

千岛文坛·名家新作



作者简介

厉敏,中国作协会员。写诗,兼事散文、评论。作品散见于《诗刊》《诗选刊》《星星》等报刊,著有《穿越动荡的午夜》《飘荡的情怀》《海山间》等诗文集9部。作品曾获全国散文大赛“华表奖”、全国海洋文学征文一等奖、第六届“恋恋西塘”星星诗歌奖、首届浙江省教师散文一等奖等。

写作感悟

□厉敏

一名作者写作的缘起,跟他(她)出生的地域有关。地域中的一些事物,包括历史、地理、人物、风情及亲身经历等,往往决定着作者写作中所选取的题材、视角、情感、表达方式等。我曾在谈到写诗的感悟时说:“作为一滴血,自然流露自己的血腥。”地域,就是决定每一个作者“血型”的重要因素。

大海,地球表面最广袤的区域。蔚蓝的海水像流动的土地,日夜奔流,显得神秘而深邃。在海岛,每天都能见到这样的场景:波浪、潮水、沙滩、礁石、海湾、渔船、海鸥……作为一辈子生活在海岛的写作者,自然离不开这些生活的因子,它们既是海岛作者所表现的对象,又是作者取之不尽的创作源泉。这些因子中,自然包括无处不在的盐。

盐,仿佛海水中的精灵,是生活中不可或缺的物质。盐是大自然与人类共同作用下产生的结晶。盐藏于海水中,仿佛隐身者,而人类通过煮(晒)盐,让它显出原形。在海岛,最新的考古发现,人们制盐的历史非常遥远。几千年来,盐已与人们的生活融为一体,盐的神秘、特殊及其与人类的密切关系,是一位海岛作者无法忽略的表现对象。

盐,海水的精灵(组章)

□厉敏



一

盐,海水的精灵。

她无处不在,又难觅踪影。她是大海中最丰富的因子,只要掬起一捧海水舔一舔,你的舌头会告诉你,她的存在。

她出生在远古时代,她的年纪已经很大了。她一露脸,就是一身仙风道骨的打扮,白发白髯,衣袂飘飘。

她出入无常,来去无踪,在人间与仙境之间飘忽不定。

她化整为零,以均衡的比例,隐身在海水的背后。

其实,她是海水里的主要角色之一,她参与了海上的一切动荡:波涛、风暴和洋流。

二

她把海变成了一个染料缸。

海纳百川。陆地的河流一旦汇入海水,马上失去了清白的身份,一律被贴上咸湿的标签。

在太阳的总意下,每天有从海面逃逸的水分。他们净身出户,以气体的形式返回天空。

而盐只能寄身于海水中,海水是它的隐身衣。她不想赤裸裸地来到世上。

对陆地上的植物而言,她犹如一种毒品,一旦吸入,就会枯萎而亡。植物纷纷远离她的领地。

在海中,她终身与鱼类为伍。她害怕失去水分,像鱼那样,一旦搁浅,她将失去自由,变成一堆任人摆弄的白骨。

三

盐,也是生命不可或缺的元素。

人体中一旦缺少了盐,就像一台拆掉心脏的机器,显得软弱无力。

在人类的食物中,盐是无处不在的票友。没有了它的参与,人间的风味将黯然失色;美食的舞台,再也找不到默契的搭档。

人们在海水中,早就发现了盐的身影。可是,要将她从海水庞大的队伍中甄别出来,并予分离,是一件很棘手的事。

四

锅煮海水,是最原始的办法,也是让海盐现身的最快捷途径。

支起大锅,添柴入灶,熬干海水。水分可以蒸发逃遁,但隐藏的盐,最终不得不显出原形。

脱去了海水的隐身衣,盐现出白色的真身。

后来,又发明了滩晒。没有了先前锅煮时拉拉扯扯的窘迫,盐有了从容结晶的机会。盐的颜值,大为提升。

五

在海岛,盐的影子无处不在。

海,一直被囚禁于海平面以下,它不能跳出海床的笼子,吞没岛屿,侵占大陆。

但海绝不甘心匍匐于大陆之下,它以特殊的形式,显示着它的霸气;海风、涛声和曾经漫过的水滩,都是它的化身。

礁石根部的水线,滩涂中锈蚀的铁锚,海边斑驳的墙面……随处可见海咸湿的足迹,显示着盐对于岛屿的影响力。

海泥上的斑斑盐渍,渔夫背上的片片盐花,礁石、扁担、缆绳上闪耀着盐的光泽。

六

每到返潮季,仿佛已经衰竭而亡的海水,会突然苏醒。

湿漉漉的潮气或水珠,如大片蚁群出现,从看不见的缝隙钻出。

她似乎告诫人们,这里仍属大海的领地。

海岛人的肺叶,早习惯了在咸腥的空气中自然翕动;海岛人的皮肤,也早适应了被海水染过的海风的亲吻。

海风的嘴唇潮湿、蔚蓝,略带咸湿。

在海岛,人们的鼻子,对咸腥味产生免疫;而一旦离开海边,嗅觉一下子会感到一种毫无回味的空白。

盐的因子更多地渗透于鱼的肌体。

离开了海水,就像离开空气一样,众多的鱼类就会窒息死亡。

咸湿的海水,甚至影响到了鱼类的姿态以及它们的思维。

七

在没有冰箱的时代,盐是渔村人抵御海鲜腐败的最有力利器。

在盐桶,放一层鱼,撒一层盐。

盐在水分中迅速分解,这些小小的质子与粒子,如一个个无形的战士,此刻正隐秘地渗透于鱼体的各个角落;巡视搜索,与躲在鱼体里负隅反抗的敌人展开巷战。

最终,盐以高浓度的杀伤力,控制了盐桶的局面。盐水渗入到鱼体及内脏的各个细胞。

清场以后,鱼的遗体在盐的防护下,成为可以长久拥有的战利品。

八

盐是一位神奇的魔术师,经常化腐朽为神奇。

经不起时间考验的水产品,经过它的渗透、堵截、融合、演变……为接踵而来的海鲜,建造起一个个坚固的壁垒。从而延缓了时间的衰老,让鱼成为海洋中一件不调的样本。

盐,能调出七味,原味、淡味、咸味、鲜味、甜味、苦味、涩味……盐,在民间高手那儿,仿佛一块调色板,能调配出各种层次与美味。

要想成为一名烹饪高手,须知一条秘而不宣的定律:将用盐的妙处,拿捏到极致。

九

在盐滩,引入盐卤的滩田,像一块透明的玻璃。

无数块玻璃,组成地上巨大的玻璃幕墙。空中的天光云影在上面映照、徘徊,让人仿佛置身于太空。

盐,一种来自大海的矿物质,海水的精灵。它细小而粗粝,它有沙子般的身段和雪花般的灵魂。

盐,她不腐不烂,坚韧顽强。所到之处,都会留下她抹不去的印记;她极具反抗性,遇火就会脾气爆裂。

盐,一位百变的精灵,出色的演员。哪儿都离不开它,化工、农业、医疗、食用……随处可见她灵动的身影。



作品集音频已在“竞舟”上线
扫一扫二维码聆听文学之美

屋檐下

儿时的山珍海味

□智之

上世纪六七十年代,物资匮乏,生活清苦。海岛寻常人家,温饱已属不易,珍馐闲味更是奢望。年少的我们,只得另辟蹊径,循着海洋与山野的气息,在山际海滩之间,捡拾着儿时独有的山珍海味,以朴素的野趣,慰藉着由生俱来的童心馋意,也镌刻下终生难忘的故土滋味。

朱家尖境内的山都不高,并无峻岭雄峰,少有参天大树,多是低矮灌木、缠枝藤蔓与萋萋野草。山野的馈赠虽不丰厚,却藏着最本真的味道。雨后初霁,湿润的山坡上,草菇隐于落叶腐植之下,悄然萌发,团团素白,亭亭如伞,清水慢煮,不添佐料,满口是山野特有的鲜甜。山脚缓坡之间,荠菜贴地而生,细碎青叶沾着泥土气息,随手摘取,清炒出锅,唇齿间尽是清香。野百合亭亭玉立,素白花朵清雅脱俗,深埋地下的球茎,肉质饱满、甘甜软糯,俯身掘土、细细寻觅,方得这份山野馈赠。

最难忘的是山间野果,无须加工,摘来即食,香甜入心。紫莹莹的乌米饭,成串垂挂,形

如迷你蓝莓,酸甜细腻;暗红色的“羊屎丸”,汁水丰盈,甘甜可口,唯果核偏大,藏着几分山野拙趣;毛栗结于带刺藤蔓,采摘需倍加小心,去毛剥皮,果肉绵香无比;鼓灯笼以果实形似得名,薄软的苞衣裹着圆圆的青果,成熟坠地,拾而食之,鲜醇回甘;刺藤间的覆盆子,殷红似火,色艳味浓;阴湿处的野草莓小巧玲珑,酸甜相融,不输如今栽培佳品。还有形如芦苇的茅荃,花苞脆嫩清甜;剥皮抽筋的酸麻蕨,酸味浓郁,沁人心脾。诸多山野百味,皆是清贫岁月里最鲜活的舌尖欢喜。

相比于山珍的略显清简,那浩瀚的东海则慷慨赐予了我们无穷的海味。鱼虾蟹贝,品类繁多,潮起潮落间,皆有大海的馈赠。年少贪玩,长辈总叮嘱不可远赴外海,于是我们便守在浅海滩涂,追着潮汐,寻觅海鲜。

浅海之中,推网捕捞是半大孩子最喜欢干的事。我们三五伙伴,相约同行,推着畚斗状渔网,在海浪间缓缓拖曳。滑皮虾、对虾活蹦乱跳,梭子蟹、青蟹张牙舞爪,水母、虾蛄飘逸灵

动,鲳鱼、河豚穿梭而过,每一次起网,都是一场惊喜。

垂钓也是一大乐事。我们随性自在,即取家中缝衣针,火炙弯作鱼钩,寻一截青竹为竿,系上细切尼龙线,以海边捡拾的碎虾烂鱼为饵,静坐礁石或码头之畔,神定气闲,期待鱼儿上钩。海风阵阵,浪涛声声,极目远眺,船影点点,日升月落,霞光满天。不一会,虎头鱼、鳗鱼、鲈鱼、鲻鱼次第而来,偶有蟹虾之类,便是意外之喜。

潮退滩阔,泥涂漫漫,更是天然的百味宝库。贻贝、蛎黄、佛手藏于礁石,辣螺、黄螺、花纹螺聚于浅滩;蛤蜊、毛蚶、蛏子沉于软泥;当人靠近喷出两股浓液;青蟹、沙蟹、红螯蟹横行滩涂,留下长长的痕迹;章鱼、鳗鱼、虾蛄没入泥洞,一有动静惊恐开溜;香螺堆起高高的泥包,海瓜子吐出迷人的花朵;这些都是我们搜寻的猎物。最负盛名的,当数本土独有的顺母泥螺,个大肉肥,深受食客青睐。每至春夏,潮水退尽,滩涂上人影错落,我们或提木桶,

或驾泥船,俯身匍匐,于潮痕泥迹间细细搜寻,一个个活物随手尽入囊中。待潮水复涨,众人满载而归。海风拂面,泥香漫溢,欢声笑语不绝于耳。

海味自带鲜度,无论水煮、清炒,还是红烧、油煎,或是盐腌、酒泡,各有风味,皆成佳肴,鲜美无比,回味无穷。而蟹、虾、贝类则是我的最爱,沿袭至今,每每想起或是看到,莫名的感觉油然而生,其中有海潮的气息,也有滩涂的味道,还有人间的烟火。

如今,我们的生活富足了,山珍海味几成家常,盛宴大餐也时有享用,但尽心之余似乎感觉少了点什么。回首那些年,没有精致宴席,没有琳琅零食,一捧野果、一锅山蔬、一篓海鲜,便是世间至味。山野藏清欢,海洋赠美味,艰苦岁月里,山海以温柔滋养着我们茁壮成长。虽然曾经舌尖上的鲜香早已淡去,但那份在山野间寻觅、在海滩上奔波的纯粹欢喜,那份故土山海赋予的烟火温情,早已沉淀于心,成为一生难以忘怀的乡愁余味。