

◎盛世华光

南澳岛的风

叶梅



南澳岛

南澳岛的风是甜丝丝的。这个属于广东汕头的小岛，与市区遥遥相望，过去从城里到岛上，必须乘船，如果是风平浪静的日子，倒还顺利，但如果海上稍有风起，便会波涛起伏，行船常因此不得不停航。

那年我到汕头，过海去南澳岛乘坐汽车轮渡。风不大不小，乘坐的小车刚开上轮渡尚未有感觉，等到船一离岸，连车带船就开始摇晃起来，即刻头昏目眩。当地的一位朋友坐在前面一辆车上，特地请船员递来一张纸条，上面写了两行贴心的提醒：你们这一行北方来的朋友最好是闭上眼睛，今天风浪有些大，轮渡会像一个大大摇窝。果然，接下来的几十分钟里，坐在车上被摇荡着，左右上下旋转起伏，我闭着眼睛，品味着盼望的滋味，分分钟秒地期待能早些靠岸，也不由期待那座已在人们的热议中将要修建的跨海大桥。

好在那次上得岛去，立刻就感到清凉的风扑面而来，让人顿觉精神一爽。沿着环岛公路行驶的时候，碧蓝浩瀚的海水就在身边，一片片金色的沙滩与海水相互映衬，人在一幅幅天然的油画中行走。今年初秋再来汕头，刚安顿好，听当地朋友说有去南澳岛的安排，便立刻勾起了当年的期待，不光想看桥，更想看十多年后的南澳岛是什么模样，房子修多了，人也多了，如诗如画的海洋沙滩是否还存有天然的宁静。

去南澳岛之前，先在汕头参观了海上风电产业园、科技创新合作区、汕头华侨试验区数字科技产业基地等等，听着一番番详尽的介绍，感受到汕头这座中国最早开埠的临海城市，在经历百年沧桑之后，进入新时代的新格局、新变化。汕头澄海区被誉为“玩具之城”，人们都说“世界玩具看中国，中国玩具看广东，广东玩具看澄海”；汕头引入“上海电气”，利用天时地利的海洋清洁能源风能发电，一座座银白色的风机，像张开翅膀的大鸟，扇动在辽阔的蓝色海洋上；过去臭水沟环绕的东湖村等一些乡间，经过同心协力的整治，小溪流淌着清水，田野、山头绿色葱茏……

汕头有着丰饶的地理环境资源，不同时期开发的特色产业，巧妙地利用本地优势，成为发展的希望。这些年里，中国人于天空、大地、海洋不断创造奇迹，高科技领域不仅在世界占有一席之地，还创造了许多个第一；同时，蕴藏在民间的创造力也处处绽放着奇妙的花朵，在汕头，在广东，也在祖国的四面八方。

风来了。就当我们来到汕头的那天，汕头已发出台风蓝色预警：今年第9号台风“马鞍”生成，属于强热带风暴级。受台风“马鞍”外围环流影响，汕头市海陆风力加大，沿海陆地风力7~9级，海面风力将逐渐加大到8~9级，阵风11~12级，并有一次明显降水过程。

风没来之前，天气格外酷热，汕头人说这是每次台风来之前的闷热，他们早都已经习惯了。大地蒸腾着蓄势待发，海岸旁的树木一动不动，只有树上的鸟儿不时短暂地飞翔，它们匆忙地掠过海洋与田野的天空，盘旋一圈，然后又迅速地回到树林里，再过片刻，

就又一次飞起。它们似乎在不停地探测将至的大风，而在每一次讯息都准确把握之后，仍然多有不甘，越来越急促地振翅而起，且伸长脖子和翅膀，准备迎接即将来临的暴风雨。

大风正从远处朝这边赶来，像是谋划已久地将一步步抵达。大风未曾到来之前，先是舒缓而有力地海浪送到了岸边，层层叠叠地沸腾，一层薄薄的暗灰色，一层亮亮的白光，反复叠加，参差错落，人们叫它“白头浪”，它们翻滚着扬起来，又跌下去，不停歇地前赴后继。远远的，我们站在海岸上，听不清海的咆哮，却能感到海浪的拍打，震动着礁石，震动着海堤。

不一会儿，天空变得暗淡，未到黄昏时刻却如同夜晚，大风夹带着豆大的雨滴席卷而来，霎时间吹弯了堤上一排排榕树、棕榈和美人蕉，风撕扯着树的枝干，仿佛要将它们连根拔起，雨点打在路面上、车篷上啪啪直响。暴雨来了。然而，汕头的好些年轻人却没有躲藏，我发现，沿海的公路旁这时停了好些小汽车，车的主人一个个站在大堤上，有的在对着大海拍照，有的在欢跳，还有些小孩子，在父母身边跑来跑去，也朝着大海嗷嗷直叫。

大风达到一定级别时也必须封桥，停止一切车辆通行。3天之后，“马鞍”渐渐歇了下来，天空与大海相连之处竟然出现了一道彩虹，许多人将拍下的照片发到了网上，还问我们，是否也见到了那道橙红相间的彩虹。而我们这时已乘上去往南澳岛的大巴车。从汕头澄海的岸边，很远就可以看见耸立于港湾航道上的南澳大桥，长长的桥身在海天之间划出一道优美的弧线，跨越台湾海峡，经风屿岛，连至南澳岛的长山尾。我以上得桥来，可以仔细地看一看桥下的大海，殊不知还未定下神，大巴已经很快驶过桥面，十余公里转眼之间就过去了。

瞬间来到了南澳岛上。

与从前相比，南澳岛已在似与不似之间。仍然是郁郁葱葱。南澳岛可称为汕头变化的一个缩影。近年来，汕头在进行城市现代化

建设的同时，坚持紧抓生态建设，“打造粤东生态屏障，建设绿色和美侨乡”，高标准规划森林城市建设，启动“森林进城、森林围城”等林业生态工程，2019年，汕头市荣获“国家森林城市”称号。南澳岛更是一片绿色，大面积地维护了原生态，保持了从前的清纯。

南澳岛的开发，其实由来已久，据史料记载，远在八千年前，岛上就有了人烟。从宋代开始，中国历代皇帝都把南澳作为东南沿海的前哨而加以重视，岛上有许多不同朝代留下的文物古迹，如宋井、太子楼、8千斤古炮等，光庙宇就有30多处。有“天南法乳”之称的叠石岩佛寺，在国内外佛教界有很大的影响。

小岛的气候、地形地貌和面积都与香港相似，作为广东唯一的海岛县，岛上一直人烟稠密，街市繁华。现如今更是新建了一幢幢高楼。添了若干现代化的建筑，也相应拓宽了街道。有许多外地人眷念南澳的风光，在此购房安居，也有岛上原本住在乡村的农民、渔民和子女进城购房，成为市民。岛上最为醒目的标志性建筑，是位于青澳湾的“自然之门”，这是我国建成的11座北回归线标志塔之一，正在北回归线与我大陆东岸的交点处。设计师采用汉字“门”进行演变造型，又像双手捧着一个地球，宏伟奇特，既具有中国意味，又富有现代气质。每年夏至正午，当太阳直射北回归线时，日影将穿过“自然之门”上方圆球中心，投射地台中央，形成“立竿不见影”的奇观。

三三两两的游客来到“自然之门”下，仰望着，谈起天文地理，兴趣盎然。在这座祖国南端的小岛上，北回归线标志的兴建，使人们对大自然的奥秘更加增添了向往，也对地球的生态更多了珍惜。

我们走过岛上的绿色山林，也来到“自然之门”旁边，一阵海风轻轻地吹来，不是“马鞍”来临的狂风，而是和煦的微风，夹杂着海洋的潮润、小岛上草木的清香。被汕头人视作市花的金凤花，也就是凤凰木，在这岛上一片片、一丛丛，火红地盛开着，风把它们的芳香，送出很远很远。



桐柏茶园

迥的“桐柏玉叶”和“桐柏红”的基础上，他又研制出独具特色的桐柏白茶和冬片茶。他亲手制的茶，每一种都变成了奢侈品。冬片的制作难度极大，因冬茶自古无人采摘，且叶片薄脆，故而全国各地茶区都是清明前后采新茶，过后三个季节都是困荒的。而黄寅却有自己的体悟：茶树为了安全过冬，一定要把所有的养分都积存在枝干和叶片内，因此冬茶实际上是营养最丰富的。他精心研制的“桐柏冬片”，很快成了让人眼前一亮的品牌，价格比一般春茶高许多。冬片入杯中，叶如悬帆，汤水透碧，在舌底回甘良久，香气氤氲不散，饮者顿觉神清气爽，无不赞赏有加。不过，茶农自然多了几分辛苦，年年要冒着冰雪严寒上山采摘，并小心翼翼地呵护着不能破损。

田子峰、黄寅等人把山茶打造成桐柏品牌，县政府又把他们打造成创业者品牌，用榜样的力量带动群众“咬定青山不放松，片片茶园争致富”。福建茶商黄成植慕名来到桐柏，投资兴建了占地4000亩的茶祖风情小镇，集茶产业、茶文化、茶景区于一身，每年引来游客数万，茶香飘满街巷。目前，桐柏全县已经形成一条雄厚的茶产业链。党的十八大以来，桐柏茶累计出口创汇达1.44亿美元。

一片绿叶，就这样养了桐柏、香了淮河。老百姓高兴地说：“幸福的日子是有香味的。”

以往千里迢迢回国，才能品尝到家乡的味道。如今近在咫尺，就可饱尝中华老字号美食。就拿多伦多来说吧，中华老字号“全聚德”、百年老店“狗不理”，早已开到了咱们的家门口。即使因新冠肺炎疫情不便外出，也可点外卖，安坐家里品尝经典中国美食。

要说这份口福，也是几年前才降临的。2016年，“狗不理”漂洋过海来到了加拿大，第一间落户在多伦多北面的列治文山市，经过3年打拼，又在市中心的唐人街开了第二间。而全聚德的烤鸭，在2017年“飞”到了加拿大，首间坐落在多伦多北侧的万锦市，3年摸索之后，温哥华店正式迎客。

全聚德刚登陆枫叶国第一年时，尽管朋友圈中好评如潮，但我始终不敢造访。并非怀疑百年老店的烤制技艺，而是担心选材不当影响胃口。众所周知，全聚德的烤鸭用的是以填喂方法育肥的北京填鸭，对鸭子的生长时间有严格的要求。但目前中国的肉制品不能出口到加拿大，在本地能找到合适的替代品吗？再说鸭饼也很有讲究，加拿大有正宗的荷叶饼吗？

2018年秋天，带着以上疑问，周末与家人来到本市的全聚德。门脸古色古香，气派不凡，金光闪闪的大字历经了一个半世纪的沧桑，它比加拿大建国时间还长了3岁。室内环境典雅，墙上悬挂的黑底金字老匾格外醒目。我们一家四口坐下点餐、喝茶，那时长子毕业后才工作，听他讲职场上的新鲜事儿，饶有趣味。

闲聊时，只见英俊的师傅推着小车而来，熟练地拿起一把明晃晃的餐刀，准备现场片鸭。刚出炉的烤鸭通体红艳，油光闪闪，肉还没到嘴里，香味已随着热气顺着鼻孔钻进心里了。俗话说，烤鸭制作技巧一半在烤，一半在片。大约两分半钟后，师傅将整鸭片完，刚好108刀，随后装入盘内。

男服务员先端来鸭皮和瘦肉。薄如蝉翼的鸭皮蘸上砂糖，入口即化；粉嫩的瘦肉蘸上甜面酱，酥而不腻。瞬间，我仿佛回到了北京的全聚德——中加两地的口味不相伯仲啊，我赶紧向服务员打听其中缘由。原来历经多次技术攻关，最终选用加拿大的“枫叶鸭”来代替北京填鸭。枫叶鸭的个头比北京填鸭略大，皮薄瘦肉多，通常在西餐料理中会用到鸭胸及鸭腿。通过反复试验，厨师们找到了枫叶鸭与北京填鸭在脂肪含量以及水分上的差异，通过改进制鸭工艺等方法，达到全聚德烤鸭色呈枣红、皮脆肉嫩、鲜美酥香、肥而不腻、瘦而不柴的出品标准。并且，烤鸭师傅都是北京总部直派过来进行操作和培训的。

我的第一个疑问迎刃而解，即使鸭坯的品种变了，仍能保证原汁原味。全聚德的挂炉烤鸭技艺早在2008年就被列为“非遗”，果然名副其实。不难看出，民族品牌开发海外市场并不易，不仅需要持之以恒的“工匠精神”，还需具备极强的创新精神。

师傅还向我们展示了“盛世牡丹”摆盘技艺——一朵牡丹由16片鸭肉组成，外层7片、中层5片、里层3片，中间有一片鸭肉做花心；片片有肉、带皮、薄厚均匀，再配上绿叶造型的枝条和叶子，在盘角处还有一枚印章造型的装饰。

盛世牡丹引来阵阵喝彩，刚上大二的小儿子根本不忍心动筷子，生怕破坏了这件艺术品……

正式享用烤鸭时更有讲究，要用荷叶饼卷鸭片，辅以甜面酱、黄瓜、葱丝等食用。清代《顺天府志》早有记载：“烤鸭子，以片儿停停夹食之。”没有面饼的烤鸭即使烤得再透，在品尝时也会感到油腻；卷上面饼再吃，才会觉得烤鸭倍儿香。

本人漂洋过海30载，在欧美的多个城市品尝过烤鸭，味道虽不及全聚德，大部分倒也能凑合，就是没有碰上过满意的面饼。不是太厚，就是太薄；不是干硬得咬不动，就是湿黏在一起分不开。

思忖间，冒着热气的小蒸笼已经上桌，我快速取了一张荷叶饼卷鸭片，缓缓送入口内。饼薄如纸，绵软洁白，嚼之富有弹性，令我拍案叫绝！我马上再取了一张，握成一团，再松开手，面饼快速复原。我又隔着面饼看手机，图案和标题清晰可见——这可是上乘的荷叶饼啊，与北京全聚德的一模一样。

这当口，胸前佩戴名牌的高总经理路过，他笑眯眯地说：“您可是地道的美食家啊！”原来这荷叶饼真是从国内用冷冻集装箱海运过来的，大约每两个月运一次。鸭饼一律由全聚德的面点师手工制作，直径均为15厘米。

美滋滋地用完餐，我有些后悔了，没有早点儿来此大快朵颐，真是身在福中不知福啊！

两周后，长子带了好几位朋友来到全聚德。大伙吃得亦乐乎，争先恐后拍照，广发朋友圈。

百年老店漂洋过海

孙博（加拿大）

时间刚踏入2019年，好友盛兄邀我们全家新年相聚，地点就选在“狗不理”。他是天津人，喜好这一口；再说店已开张3年，我们全家也没光顾过，不妨一试。那是一个晴朗的中午，我们两家三代十多个人，来到附近的狗不理。刚坐下，两个儿子就对店名产生了浓厚的兴趣。英文名没用汉语拼音 Goubuli，而是用发音相近的英文 Go Believe，如直译是“去相信”，大概是便于外国人记忆吧。

兄弟俩更关心的是中文店名——开头为啥是“狗”呢？它可是人类最忠实的朋友啊。他们都学过一点中文，但都属于“有限公司”，虽能生硬地读出“狗不理”，却不了解其中的含义。年迈的盛伯伯知识渊博，绘声绘色地道出了“狗子卖包子，不理人”的传说。

谈笑之际，热气腾腾的包子已经端上了桌，不走形、不掉底、不漏油，个个呈菊花状。我先尝了一个传统猪肉包，轻轻咬一小口皮，将汤汁吸进下肚，再吃皮和馅，皮薄、韧劲足，肉香四溢，入嘴口感柔软，肥而不腻。

一个包子下肚，盛兄赶忙问我感觉如何，答曰：“就是这个味！”在我看来，它与天津总店的味道几乎一样。屈指一算，我唯一一次赴津还是16年前，为处理一部长篇小说的定稿。也是一个中午，几位编辑带我去品尝百年老店的包子，天津人的好客和包子的美味，至今难忘。

我边吃边向郑总经理打听，这可口包子的奥秘到底在哪儿？原来为了让海外的乡亲们品尝到地道的包子，总店派遣经验丰富的“非遗”第七代传人刘多主理。他们选购本地上的面粉，从不买超市里的肉碎，而是选本地产的鲜猪肉，按七分瘦三分肥的比例剁碎制成肉馅，搅拌均匀后加上适量的水、排骨汤和肚汤，佐以香油、酱油、姜末、葱末。为了保证包子的新鲜度，坚持现场制售。

我又试了海鲜时蔬包、津味素包、酱肉辣白菜包，种类有别，同样美味；妻儿与我的感觉相同，完全是吃一口就停不下来的节奏。长子边吃边拍视频，实时发布到社交媒体上；小儿子当即决定，下次高中同窗聚会就选这儿。

从此，全聚德、狗不理成了我们家聚餐的好去处。遗憾的是，长子在两年前跳槽到洛杉矶工作，那儿没有全聚德，而狗不理离住处较远；小儿子去年毕业后赴西雅图任职，那里既没有全聚德，也没有狗不理。对于两个“吃货”来说，可谓美中不足。今年元旦，他们回家过节，但因疫情无法外出用餐，不免遗憾。

3月下旬，多伦多可以外出用餐了，我和太太迫不及待去等待这两家餐厅打牙祭。两年来没打卡，有一种恍如隔世的感觉。

在全聚德用晚餐时，巧遇高总。他说自营线上点单平台上线一年来生意不错，渥太华店预计上半年开张，到时加拿大就有3间了，再加上澳大利亚两间、日本两间、缅甸一间，海外门店越来越多。那天中午，刚进入狗不理的大堂，迎面就碰上了郑总，他说最近忙得脚不沾地，因为今年要在多伦多开3家店，看好疫情后的经济复苏。

从两位“拼命三郎”身上，我欣喜地看到，疫情并没有阻碍老字号品牌在海外发展的步伐。其实，他们开拓国际市场并非轻而易举，为了节省运输成本，首先要解决食材的本地化，制作工艺精益求精，如果没有“踔厉奋发、笃行不怠”的精神，出海之路难以成功。

全聚德、狗不理用地的中国美食，为海外游子解了乡愁，也让在海外长大的华人亲身体验到中华文化的博大精深，并激起传播老字号美食的热情，这岂不是一举多得？

茶香飘桐柏

张海容

桐柏背靠秦岭、面向淮水，是千里淮河的源头。战争年代，桐柏是中原革命根据地的一部分，在后勤补给方面做出重大贡献，留下许多军民并肩血战的故事，“桐柏英雄”因此名闻遐迩，代代相传。

桐柏土地肥沃，多矿物质，且有淮水滋养，故而自古盛产好茶，古籍中就有“大禹导淮，得茶破毒瘴”的记载。到了唐宋时期，桐柏茶更是风靡一时，被列为皇家十三大茶场之一。茶圣陆羽在其所著的《茶经》中，对义阳郡（现桐柏县东部）茶的品质给予高度评价，同袍好友故有赠诗曰：“借问陆君何处去，品茗只向太白峰。”太白峰，即桐柏山的主峰太白顶。

近年来，桐柏县充分发挥资源优势和品牌优势，把桐柏茶作为发展地域经济的绿色通道和产业链条，以“资源+人才+科技”三结合的方式，成功闯出“一片绿叶香桐柏”的脱贫致富路。

田子峰，改革开放后闯荡大江南北，事业做得很成功，但他始终没忘记家乡的父老乡亲那一弯明月。有一次田子峰回桐柏探亲，被眼前的景色震撼了，荒弃数十年的数座茶山，漫山遍野铺展着自然生长的野茶，茂盛、翠绿、劲挺，这简直是从天而降的大自然的馈赠啊！怎么无人问津呢？

田子峰立即决定，返归故乡，种茶为业，带动乡亲们脱贫致富。后来的几个月，他带上本地科技人员和茶业专家，跑遍全国各地的茶产区，对茶资源、茶品质进行广泛调研和对比；过后又自费去了亚欧许多茶消费大国，全面了解那里的茶市场。经过论证，他先后投资数千万元，建起数千亩茶场，并聘请了一些茶业专家，采用多种科技手段保留“野茶”的纯绿品质。2010年9月，第一批精制的桐柏茶问世，从而使周边几十个村庄的农民走上脱贫致富路。考虑到红茶在世界上有广泛的销路，田子峰又组织专家专攻桐柏红茶，很快打入国际市场。

桐柏茶还引来了黄寅。黄寅在广州、深圳闯荡30多年，然后回归桐柏山的吴湾。不久，黄寅发现山上有上万亩的小叶野茶树，长得蓬勃勃勃，最长的树龄有上百年。自此，黄寅到处拜师求教，学习制茶手艺，做好了便用土纸包好广送各地好友，把桐柏茶推广到全国各地。没想到因桐柏茶品味上佳，口碑相传，有了名气。他全身心投入到那一片片小小的绿叶中，全心全意研究种茶、采茶、制茶、品茶、写茶。多年来，他在下许多小本子，那就像他写给茶的情书，里面贴着各类茶的样品，并详细记录了每日的天气、温度、湿度，还有采摘的时间、制茶的工艺过程等等。在已经名闻遐



本版图片来自网络
加拿大风光