

2014年5月17日 星期六

编辑：林华奇
组版：车时超
校对：俞志立

因为《舌尖上的中国2》第五集《相逢》拍摄了张士忠的故事，这位象山石浦的老渔民成了名人，不断有人上门找他讲述过去的故事，儿子张匡京怕老爸太累，一直陪在左右照顾着。不过张士忠对自己的身体很有信心，“就是心脏不太好，年轻时在水下工作落下的毛病。”二十岁的时候，他已是整个渔山岛水性最好的淡菜采集能手。

《舌尖上的中国2》昨晚播了石浦渔民张士忠的相逢故事 节目背后有一段跨越60年的骨肉离愁

一等几十年的海峡团圆饭

去象山，从宁波东上高速，过了象山港大桥之后，记者给张士忠的大儿子张匡京打电话。张匡京操着一口浓重象山口音的普通话给我们指路：“快到石浦的时候不要走隧道方向，往石浦汽车东站这边走，到靠近海边的路口会看到一个铁锚，再往前有家延昌宾馆，我老爸就住在对面。”延昌位于石浦镇渔港中路上，紧靠着石浦渔港。

张士忠家的阳台面朝大海，海的味道从四面八方冲进屋里。这是最让张士忠安心的味道。从出生到现在，整整76年，他都没离开过这片海，“当年全家都去了台湾，只剩下我一个人在这里。不过，现在也过得很好，你看我，已经四世同堂了。”张士忠从最初的孤身一人，到如今已有一个18人的大家庭。

临近中午，老伴在厨房做饭，张士忠在屋里转了一圈，找出一些老照片，“这是我大哥一家，二哥一家，大姐一家……”亲人的点滴消息，是几十年间陆续从台湾寄回来的。一摞泛黄的书信，信封上的收信人都是：张郎秀弟收。

说起自己远在台湾的亲人，张士忠向窗外的大海望去——



一夜之间，一家16口被带去台湾

我叫张士忠，原名许郎秀，今年76岁。我们兄弟姐妹6人，都是在渔山岛出生的。

1949年，我到石浦镇上的延昌小学读书，因为外婆家就在附近，父母才让我住在石浦。家里其他人都生活在渔山岛，那时候岛上的渔民基本上在镇上都有房子，忙的时候住渔山岛，过年过节就住到石浦来。

当时我舅舅有一条船，我14岁小学毕业后就跟着舅舅跑船，一条6吨半的木帆船，纯粹靠船夫的劳力，每天往返于渔山岛和石浦之间。每年台风季节风浪一大就非常危险。

1955年，我17岁。5个哥哥姐姐都已经成家了。因为局势不稳定，大哥许志惠、二

许志庆、三哥许志郎是在同一天结婚的。

那年2月，有一天跑船回去，外婆告诉我，渔山岛上的人一夜之间都不见了。包括我家16口在内，一共有93户487人，一起被带去台湾了。像我这样因为外出而留下的小孩，男男女女一共十来个。

那天舅舅正好也在岛上，留下舅妈在外婆家。他们没有孩子，外婆让我留下来继续跑船，还给我改了名。就这样，“许郎秀”变成了“张士忠”。只是哥哥姐姐们写信来，还是叫我郎秀。

因为对渔山岛的地形熟悉，1955年7月，我跟着部队第一次回到岛上。每家每户的东西几乎没有动，还有些人家桌上的饭

菜都还在，只是发霉了，筷子还插在菜里，看情形是走得匆忙了。

关于那天晚上的情况，后来听哥哥姐姐说过一些。说是蒋经国亲自开了登陆舰来的，先是接上渔山岛的村民，又去了台州的大陈村，把两个村的人一个不留全部带走了。走的时候，村民们唯一随身带的，就是“如意娘娘”（“妈祖娘娘”的妹妹）的塑像。她是渔民的保护神，她不走整个村的人都不走。后来蒋经国同意了，渔民们把“如意娘娘”请上了船。他们先是到了基隆，后来把家安在了台东县的富岗新村，村里人都叫它“小石浦村”，生产生活还是跟在渔山岛的时候一个样。

宁波海鲜三干 为何独选淡菜？

昨晚，《舌尖上的中国2》的第五集《相逢》播出，一个关于象山老渔民的故事占了整整8分钟的篇幅，故事里讲到了宁波海鲜里的淡菜。不少宁波观众在网上表示不解，代表宁波海鲜出场的居然是相貌和口味都平平的淡菜？

淡菜，也叫壳菜或者青口。宁波人最常见的吃法是盐水清煮，或者佐以雪菜笋丝。也有当凉菜吃，把肥美的淡菜肉挑出，放蒜泥和白酒调味。它也是法国大厨挚爱的食材，用泰国香料炒，或者香草焗青口，都是西餐厅的常见做法。因为不易保存，象山渔民会把淡菜煮熟后晒成干，煮汤的时候用来增加鲜味。这些年，张士忠数次给台湾的亲人寄淡菜干和海蛏等鱼干。作为经验丰富的渔民，他说深海里的海鲜不如石浦近海的海味好吃。

象山籍导演陈硕，其实对海鲜非常了解。“象山美食的选择确实有很多，我也拍了不少，比如一些鱼类和螺类。但我想，把一道菜讲得比较深入，而不是什么都泛泛而谈。此外，选哪种美食，我觉得还是要跟主题契合。”剧组在石浦拍了5天，张士忠带着陈硕去了渔山岛，去看他的老家，和他曾经下海作业的地方。“淡菜在这个故事里有特别的意义，很多年来它都是张士忠一家主要的经济来源。老张是远近闻名的采淡菜能手，以前条件差，没有任何潜水装备，他就孤身一个人下海去采淡菜。”

配合拍完《舌尖上的中国2》的象山部分，张士忠就动身去了台湾探亲。《舌尖上的中国2》特别组的导演一路跟拍过去，陈硕又在台湾找了一个摄影师全程跟拍，他去高雄看哥哥，去台东给姐姐扫墓，在“小石浦村”和姐夫话家常。“因为时间很赶，这些东西只能用跟踪纪实的方法去拍。”

播出的时候，只留了张士忠和姐夫柯秀奎的一些片段，“他的小姐姐已经去世了，他跟这个姐夫关系最密切。所以就留了这个部分。”

《舌尖上的中国2》每一集的播出都备受争议，有的观众认为过于详尽的人情往事冲淡了美食。陈硕说，“相逢”这个主题更具人情味，“每一集的故事和美食都是有比例的。我们在寻找和人之间能产生密切意义的食物，我的这一集讲其他地方的美食多，象山部分的故事已经足够了，不需要再强加其他的美食进去。”

就像节目中说的，为了一顿团圆饭，有些人要等上半个世纪的时间，至于吃什么，也许真的已经不重要了。

记者 林旻

阔别33年，亲人重逢都是带着泪

很长一段时间都没有亲人的消息，慢慢地大家又回到渔山岛。1962年，我组建了自己的家庭，老伴李玉女是沙塘湾人。这个沙塘湾，过去和渔山岛的关系非常密切，柯受良的妈妈也是沙塘湾人。

实行公私合营之后，木帆船归了渔山岛公社所有。我21岁那年做了船长，第二年，木帆船改成了机器船。我是整个生产队里工分最高的，除了开船，还要捕鱼，主要产品是淡菜和海蛏。

海蛏每天晚上都可以抓到。淡菜分季节，每个月农历初一、十六两次大潮期间是

挖淡菜的好时机，春秋两季淡菜都附在礁石上面，很容易找；到了夏天，就要潜到五六米的海水下面找。采回来的淡菜，老伴做成淡菜干，专门有人从石浦过来收。那时候每个月的工资就25块，我们家每次一卖就是上百斤的淡菜干。

大概在1974年，我收到了台湾家人寄来的第一封信，是我哥哥托一个叫柯为民的德国华侨寄来的。柯为民也是“小石浦村”的渔民。上世纪七十年代，他被台北的亲戚介绍到德国做厨师，成了德国华侨。从那以后，柯为民就成了海峡两岸两个石浦村的通

信中转人。我也通过他，给台湾的亲人寄去了一些石浦海鲜，都是渔山岛的特产——淡菜干和海蛏干。我想，他们应该都非常想念家里的味道。

到八十年代的时候，两岸开放探亲。“小石浦村”的村民开始一批一批地回来看望亲人。1988年，我的哥哥嫂嫂们也回到了石浦。他们走了33年，所有回来认亲的人都是带着眼泪的。那年，我的第二个孙子出生。我们一起回到渔山岛，在老家门口拍了很多照片。只是我的爸爸妈妈，没能再回到这里来看看。

海峡两岸，相似的饮食与文化遗产

1994年，我一个人去台湾探亲，住了50天。“小石浦村”这个地方确实一点都没有陌生感，大部分人都讲闽南话，饮食习惯也和以前一样，家家户户都吃“乐兴高”（闽南话读音，一种带汤的主食，把淡菜、牡蛎、海蛏一些海鲜都加在一起，用地瓜粉搅拌以后放到汤里煮，味道非常鲜）和咸粥。陈导演（《舌尖上的中国2》第五集《相逢》的导演陈硕）来拍的时候，本来我老伴想做的，但是原料不够，就没做成。

回大陆第二年，大嫂写信给我，我两个哥哥去世了。三哥年轻的时候去高雄工作以后，

就一直留在那边。我去年又去了一次台湾，特地去看他。他今年81岁了，身体也不太好。不知道以后还能不能见面。

每年的农历七月初六，我们都会回渔山岛朝拜“如意娘娘”。那一天，在海的对面，游行的队伍会从台东一直到台北。2009年9月14日，“小石浦村”的村民护送“如意娘娘”回象山省亲。第二年，台东来了100多个人。本来说好的，40多个老人留在石浦，不去渔山岛，毕竟要坐三个多小时的船，还可能有风浪。没想到，吃完午饭就变卦了，老人们全部要求上岛。80多岁的柯

位林（柯受良的父亲）说，我们这么远回来，就是为了去渔山岛看一眼。我实在没办法拒绝。在象山县台办的帮助下，100多个人全部上了渔山岛。

我做了十八年的船长，大儿子现在是渔山村村委会主任，最小的儿子也是船长，现在来回渔山岛和石浦之间最快的那班船“渔光曲”就是他在开，只要25分钟就可以到岛上。我年纪大了，回去的也越来越少。每年三四月份，是渔山岛最美的时候，满山的油菜花，还有灯塔，如果你没去过，一定要去看一看。