

虞之留痕

嵊山老街：静守百年渔火

□何波杰

朋友圈里，嵊泗友人的邀约盛情满满，心中对那座东海渔岛早已心驰神往，却屡屡因琐事耽搁，迟迟未能赴约。幸而一次单位疗养，终于圆了我奔赴嵊山的心愿。

暮春时节，海风温润宜人。在泗礁本岛流连两日后，我们踏上了嵊山岛。入住的酒店依箱子岙路而建，推开客房窗，百年嵊山渔场的景致扑面而来，港湾里错落的渔船、依山而建的屋舍，静默如画。

安顿妥当，我独自漫步箱子岙路。这条街巷藏着悠远过往：明代抗倭名将俞大猷剿灭倭寇后，登山北望，见吞吐海湾风平浪静，形如开盖木箱，便取名“箱子岙”。如今定海街头，诸多海鲜馆以此为名。箱子岙长约560米，顺港湾走势环成优美弧线，两侧房屋层层叠叠蔓延山坡，错落有致，自成海岛烟火画卷。

道路外侧是天然渔港，内侧遍布宾馆饭店、水产冷库、渔机铺、渔业服务站，默默诉说着这里的渔业底蕴。上世纪六七十年代，是嵊山渔场最辉煌的岁月，沿海六省二市万船云集，十万渔民奔赴东海，箱子岙帆樯如林、人声鼎沸，驻岛各地渔业指挥部有几百家。彼时嵊泗通信直通上海，为往来渔民提供极大便利，让小岛成为东海渔业枢纽。

我到访时恰逢休渔期，没有渔民旺季的喧嚣，港湾里静泊着几艘渔船，偶尔有鱼货运抵，添了几分恬淡生机。一艘小渔船靠岸，一对老年夫妻默契忙碌，男人船上卸货，女人岸边承接，我竟驻足许久。前行几步，工人们正修补渔网、保养船只，为开渔默默准备，看似安静的渔场，依旧藏着生生不息的渔情，百年风雨，这片海域的烟火从未停歇。

循着街巷往里，便踏入嵊山百年老街——兴隆街。老街起自水坑弄，止于陈钱山路中



嵊山风光 记者 张磊 摄

段，全长335米，宽不过1.8至4米，是旧时嵊山核心街市。因商铺林立，商户盼生意兴隆得名，又因地处右侧，被当地人亲切称作“后街”。

沿陈钱山路前行，两侧多是海鲜干货店，顺路走进嵊山农贸市场，规模虽不及菜园镇中心市场，却鱼虾贝蟹一应俱全，满是浓郁渔乡烟火。从市场出来，老街风貌尽显：现代商铺、银行网点与供销社旧址、老旧超市门面交错相依，超市门前，老人们并排而坐，沐浴晨光闲话家常，时光都在此刻慢了下来。漫步百年老街，青石板与老店铺

藏着岁月痕迹，既能触碰往昔繁华，又能感受当下静谧，两种韵味交织，尽显渔镇独特魅力。

路过一家干货店，我选购了辣螺与海蛏，老板娘热情健谈。闲聊得知，她儿子在新城求学，她每周往返海岛与城区，奔波却不觉得苦。想起从前，嵊山孩子去往定海读书，要先乘船到泗礁岛留宿，再辗转8小时航程抵达本岛，一路辗转艰辛。即便同属嵊泗，不少菜园镇居民，一辈子都未曾踏足这座偏远小岛，如今交通渐便，海岛人的生活步步向好，但那份与海相依的日子，他们从

未真正离开。

老街上中段，藏着不少海岛风味。逛至腹中微空，我走进一家“尽山海鲜面”店，点上一碗特色海鲜面。店主阿姨手脚麻利，片刻后，浓汤鲜料的海鲜面便端上桌，鲜美的海味融入醇厚汤底，一口下去，尽是东海独有的鲜甜。

一碗海鲜面下肚，不由想起舟山人最惦记的嵊山梭子蟹——甲壳透青，脚钳硕大。煮熟后香气撩人，蟹膏用海盐渍了配米饭，味道无与伦比。家中小女不爱吃蟹膏，我笑她暴殄天物，她倒偏爱冬天腌制的呛蟹，咸鲜入味。礁石上的小童顶鲜更叫人惦记：佛手、辣螺，鲜得让人眉毛一扬。我最偏爱嵊山野生淡菜，洗净后不放水直接下锅焖煮，壳一开，奶白色汁水涌出，蘸点酱油，鲜嫩无比。辣螺是岩礁常客，谣谚说“三月三，辣螺爬高岩”——尾端自带一抹辛辣，挑出螺肉，甘香中透着微辣，让人停不下筷子。

从面馆出来，行至尽山广场，两旁海鲜排档依次排开，我默默记下风味，期待着夜晚的相聚。夜幕降临，我约上同事，再次来到老街。吹着微凉海风，围坐排档里，斟酒小酌，剥着淡菜、挑着螺肉，品尝刚上岸的海鱼，远离城市的车水马龙与喧嚣纷扰，只剩海岛的宁静与惬意。

欢声笑语伴着海风飘散，眼前是静谧的渔港夜色，心中是百年渔场的繁华余韵。这一刻，终于读懂嵊山的浪漫：它藏在老街的一砖一瓦里，藏在港湾的渔船碧波里，藏在烟火缭绕的美食里，更藏在海岛人平淡却热烈的生活中。

岁月流转，嵊山渔场褪去了昔日万船云集的喧闹，却在静谧中留存着烟火生机；百年老街历经沧桑，依旧守着海岛人的日常。繁华落尽，初心未改，这便是嵊山岛最动人的模样。

心香一瓣

陶泥与时光

□夏嘉若

一双手，一个轻盈的转盘，便可让一块平平无奇的泥巴，幻化为花瓶、小碗、花盆。这便是陶艺——一双巧手赋予泥土趣味与生命的艺术。

推开陶艺体验馆的门，一股特有的陶泥气息扑面而来，夹杂着泥土深处般的淡淡馨香，沉静而温柔。展示柜上，大大小小、形状各异、色彩斑斓的陶器错落有致，有的光滑如镜，有的粗犷质朴，仿佛每一件都在低声诉说着自己的故事。我忍不住凑近看，心里暗暗惊叹：这些艺人难道会使用什么魔法？这可太有趣了！

一位手艺人领着我来到一张木桌前，递给我一块方方正正的陶泥，捏上去硬邦邦的，像一块迷你砖头。他教我揉泥——一

摁一压，一推一收，像在和面，又像在给泥土做按摩。我玩得不亦乐乎，满手是泥也毫不在意。揉了一会儿，陶泥渐渐变得细腻温润，像被唤醒了似的，柔软而有弹性。

揉好的泥巴被固定在转盘中央。手艺人轻轻启动转盘，那团泥便开始缓缓旋转起来。我学着他的样子，双手沾湿，轻轻裹住泥团，大拇指按住中心，慢慢往下摁。泥巴在掌心蠕动，滑溜溜的，凉丝丝的，像一条刚睡醒的小蛇。一种前所未有的趣味从指尖蔓延到心头——仿佛我不是在捏泥，而是在和一位沉默的老朋友对话。渐渐地，一只小碗的雏形诞生了。

可就在我得意忘形的时候，手指一用力，碗壁忽然歪了下去，像喝醉了酒的人

东倒西歪。我有些气馁，正要放弃，手艺人却笑了：“陶艺的趣味，就藏在这一点心意外里。”他粗糙却稳当的手指轻轻裹住我的手，不急不缓地把碗壁扶正。那一刻我才明白，匠人从来不会什么魔法，他们只是在一遍遍专注的修整中，享受着一份安静的趣味。

我继续修整碗沿。偶尔泥壁还会塌下一块，我也不再着急，只是重新捏合、塑形。慢慢地，我找到了节奏——手随泥走，泥随心转。最终，一只不算美观的小碗诞生了。它不完美，甚至有些笨拙，但捧在手心，那股温润的质感让我怎么也舍不得放下。

手艺人问我要不要上釉，我摇摇头。我想留下它最本真的模样——粗糙的、朴素

的、带着指纹温度的。我想，千百年前的工匠，大概也是这样，从一团泥开始，一点一点捏出生活的模样，捏出文化的形状。陶艺这门手艺，靠的不是天赋，而是匠人们从泥土里磨出来的趣与敬。

离开体验馆时，夕阳正好，暖暖地洒在肩上。我回头看了一眼展示柜里那些精美的陶器，它们仿佛在轻声对我说：真正的传承，从来不需要宏大的口号。只要有人愿意坐下来，用沾满泥土的双手，安安静静地感受那份匠心之趣、传统之趣，文化的温度就不会消散。

掌心还残留着陶泥的余温。我知道，那一份从泥土里生长出来的趣味，已经悄悄在我心里扎下了根。

海边人家

会隐形的马鲛鱼

□复达

清明前两天，一位朋友来电，说他象山的朋友带来两条“川乌”，晚上请我一起品尝。我一下子未反应过来。川乌？这是啥好东西，还特意为此请客吃饭的？经他一说，才知道是马鲛鱼。

象山人把清明前后的马鲛鱼唤作川乌，却不知何以如此称呼。听说，清明前后几天，叫作蓝点马鲛鱼的会洄游到象山港进行交配产子，然后游归大海。此时的马鲛鱼就显得特别珍贵。据说第一天捕捞上来的川乌曾卖到几百元一斤。这样的价格，普通人家哪能买得起？

我未曾品尝过川乌，却自小开始吃马鲛鱼。

看那马鲛鱼，浑身肥满的模样。上侧面印有数列蓝黑色的斑点，圆圆的，一眼能看出来；腹部呈白色，会泛亮光。3根撑起的背鳍如三面小旗帜，很是惹眼。尾柄细，叉开的尾鳍却甚是张扬。每年的4至6月为春汛，7至10月为秋汛。在舟山，在我们岱山岛上，几个月的时间里，都能吃上马鲛鱼。

马鲛鱼肉多刺少，肉质细嫩洁白，糯软鲜美，营养丰富，民间有“山上鹧鸪獐，海里马鲛鱼”之说。马鲛鱼既普通，为大众化的鱼类，却又肉嫩味美，百姓自然喜食。

过去的保鲜技术缺乏，菜场上买来的马鲛鱼洗净后，大多用来“抱盐”。将马鲛鱼

切成段块，用盐加以腌制，可当天清蒸食用，也可保存几天。抱盐的马鲛鱼肉质坚实，却又感觉柔软，乃下饭的好菜肴。一吃上抱盐的马鲛鱼，定然会胃口大开。

倘若遇上大量的马鲛鱼，价格就便宜，许多人家便买上几十斤，一层酒糟、一把盐地放在酒埕或者瓦缸里，封上口。一段时间后，便成为糟马鲛鱼。取一段，蒸熟，酒香缭绕，吃下后还觉得香气回漾。将马鲛鱼切成一片片，薄薄的，粉白的，透着一丝亮光。然后，一一放进油锅里，油炸成熏鱼，鱼香的味道便飘逸灶间。这金黄色的熏马鲛鱼，外酥内软，香鲜糯合，最好是下酒，吃了几片才觉解瘾。将它与白菜烧炒，清香扑鼻。若再加炒鱼肚、虾米，则成“三鲜什烩羹”，成一道很普通却又很有特色的菜肴，透鲜得吃了还想吃。还可把马鲛鱼切成片，用酱油浸泡一会，晾晒在米筛上，风干。半天下来，即可蒸熟。那样的马鲛鱼富有弹性，香喷喷的，味道上佳。

这马鲛鱼虽说肉多刺少，它的嘴巴则是石硬的。据说马鲛鱼是鱼中的硬嘴将军。它一张开嘴巴，便露出又尖又长的牙齿，煞是凶恶，常常耀武扬威，欺负小鱼小虾。

然而，民间有句谚语，叫马鲛鱼——嘴硬骨头酥。意思是，它的嘴巴硬，心里却是软的。

传说有一天，一些鱼类看不惯马鲛鱼

那咧牙露齿的凶煞样子，想领教一下它的本领。领头的是带鱼，还有鲹鱼、鲳鱼、鳀鱼等，虾姑弹、梭子蟹们也来助威。只见带鱼一声令下，这些鱼们一下子把马鲛鱼围得团团转。马鲛鱼一见，心里一惊，大叫一声：“君子动口不动手，大家有话好好讲。”于是，群鱼数落马鲛鱼不讲道理，不把群鱼放在眼里。马鲛鱼见群鱼和它理论，便展开它的铁嘴巴，强词夺理，把群鱼说得哑口无言。马鲛鱼说得唾沫横飞，自以为胜券在握时，群鱼早已怒气冲天，便准备与它拼杀。马鲛鱼吓得面如土色，原来石骨铁硬的骨头都酥了，只得连声讨饶。群鱼见此，哈哈大笑：“原来马鲛鱼也嘴硬骨头酥啊！”从此以后，马鲛鱼的身体就变得软塌塌了。

软塌塌的马鲛鱼在清明前当真好吃。那天，朋友的两条马鲛鱼鲜亮肥嫩，挺拔，有弹性。眼珠还透着光亮，那么新鲜，那么富有活力。怪不得价格要那么高。不过，让我去买，可能要犹豫不决。

两条马鲛鱼做成了“三吃”。先是将马鲛鱼切成手指那么薄的一片片，与咸菜同烧，厨叫“咸菜马鲛鱼”，一道十分经典的菜肴，名厨的水平高，端上来时，切成片的马鲛鱼还保持着整条鱼的形状。夹一片，那肉质果然细腻，入口而化，鲜美至极。另一条马鲛鱼则被对半切开，一半红烧，一半清

蒸。两盆鱼差不多相继端上来，一个酱红，一个灰蓝，便有一比一品。虽烧法不同，口味不一，却皆是色味清美，甜滑可口。只是，又要多喝酒，得感谢人家。

品马鲛鱼的鲜美时，我不由想到了一幅图片。图片的背景是蓝色的海中，一大团的鱼群相拥相簇，密不可分，组合成一个圆球状，挺梦幻样的。鱼群的色彩也呈蓝色，只比海水稍深一点。远远看去，仿佛只是海底的一点深蓝。如果不看文字解释，很难辨认出那是马鲛鱼。

原来，生活在海洋中上层的马鲛鱼，体背多为深蓝、深青或蓝黑色，腹部色淡，为银白色、白色或淡黄白色，这种颜色称为消灭色。如果从上往下看，由于鱼体背部在自然光下与海水的颜色相一致，所以即使离鱼很近，也不易辨别。从鱼体的下面向上看，鱼类的腹部与水面的颜色以及天空的颜色很相似，也难以区分。如此，马鲛鱼就能迷惑敌人或猎物，达到隐蔽自己或者偷袭猎物的目的。

马鲛鱼还真善于隐形。能隐形，多好啊，谁不想隐形？

可是，马鲛鱼又怎能逃过渔民老大的眼睛。一张张巨网罩下来，它们不就乖乖成了猎物？

即使隐形，被俘获的命运也随时罩在身上啊。