

海边人家

## 去码头买海鲜

□鱼享



身为土生土长的东海边上岛人,海鲜相伴是天生的饮食习惯。炒菜时放几个虾,烧面时加条小黄鱼,简单,实在,可口,称心,最抚凡人心。

于是,不再满足于去菜市场买个“碗头”菜,和朋友相约去码头买海鲜,一箱一箱往家搬,使冰箱、冰柜一年四季存有各种海鲜,成了近年来很多岛民热衷的事。

“依时节(今天)码头嫩鱼去买过吗?”小区里邻居碰面时经常这样打招呼。有经验的岛民还会根据天气、节气推算出最合适去码头买海鲜的时机,比如台风要来了,比如要打“重阳暴”了,渔船总要回港来,踩着这个时间节点去,不至于“跑空趟”(白跑一趟)。

有一次,我们在南峰码头放蟹笼,刚好有渔船回港来,原来是因为有冷空气,渔船只得回港避风。得到消息的人们马上围拢了来,看着透骨新鲜的鱿鱼、带鱼、马鲛鱼、活皮虾一

箱箱地从船舱里搬上岸,每搬上一箱,人们就围上去喊“这箱我要了,这箱我要了”。我们也在人群中伸长脖子寻找中意的海鲜,早就顾不上蟹笼了。

以前岛城的渔船捕获都是在海上直接被冰鲜船收购了,或者回港前去隔壁县大规模的鱼货交易市场出货,一般只会把最后一网所获或者因亲戚朋友所托而特地留下的海鲜带回港,人们直接去码头买有时都不一定能买到。近年来,岛城渔民们也做起了电商,通过抖音直播带货,微信群推介等方式,把岛城的海鲜卖得美名远扬,渔船回港时带回的海鲜就更丰富了。我也加入了一个“渔嫂卖鱼微信群”,去码头买海鲜就可以精准不少了。

群里一般提早一两天就有预告,什么渔船要回港来,会带来什么海鲜。我虽说是土生土长的海岛人,却怎么也搞不清渔船的种类、作业的方式和所捕获的海鲜间的关系,除了“蟹笼”捕螃蟹,是从字面上就可以理解的,其他的如拖网、围网、张网、刺网等,就完全懵了。不过,这不影响我直接盯着海鲜的名字看,有时,海鲜少,群里就会要求预定。有时早上6时多群里就会发出了预订玉秀的消息,可惜我看到后去接龙,群主却马上@我说,“没有了”。预订到了的群友下午3时就可以去码头取货,没预订到的就望群兴叹了。晚饭时,厨艺好的群友还发了些煮好的海鲜照片上来,香煎小玉秀鱼排、红烧玉秀,色香味俱全,透过手机屏幕引得我“馋虫乱爬”。

我最喜欢虾,“无虾不欢”,每次买回来,先白灼一大盆,坐在桌子边,一边剥壳一边往嘴里塞,直到吃饱,感觉好满足。然后再分装成一小袋一小袋的,冰冻起来,想吃时就随手取用。隔壁海海妈最喜欢马鲛鱼,咸菜马鲛鱼、

抱盐马鲛鱼、糖醋熏鱼,还做鱼丸,雪白Q弹,真材实料,吃得放心,她的孙子孙女都爱吃,海海妈成就感满满。我妈最喜欢“白果子”、“田鸡眼”这类肉肥、刺少又经济实惠的鱼,从背部剖开,挖干净内脏,在淡盐水里一洗,当天就晒到七八分干。等我们去妈妈家,她就蒸一大盆给我们当零食吃。

要说最喜欢把海鲜当零食的要数我的同事念念,别的零食她都不喜欢,专吃船上晒的皮皮虾干、活皮虾干等,说是“好吃不胖”。可偏偏这种干海鲜“物以稀为贵”,她的特别宠爱女儿的老母亲就随时关注着渔船回港的消息,只要有渔船来,哪怕在凌晨1时都会赶去码头抢购,真令人“佩服”。我家二姑子喜欢买新鲜海蛤蜊、海泥鳅,它们好像完全是水做的,又浑身黏糊糊的,特别难搞,但是晒干后,馨香的阳光浸淫在丝丝缕缕的肌理间,用这样的鱼煮烤肉,算是待客的上品。我的文友兴海每到年底总要回港去买些“高档”的海鲜,银鲳、墨鱼、带鱼、鳓鱼……当然少不了梭子蟹,打包成一大箱,给迁居南京的大哥寄去,表达扎根海岛的弟弟对大哥一家的思念和祝福。

立冬后,岛民们更热衷去码头买海鲜。这个时节,阳光温和,不会把鱼晒臭;风大,最好是西北风,风鳃、风带鱼风好后再冻起来,也可以当作年货准备起来了。

这几天,我站在阳台上,周边总会有鲜香味飘过来。探出头去看,果然,邻居家的晾衣竿上吊了好多鳃,整条的用盐塞了肚子,用细绳子捆紧的鳃筒;剖开的还翻了骨的鳃盖看起来比原来大了一倍多,平平整整地摊晒在网匾上。“新风鳃美味胜鸡”,来杯温热的黄酒,慢慢品,整个冬天都暖了。

舟山味道

## 冬令带鱼大补身

□史明忠

带鱼鲞等等,各具风味,各有妙处。但就我个人而言,最喜欢吃的还是红烧带鱼,尤其是结冻带鱼。

小时候带鱼便宜,托渔民邻居直接从船上留下的只有两角九分一公斤,一箱蓝近三十公斤,先红烧一大块,趁热吃一部分,余下盛在一个一个大碗里做结冻带鱼,到第二天,每碗带鱼都结着一层白白厚厚的油,吃饭时连鱼带冻一筷撬来滚进嘴里,那个味道啊,真是又鲜又糯,又油又滑,直吃得停不下来,只可惜那时吃饭有定量,不能多吃。

要说最补身体,那就要数带鱼煮粥了。相传很早以前,海岛某渔村,很多孩子因为家庭贫穷而营养不良,到了该发育的年龄,都未发育,当父母心里着急,但也无可奈何。有一天从山路上走来一个白胡子老者,告诉村民说:“带鱼煮粥可以补身体,孩子很快就会发育。”老者说完就走了。村民们依照所言,给孩子们煮带鱼粥吃。果然一个带鱼粥吃下来,孩子们

都发育了,个个都变成棒小伙子。于是带鱼煮粥补身体,在舟山各地流传开来。小时候母亲经常煮带鱼粥给我们吃,后来我长得身高力大,可能跟小时候吃带鱼粥有关。

煮带鱼粥不难,关键是要把鱼刺都取出来,否则喝粥时弄不好会鱼刺卡喉。母亲煮带鱼粥,先是把米(最好糯米)淘洗干净,浸泡一夜。第二天买来新鲜带鱼洗净,去头去尾,留下中间的再切成几段,每段长10多公分备用。把浸泡过的米淘出原水倒入大砂锅,加上适量的清水,放在煤球炉上,烧开后改小火焖煮30分钟,待粥烧透,放入切好的带鱼段,带鱼煮熟后立即捞出放到大的盛器中,然后将鱼刺全部取出,再将无刺的鱼肉和一大把切得细细的青蒜倒进砂锅中与粥搅匀,加入适量的盐调味。一锅热气腾腾美味又补身的带鱼粥就煮好了。一家人吃的热火朝天。

当下正是吃带鱼的大好时节,大家煮着花样吃吧。

心香一瓣

## 仰望夜空

□汪国华

腾云驾雾,想去银河上架一座大桥,让牛郎织女可以自由往来,夜夜相聚;进入上界蟠桃园,馋涎欲滴的美味,演绎自己向往的绮丽故事。这些在夜空下仰望时成就的虚妄向往,让人们的生活充满了情趣,让童真的想像插上了翅膀,让灰蓝的夜空融入幼小的生命,感受天与地的不可分割,天与人的息息相关。

然而,不知从什么时候起,不知为什么,便慢慢地不再好好地仰望夜空了。是因为行走在城市楼宇林立的街巷不愿看到被街市分割得支离破碎的天空?是因为夜空被闪烁的彩灯映得暗淡无光?是因为时间匆匆为了生存奔波繁忙?还是因为飞船上天了,人造卫星盘旋,天体的秘密没有了,天界的神圣不再了?似乎都有点,似乎又都不是,找不到标准答案,而人却有更多的疑惑,也有了更多虚空的烦躁。

如今,就这样静静地在这野外的土地上,专注地仰望那高远而深邃的夜空。儿时的那一种美好,那一种情趣便洋溢开来,升腾起来,一丝淡淡的情思和豁然心头涌动。记得爷爷挂在嘴边的一句话是“天上一颗星,地上一个丁”。我便抬头找寻属于我的星。细细体会,其实那简单的语句里,却蕴蓄着一个深刻的道理。星星是宇宙中的一分子,人是地球上的一分子,都是宇宙中的一分子,都是自然的产物,自然之子。

几年前去贵州旅游时,冒着艰辛,去看了中国“天眼”。从游步道拾级而上,隔百十级台阶,就有一个消闲的平台。每一个平台设有圆

柱形展示台,介绍十二星座史话趣事。星座起源于四大文明古国之一的古巴比伦。而古希腊的天文学家对巴比伦的星座进行了补充和发展,探索出黄道星座。12个星座平台,展示星座的神话传说,星座的性格特性,还有星座的名人列传。在仰望星空的高端科学设施上,设有这样展示平台,充满了人情的趣味。一路谈论星座,探索人的命运,上山登台阶的吃力,不知不觉就消淡了。如今想来,星座与“天上一颗星,地上一个人”,似乎有点互为印证,不知道这是“天人合一”“物我同一”的禅定,还是在时光飞行中,科技的进展与人类的命运驱动的探进相辅相成,同步迈进?

在这野外,仰望星空。“星垂平野阔”,宁静心神,扩展眼界,苍穹似乎越看越高远越看越无垠越看越深邃,一种朦胧而似乎透明的光色渐渐从灰蓝中透出来,心胸似乎也随通透似的清亮起来舒展起来轻快起来优先起来。而星星,闪烁着,如在眨眼,似乎是在暗示着什么,而我似乎也要对星星说些什么,只是脑海回荡起欢快的歌谣:“一颗星,亮晶晶,两颗星,照进心……”

多久没有仰望天空了。时光忽然在现实与往昔中穿越,望着博大的空间,点点头,时光穿越,往昔之境与眼前之象交融,天穹空旷而高远,平淡却含蓄。

凝望夜空,静宁的夜空,有着品谈不尽的意蕴……

诗风雅韵

## 拉萨

□郑剑锋

青藏线上的天路,  
是天穹下一抹彩虹  
高原的夏天,  
被喜马拉雅山脉环绕  
我在拉萨街头寻找春天的依据  
是绿苔,  
涂抹了季节的印迹  
覆盖着山体,  
裸露的沧桑

布达拉宫的白,  
是一朵炫目的莲花  
绵延千年,  
盛开在拉萨玛布日山上  
宫殿,城堡,寺院,  
融于一体的建筑  
是举世无双的海拔,  
让仰望者崇拜  
一颗神秘明珠,  
镶嵌在世界的屋脊  
倾听格桑花开的声音

去拉萨,  
我翻过了念青唐古拉山脉  
一路上,  
与雪域高原的风不期而遇  
雅鲁藏布江的河流嵌入青藏高原  
喷张的血管,  
注入了高原流动传奇

拉萨的冬天是一朵宁静的雪莲  
盛开在喜马拉雅山脉的怀抱中

## 像大海 把自己的蓝 交给大海

□虞兵科

身体里装着蓝色血液的人  
只想守住荒原  
守住栅栏里圆圈的渔火和鱼群  
一场渔汛  
早已领回荒芜的身世

岛屿是我身体内积蓄已久的痛。  
礁石,远古的青铜器。  
用锈蚀的面孔祭祀风暴和闪电  
那是海的造物呀  
抵得过一夜放纵的浪涛

月亮的指缝间,潮水在逃亡。  
此时已谢幕的是失去血色的黄昏  
路过的浪花被岛屿一收一养  
所有的传说,堆砌神秘的语言。

用一朵浪花作证  
我跃马扬鞭的姿势  
足够让千里渔场沦陷  
徒有一腔热血呀  
就像大海,把自己的蓝交给大海  
我的胸膛是远方无穷的辽阔