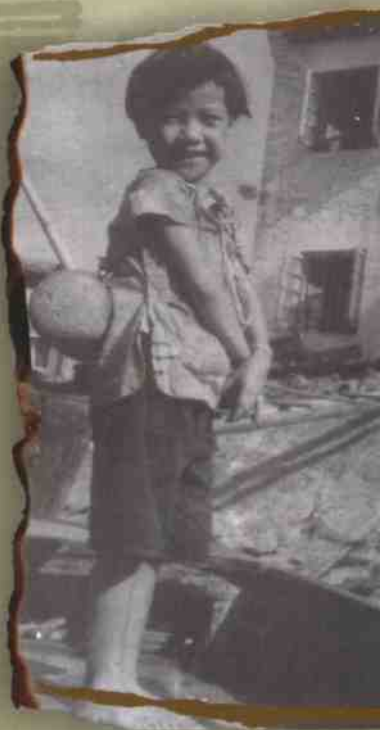


广州 记忆

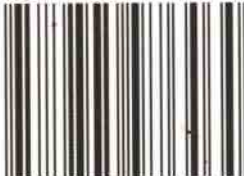
张梅
主编



海风出版社
HAI FENG PUBLISHING HOUSE

广州
记忆

ISBN 7-80597-646-5



9 787805 976464 >

ISBN 7-80597-646-5

1·133 定价:26.00元

广州市文学创作研究所

广州记忆

张梅 主编

海风出版社

HAIFENG PUBLISHING HOUSE

此为试读, 需要完整PDF请访问: www.ertongbook.com

图书在版编目 (CIP) 数据

广州记忆/张梅 主编. —福州: 海风出版社, 2006. 12

ISBN 7-80597-646-5

I. 广... II. 张... III. 散文—作品集—中国—当代
IV. I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2006) 第 143795 号

书 名: 广州记忆

主 编: 张 梅

责任编辑: 刘 克

出版发行: 海风出版社

(福州市鼓东路 187 号 邮编: 350001)

出 版 人: 焦红辉

印 刷: 广东省农垦总局印刷厂

开 本: 850mm×1168mm 1/32 9.375 印张

字 数: 226 千字

版 次: 2006 年 12 月第一版

印 次: 2006 年 12 月第一次印刷

书 号: ISBN 7-80597-646-5/I·133

定 价: 26.00 元

序

刘长安

为纪念广州城建 2220 年，广州市文学创作研究所出版这本反映和宣传、描述广州的变迁，城市风貌、广州人的生活及风土人情的散文集——《广州记忆》，这同样是一件值得“记忆”的好事，它为百花齐放的广州文学添上亮丽的一笔。

在人们的记忆里，广州是一个什么样的城市？

从这本散文集《广州记忆》里我们可以找到答案——

广州是一个从容的城市。陶建军在他的《从容的城市》里再现了 2003 年“非典”肆虐期间广州的“记忆”后充满温情地说：“其实我们自己的这座城市更值得骄傲，我们抗击非典的时间最长，我们承受了严酷的牺牲，我们经历了种种误解和惊涛骇浪。可是看看我们的城市吧，生活一如既往，鲜花盛开，绿草荡漾，人们走着，笑着，相互间亲切的问候，是那么从容淡定。”

广州又是一个轻松的城市。张波在《欣赏广州》里就说得诙谐：“广州给人的轻松感还表现在一种整体上的亲近，就人来说，广州极少有那种终日衣冠楚楚而无表情作重要人物状的人，其衣着举止大都显得随和乃至随便。”在广州生活过几年

的武汉人汤礼春回忆起“会生活的广州人”时向往之情溢于言表——广州人的生活方式：是该干时拼命干，得悠闲时且悠闲。

广州还是一个大情大性的城市。对此，陈志红的《广州印象》尤为深刻：史书将广州称为“南蛮之地”，是为未开化之疆土也。孰不知，中国近现代之开放与革命，皆从此地开始。一个“蛮”字，尽得穗人骨血之精髓……最后，陈志红认为广州“纯朴实在，大情大性”，是一个“让我又喜又爱，不能忘怀的地方。”

在作者们的笔下，一个个广州的记忆异彩纷呈，你看：

广州是一个有着光荣革命传统的英雄城市，又是一个开改革开放之先的前沿城市。

广州是一个生长梦想的城市，又是一个能够改造人的城市。

广州是一个让人摸不透的城市，又是一个豁达、包容、和谐的城市。

广州是一个历史厚重的古老城市，又是一个日新月异的年轻城市。

……

每一个土生土长的广州人都有一个广州的记忆。

每一位曾到过广州的匆匆过客，也都有一个广州的记忆。

古往今来，无数个体的记忆同构成一个永远的集体记忆——广州是一个生生不息的魅力无穷的伟大城市。

本书的作者，既有专业作家，又有业余作者；既有笔力雄健的文坛老前辈，又有思维活跃的文学新锐。他们当中，有专家学者，记者编辑；有机关公务员，工人农民；有企业干部，



公司白领……他们来自各行各业有着不同的阅历，他们用自己的心灵去触摸身边的广州；用自己的神思去追忆过去的广州；用自己的歌喉去讴歌当下的广州；用自己的眼光去展望未来的广州。于是，在他们的笔端，便有了见证历史的广州、书香缕缕的广州、藏龙卧虎的广州、牵肠挂肚的广州、讲饮讲食的广州、地铁梦圆的广州……这一个个世俗百态的广州向我们走来，留给我们永难磨灭的记忆。

本书收入的散文，文采风格各异，令人目不暇接。它们之中，有语言平实干净的，写景状物，娓娓道来，令人耳濡目染，身临其境；有语言幽默睿智的，托物言志，声东击西，于调侃撩逗之中，令人恍然大悟；有语言委婉缠绵的，触景生情，如泣如诉，于缠绵排侧之中，又令人陡生思乡思亲之情。于是，这种种笔端流淌出来的，便有了敞开的广州、多情的广州、无奈的广州、幽默的广州、浪漫的广州、似水流年的广州……这一个个风情万种的广州向我们走来，留给我们挥之不去的记忆。

无论从那一个方面来看，这本《广州记忆》为我们所身处的这个正向着美好未来大踏步走去的伟大城市留下了异乎寻常的历史记忆，同时，为当下“文化广州”的建设添砖加瓦。我以为，这就是广州市文学创作研究所出版这本书的最大意义所在。

目前，广州在打造“文化强市”，建设“和谐广州”的进程中正面临着历史机遇的垂青。经济实力的强劲增长，使广州越来越显示出南中国中心城市的地位，一批重大文化设施正在建设，将给广州的文化产业带来巨大的推动力。面对新的形势，站在新的起点，广州的文学事业理应有更大的发展。作家

朋友们要抓住这个千载难逢的良好机遇，坚持贴近实际、贴近生活、贴近群众，以奋发有为的精神状态，用我们手中的笔，创作出具有时代特征、广州特点、人文特色的文学精品，为我们这个精彩的城市，留下更多的具有纪实性、史料性、生动性和参考性的“广州记忆”。



目 录

序	001	刘长安
童年·故乡与蚬	001	湛汝松
乌榄留香	005	湛汝松
龙舟情结	009	湛汝松
源胜西街的古玩	013	丁 炜
水翁花	026	连 波
寻访古渡头	029	谢连波
广雅涌,我为你唱一支歌	033	朱志棠
会生活的广州人	036	汤礼春
海珠有景任我游	040	张远环
吉鲁先生和象牙球	044	李 克
广州还会遭水淹吗?	049	李 克
万木草堂的复活	053	林剑纶
锦荣街的那些事儿	062	袁建华
从孙中山的忠实追随者到共产党的挚友 ——潘文治和孙中山蒋介石的一段奇缘	069	姚瑞英
挂绿情思	074	李观乐
一个汉族人眼中的正果畲族村	078	巫国明
不可遗忘的岁月 ——广州八年沦陷纪实	085	周永益
得闲饮茶	091	赵 洁
买菜乐	094	宋晓琪

北京路,一道千年的人文风景线	097	陈明
祖屋	100	顾力民
欣赏广州	103	张波
一路光明	108	曹思彬
中山纪念堂见证广州受降典礼	110	卢洁峰
葵霜阁与榨粉街	114	卢洁峰
水母湾21号的秘密	118	卢洁峰
江左风流	122	张文峰
广州印象	127	陈志红
“骑楼”文化	131	陈志红
从容的城市	135	陶建军
榕树的阳光	138	梁凤莲
在母土生存	146	梁凤莲
吃在广州	154	姚学正
我所知道的李福林	160	黄千甫
广州的牵肠挂肚	172	黄咏梅
镶嵌于市井中的书店	174	黄咏梅
SARS时期的日常生活	177	谢有顺
广州地铁:终于圆梦	182	钟晓毅
话说广州的建筑	186	艾云
西关靓女	191	符启文
蛇餐馆春秋	195	陈凤
鸡的往事	198	陈凤
中山路,你好	201	陈凤
迷路	205	欧东林
广州街头叫卖曲	209	曾应枫
绣花撑起一头家	214	曾应枫
水声自和曲——乡村“私伙局”	219	曾应枫

广州人怎样过年	223	叶炳昌
广州新一夜	228	华桂凤
文德路与作协大院	232	李文心
买水、卖水	239	李文心
“麓湖派”·“东山伯爵”·广州话	243	梁光泽
花城,春之神对你为何这般钟爱	248	麦文峰
菠萝蜜	252	徐启文
广州,海上丝路的起点	255	罗铭恩
在广州编诗刊	270	黄礼孩
交趾传奇和“食土鲮鱼”	276	李小明
盘福新街	281	张 梅
广州记忆	287	张 梅

童年·故乡与蚬

湛汝松

一碗饭，一碗汤，
有女长大嫁读岗。
一日两餐蚬做菜，
一年四季蚬煲汤。

这是童年时代新塘附近流传的一首民谣。读岗就是我的故乡——东江北岸新塘镇一个环水面江的小村，一个产蚬著名的地方。

童年时的家乡，占尽秀美东江的自然优势，触目一切无一不与蚬相关。捞蚬的蚬船、蚬耙、蚬浮，洗蚬的蚬箩、蚬筛、煮蚬用的蚬寮、蚬灶、蚬篓……所有生产工具，都带上一个蚬字。河边涌滩，随便捧上一把泥，在水中一荡便是一把金灿灿黄澄澄的肥蚬；临水而望，准备用来煮的生蚬，大箩小筐地放在水中；沿江而眺，脱过蚬肉的蚬壳，大山小山地堆在岸边；家家门口屋顶，用竹筛晒着的蚬肉干星罗密布；墟场集市，乳白如玉的蚬肉琳琅满目……家乡，可真说得上是一个蚬的世界。

我很爱吃蚬。蚬不但味道鲜美，蛋白质含量很高，而且吃

的方法很多，其味各有千秋。最常见的吃蚬法就有滑而脂香的鲜蒸大蚬肉，鲜而和味的韭菜炒蚬肉，风味独特的蚬肉苕菇生菜包，老少咸宜的蚬肉水瓜芋头煲，还有香韧如银鱼的蚬肉干，膏腻似蟹黄的生开蚬蚶，糖醋炒大蚬，蚬肉蒸芋糕，蚬汤烫锅粉，蚬汤煲菜粥……真是数不胜数，念也念不清。

我更爱故乡的蚬民。他们用辛勤的双手，耕耘着平淡的生活。那时，村里大部分村民都以打蚬为生。往往天还未亮，男人们就披星戴月摇着蚬船出发了。用洋伞骨特制成捞蚬的蚬耙，一个就有八九斤重，加上耙竿比屋顶还要高，要把在六七米水深河底里的蚬捞上来，是一项十分繁重的劳动。放耙，收耙，放耙，收耙，通常一干就六七个钟头，加上日晒水蒸，个中辛苦，可想而知。

涨潮了，满载着收获的蚬船在波光粼粼的江面上接踵而归，长长的河滩呈现一派繁忙的景象。蚬民一家大小都出动的洗蚬场面非常热闹。洗蚬，就是把捞回来的蚬从船舱里兜出来洗干净，拣去混在蚬里的沙石杂物，然后，依次用三种不同规格的筛子过筛，将蚬分成大中小三个规格，分别装进不同的箩筐里，在河滩里放养，以待第二天煮蚬用。

煮蚬，就是把作为原材料的生蚬加工成产品——蚬肉的过程。沿江的蚬寮，就是一个个加工场。男人要开船捞蚬，煮蚬的任务就落在女人身上。黎明时分，她们就在水中把蚬抬到蚬寮里，在蚬灶前拉风箱、掌灶火将蚬煮熟，又用蚬筲蚬肉从蚬壳里分离出来，最后还要用蚬筛在河水里把蚬肉洗干净。冬天，天寒水冷，她们要卷起裤管光着脚在水里干活；夏天，从灶里飘出来的烈焰，从锅里升上来的蒸气，使整过蚬寮热浪迫人。尽管她们都只穿薄衣短裤，但也大汗淋漓，全身湿透。她们工作节奏一定要快。因为天一亮，她们就必须把蚬肉拿到墟场集市去卖了。

潮退潮涨，日出日落。除了刮风下大雨，除了洪水泛滥成灾，乡亲们都日复一日地耕耘在江河上。在几分耕耘，就有几分收获。“一碗饭，一碗汤，有女长大嫁读岗……”流传的民谣，就是对乡亲们的辛勤劳动的回报。

我家没有蚬船，也没有人去捞蚬，但蚬却成了我童年生活的重要组成部分。

平时，放学以后，我经常与小同伴一起，找来个庖斗或洗脸盆，下到退了潮的河滩里。我们把江水一斗一斗地庖到河滩上，金灿灿黄澄澄的蚬就密密麻麻地呈现在眼前。捡呀，庖呀，捡呀，我们很容易就有一大盆的收获。我把蚬拿回家，用清水养两三个钟头就放到锅里把它煮熟，然后，用手把蚬肉一粒一粒地剥出来。我在屋旁的水瓜棚里摘下一条水瓜，或向邻居要一扎韭菜花，与蚬肉一煮，就是一碟下饭的好菜。很多时候，我还会把三两斤蚬肉拿到集市上卖。这种用小锅煮，用手剥的蚬肉原汁原味，特别鲜美，在集市上可是抢手货呢！

暑假，蚬更是我们勤工俭学的对象。我们除庖蚬以外，还去卖蚬汤。因为每天大人们煮完蚬以后，总留下一大锅浓浓的蚬汤。这些蚬汤是由很多蚬煮出来的，味道不会比蚝汤逊色。但通常人们只把它作为肥料。清晨，我们用水桶把蚬汤装起来，挑到邻近的村子穿街过巷叫卖。虽然一椰壳的蚬汤只卖一分钱，但一个上午也可赚得两三角钱，我把这些钱攒起来，交学费，购文具，买课外书，有时还可以剪上几尺布，做件新衣服呢！

蚬，编织着故乡的历史，蚬，也记录着我的童年。几十年过去了，故乡发生了巨大的变化。过去辛辛苦苦以打蚬为生的乡亲，大部分都从繁重的劳动中解放出来，务工，经商，办工厂，不少人已当上牛仔服装制衣厂、洗漂厂的老板。乡亲们的

生活一天天富裕起来了。故乡的蚬寮不见了，蚬灶拆掉了，但工业废水却把河滩染黑了，金灿灿黄澄澄的蚬再也不见了。故乡的孩子从此不须用卖蚬的钱去交学费买文具了，但他们也从此感受不到在碧水清滩里卖蚬的乐趣了。

星期天，我回到故乡。站在东江岸边，举目一览，我为眼前一幢幢款式新颖的小洋房而欣喜；但俯首凝望，我又为眼前受了污染的江水而忧伤。

潮退潮涨，月缺月圆，花落花开，人类一直在时光的隧道里穿行。再过几十年，几百年，我的故乡又会是一番什么景象呢？



乌榄留香

湛汝松

增城是乌榄之乡，只要有山岭的地方，几乎都有或大或小的橄榄林。

我们村在东江岸边，山岭不多，果木也很少，但沿着村边那条碧水莹莹的河涌溯流一两公里，再穿过一段田间小路，也有一片茂密的橄榄林。橄榄林里，既有树干高而直的青橄榄，它果实细小，颜色青绿，人称白榄；又有树干矮而粗的黑橄榄，它果实粗大，颜色黑中带蓝，这就是本文要说的乌榄了。

夏末秋初，是乌榄成熟的季节。橄榄林里弥漫着一种淡淡的幽香。枝繁叶茂的橄榄树，一棵连一棵，就象一把把因年深岁久有了不少破孔而紧靠在一起的绿色大伞，遮掩着整片林地的天空。阳光透过小孔，变成无数圆圆的光圈，梦幻般洒落在地上；挂满枝头的乌榄，在幻彩中仿如一串串晶莹的黑蓝宝石，若明若暗地透发着诱人的亮光。

那片小小的橄榄林，是我们童年的乐园。放学以后，小伙伴们带着长长的竹子，来到树林中，在那些被大人们收获过的乌榄树上，扑打那躲在墨绿色大叶子里边的漏网果实。一颗，两颗……我们的收获不少了，就动手浸榄吃。我们先在地上用泥土垒个简易的炉子，再找来个破罐破坛子之类的东西，到小

溪里把它洗干净，舀上半罐子清水，放在炉子上，然后找来几根枯树枝，把水烧起来。浸乌榄的水，千万不要煮开，否则，乌榄永远不会变软。烧水时，可要留意水的变化，一见水底有几点水珠，就可以熄火把乌榄放到水中了。一会儿，硬硬的乌榄就会变软。只要剥开那层黑色的皮，露出来那紫红色的榄肉和它那股独特的香味就会让谁也受不住诱惑。我们往往狼吞虎嚥的饱餐以后，还剩下不少果实。我们把它分成几份，每人都带回家去。有一次，我把乌榄放在衣兜里，新穿的白汗衫和小肚皮都沾满了乌榄胶，怎么洗也洗不掉。为了这件事，我还被母亲狠狠地打了一顿。

小小的橄榄林，给我童年带来无限的乐趣；朴实无华的乌榄，更给我人生路上留下抹不去的篇章。

我的童年是在共和国刚刚成立的时期渡过的。那时，我家属于住在农村的城镇居民。母亲与姐姐都没有固定的职业，通常是靠她们做些零散的杂工维持生计。增城是乌榄之乡，但乌榄经济价值不高，往往只用来榨榄油和加工榄角。乌榄油有涩味，不大受欢迎；而榄角就不同。当时，普遍群众只处于“粗茶淡饭榄角青菜”的生活水平，所以榄角需求量很大。乌榄成熟季节，新塘有个很大的榄角加工场。姐姐就天天都去加工场“脱榄角”。所谓“脱榄角”，就是把浸软了的乌榄，用小刀把它从中间分成两半，把榄核剥离出来。榄角有干湿两种，湿的就是在榄坯中放上盐，再把口捏紧。这就是一般的榄角。干榄角是把榄坯晒干，浸在上等豉油里，一段时间后，再捞出来晾干，这就是豉油榄角了。这种榄角，有时还会销售到东南亚各国。那时候，榄角价钱很低；脱榄角的工价更低，通常一天只赚三五角钱。假日里，我也到加工场里帮姐姐的忙。当时我不会用刀，而是用小勺子把盐放到榄坯中。一天以后，幼嫩的小手满是皱纹，看上去就象老太婆一样，但为了帮补家庭生活，

