胜,他对越秀山格外情深意重。他说如果搞个群众性的投票活动,让大家选一个建筑物

朱水辽阔却静水深流,黄埔人勤
劳务实又低调

禾秆凹珍珠

□孙仁芳

正值广州降温,气温剧降,竟喉啾嘶哑,无力发声,萝岗朋友寄来“三宝扎”,曰:可当茶煎,亦可煲汤粥。此物食用润肺生津,理气祛火。

谨慎防火,见陈皮裹橄榄,再用禾秆草扎绑陈皮,以粗盐腌制罐中。经过盐腌制的陈皮已成深褐色。陈皮的果香、橄榄的咸香、禾秆草的糯香合而为一,完美地散发着陈香。

新会陈皮,久负盛名,咸脆更是家喻户晓,唯有禾秆草却不知,初看以为是杂草。上了年纪的黄埔人告诉我:这草使用可扎成草人驱鸟雀、可扫尘掸灰,旧时亦拿来烧烟取暖。

“老广”谈论禾秆草:“诩恒就系宝,唔识佢就系草。”广州常年气候湿热,不少家庭有居家备“三宝扎”的习惯。黄埔又有“禾秆凹珍珠”之说,意思是以毫无价值的稻草掩盖贵重珍珠,寓意不显摆,外表看不出。相对于普通食品而言,禾秆草属于廉物。

黄埔变化巨大,当年被称为“西伯利亚”的涂滩和蕉林已被生物岛、黄埔港、知识城、科学城所替代,今非昔比。富豪的传说像一阵阵风一样在村民中私语,但本地人依旧讲究实惠,吃大排档,买打折商品,低调消费。

珍珠公司里有位极具代表的清洁工梁姨,平日任劳任怨。她把职员随手扔的空瓶子、空纸箱收集起来卖。

有时她劝小伙子:“靓仔,你吃完饭,外边小不要放纸篓,这样办公室会有阵味道。”同事们

盆满钵满过大年

□孙博(加拿大)

放眼望去,三四十桌人都在吃热气腾腾的盆菜,蔚为壮观。我与两个“香蕉人”儿子都是第一次见到如此阵仗,惊叹不已

早就听广州籍的太太说过“盆菜”,但一直没机会在广东品尝,不能不说是一种遗憾。

好在七八年前,多伦多有中餐馆推出盆菜宴,我们就迫不急待一尝。那是春节前的一个晚上,大家庭十多人冒雪来到某餐馆。放眼望去,三四十桌人都在吃热气腾腾的盆菜,蔚为壮观。我与两个“香蕉人”儿子都是第一次见到如此阵仗,惊叹不已。每个桌上都有一个巨大的铝盆,五彩缤纷的美食堆得如山高,十种菜肴层层相叠,寓意“十全十美”。

我对不锈钢大盆感到特别好奇,侍应解释:“很早以前的盆菜,都是以木盆盛载,现在大部分都改用锡盆,或者陶瓷煲,方便食用前加热。”他还说,过去乡下每逢喜庆节日,比如新居入伙、祠堂开光、新年点灯、春节,等等,就在空旷的地方聚餐,配以木台木凳,以木炭加热,大家围着热烘烘的盆菜,边品尝边庆祝,盆菜就有了“团团圆圆”的意思。

大家欣然逐层开吃,由上至下,越吃越有滋味。先品尝名贵的鲍鱼、海参、大虾,然后吃贵妃鸡、烧鸭、鳗鱼球、西兰花。末

了,再吃最下层的烟猪肉、冬菇、枝竹,它们完全吸收了汤汁,十分入味。

酒醉饭饱之后,打道回府。齿颊留香之际,上网查询盆菜的详情。原来,盆菜是东莞市长安镇、香港新界的围村原居民的传家宝,已有数百年的历史。有关它的起源,有好几个版本,其中有一个似乎比较靠谱——南宋君臣逃难至香港及华南一带相关。相传,文天祥被元兵追杀,横渡伶仃洋,逃亡至东莞一带,由于天色已晚,将士又饥肠辘辘,当地村民同情他是忠臣,用仅存的猪肉、萝卜,加上现捕的鱼、虾做饭。但在仓促之间,村民找不到足够的器皿盛载食物,只好拿木质的盆盛菜,将土围盆而食……

第二次吃盆菜,是在去年的除夕。转眼间,大儿子毕业已工作两年,小儿子正在读大四。那时,多伦多的新冠疫情严重,处于封城阶段,纷纷宅家工作、上网课,所有餐厅都不准堂吃。华人酒楼各出奇谋,推出多种外卖庆祝春节,象征“美美满满”的盆菜突围而出。

我们也凑热闹,预订了六人份的盆菜。大年夜的傍晚,去餐厅取回盆菜——用陶瓷煲所载,色香味俱全,全家四口大快朵颐。也许,两个儿子都是“大胃王”的缘故,半小时不到,盆菜一扫而光。最后,我只好煮乌冬面,捞盆菜汁,才把他们俩喂饱。

最近,两个儿子回家过节,小儿子又提及盆菜,听大伙垂涎三尺。夫妻俩月初都要回美国上班,春节不可能再回来,全家吃不到团圆饭了。我号称“半个食家、半个厨师”,会煮广东菜、上海菜,拍着胸脯说自己煮盆菜,时间就定在元旦前夜,庆祝跨年。

夸下海口后,立即悄悄上网,看了好几则广东名厨的视频,他们烹饪盆菜的秘诀大同小异。盆菜是一种杂烩菜式,以炖煮为料理手段,用料并无特别规定,一盆菜里可荟萃多种食材,共冶一炉,百菜百味,基本原则是“和味、美味”。考虑到用餐人数较多,我决定做一个盆菜和一个什锦蔬菜煲,各有十种食材。

清代袁枚在《随园食单》开篇就强调食材的重要性:“大抵一席佳肴,司厨之功居其六,买

办之功居其四。”可见,选材要占美食的四成之功。我要做两大盆,需要二十种菜,选材就更加重要了。我与太太提前一天去采购,精挑细选,随机决定。

那天早餐后,我就开始忙碌。晚上六点,七人准时就餐。当“热辣辣”的盆菜和什锦蔬菜煲上桌时,大家都傻眼了,尤其是两个儿子的女友,都是第一次见到声势浩大的盆菜,纷纷点赞。大伙先让手机“吃个饱”,瞬间传到社交媒体上,我也借机好好“威”了一下。

年过八旬的岳母率先举筷,品尝鲜虾,入嘴后即说:“调味不错!”她可是老广东,吃过不少美食,要得到她的认可,实属不易,我悬在心中的石头终于落下。其实,盆菜的调味十分讲究,古代是采用传统方法炮制——主要是南乳、面豉酱;近代的盆菜大多用豆瓣酱、头抽、南乳来烹制,绝不添加味精。考虑到用餐人数较多,我决定做一个盆菜和一个什锦蔬菜煲,各有十种食材。

大家先吃最上层的鲍鱼、海参、大虾、新鲜带子,再吃走地鸡、猪舌、冬菇、西兰花,最后吃

底部的猪蹄、芋头。并以法国红酒、加拿大冰酒佐餐,可谓中西合璧。

太太说什锦蔬菜煲也是可圈可点,大伙也有同感。我用土豆、绍菜、红萝卜做底,再加蘑菇、木耳、金针菇、鱼丸、枝竹、豆腐、粗面条。关键是用清蒸走地鸡的汁做调料,鲜美无比。

众人胃口大开,赞不绝口。两个小时才用完餐,消灭了一大盆菜肴。岳母抹抹嘴,给盆菜打了九十分,大儿子问还有十分去哪儿了。她说海参爽脆可口,但不够软嫩,不太适合老年人,果真还是老的辣!泡发海参是烹煮的最重要步骤,也是最花时间的工序,我前后用了四天。由于采用的是冰块泡发,就有爽脆之效;如用冷水泡发,才会有软嫩之效。

岳母对我太太说:“我看这样吧,年夜饭也来这里吃盆菜,再叫上你家姐一家,人多热闹,来个盆满钵满过大年。”

太太频频点头,我说:“到时替换上发菜、猪手(寓意发财就手),一定记得用水发海参。”大伙拍手叫好。



开了桃花便过年(国画) □刘斯奋

它描写了老鹤自北向南腾起飞去,方向恰好是海幢寺,而诗人相信它能将观音山上的钟声带往海幢寺去

清代人晚望下的广州

□杨星丽

《粤秀峰晚望同黄香石诸子》其一,是清代诗人谭敬昭的一首七绝,收入其诗集《听云楼诗钞》。2006年被选入高考语文广东卷,遂引起广泛关注。诗曰:“江上青山山外江,远帆片片点归艎。横空老鹤南飞去,带得钟声到海幢。”短短四句,却如小品文一般对生活的某个片刻进行了灵动、审美的表达,充满了禅意和韵味,给人妥帖、舒畅之感,引发无限遐想。

粤秀峰即越秀山,亦称粤秀山,越王山,位于广州市越秀区,海拔70米,属白云山之余脉。由主峰越井岗及周围蟠龙岗、桂花岗、木壳岗、长腰岗、鲤鱼头岗等七个山岗和三个湖(东秀湖、南秀湖、北秀湖)组成。越秀山是古代广州的城市标志之一。

越秀山上文物古迹众多,消失在历史洪流里的有越王台和老广们记忆深刻的观音阁等。观音阁原叫做万寿寺,明朝永乐年间,都指挥使花英到越秀山万寿寺处拜佛,彼时万寿寺庙小地窄,且位处山林之中,来往困难。花英扩建此寺,改称其为观音阁。到了清代,观音阁又经过多次重修扩建,规模变得更大,后观音阁成为广州除六榕寺、光孝寺等寺庙外又一番火鼎盛的庙宇。因山上有观音阁,当时的广州市民称越秀山为观音山。因此,诗最后一句中的钟声首先应为观音山的钟声。

谭敬昭(1794—1851),字子晋,又字康侯,号选楼,生于清乾隆五十九年(1794),广东阳春人。一生博览群书,勤于文学著作,尤精骈赋,其诗词闻名岭南,幼年著诗集《听云楼》《闻韶》。青年著《答客难》《七稽》等堪

称于时,乐府尤为出众,与张维屏、黄培芳一起称“粤中三才子”,又与林联桂、黄玉衡、黄培芳、张维屏、吴梯、黄钊等合称“粤东七子”。晚年著有《听云楼诗钞》《词钞》。咸丰元年(1851)卒于任,终年58岁。诗友张维屏为其写《墓志铭》道:“其官弗延,其年弗延,其人则传,其形归于幽阡,其神游于阆风之颠,其比肩乎列仙。”本诗题中有“同黄香石诸子”,其中就有知己黄培芳,或许还有张维屏等相伴。

从题材上看,这是一首“晚望”诗,却丝毫无伤感之态,也不写古,只写偶得观赏片刻,洁净清爽。全诗大意为,诗人登上江边的青山远眺,看到沐浴在夕阳之中的片片远帆,天空中的“老鹤”横空向南飞去,将钟声带到了海幢寺。不说钟声远播或观音山与海幢寺的钟声此起彼伏,偏说老鹤带着钟声到海幢,这种大胆的想象和特殊的手法,让读者心中产生许多柔和闲逸之情,画面也颇具动感,可谓无一字而风流尽出。

传说珠江南岸从前有座叫做万松岭的山,附近有一座寺庙,南汉时称为“千秋寺”,明末改为寺院,称作“海幢寺”。海幢寺历史上与光孝寺、华林寺、六榕寺并称“广州佛教四大丛林”,又以其一千多年历史的高龄,为“四大丛林之冠”。如今位于广州市海珠区福涌中路和南华中路之间,环境清幽,园林优美,寺内曾有“古寺参云、珠江夜月、飞泉落日、海日吹霞、江城夜雨、石磴从兰、竹韵幽钟、花田春晓”八大景点。“海幢”一词,源于佛家典故“海幢比丘”,借“海幢比丘潜心修行般若波罗蜜多心经成

因为读书而心静,也因为心静而读书,这大概是喜欢读书的定律

久读成习惯

□武桂琴

有一个喜欢读书的朋友,说他经常对感兴趣的书要看几遍,不认识的字要查字典标上拼音,不理解的字要查词典后备注出来,是个典型的完美主义阅读者。也不知是不是一丝不苟的习惯培养了他,整个人从头到脚都散发出一种靠谱的气质,对于这样的人,我们总是很容易就能生出信任来。

自以为也是个爱读书的过来人,读书读到这么精致的程度,却是从来没有过。上学的时候经常在课堂上一边偷看闲书,一边兼顾着听课,养成了一目十行的阅读习惯,一副快马加鞭的节奏,读到酣畅处由不得着急先去翻看结尾,再返回补上前情浏览。这样一来,看似读了很多书,常常不过过了个快意恩仇,沉淀下来的东西多是大块状的:诸如实在动人的情节、实在令人惆怅的调性、实在令人动容的故事、实在难能可贵的品质、实在奇异独特的人物,等等,细节性的东西基本都筛掉了,至于遣词造句什么的所剩无几。

正因为这样,私下里常有“读了很多书也没有过好这一生”的感叹。也模仿过朋友那种仔细阅读法,不懂之处绝不一带而过,而是学懂弄通,发现很难坚持,习惯是大于理性的,人太容易忠于自己的习惯了。好在博闻也有博闻的好处,读过一些书虽比不上行万里路的见识,但对一个人的思想和行为还是会有一定的提点,遇上某个关键的时候,疑似在哪本书上见过的那么一句话就会跳出来提醒自己,遇上现实中的事与疑似在哪本书上出现过的一个情节类同,会给自己传递一种安心的信息,仿佛早已了然于胸,于是做人做事不那么容易执拗,好多多了一份从容。一个杂食动物吃的时候经常嚼不烂,其实也无妨的,那味道吃过了总是会留有些微的记忆。

年初旅行的时候,每晚睡前我还是习惯性地拿一本书翻看,闺蜜看了大为震惊,她说无法想象我怎么出门还会带着书,而且还真的是在看纸书。我们这些年见面少,所有往来都是电话里的问候,或者微信里的照片,鲜有近距离的了解,旅行期间居于一室,她才发现自己依然这么古董,我也同时被她的震惊震惊到了,原来读书早已是个不那么日常的事情了。手机横行信息爆炸的年代,读书这件事,真的是越来越像古早的爱情,纵然人们相信它的美好,但却不愿意投入全身心的精力了。

毕竟比起短视频的开怀、网络爽文的痛快,花费很多时间和精力读一本好书,是一件很没有效率的事,深入阅读甚至是伤神的。所以,爱读书的人图个什么啊?这个问题,我有一回问过一个很爱写诗的同学,那是一个长年累月爱读书的人,他说:心静啊!因为读书而心静,也因为心静而读书,这大概是喜欢读书的定律,有点儿“攘外必先安内”的意思。

读书是有用的还是无用?说无用是从来难有立竿见影的效果,说有用是天长日久的阅读,真的会改变一个人很多,是渗透式的改变,不知不觉的,不知道哪一天能收获顿悟、觉醒、启发、清醒一类的灵感;也可能终究不实用,仿佛薛定谔的猫,有用或者无用就那么渐次叠加着,只有打开盒子的一瞬间,才知道那些读过的书究竟有没有变成灵力,注入到一个人的思想和做派中。

好书者自从在书本上开了窍,阅读便成为其自行构建的一条行走世界的副通道,在其中自得其乐、自圆其说、自我成长。反正吧,久读成习惯,习惯能成自然。



待到山花烂漫时(工笔) □梁深洪