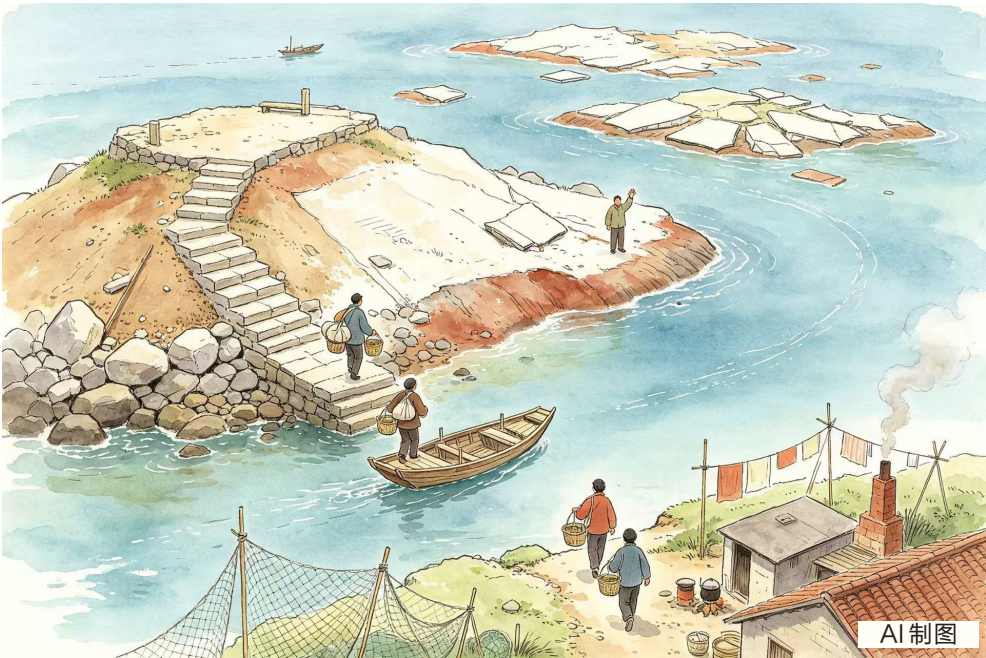


心香一瓣

无忧渡

□干海微



了离岛人魂牵梦萦的归途。道头近了，家便近了；道头远了，思念便长了。但凡在海岛生活过的人，谁的记忆深处，没有一处回家的道头？

“春潮带雨晚来急，野渡无人舟自横。”这般诗意，在海岛道头演绎，也是贴合的。

江南的雨淅淅沥沥，落在石阶、水面、船舱上。沙沙的声响与隆隆的海潮声相融，绵长、执着，又带着潮水独有的克制与规律。海与天的交界处，大片的雾气在升腾、在游走，看不清远处的岛，甚至近在咫尺的村庄，仿佛天地之间，只有渡口、船、岸上听雨的人。

海岛人性情爽朗，那些埋藏在刚毅中的细腻情感，或许就在此刻用雨声静静演绎。独自在渡口，看潮起雾涌，心底自会升腾起几分苍茫与寥落。这种柔情，无须刻意铺陈辞藻，一如海水撞击着岸石般，是最原始、最本真的流露。

道头不止盛放离愁与诗意，也是海岛人讨生活的方寸之地。

那日傍晚，在嵎洒的黄龙岛，王同学拉着我去买鱼，说是已经和船夫联系好了，这一笼有鲳鱼。我以为我们会去菜市场，未承想却是来到了海边。小船驰向我们，船夫一

边驾船靠岸，一边隔着海风和熟人的招呼，随手将缆绳奋力抛向岸边。王同学熟稔地接住绳头，套在石阶的缆桩上。

发动机的突突声骤然停歇，海面瞬间归于宁静。船夫提着鱼篓拾级而上，用大得出奇的声音播报着出海战绩。上岸后，他将鱼篓往岸边一放，马上围上一圈人，询价、成交。对岛上渔家而言，起锚出航、拢洋归岸，靠海谋生，这是极其普通的日常。

船夫能捕鱼，也能渡人、渡己。

朋友的一位远房亲戚，开了很多年的渡船，往返于家门口的水泥坡道头与本岛的大码头之间，从青丝直到白发。后来，两岛间建起了跨海大桥，渡船渐渐没了生意。奔波半生的人骤然清闲，心也随之空空落落。

他常常把船泊在道头，上去坐坐，点上一支烟，望着大海静静出神。旁人替他惋惜，半生营生就此了断。他说，不愁生计，且大桥可以渡更多的人，甚好。只是时常会想念突突的船鸣声，也想念每次归渡时，船上、岸边人着急等待的模样。靠近道头坐坐，日子能过得快些。

数月前，老人辞世。墓碑上除了姓名，还刻着“船老大”三个字。这是他一生唯一的职业，也是他一辈子最深的执念。这一生，他渡了无数人往返山海，也将自己渡向了永恒的彼岸。

一代代海岛人，就在这道道渡口之间来回穿梭。

从道头出发，渡山海，也渡生活；奔赴远方，也奔赴生生不息的来日。人间渡口，从无长久的安稳，也无真正的“无忧”。所谓无忧，并非无离别、无奔波，而是有归渡、有归途。渡口常在，心有所寄，便是最好的安稳。

屋檐下

石奶入羹

□虞燕

舟山人称海葵为“石奶”，据说有“通乳下奶”的奇效，同时还颇具降压、抗菌等作用。早前，人们是将其当作一味药来采集食用的，后来，越来越多的人发现此物实在鲜美，民间甚而有“鲜度超过螃蟹三倍”的说法，于是，“石奶”以美味的身份被发扬光大，尤其到了禁渔期，堪为舟山人餐桌上的“救场明星”。

石奶固生于礁岩，看起来像从岩石里长出来的植物，实为生活在水中的食肉动物。其口端中心有着圆盘一样的嘴部，嘴周围长满柔软的触手，向四面八方伸展着，伺机捕猎食物。受海水的浮动，触手缓慢而又有规律地摇摆，像极了陆地上的向日葵，海葵之名由此而来。别看它们平日里光鲜亮丽，离了水却迅速“枯萎”，生机全无，变成软塌塌、滑腻腻一团，若非海边人自幼耳濡目染，谁能想到这玩意竟是东海馈赠的顶鲜食材。

有些人爱吃石奶，却不大会处理。石奶确实比一般海味难伺候，它的表皮和体内多黏液，若不去除干净，烹饪后会有一股浓浓的腥味，所以得对它格外细致些。舟山人的

做法是将海葵对半剪开，撒上多量盐、少量醋，使劲抓搓，一次又一次，直至其肉质变硬，黏液彻底清除，而后洗净，再焯下水，沥干待用。

石奶可红烧，可焖煮，然最适宜的，还是做成羹汤。石奶肉韧韧的，不易煮熟，需较长时间煨煲。炖得久一些，味道和营养都融进了汤里，方能把它的独特之处充分激发出来。

小时候，长辈们总说，大热天喝上一碗纯石奶汤，保证一整个夏天都不长痱子，皮肤滑滑嫩嫩。做法极为简单，野生石奶加水久煮，加盐，撒点葱花即可。能不能防痱子尚在其次，这羹汤实在浓香、鲜美，只喝一碗是万万不甘心的。石奶的口感也特别，韧中带脆，咬在嘴里“嘎吱嘎吱”的，有点像嚼鲷鱼的感觉，一不留神还顺势滑进了肚里，让人意犹未尽。

从前，海鲜多且便宜，像石奶这种处理起来烦琐的，人们自然不愿耗费功夫——反正也不缺这一口。那时的一些小孩为了能喝上石奶汤，竟暗自盼着长痱子，好有由头缠着大人做上一碗。它的魅力由此可见。

土豆石奶羹是很多大排档里的招牌菜。热锅冷油，先翻炒咸齏，炒出香味和咸味后，加焯过水切碎的石奶，以及多量清水，蒸熟的土豆块用铲子压一下，也倒进锅里。大火滚煮。原本桀骜不驯的石奶在滚汤中舒展、翻腾，与土豆、咸齏打成了一片。待那股子独特的鲜香与咸齏的醇酸唤醒了空气，转文火慢煨。而后，以水淀粉勾芡，搁少许盐提味，滴上香油，一锅黏糊糊热腾腾的石奶羹便大功告成。

此羹的烹饪方法可以说甚为质朴，让海鲜与蔬菜各自发挥，互相成就，然都保留其原来的风味，鲜而不腻，这是做汤羹的精髓所在。端上桌时，汤色是温润的奶白色，泛着诱人的油光，轻轻晃动，有着丝绸般的质感。舀起一勺，入口，暖意瞬间包裹了舌尖。土豆粉糯，石奶脆嫩，汤汁浓稠，带着舒爽的酸香流过喉咙，顿时，身上的每个毛孔仿佛都倏地张开了，通体舒泰。

春天时，还有一道堪称王炸的羹汤——荠菜石奶羹，那是早春里最动人的“天作之合”。白瓷碗中，碧绿的荠菜末如翡翠碎粒

漂浮其中，色泽鲜亮。点点石奶若隐若现，恰似小溪里露出的温润卵石，质感诱人。举勺凑近，荠菜的清鲜之气扑面而来，这来自山野的气息让人精神为之一振。石奶经荠菜的调和，少了腥气，多了一份清润。比起土豆石奶羹的浓稠厚重，这一碗更显清新爽利。老觉得，喝下一碗荠菜石奶羹，就是将春天的生机一口吞下，它会在体内化作蓬勃奔涌的活力。

荠菜石奶羹颇具隐贵的气质。这道菜，大概会出现在两种场合：一是主人家的私宴上，拿出来招待亲朋好友；二是在私房菜馆里，需要提前预订，老板亲自去野外挑拣荠菜，才能奉上这么一锅。

所以，吃到它，已不单是味道，更是一种近乎奢侈的偶然——是时令的恩赐，是采摘的辛劳，是烹饪者那份不随大流的心意。这种不常见，让它多了一种被等待、被寻找的仪式感。

石奶做成羹汤，没有繁杂的佐料，全靠食材本味取胜。一碗石奶羹，让人生出返璞归真的踏实感。

海边人家

银鳞凤尾，江海烟火

□洛水

桃花开，子鲚来；杨梅红，子鲚空。

这渔家老话说的便是凤鲚，一种往来于咸淡水之间的小型洄游鱼类，它们常年栖息浅海，身材修长，体披银白，因在水中游动时尾鳍分叉，摇曳如凤凰的尾巴，得名凤尾鱼。

每年谷雨至小暑前后，数以亿计的凤鲚会自深海溯游至江河入海口咸淡水交界区域产卵，水面银鳞闪烁，场面盛大。猎食者早已等候在各处，准备享受这饕餮盛宴。天上，密密麻麻的海鸟犹如坠毁的战机一般从高空俯冲而下，海里，海豚们利用回声将鱼群团团包围，鲸鱼、海狮、大型鱼类如利剑般各自切割着战场，海面上，渔民们正欢天喜地进行着一场大丰收。

每当这个季节，我们的餐桌上凤尾鱼也成了常客。犹记儿时，每逢午后两三点，街巷里总会传来悠长的吆喝：“卖张网货咧！”母亲会攥上几块钱匆匆往外走去，只见渔民们将“张网货”装在两只筐里，挑在肩上正铆足劲高声喊着，“张网货”一般都由张网船在近海作业捕获，所以出售的海货就来得特别的鲜活透亮。在一众挑货的渔人里，母亲最偏爱阿黄伯的摊子，他为人忠厚诚信，从不把“糊塌塌”“蔫塌塌”的海鲜混在其中以次充好。

阿黄伯筐里的张网货常常因来不及分

类，所以杂七杂八的什么都有：如豆腐般滑嫩的虾蛄、滑溜细柔的沙鳗，卷曲着身体弹跳不止的虾姑，小巧灵活的望潮，还有一尾尾挤在一处，不起眼的凤尾鱼。母亲伸手拨开乱窜的虾蛄与软滑的沙鳗，指尖轻轻捏住凤尾鱼尾鳍，提至天光下细细端详，点点头，说道：“老黄头，依货色蛮好。”接着将满腹鱼子、透骨杂亮的鱼儿轻轻放进竹篮。

凤鲚身小鳞稀，刺多肉嫩，母亲觉得清蒸最适宜。收拾鱼的时候，她的手法相当利落，不用剖鱼腹，只需拿根筷子或是指尖，从鱼鳃处探进去轻轻一转，鱼鳃与内脏便能一并绞出，鱼身却依旧完好。盘中，银亮的凤尾鱼头挨头、尾并尾，密密码齐，撒上少许盐，再淋点酱油便可入锅蒸。不多时，酱汁缓缓渗透开来，鱼身渗出的油脂融进了浅褐色汤汁中，一锅简单的珍馐美味就成了。

父亲特别爱吃凤尾鱼，但凡桌上有这道菜，他总要多喝上几杯。几杯酒下肚后，脸颊微微泛红，和母亲说话的语气也变得温柔起来，有一次竟搂着母亲贴耳说起了悄悄话，母亲呢，脸竟也像喝了酒多出几道红晕。若说食用这道鱼的技巧高超者，非父亲莫属，只见他用筷子夹牢鱼头，手腕轻轻一抖，两侧细嫩鱼肉便爽快脱骨分离，留下一副完整的鱼骨架。父亲夹起一箸雪白的鱼肉，缓

缓送进嘴里，双唇轻抿，细细咀嚼，鱼肉鱼子的鲜醇在嘴里慢慢化开。一箸鱼、一口酒，美哉。

我也夹起一块鱼肉送进嘴里，嚼着嚼着，从舌尖鲜甜的欣喜转为刺卡喉咙的苦痛，我的眉头拧成了一个“川”字，双唇微张，喉咙阵阵发紧，嘴里发出细碎难受的闷哼声。

哎呀，惨了，我前几天才向母亲发过重誓，说再吃凤鲚我就是“狗”。母亲看了看我，露出狡黠的笑容，打趣道：“小狗呀，快扒点米饭。”本来眼泪已挂在眼眶的我，忍不住“哇哇”大哭起来，还不忘边朝母亲指指喉咙示意刺还在。母亲快步跑到厨房拿来陈醋，让我仰头含住，为了不让醋滑下喉咙，我像鱼吐泡泡一样发出“咕噜咕噜”声，任由酸意浸润喉咙，期待快快软化那根扎人的刺。倘若这两招都不奏效，母亲便会端起盛凤尾鱼的瓷盘，在我头顶轻轻转圈盘旋，嘴里反复轻声念叨：“鱼儿游鱼儿游，刺儿走喽！”说来也奇妙，几番念叨过后，喉咙里刺痛的异物感竟慢慢消散了。

此后，我嫌凤鲚刺多，真的不敢再动一口。母亲便改用油煎的法子，将细小的鱼刺炸得酥脆，吃时便再无顾忌。

腌好沥干的小鱼先扑上一层薄薄的干

粉，适中的火候是酥脆的关键，待油温适中，把鱼顺着锅边逐条滑入，随着“滋啦”一声脆响，锅里浮起层层油泡时，即可开小火用长筷轻轻来回翻拨，等鱼身定型泛黄后捞起，再开大火，待到油温滚烫后再倒回去复炸一回，美味即成。

热油里走了一遭，原本银亮的鱼身镀上一层金黄。温热入口，只听“飒”的一声，鱼尾与薄鳍顷刻化为细碎渣末，脊背丛生的细刺纷纷掉落，不觉扎人，反添几缕焦香。鱼肉外皮酥松薄脆，内里柔嫩多汁，那热油逼出的油脂香裹着鱼鲜，滋味绵长又热烈。

如今，因为人类的肆意捕捞，凤尾鱼数量锐减，恢宏盛大的洄游场景再难看见。五月的街巷间再也听不见阿黄伯洪亮悠长的叫卖声。尽管在近海，渔民们仍能寻到凤鲚，但产量却早已不复当年，售价亦逐年攀升。偶尔撞见一筐满腹鱼子的鲜活凤尾鱼，摊主总会特意叮嘱，这是休渔结束后少量合规鱼货，劝着要珍惜这份江海滋味。

所幸的是，经过多年的水域修复、人工养护，海洋生态慢慢在恢复，河口浅滩又能看见成群凤鲚溯洄游动的身影。这条藏满海岛悲欢的小鱼，又会年年如期逆流而来，愿烙印在一代人舌尖的故乡鲜味，岁岁相传，永不断绝。