

# 一船往事，半海深情

□蒲斌军 文/摄



菜的提着满袋蔬果，脸上都是平淡的神色，为生活奔波的日子，早已和渡轮深度绑在一起。他们望着渡轮从对岸漂来，像一片轻叶。最有意思的是，孩童绕着大人的裤腿，嬉笑打闹，海水也被这热闹掀动，翻起浑黄的浪花，小小的渡口，满是人间热气。

渡轮上通常配两三人，一位船长，一两位船员。船长坐在驾驶台里，隔着玻璃，面容模糊；船员却格外忙碌，收放缆绳、发动船只、收取船费，还要照看乘客安全，帮忙提行李、推车子。先人后车再载货，是不变的规矩。涨潮时上下船顺畅，落潮时船头与渡口落差大，推自行车的妇女总犯难，好在船员眼疾手快，伸手一提一送，便稳稳当当。遇见年迈的老人，大家也会主动搀扶。这么多年，从未出过意外。

对我而言，这短短五分钟的航程，是独属于我的海上漫游。我可以肆意举起相机，拍下奔波的路人、欢笑的孩童、安静的岛民，拍下翻涌的海水、远处的客轮，把这些瞬间定格在底片里，藏进记忆深处。上了岛更是自在，随心漫步、随意拍摄，那份无拘无束的惬意，如今想起，依旧觉得温暖。

后来的日子，我常沿着老路前往渡口：从东港出发，向西行至沈家门墩头，再到马峙渡口，乘船登岛，走走拍拍，一晃便是多年。身边的一切，都在悄悄改变。通往渡口的路面拓宽了，渡口换成和墩头码头一样的浮动码头，再也不用担心失足落水；渡轮从简陋的小渔船，

换成了更稳的小拖轮，驾驶台装上先进设备，抗风能力更强，还添了独立船舱，刮风下雨也不用怕。电动车能直接开上船，座椅换成皮质的，船员也穿上了整齐的制服，乘船的体验，越来越好。

马峙岛也变了。2022年小岛启动搬迁，2024年整岛搬迁完成。世世代代居住在这里的岛民，搬离了老房子，在沈家门、鲁家峙、东港、临城安了新家。我跟着搬迁的脚步，用镜头记录下海岛人的欢喜、不舍、纠结与期盼。拍着拍着，脚步渐渐慢了下来，偶尔再坐渡轮，总觉得心里空落落的，少了些什么。

直到马峙渡轮停运的消息传来，像一盆冷水浇在心头，也瞬间唤醒了所有回忆。我知道，这是最后的光阴，该好好记录，给马峙、给沈家门、给普陀的渡轮岁月，留一份念想。

4月1日，我再赴渡口。马峙渡2号停在岸边，通体洁白，格外醒目。正午时分，乘船的人寥寥无几。我和船长闲聊，夸他在视频里的样子自然，他笑得憨厚。问起停运缘由，他只说这是公司的决定，具体细节也不清楚。没过多久，下船的人多了起来，听闻渡轮要停，有人不解，有人抱怨。我登岛走了一圈，村子空荡荡、破落落的，再也没了拍照的兴致。

4月6日，清明假期最后一天，也是马峙渡运行的最后一日。前一晚定好闹钟，清晨5点20分，从东港骑车赶往渡口。天还未亮，夜空泛着幽蓝，大桥下停着一排排机帆船，隐约可见身影忙碌。渡口的铁门紧闭，我静静等着，

等船员开门，等第一批乘客。10多分钟后，铁门开启，天边也泛起鱼肚白。船长、船员陆续到来，见我执着守候，都格外理解。空荡荡的船舱略显昏暗，我上上下下奔走，寻找着与渡轮有关的一切痕迹：停航通告、印着“马峙渡”的救生圈……

候船室铁皮房边站着一位六横口音的妇人，专程来岛上收鱼货，全然不知渡轮明日就要停运。问起日后出行，她轻轻叹气：“有公交车，可骑电动车最方便，我又不会骑，往后再来马峙，可要费功夫了。”20分钟后，渡口渐渐热闹，人们嘴上抱怨着没了渡轮多有不便，可也明白，既定的决定，无力改变。

黄昏时分，我再次赶回渡口。大桥下，竟遇见了15年前的周师傅——我最早认识的船员。前几年还采访过他。他见到我十分惊讶，听明我的来意，忍不住感慨：“打我小时候，沈家门到马峙就有船来来往往，如今说停就停，也不知道为啥，你能不能帮忙报道报道？”我满心愧疚，我只是个普通拍客，留不住这艘渡轮，也留不住旧时光。

渡口来了几个年轻人，骑着摩托，也是来记录渡轮最后模样的。认出是朱慧道，简单打了招呼，便各自专注拍摄，互不打扰。

海风微凉，海面起了雾，鲁家峙大桥在雾气中朦胧，像海市蜃楼。我来回坐了几趟渡轮，等返回墩头渡口时，雾气更浓了。渡轮在雾中缓缓穿行，年轻人在船头摆着姿势拍照，我却满心怅然，怎么也开心不起来。

船靠岸，最后一位乘客居然是赶去定海的年轻姑娘，想来也是记录这段故事的新媒体人。等所有乘客离去，船长才慢慢从驾驶台走下来。我提议：“合张影吧，这么多年，都有感情了。”船长没有推辞，喊上船员，在船舱前留下一张合影，算是与几十年渡轮生涯的告别。

我下了船，船员合上舱门，驾着渡轮驶向小干岛。

他们朝我挥手，我也挥手回应。渡轮慢慢穿过水道，越来越远，即便我用手机长焦拉到最远，也渐渐看不清轮廓。最终，它消失在茫茫雾里，连同我近二十年的漫拍时光，一同沉入海底。

仿佛做了一场漫长的梦。梦醒了，船走了，渡口空了，只有海风，还在一遍遍吹过旧岸。

我不知道，明天清晨，会不会还有人，站在空荡荡的渡口，等一艘不会再来的渡轮。

## 探访老塘山古宕口

□薛晓波

在舟山岑港的山海之间，藏着一处镌刻着三百年光阴的秘境——老塘山古宕口。作为当时舟山石材开采的重要遗址，这里的每一道石痕都藏着故事，循着导航的指引探访其间，竟像是走进了一部厚重的地方风物志。

去往宕口的路不算复杂。车行至老塘山隧道入口前的十字路口左拐，沿老线直行至油库门前停下，热情的门卫师傅会细细指明方向——沿油库外墙步行300米，便能与这片秘境相遇。若是习惯用导航，直接搜索“老塘山山咀”，便能精准抵达。

通往宕口的是一条略显荒废的泥路，不到百米高的山不算巍峨，路面却被过往货车压出深浅不一的车辙。路两旁散落着些许建筑垃圾，几只山羊悠闲踱步，偶尔抬头张望，反倒为这份荒芜添了几分生机。好在宕口前有片平整空地，足以容纳数十辆车，自驾前来无须为停车费心。

踏入宕口的瞬间，便被眼前的景象震撼：300年的开采史，竟将半边山体生生“雕琢”成巨幅画卷。最大的宕口形如猛虎张颌，崖壁上人工开凿的痕迹层层叠叠，阳光洒下时，石面明暗交错，竟与敦煌莫高窟的肌理

有几分神似。宕底积成了几汪清池，蓝天倒映池中，螺蛳攀附石上，小鱼自在游弋，山的雄浑与水的灵动在此完美相融。

山腰处藏着一座紧闭山门的寺庙，不远处的悬崖上立着一间小屋，恰好为苍劲的崖壁添了丝灵气。同行者说，半山腰还有一处门状宕口，如今被改作羊圈，养羊人怕惊扰羊群，便婉拒了我们的探访。后来查阅资料才知，那门后别有洞天——空旷的石室中，错落有致的石壁宛如宫殿，是探险与摄影的绝佳去处。

在舟山，因建筑需求留下的宕口不在少

数，但老塘山古宕口的独特之处，在于它将自然地貌与人文印记揉成了独特风景。崖壁上的每一道凿痕，都是先辈劳作的见证；池水中的每一缕波光，都藏着山海的故事。有人提议，这里或许可开发攀岩、主题探险等项目，再结合山腰的佛教文化元素，定能为舟山旅游增添一抹别样亮色。

临别时回望，夕阳为宕口的石壁镀上暖光。这片藏在岑港深处的古宕口，不仅是石材开采史的活化石，更是舟山海海间的宝藏。它静待着更多人前来，读懂石痕里的300年回响，也期待着在保护中焕发新的生机。

## 桃花艳，泥螺肥

□虞燕

父亲说过一件趣事。还是少年时，他曾随人去滩涂捡泥螺。初来不识，只当那趴在泥上的小东西便是，遂埋头捡了半桶，心中还暗自得意。同行的人发现后，笑着点破，他才知自己捡的全是另一种泥涂里的小生物，不可食用。那真正的泥螺，正伸长着“头”在泥里缓缓蠕动，形态与平日常见之物截然不同。他这才恍然，赶紧倒掉桶中之物，弯下腰，重新捡拾。

泥螺，生活在泥沙质或泥质滩涂上的软体动物，“吐舌含沙，沙黑如铁”，古称“吐铁”。旺发期，小岛周边滩涂上密密麻麻爬行的泥螺，行动缓慢、憨态可掬，远远望去，像是谁撒下了无数颗黑豆。凑近看，其外壳呈卵圆形，体为长方形，好似一只只小拖鞋。这个时候去捡泥螺，保准满载而归。在阴雨或天气较冷时，泥螺会潜于泥沙表层1~3厘米处，不易被人发现，但经验丰富的老手会根据滩涂上留下的一些气孔等“蛛丝马迹”挖到它们，毫不费力。

东南沿海一带，民众自古就有食用泥螺的习惯。泥螺营养丰富，味道鲜美，是不可多得的海味珍品。它还一味中药——《本草纲目拾遗》载：泥螺有补肝肾、润肺、明目、生津之功能。民间还有以酒渍食，防治咽喉炎、肺核的做法。

挑选泥螺时，要看螺壳是不是和螺肉同样为灰黑色，若螺壳开始发白，则是变质品，果断弃之。泥螺以个头大、颜色黄为上品，若

以时节，则以桃花盛开时所产的质量最佳，此时泥螺初长成，肚内泥沙吐尽，肉质尤其鲜嫩肥美。桃花艳，泥螺肥，便称“桃花泥螺”。清代潘昉在《梅村竹枝词·吐铁》中有云：“树头月出炊香饭，即提桃花吐铁来。”五月梅雨时，泥螺脂膏满腹，酒浸一两宿，肥膏便溢出壳外，晶莹透亮。泥螺在中秋时节进入成熟期，这个时节的泥螺被叫作“桂花泥螺”。“桂花泥螺”虽比不上“桃花泥螺”，但也粒大脂丰，令人垂涎。

食用泥螺前，彻底清洗是必须也是关键。将从滩涂上捡来的泥螺仔细清洗后，任由它们在桶里爬呀爬，等泥螺头慢慢伸出来，它们就会把吃进去的泥土都吐出来，然后再反复淘洗干净。

岛上最常见的吃法就是生腌醉泥螺：挑选体大壳薄、腹足肥厚的无破壳泥螺，先在其上撒一层盐，第一次不可太咸，否则会导致泥螺个头缩小，肉质发硬。过一个晚上再撒一层盐，倒入适量黄酒（也可以到食用时再放），然后装入瓶中。我们这边有这样一个说法：五月捡的泥螺，得腌五天；六月捡的，就得腌六天——月份几何，腌制便几日，一日不可少。泥螺定要腌透了才敢入口，如果吃了没腌熟的泥螺，很可能会发“泥螺胖”——脸上浮肿起来，要过好几天才会消退。食用的时候再放入白糖、生姜等调味品。腌醉泥螺一个

个呈透明状，嘬一口，鲜嫩香美，清嫩可口，螺肉的清甜加上黄酒的醇香令人胃口大开。怪不得，儿时，以几颗醉泥螺为佐菜，一大碗滚烫的白米汤饭便能顷刻告罄。

若以腌雪里蕻的卤汁来渍泥螺，咸卤一激，泥螺便将头伸得更长，把肚里的泥吐得更干净。再兑入黄酒封了罐，便能久存不坏。这般腌出来的泥螺，肉质格外嫩，入口是醇厚的鲜，又透着股清冽的香，别有一番风味。

泥螺鲜吃最流行的吃法莫过于葱油泥螺了。葱蒜切好备用，水烧开放入泥螺，煮至冒泡后关火，捞出泥螺沥干装盘，撒上姜片、葱花、蒜、辣椒，浇上美味鲜酱油。另起锅将适量的油加热，最后“滋滋滋”地倒在泥螺上，拌匀即可。葱油泥螺油亮光润，浓香四溢，在青葱葱花、嫩白蒜瓣、大红辣椒的点缀下，只消看一眼就让人食指大动。用筷子夹起一个，舌头一吮，肉出壳掉，那种软嫩鲜香的味道怕是吃过一回的人都将永难忘记。将泥螺用啤酒洗净，沥干啤酒后放入生姜末、辣椒、盐、醋、糖等拌匀便是凉拌泥螺了。凉拌泥螺虽清脆味美，但肠胃不大好的人不宜贪食。

螺壳极易碎，不能实行机械化，目前只能用最原始的手工劳作方式来获取，捡泥螺往往要连续弯腰作业几个小时，其间，没有任何可以坐下来休息的地方，个中辛苦不言而喻。且吃且珍惜吧。

## 我总是对旧物 怀抱深深的敬意

□易水寒

我向来喜新，却从不会厌旧  
对每一件旧物，都心怀深深的敬意  
它陪我走过十几年风雨  
引擎声，是岁月温柔的呼吸  
车轮碾过晨昏，载着三餐四季  
把平凡日子，一程程驮在风里

新车耀眼，光亮如新  
性能与模样，都胜过往昔  
旧车只余下百分之一的残值  
在账本里轻得像一声叹息  
我恋的从不是冰冷铁皮  
是一路同行的安稳与默契  
是无数次启程与归期  
刻在车门，藏在座椅

喜新是本能，向着光亮奔赴  
不厌旧是心肠，念着来时步履  
旧物不语，却藏着半生记忆  
敬它陪我走过漫漫朝夕