

新加坡

“世外甘榜”乌敏岛

乌敏岛是新加坡众多离岛之一,与新加坡本岛只隔了不到十分钟的轮渡距离,但岛上的生活却依然停留在几十年前的甘榜(马来语,乡村)时期。说这里是“世外甘榜”一点不为过,仿佛这道不宽的海域有着魔法,让两边时间的车轮转速不一。当本岛已经高楼林立,银屏闪烁,日夜霓虹,这边却依然是日出而作,日落而息,采菊东篱。

乌敏岛在马来语中就是石岛,岛上盛产花岗岩。上世纪六十至八十年代,本岛正在大搞基建,机场和市区建设的花岗岩都是从这里采的,到了九



乌敏岛商业设施都集中在渡口

十年代末才停止挖掘,而乌敏岛上的时间也几乎随着采矿公司的撤出而停摆。政府有意保留岛上的原始风貌,所以并没有在岛上兴建土木,岛上几乎都是平房,最多二层,道路很多还是碎石子路。所有的商业设施都集中在渡口,除了餐饮店,就是脚踏车皮划艇租赁店等。

岛上没有公共交通设施,除了走路,最常见的就是骑车,自行车租赁店比餐饮店还多,至少有十来家,车子种类繁多,也是没有牌照没有编号,甚至没有锁。租车无需押金,无论何时租都是下午六点还车,租金便宜,8元新币一辆。游客大多数都会租一辆车。

我们要去的爪哇哇正好在小岛的尽头,不骑车可不行。爪哇哇湿地 Chek Jawa Wetlands 是乌敏岛最著名的景点,这里是野猪和猴子的家园,是海葵和沙蟹的领地。

我们离开码头,刚骑出不远就碰到一头野猪。这里的野猪并不怕人,靠近它拍照,它却只顾扒地,地上的美味可比游客有吸引力。我们近距离看到不下五头野猪,在道路上闲逛,身材

花开凋零 生于上海,长在南京,上世纪末移居新加坡。现为教师,喜欢读书,书虫一枚。

健硕,体型修长,甚至有点像大狗。猴子喜欢抢包,但却只是和人玩玩,看看里面没吃的就放一边不要了。

一路上偶尔可以看见民居,院子四周总是植物繁茂,野花摇曳,没有了车声和人声,只偶尔有几声鸟鸣。四周静寂得能听见果子掉落之声。这就是所谓的田园生活吧,可你是否能耐得住这份寂寞?

沿途还有大大小小的矿湖。当年挖石矿形成的坑在自然之手天长日久的修饰下成了现在美丽的湖泊。有的湖面铺满了荷叶,散落着星星点点的荷花。有的湖面波平如镜,倒映着蓝色的天空。

到达爪哇哇时我首先看到的是一幢西式洋房,乌敏岛1号。这栋楼建于上世纪三十年代,那是英殖民地时期留下来的建筑物,据说也是新加坡仅存的模仿英国19世纪都铎(Tudor)设计风格的建筑。现在这里成了访客中心兼展览厅,所有的房间都敞开着,壁炉上的熨斗和水壶仿佛在说主人还在不远处的海边做着测绘,所有的展品就这么放着,你仿佛进到自己家



里。看不见工作人员,屋檐廊边堆放着游客们的背包,无人看管,也无人问津。我们卸下背包,信步走上通往海边的栈道。这就是路不拾遗、夜不闭户的甘榜生活吧。

坐在栈桥上的休息处,海风徐徐,天色有点阴,这是最好的天气,热带的烈日会让你脱一层皮。想着这一年终于过去了,疫情之下,日子艰难,但毕竟寒冬已至,春天就不远了。

回程时我们因为贪图美景,坐在码头边的餐馆里边看海景边吃晚餐,那时已经接近下午5:50,店老板好心提醒我们,六点后就要没船了,到时可就花48元包船过去了。我们这才惊觉周围的人影都不见了,夕阳刚刚西斜,岛上的店家已经关门打烊。我们赶紧吃完最后几口,往渡口冲刺,好在码头上还有些人,我们刚跳上船,小船就启航了。

回到本岛还只是华灯初上,到处是霓虹闪烁,城市的喧嚣扑面而来,四周已是熙熙攘攘的人群,回头望去,小岛已渐渐隐入夜色,就像一个梦,缓缓地沉入了岁月之海。



林肃琦 中学高级教师,爱好阅读写作,河北省散文学会会员,邯郸市作家协会会员。

小小的手写字“磨玉米面”的广告牌钉在一户人家的街门边。就是这里了,我心想。迎接顾客的是一个瘦小的老年男子,黑黑的脸庞,戴着一顶鸭舌帽。他熟练地帮我从车后备箱掂起袋子,放到门前一台老式的机械秤上,压上秤砣,拨动游码,对我说:“45斤。”

我随他进入磨坊。说是磨坊,其实就是一间配房,里面大大小小的四台机器,墙面和角落都落满了面尘,也落满了岁月的印记。他言语不多,大多是我问他答。他介绍说,这个是磨小麦的,那个是磨豆子的,比较大些的是磨玉米的。说着随手合上墙上的电闸,嗡的一声,机器运转起来,出面口的面布袋呼呼地鼓起来。他用一个大瓢碗,一瓢瓢把玉米粒倒入机器的漏斗,不时用手搅动,那一颗颗跳动的玉米粒哗哗进入料斗。

不到两支烟的工夫,热乎乎的面粉就磨好了。他装好面,对我说:“你收

好,一共九元。新玉米面做什么都好吃。”又说:“年轻人,蒸发糕,最好加点红枣和葡萄干,喝粥呢,最好加红薯。”“多谢老哥。”我笑着回答道,“知道的,我也是在农村长大的。”

《舌尖上的中国》有一句经典的台词:高端的食材往往只需要最朴素的烹饪方式。玉米面不是最高端的食材,却是北方最普通的食材,只需要蒸或煮,就能吃到人间最好的美食。妻子得到母亲的真传,对于煮玉米粥和蒸窝头很拿手,第二天便用新玉米面蒸了一锅窝头。恰巧那天我中午值班,下午回家买了几个菜,鱼虾满桌。一家人坐在餐桌上,怎么看怎么觉得饭菜不搭。其实,我知道,吃玉米窝头最讲究的不是配大鱼大肉,而是掰一块,蘸上蒜泥和香油,放在嘴里,细嚼,满口生香,溢出的是家人的亲切,溢出的是家乡的温情。



沈琳 90后,中国医科大学药学本科,香港中文大学社会学硕士,中国科普作家协会会员,“中华老字号”国医馆第五代传人。

酸多甜少,喜欢吃酸的人就颇为喜爱,维生素的含量很高。

我一直觉得,黄岩最美的季节有两个。一个是橘花盛开的五月,再就是橘果成熟的十一月。生命的绽放可喜可贺,生命的成熟可珍可贵。此刻,秋高气爽,暖阳悬空,大地辽阔。橘园里,满眼金黄,一直延绵到视线的尽头。一棵棵橘树挂满沉甸甸的果实,远远看去像一幅幅童话里的画面。

古往今来,从不缺乏吟咏黄岩蜜橘的诗文。“百果之中无此香,青青不待满林霜。明年归侍传柑宴,认取仙乡御爱黄”。南宋黄岩诗人戴复古的这首七绝,浓缩了黄岩人对有着2300多年历史的黄岩蜜橘的喜爱。而理学家朱熹在黄岩讲学时也写下了《次韵吕季克橘堤》:“君家池上几时栽,千树玲珑亦富哉。荷尽菊残秋欲老,一年佳处眼中来。”

记得读大学时,同寝室的同学们最高兴的就是我收到父母寄来的橘子。他们来自全国各地,既有东北的,也有福

建的,还有山东的、上海的……平日里我们时常也分享彼此家乡的特产,然而到了秋冬季节,来自我家乡的橘子总是她们最爱。高含量的维生素,让爱美的女生们难以拒绝,更何况那酸酸甜甜的味道,弥漫整个房间,令人味蕾绽开。有人说“唯有爱与美食不可辜负”,说的就是这一刻的感觉吧?

橘子不仅美味,还全身是宝能入药,可作为天然药物。“一个橘子七味药”,橘皮、橘络、橘核、橘肉、橘叶、枳实、枳壳、橘梗等都是中药材。橘皮制成陈皮后,常用于治疗胸腹胀满、不思饮食、咳嗽痰多等症状;《本草纲目拾遗》中记载,橘络具有“通经络滞气、脉胀,驱皮里膜外积痰,活血”之效,橘核则有理气、止痛之功,橘肉更是止渴润肺、疏肝行气的良药。记得老人们说过,如果有人咳嗽,可以用整个橘子放在火上烤熟了吃下,有奇效。一方水土养一方人。在缺医少药的年代,人们以经验和智慧,把一方特产用到了极致。

邯郸

磨玉米面

妻子从娘家回来,装了一袋子玉米。说是今年新棒子剥下的,心急往回赶,没来得及磨成面。所以,这个任务自然就落在我的身上了。到哪里去磨面呢?久居城中的我一时间没有头绪,询问同事和邻居,大家都纷纷摇头。我把问题放到朋友圈,大多是调侃的回复。这个说:“放在空气炸锅里,爆玉米



新棒子剥下的玉米粒

花吃吧,岂不更好?哈!”那个说:“要不,再回去老家时,捎回去磨面。”最终有个网友给我分享了一个地址,说:“城西西街有个开磨坊的,两年前去过了,不知道现在还开不开,你可以去碰碰运气。”我赶忙谢过,决定第二天去找找看。

大约半个小时的车程,一个刻着“西街村”三个字的古色古香的牌坊出现在我的眼前。街面不宽,大都是平房或者两层小楼,两边商铺林立,好像还没有来得及翻盖,就被租客们装饰成一个个店铺,急着招揽顾客。

走在街上,处处充满烟火气。路边的豆腐脑、煎饼果子、小笼包、烤红薯、烤鸭店散发的香味,一段段地扑向你的鼻腔,让你嘴馋。也有炉火煮玉米棒子的,散发着浓浓的甜香,白白胖胖的玉米棒子在砂锅里微微颤抖,不断有气泡咕嘟咕嘟冒在上面。

走不远,向右拐进一个小巷,一个

台州

百果之中偏爱橘

我出生在五月,出生在橘花飘香的黄岩。像所有生活在橘乡的人一样,对橘花的好感,对蜜橘的喜爱,都是与生俱来的。

每年暮春时节,整个黄岩好像空气中都弥漫着橘花的清香。

记得在我小时候,许多人家的房前屋后都有几棵橘树。橘树不高,一年四季都是成荫的绿色,郁郁葱葱,哪怕是冬天有薄雪覆盖,依然遮不住那苍



橘园

翠的绿。

而每年“五一”前后,一串串、一簇簇爆米花似的橘花盛开了。整个小城似乎沉浸在馥郁的清香中,香气虽看不见摸不着,却无处不在,无孔不入。

而若有空到橘园里去走走,沁人心脾的花香萦绕在周身,片片洁白的花瓣飘落发际、肩头,如若仙境,似梦似幻。听橘农说,大部分的橘花开完就谢了,能够结果的极其有限。

橘子的花期很短,前后不过半个月,那满城的清香就飘散了。就像我们的生活,大多数时间都是在平淡中度过,盛开的季节极其有限,更多的时候是默默地付出,耐心地等待。

橘子是在我们不知不觉中长大的。其实我们是见过橘花飘落枝头那些绿色的小生命的,只是它们太小,小到不走近就只能看到叶片。它们太不起眼了。

一转眼,夏季过去了。中秋节前后,就有青橘陆续上市了。这时候的橘子,



B座西窗

西窗共读听繁星



扫描二维码关注
“B座西窗”

扬子晚报

