

# 晚风阵阵

□徐琦瑶

记忆中,海岛夏夜的风是有香味的,它来自温暖的炊烟,飘浮在拙陋的小院里。

当最后一团热浪被海风推下了山,暮色便轻柔地贴了上来,村子渐渐变得满了。田间耕种的,码头上修船补网的,开着拖拉机跑运输的,都带着家伙什儿,拖着疲惫的身子,回来了。于是,家人开始准备晚饭。

岛上人家的晚饭其实很简单,菜基本是中午吃剩的,倘若不够再加一两个,或是从坛坛罐罐中夹几块腐竹、腌冬瓜之类;或是抽一把咸菜,细细切了,加点油炒热;如果再能大方地掏出个土鸡蛋一炒,那就能把孩子们的胃口鼓起来。

那时,好多人家都把饭桌搬到院子里,较于屋内的闷热、阴暗,外面则凉快、亮堂多了。劳累了一天,坐在饭桌前,迎着凉爽的风,啜着廉价的酒,看着孩子们大口大口地扒着饭,听着墙头院外哼小调唱大戏唤鸡鸭骂猫狗的声音,感到身上的疲惫正在一点一点地消融。

海岛人的饭桌是没有边际的。男人们脱掉臭烘烘的汗衣,冲洗过身子后,喜欢光着膀子,在村子里闲逛。遇过一家晚饭吃得迟的,就会拐进院里,扯话闲聊,有时在主人的邀请下,直接坐到桌边,端起酒杯。心细的男人会隔着几座院落落,大声地叫自己的女人,把自家可下酒的东西拿来过来,有时女人没叫应,倒是把邻人给叫进了院。进来的人往往带着一把花生、几块豆腐干等,也带来了饭桌上更多的话题。

听说西村有头牛活活被热死了,这大

热天看牛的竟没有把它放到水里去;胡老二儿子的水性真是难得,今天在水库里一个人救起三个孩子;撑渡船的那个王大脚一夜醒来眼睛就看不见东西了,上海大医院的医生也没办法;当年民兵站岗时,看到过像小猫一样大的老鼠,两只眼睛贼亮……

夜色渐渐浓了,桌上的碗碟也挨个儿见了底,但话像长了脚似的到处溜,速也逮不着。此时,养家糊口的劳苦、焦躁与忧虑,无意中触及的潜于底层的苦楚与恐惧,都会被飞快地放走。星星高高地挂着,院子被夜色藏起了一大半,空荡荡的,任晚风四处落脚,院外的石子路仿佛浮动,草本悄悄地抖出香味,人已不知不觉把自己放空。

孩子们自然早吃完了,在主妇的招呼下洗澡,有图凉快要在院子里洗的,主妇便把他们拽到院子一角,脱得光光的,用毛巾蘸着清凉的井水擦洗着。毛孩子往往觉得不过瘾,偷偷地舀上一大盆水,趁着大人不注意,眯着眼,从头顶直浇而下。院子小,水花溅到各个角落,也溅到了饭桌上。月光下的杯中酒轻轻地晃了一下,男人摸摸胳膊上的水星星,嘿嘿了两声,等小孩冲完身子像条鱼一样从桌边滑过时,突然伸出手在那光着的小屁股上拍一下,待孩子尖叫着躲开后,又端起酒杯不急不慢地抿上一口。

等桌上的酒菜都光了,男人们稍微挪一下凳椅,离了桌子,趁着酒兴,继续聊着。主妇收拾了碗筷,擦净了桌子,在月光下洗衣服去了。孩子们不肯轻易进屋睡觉,绕着桌子跑来跑去,或者在桌子底下钻进钻出,玩累了,就爬到桌子上躺着,啃啃桌角、翻转了几下身子

不知不觉睡着了,第二天起床时,怎么也不记得鞋子放在哪里了。

这样的夏夜并不是每家都有。有的家里困难,饭菜不好,主妇又比较在意,不好意思把饭桌搬到院子里;有的在村里没有好人缘,即使满桌的好菜好酒,也很少有人愿意上门去凑热闹;也有情况更特殊的。

村头燕子家的晚饭总是吃得很安静。西天还一片红亮时,燕子和她母亲就在院子里摆开了桌子,燕子吃得很慢,一边吃饭,一边还东张西望,燕子的母亲总是很有耐心地等着她。燕子父亲是开大货轮的,跑上海、深圳,一年难得回家几趟。在村里好多孩子都还没听到过深圳这个名字的时候,燕子已经穿上了父亲从那里买的漂亮花裙子。燕子母亲是从外地嫁过来的,性子很好,但不怎么爱说话。村里人很少去她家,燕子找人玩,常常会带上几颗糖来分。

有一年夏天,燕子的父亲出事了,抛下了母女俩。此后,燕子家再也不在院子里吃晚饭了。往往等到星辉满天,燕子和母亲才带着满身泥巴,从田里回到家。她家的炊烟变得很短,很淡,总是很快消融在无边的天色中。燕子家仍然很少有人去,但门口墙头经常会有人放上冬瓜、番茄、萝卜等新鲜蔬菜,一次还有两只又大又红的桃子,把燕子乐得什么似的。

流动的日子,带走了炊烟,也带走了星月之下的小院故事。

但这味道早已化作一株藤蔓,一朵浪花,在人们的记忆中不息地纠缠、跳跃,当旭日出海,岛屿也将昨夜的风深深锁住,并以崭新的笑容向海而歌。

## 心香一瓣

# 把对面山岛写成一棵树

□力女

对面山岛曾被称为对江山,也有称对门山,但以“对面山”称呼最广,现在大家都称其为对面山了。

对面山岛属于六横悬山社区的一个悬水小岛,介于黄沙门与海门之间,距离台门只有数百米之遥,离六横本岛最近处大概也只有130米。岛呈长方形,西南有一条长200米,宽70米的岩石延伸入海,与连柱山山脚相连。

岛上有上岙、下岙2个自然村,居民以捕鱼为业。下岙建有船埠头,供往返悬山、台门的渡轮停靠。东部山岗上建有一座灯塔,大概是作航标吧。

对面山岛生活十分不便,无论买粮购物,都要乘船去台门,来回还要绕靠凉潭岛、马跳头,遇上大风天,渡轮便要停航。但即便如此,小岛上的人们依然世世代代不辞辛劳,向着美好和幸福奋斗着……

一提起对面山岛,六横人就会告诉你,那上面有两棵树,被称为“夫妻树”。两树相交,枝繁叶茂,树冠遮天蔽日。

这两棵古沙朴树,挺立在岛上东部的山岙里。

相传在明朝的时候,对面山岛上有户渔民叫阿水,妻子难产去世,给他留下一个女儿叫海珠,阿水既当爹又当娘,将海珠养大,16岁的海珠长得像朵花。

天有不测风云,阿水出海捕鱼时遇到了台风,桅杆倒下来正巧砸在他腰上,受了伤瘫痪在床。看阿爸瘫痪了,海珠独自承担起捕鱼养家的责任。

有一天,海珠在近海捕鱼,突然看到海上漂浮着一个东西,把船摇过去一看,原来是个人扑在一块船板上,海珠拼尽全力将这个人救上了船。救上来的是个葡萄牙人,



名叫阿曼罗,19岁。跟着叔父来双屿港做生意,能讲一口流利的六横话。原来阿曼罗装货回葡萄牙途中遭遇海难,幸亏海珠相救。

从此,阿曼罗隔三差五地来对面山岛看望海珠,两人感情越来越深厚。海珠父亲也渐渐喜欢上了这位“红毛阿罗”(葡萄牙人有微红或金黄的头发)。

选下吉日良辰,两人喜结连理。阿曼罗种下两棵沙朴树,对海珠说:“一棵是你,一棵是我……”海珠也十分感动:“这是两棵恩恩爱爱的夫妻树。”

一次,阿曼罗又遭海难,海珠闻讯后哭得死去活来,阿水接受了心痛而逝。海珠处理

好父亲后事后,哭倒在沙朴树下。之后她上山顶,大呼一声:“阿曼罗,我来了!”便纵身跳入了波涛汹涌的大海……

可没想到,阿曼罗被福建渔民所救并没有死。等他好不容易回到对面山后才得知岳父没了,深爱的妻子也投海自尽了。阿曼罗悲痛欲绝,亲手凿了一块墓碑,在碑上用葡萄牙文和中文刻上自己和妻子的名字,然后便一头在墓碑上撞死了。

说来也奇怪,原本笔直的两棵沙朴树,都朝对方弯了下来,相互环绕不离不弃。从此,岛上的人们把这两棵沙朴树叫为“夫妻树”,夫妻树上有相思鸟栖息呢。

不仅有着动人的传说,对面山岛还有着旖旎的风光。它有着狭长的海岸线,金子般的沙滩。岛四周大多为悬崖峭壁,嶙峋的礁石,奇特的岩石,惊涛拍岸,古树虬枝。

如今,智慧的六横人依托对面山岛四面环海,山海相映的景观优势,将其定位休闲、娱乐、旅游、度假和产地为一体的六横岛南部旅游综合度假基地。

2012年12月,对面山村民高高兴兴地从悬水小岛整体搬迁到台门的“新村”,住进了崭新的楼房。有位80岁的村民说:“过去,阿拉住在小岛上,买菜、买东西都要乘船过海,遇到刮大风天气,根本无法出岛。现在,居住的小区漂亮,买东西、看病不用怕刮风下雨了。阿拉老年人做梦也没想到过,生活过得如此舒意。”

一位年轻人接着说:“可惜的是那两棵‘夫妻树’不能搬迁,让它们守在岛上。”

现在,“夫妻树”静静地守在岛上,守着传统的古村落;守着一代一代人在此耕耘的痕迹;守着那些美丽的传说;也守着海岛振兴的火种。

# 好吃梭子蟹

□鱼享

大姑子的新媳妇来了,大姑子叫我们一起吃饭。

新媳妇最爱吃梭子蟹。大姑子说自己烧葱油蟹“一只鼎”,保证让新媳妇舔盘子。

果然,葱油蟹一上桌,新媳妇的筷子就放不下了,完全没了新媳妇的矜持。我们只能舀盆底的汤尝尝味,确实是舔盘子的节奏。

大姑子相当得意,在家人微信群里晒出了她做葱油蟹的高招——蟹揭盖,蟹身从中间剪开,再按脚趾剪开,照原样放进盘子,撒上一勺糖,淋上一勺酱油,盖上壳,放进锅里,隔水蒸10分钟。另一口锅烧热,爆油。待蟹熟,揭开壳,撒上葱花,将爆热的油淋下去,刺啦一声,蟹肉都能弹三弹。

照我说,大姑子的葱油蟹有点多此一举。梭子蟹最好吃的是焗。一锅清水,水开后,隔水蒸蟹,大个的大火不超过12分钟,小个的7分钟就够。关火,焖一两分钟,揭盖即食。热腾腾的鲜香扑鼻而来,蟹肉色如凝脂,丝丝Q弹,鲜美嫩嫩,口腔还来不及体味它的鲜美,胃腹已迫不及待地收食进去。如果喜欢味道再丰富点,可以调一盖酱油,滴几滴香油、醋,撒入姜末、蒜末、葱花、红辣椒丝……蘸料也好,可以去蟹的寒气。可我不喜欢蘸,最大限度保留原味,也就是最接近美食本身了。

东海梭子蟹,怎么做都好吃。记得以前在《想来一场梭子蟹的盛宴》中看到写岛上螃蟹的各种吃法:清蒸蟹、葱油蟹、倒立蟹、蟹羹、蟹糊、蟹浆、呛蟹、风蟹钳、蟹黄饼、蟹羹、蟹煲豆腐、蟹炒年糕、咸蛋黄梭子蟹、香辣梭子蟹、咖喱梭子蟹、梭子蟹炖南瓜、番茄豆腐梭子蟹、油炸梭子蟹、梭子蟹肉米粉煲、蟹骨浆、梭子蟹烧面条,还有经过加工的切割蟹、蟹肉罐头等等。光听菜名就让人馋涎欲滴了,真来一场如此丰盛的“梭子蟹宴”,是一定不会令四海高朋失望的。

《红楼梦》里吃蟹(河蟹)有考究的“蟹八件”,但是,吃东海梭子蟹,我觉得可以粗俗一点,最好直接用手拿着,蟹盖一揭,蟹腿一扒,从中间折断,这时会有一块块一丝丝蟹肉弹出来了,或许一边还有汤汁流下来,使劲吸一下。它的肉鲜美,有地方和壳粘连,很难吃干净,但也没关系,等把大块的肉吃掉,然后就连壳嚼,壳嚼碎了一样鲜美,只不过最后吐出来的样子不好看,不可能像《红楼梦》里写的那样,蟹壳还能拼成一只蟹。吃完了,意犹未尽,手指头还留有蟹的鲜香,索性再吮吮手指头。一俗到肉。手指上蟹的气息,已那么自然地沁入肌肤纹理,就像海边人家,总是用气息,把自己从人群中标注出来。

有人说,所谓乡愁,就是你身在远方,最想念的家乡的味道。从小吃梭子蟹长大的东海人,走到哪都会想念它,梭子蟹就是东海人的乡愁。前阵子我二姐还给在云南读书的女儿快递过去一箱烤熟的蟹、一大瓶蟹酱。脑补一下小姑娘收到包裹后的画面:一打开,蟹还未露面,海潮味先扑面而来,满嘴的蟹肉,胃腹的满足,是那么真实,让人安心。怕就怕,蟹的鲜美中会混入泪水的咸……

写河蟹美味的诗文数不胜数,写东海梭子蟹美味的文章却很少,流传甚广的也就是白居易的这句“陆珍熊掌烂,海味蟹螯咸”了。一天,我爱人无意中看到一本书上,一位文化名家说“蟹是河蟹好吃,海蟹的滋味差远了”“塞北见不到河蟹,海蟹席间有,味同嚼蜡”,气得我老公直拍桌子:“东海人对梭子蟹是真爱,舍不得别人说‘不’。我逗他说,那你也写一篇文章说说东海梭子蟹呀。他悻悻道:总之是好吃,太好吃了,好吃得没法写。”

太独特的、太本真的东西,也许真难用文字来形容。李渔也说:至其可嗜可甘与不可忘之故,则绝口不能形容之。

姑且让东海梭子蟹的那个味,在唇舌间、心海间回味。

## 履之留痕

# 条帚门游志

□刘辉

壬寅荷月,酷暑间作黄公山行,环悬山游。悬山,黄公之离岛焉,方圆四五里,烟火百余家,与余村隔水相望,鸡犬相闻,不可谓不熟。海上绕行,平生首次,亦多年夙愿,欲一窥断崖胜景也。

舟首取向东南行,望海门,经观瓦山。此山原为余乡新山,父辈常登岛祈柴。望此山,顿生亲切。山有墅,诚世外桃源也。

过观瓦,右有海上风电,风车林立,蔚为壮观;左为悬山东侧诸礁,曰青山、曰大山、曰小山……如盆景般可观。中有一礁,顶平如砥,尤为独特。

是日午间雷雨大作。久早逢甘霖,众人皆欢。岛人颇手相庆,余等坐享其凉。

雨水固好,相伴而生之雷暴大风,委实令余等一尝惊悚。舟过观瓦山,开始摇晃颠簸。余见倾斜仪,指针摇晃,已超十五度。如非紧抓支撑,站立艰难。而上下颠簸,过山车一般。

幸余等皆舟山土著,海边生海里长,不惧风浪。同知端立驾驶舱外甲板,全然不顾风浪颠簸,一路笑语盈盈,拍照摄像,不亦乐乎。

此行最险在转弯时,乘客纷纷出言提醒掌舵者:兜大圈慢转弯,绕过山咀,即顺风顺水,风平浪静。船长笑言:皆是内行。

诚哉斯言。舟入条帚门,摇晃颠簸之险象瞬间销声匿迹。此时波平如镜,彼处动荡不宁,众等惊叹:国际航道,名不虚传!

何故?悬山虽低,然遮蔽此水道足矣。大南风偃旗息鼓,败在悬山之南,无法造次。

回想儿时视力完好,举首便将此门尽收眼底(从余村望去,此门位于凉潭岛与悬山本岛之间),只是年近五旬,方穿此门而过,也为一叹。

行至条帚门西,忽见海面有物跃出,转瞬钻入水中。拜江猪也。拜江猪,学名江豚,人称“微笑天使”。此物余乡颇有,余见四五次之多。此次所见,整体出水,展现灰白本色,与以往仅露黑色背部不同,也是一奇。

是为记。