

心香一瓣

那山，那少年

□郭亚峰

前两天刷抖音，突然刷到了老家的仇池山，思绪一下子被拉回到十多年前。又到5月底了，再过不到一个月，又该高考了。回头一想，距离我们当年高考，已经过了整整15个春秋。“光阴似箭，岁月如梭”，当年只当是老师随口一说，现在才知道是切肤之痛。

记得那年高考前，早上5点起来去学校，中午只留1小时做饭吃饭，晚上学到半夜一点多，来回路上基本都是一路小跑。那时候吃饭练就的速度，到现在都没降下来。虽然后来连个好大学都没考上，但曾经为梦想拼过命，也算对得起自己。

高考结束后，趁着成绩还没出来，两个西高山乡的同学来找我 and 另一个同学。我们在家吃完饭后，带他们去村里山上游玩，顺便在寺庙抽签占卜前程。住了一晚，规划第二天去参观仇池山，顺便去他们家转转。

我们是北乡人，他俩是南乡人。中午到达洛峪镇，吃了顿午饭，顺便参观了县第三中学。之后搭了趟顺风车，抵达仇池山脚下。

仇池山位于大桥镇，四面绝壁，三面环河，高峰入云。从山底到山顶垂直高度790多米，海拔1800米左右。山上有良田百顷，可煮土成盐。传说这里是伏羲诞生地，也是刑天葬首之处。魏晋时期，氐人杨茂搜在此建立仇池国，传承300多年，威震西陲，是真正的天空之城。

我们抵达时在山之东侧。跨过山脚那条河，只有一条羊肠小道蜿蜒而上。山顶与地面几乎垂直，有些地方甚至呈倒三角。抬头仰望，巨石黑压压的，大有泰山压顶之势。崖边有很多老鹰打的窝，好几只老鹰盘旋鸣叫，像是在宣示主权。

行至半山腰，发现一间茅草屋和几块麦田。篱笆院口拴着一只小黄狗，屋门紧闭，主人不在。整座山古朴雄浑，像极了《西游记》里的情景。想来，古代派一小股部队驻扎于此，真有一夫当关、万夫莫开之险。

休息片刻，继续向上。两个多小时后终于登顶。山顶地势平缓，屋舍俨然，鸡犬相闻，良田错落有致，大有世外桃源之象。

我们口渴难耐，见不远处有口井，几个小姑娘在洗衣服。讨了些水，给了她们一些零食，顺便打听了主峰位置。

仇池山有八景：“伏羲仙崖”“石勺奇潭”“金龙滚珠”“八仙上寿”等，大多与神话有关。时间有限，我们只找到了伏羲仙崖。绝壁之上有一洞，洞边有一堵小墙，据传伏羲降生于此。远远望去无路可通，那墙不知何时所建、如何砌上去的，令人叹为观止。

随后到达山顶伏羲庙。庙旁立着县文物碑和一些外地人捐建记录。想不到这么偏僻的地方，还有北京人来过。

伏羲庙建在崖边，背后仅容一人，下面就是万丈深渊。站在山顶，迎着疾风，豪情万丈，感觉整个天下都是自己的。望着山下流淌了千年的西汉水，仿佛穿越到了古时。杨茂搜在此建国，疆域东至汉中，南抵四川，北达天水，凭借天险，国祚近300年。

整个西高山乡建在山顶，绵延十几公里。爬到同学家时已是半夜十二点多。

在同学家休整两天后，因错过班车，步行十几公里到石峡镇，搭车回县城。

前两天下过雨，加上走了不少路，出发时人模狗样，回来时像逃难的乞丐。但心情却格外畅快。那时对生活充满无限期待——上大学，毕业后的生活，改变家乡，种种……

回头想想，已经过了十五年。仿佛就在昨日。那时年少轻狂，斗志昂扬，无惧风霜，大有“敢教日月换新天”的气魄。然而经历了社会的种种捶打，心境早已不复当年。

想起此情此景，忽作一诗：

曾经儿时少年郎，把酒言欢共举觞。
岁月磨平英雄志，如今生活难如糠。
尝把初心勤拂拭，静待来日放光芒。
纵横俗世千般苦，不负胸中少年狂。



行政楼、篮球架旁热闹的小吃部、伸向天空的废弃冰块传送带、梁横渡口的小屋……这些寻常画面，如今都成绝版，定格着渔港最后的热闹。螺渔公司大半地块也已平整。车间、加工房、库房尽数拆除，只剩一块旧牌子，早已换成征收办的名头。街边烟酒店还在，门庭冷清，不复当年车来人往。唯有绳网厂仍在运转，休渔期的空地上铺满绿色渔网，像一片寂寂的草场，静静诉说着千帆竞发的过往。原恒宇船厂，门牌锈蚀剥落，勉强辨认得出“恒宇造船有限公司”。记忆里高大的吊龙铁架、轰鸣的切割声、忙碌的工人，早已不见。只剩空荡荡的码头，对着无边大海，一片清冷。码头边停着零星渔船，是渔港最后的余晖。多数本地渔船早已转泊别处，桅樯林立、渔舟归港的盛景不再。梁横大桥下湾只剩几艘钓艇，对岸山体残缺、油罐林立，昔日渔歌阵阵的渔村，已变为工业园、能源基地。

海风依旧，潮声未改，味道却不一样了。从前是浓得化不开的鱼汛咸腥，是马达轰鸣、人声鼎沸；如今是淡淡的市井烟火，安静、陌生，却也鲜活。

随着北部工业园兴起，外来务工者涌入，沉寂多年的螺门再次热闹起来。主角换了，生活节奏也换了。当年气派的渔家小楼，大多成了出租屋；菜场、餐馆、小店重焕生机，人来人往，只是面孔陌生。对许多本地人而言，这种热闹里，藏着难以言说的怅然。渔港老去，公司落幕，旧时光回不去了。但我也渐渐明白：世事流转，从来不是只有失去，也有新生。

螺门的底色，从来不是繁华，而是向海而生、随潮而变的韧性。祖辈能从海里拓出土地，父辈能靠渔业撑起家园，如今，它也能在时代变迁里，长出新的模样。旧港不在，新港可期；渔火渐远，灯火不灭。我依然会一次次回到螺门，走走码头，看看老厂，摸摸斑驳的墙，听听潮声。不为留住什么，只为记住——这里曾有海、有港、有船、有人；有过鼎盛繁华，也走过落寞沉寂；有遗憾，也有接纳；有逝去，也有新生。螺门不会永远停在旧时光里，它会在风里、浪里、人间烟火里，继续生长，走向下一片辽阔。

潮声未远，新岸可期

□蒲斌军

盛、公司兴旺赋予渔村的底气与荣光。

父亲是船匠，常年在螺门捕捞队干活。每天清晨骑一辆海狮牌自行车从展茅往螺门赶，傍晚暮色沉沉才拖着一身疲惫回家。除了螺门，他嘴里反复念叨的还有就是“后沙洋”。后沙洋，是码头、渔船、渔业作业最核心的地方，也是我童年记忆最集中的地方。

四五岁那年，我随家人从三渔水泥码头坐船去梁横喝喜酒。小木船载十几人，吃水极深，海面就在手边。那天阴沉，海风凉，船身摇晃，我缩在人群里，满心恐惧，生怕风浪打翻小船。那是大海第一次在我心里刻下威严，也让我记住了螺门港那种与生俱来的沧海气场。年少时，我们常结伴从展茅步行到螺门，趁门卫不注意溜进厂区闲逛。码头潮湿，到处堆着低价小鱼，空气里淡淡的腥臭，却是渔业最真实、最朴素的味道。父亲偶尔带回新鲜蟹、带鱼，大多分给邻里，那是属于螺门的旧日常，粗粝，却温暖。小学暑假，我执意要在舅舅挂靠三渔码头的渔船上过夜。夏夜甲板铺席，海风清凉，仰头满天星，潮声温柔。后半夜寒气从船板透上来，冷得蜷进船舱蒙头睡。成年后，我常为《海中洲》栏目撰稿、拍照，镜头一次次对准日渐衰败的螺门渔港与两渔旧址。我走遍街巷、废弃厂区，与老渔民、老工人聊天，听他们讲当年渔船云集、机器轰鸣、人声如潮的盛况，也听他们叹资源枯竭、港区淤积、码头冷清的无奈。我写下《消逝的渔港》系列图文，用文字与照片定格时光，也完成了对这片土地最深沉的回望。

谁都明白，当年螺门的繁华、两渔的兴盛，离不开时代馈赠的丰沛鱼汛。当近海捕捞强度不断加大，舟山渔场资源迅速衰退，螺门港渐渐淤积，大船难进，小船难出，渔港活力一点点消散。螺渔、三渔随之萎缩、萧条，厂房空置、机器生锈、码头冷清。2001年，螺门乡并入展茅镇，属于渔港、渔村、渔业公司的黄金时代，悄然落幕。

今年4月，趁女儿去南京春游之际，我陪妻子重走螺门。旧日渔乡的痕迹，已经越来越淡。

三渔公司早已整体拆除，地块平整空旷，只剩一片荒芜。唯有老照片能还原当年：醒目的招牌、挂着“螺门小学海洋教育基地”牌子的

海边人家

01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

100

履之留痕

01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23

24

25

26

27

28

29

30

31

32

33

34

35

36

37

38

39

40

41

42

43

44

45

46

47

48

49

50

51

52

53

54

55

56

57

58

59

60

61

62

63

64

65

66

67

68

69

70

71

72

73

74

75

76

77

78

79

80

81

82

83

84

85

86

87

88

89

90

91

92

93

94

95

96

97

98

99

100

庙子湖观日出

□薛晓波

观日点。山上早已聚了一群人，三脚架支着，相机静静候着。好的地势都被先来者占了去，我们只好沿着海边的小径四处寻觅，想找一个前景与中景俱佳的位置。可来回走了几遍，还是未能如愿。

这时，天际的霞光终于冲破了厚厚的乌云，将大片海面染成了绯红。海上的风很大，云在天上跑得也快，光影变幻莫测，色彩丰富得叫人无从言说。大海映着天空，也变得美轮美奂。我竟一时手足无措，呆呆地望着天出神。

日出时分越来越近了。我心底百般劝慰那乌云，盼它哪怕挪开一瞬也好，可它偏偏纹丝不动，仿佛生了根似的。

时间一分一秒地过去，观日的人却越聚越多。渐渐地，有人失了耐心，议论声起，有人开始往回走。就在这时，奇迹竟出现了。太阳像是被我们的诚意所打动，它奋力在乌云间撕开一道口子，从缝隙里挤了出来。乌云与太阳之间的博弈，就此开场。

快门声此起彼伏地响起来。而我，面对那无垠的大海，面对远处那静卧如黛的小岛，却只剩无奈——我竟不知该怎样去描摹它们的美。

因了这天气，终究没能看到真正的海上日出。这又是一桩遗憾。东极总是这样，教人又爱，又恨。

定要清水浸泡。浸泡前应将海蜇用冷水清洗干净，除去泥沙等杂物，特别是海蜇头的褶皱处泥沙较多，应该要多洗几遍。而后用冷水泡发2至3天，除去盐、矾之苦涩咸味。在泡发期间，务必做到每天换饮用清水1至2次，防止海蜇腐烂变质。

生呛活皮虾

在诸多海鲜虾类中，挑选一种俗称“活皮虾”的个头中等海虾，这种虾一般生活在深海，是天然野生海虾，主产于东海。此虾从外形看比普通的青虾要好看得多，分有青壳和粉壳，通常颜色有些略微的暗红色，外壳坚硬表面光滑。制作过程简单方便：将刚捕上来的透骨新鲜活皮虾，取适量，抽掉虾线，清洗干净。接着取优质食盐，按比例调匀将虾直接浸泡，浸泡时间2至4小时。然后取出装入盘或碗里，上桌，吃者自行剥去虾壳，蘸有机米醋下酒，醋酸出鲜，味溜味溜便滑入喉咙，肉质鲜甜、细腻，虾味十足。如果一口酒一口呛虾，味道更是超级好。

“三矾”纯海蜇

刚捕上来的海蜇长得又圆又肿，身子活像一顶笠帽。新鲜海蜇有毒，须马上加工，不然就会化水或变质。

加工海蜇之方法：首先要把连在一起的海蜇头和海蜇皮切割分开，除去内脏和血衣，分别装在水桶里。然后施用明矾按特定比例给它“消肿”，做到先后三次隔时使用明矾腌制，简称“三矾海蜇”。待脱水后，将滤去液汁的海蜇装入缸里再用海盐进行腌制。海蜇在食用前一

时间一分一秒地过去，观日的人却越聚越多。渐渐地，有人失了耐心，议论声起，有人开始往回走。就在这时，奇迹竟出现了。太阳像是被我们的诚意所打动，它奋力在乌云间撕开一道口子，从缝隙里挤了出来。乌云与太阳之间的博弈，就此开场。

快门声此起彼伏地响起来。而我，面对那无垠的大海，面对远处那静卧如黛的小岛，却只剩无奈——我竟不知该怎样去描摹它们的美。

因了这天气，终究没能看到真正的海上日出。这又是一桩遗憾。东极总是这样，教人又爱，又恨。

定要清水浸泡。浸泡前应将海蜇用冷水清洗干净，除去泥沙等杂物，特别是海蜇头的褶皱处泥沙较多，应该要多洗几遍。而后用冷水泡发2至3天，除去盐、矾之苦涩咸味。在泡发期间，务必做到每天换饮用清水1至2次，防止海蜇腐烂变质。

其实，下酒食用的海蜇不用添加诸多调料，适当配点优质酱油、葱花即可。这样清脆可口，原汁原味，当下酒菜或过饭味道相当好。

整个西高山乡建在山顶，绵延十几公里。爬到同学家时已是半夜十二点多。

在同学家休整两天后，因错过班车，步行十几公里到石峡镇，搭车回县城。

前两天下过雨，加上走了不少路，出发时人模狗样，回来时像逃难的乞丐。但心情却格外畅快。那时对生活充满无限期待——上大学，毕业后的生活，改变家乡，种种……

回头想想，已经过了十五年。仿佛就在昨日。那时年少轻狂，斗志昂扬，无惧风霜，大有“敢教日月换新天”的气魄。然而经历了社会的种种捶打，心境早已不复当年。

想起此情此景，忽作一诗：

曾经儿时少年郎，把酒言欢共举觞。
岁月磨平英雄志，如今生活难如糠。
尝把初心勤拂拭，静待来日放光芒。
纵横俗世千般苦，不负胸中少年狂。

虎头鱼作为水产食品，具有肉质鲜嫩，洁白，含脂肪少，味美，无小刺，营养丰富的特质。渔家通常制作方法有红烧虎头鱼：先将鱼刮鳞洗净抹盐晾干，接下来热锅放油煎鱼，一分钟翻面，待两面煎黄后捞出，然后放入葱姜蒜辣椒炒香后放入老虎鱼，适量加水、料酒，白糖，酱油等，大火煮沸装盘；虎头鱼炖豆腐：鱼去鳞除内脏洗净，把正宗嫩豆腐切成小方块，先把鱼放在锅中用食油稍微煎一下，再加入生姜、料酒和足够热水，一鼓足气煮成奶白色时，一次性倒入豆腐，用大火煮开后转小火炖煮片刻，最后放盐和葱花即可，若在炖煮中，添加数只竹节虾，汤不腻，肉滑嫩，味道更加鲜美；清蒸虎头鱼：去鳞剖肚除内脏洗净后，用快刀在鱼背划二三刀，撒点盐，浇点鲜美酱油，还有姜丝葱花之类，搁在锅水上上面蒸汽蒸熟，香气扑鼻，原汁原味。经精心制作的虎头鱼佳肴，吃起来更加有滋有味，不愧是名符其实的独特下酒珍馐美饗。

屋檐下

01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11

12

13

14

15

16

17

18

19

20

21

22

23