

乌菰莓的夏天

□陈斌 文/摄



的“昆虫旅馆”和“自然野趣庭院”里，乌菰莓这样的蜜源植物就是常客。看到小小花园里有这么多昆虫因为这微小的花朵而聚集，展现出生态的多样性，真是让人高兴啊。

从毕业工作后一段时间内，那时我经常和同好一起去不远的荒区观察访花昆虫。工作某一天，我们去了单位附近的废弃砖厂，那儿以“很多的微小野虫”闻名。我在厂的南墙发现了一丛丛黄绿色的花，上面落满了各色飞虫，走过去一看，原来是野生的乌菰莓。那也是我第

一次在野外惊叹它对昆虫的吸引力。

乌菰莓长在墙头之后，倒引来了许多昆虫。初夏时节，短吻蜂总会头一个将花盘围成一片食堂，那光景真是繁忙。要我说啊，初夏墙头间最具魅力的莫过于这招虫的乌菰莓了。

今年的初夏比往年都燥热得早，花期也来得猝不及防。往年六月芒种的时候绿叶还很嫩，甚至还会再冒出些新芽，全然是一幅初生草木的景象；然而今年这时候，藤蔓的枝叶已经完全舒展开来，花梗也结出了些许淡绿的花苞。篱笆

旁的草丛受到南风的影响，开满了花；渐渐地，还能听见蜜蜂那轻快忙碌的嗡嗡鸣。

群虫从晨露中开始苏醒，最先探访的就是乌菰莓的花朵了。我在去年七月初六的时候发现了三只粉蝶，万分欣喜；而今年的六月十五日，我就已经观察到第一批觅食的蜜蜂，七月九日的时候，已经有十几只甲虫在花盘上大快朵颐了。这边的人把乌菰莓叫作“五爪龙”，表示“看见了五爪龙开花，就意味着终于能迎接盛夏群虫狂欢了”。虽然乌菰莓的花朵只有些微小的淡绿，但从中也能感受到它那吸引百虫的魔力。乌菰莓的花盘其实就是昆虫们的天然餐厅。盈盈的蜜汁被花盘托着，有种别致的感觉；它那一堆杂草丛中猛地探出头来惹得群虫环绕的样子，也让我觉得特别可爱。

五爪龙快盛开的时候，长脚蜂那轻纱一般的翅膀已经落下来了。这种寻蜜客来得相当早，明明昨天看什么都没有，某天早上起来，突然就发现绿叶尖上已经停着一寸多长的飞虫了。这总让我惊讶不已。

今年，我还在篱笆门前的乌菰莓藤下发现了蚂蚁。虽然花蜜还没完全溢出，但我可以确定那就是嗜甜的工蚁。黑褐色的触角探空而起，约有几分长，头上顶着两只小小的复眼，每只蚂蚁有六条细腿，十分惹人怜爱。工蚁动作敏捷，数量很多，但因为这花盘里的蜜露太过丰盛，蜂蝶也来争抢份额，所以它们只能听凭气味的指引，不知疲倦地穿梭攀爬。昆虫们的盛宴终归是热闹非凡的。

牵牛花大概快开了，草丛中繁茂的乌菰莓也将引来一片蝶舞。现在，篱旁的盛夏满溢着一股生机勃勃的味道。

海边人家

2012年、2016年、2017年，我曾三次登岛，却总觉得游意未尽。那些旧日的风物与人情，像潮水退了又涨，始终在心口轻轻拍岸。前不久，我们“境界”摄影社团一行人驱车从东港出发，再次前往大鹏岛。

大鹏岛隶属金塘，不远不近；浙港与大鹏之间有渡轮，可乘船登岛；岛上遍布古民居，天然出片。“海岛+田野+古民居”的元素组合，对旅拍者而言，实在友好。

大鹏渡

跟其他港口的渡轮不同，大鹏渡有个特别的规矩——除了私家车，行人一律免费。

船是新造的。还没靠近码头，远远就望见了那抹白。一条通体洁白的渡船静静地泊在埠头，算得上舟山岛际短途渡轮里的大个子了。船体线条利落，船身上用深蓝色大字写着“金鹏渡”三个字，端正大方，叫人看着就踏实。分上下两层，上层的观光甲板四面通透，海风可以从容地穿堂而过；下层的车客区，能装下四五辆私家车。前些年还是狭窄逼仄的老船，如今随着一声汽笛长鸣，车和人一道平稳地上了船，脚步声都不那么急促了。

走进船舱，室内的座椅跟镇上的电影院似的，软皮的，皮面泛着温和的光泽。走到上层推开舱门，迎面就是观光甲板——这是新渡轮最让我惊艳的地方。栏杆旁三三两两站着乘客，有的凭栏远眺，有的举起手机拍着不远处的金塘大桥。我抱着相机在甲板上踱来踱去。船上的空气跟陆地上到底不一样，带着一股咸润的、说不清道不明的味道，让人莫名地兴奋。

唯一的遗憾是航程太短。从浙港到大鹏

岛，直线距离撑死也就千米上下。不过五分钟的工夫，船就稳稳地靠了岸。一句话还没说完，对面的码头已经近在眼前。这种短得不像话的航程，赶路的人当然觉得爽；可要是想慢慢玩的人，就难免意犹未尽。

岛上三轮

三轮车——那是多遥远的事了。竟然在大鹏渡上还能见到。海上三轮车，这倒是平生头一回遇见。

在大鹏渡上还能遇见三轮车，我是真没想到。车厢长得出奇，篷盖巨大，像个移动的面包房。乘客多半是上了年纪的、腿脚不便的，或是要搬大件东西的。车夫都是本地人，穿着老式蓝布粗衣，表情憨憨的，一边踩一边跟乘客聊天。这些车应该是最老款的了，纯粹人力驱动。除了上下渡轮要用力气，大鹏岛上地势平坦，骑起来倒也省事。车夫们也不着急，稳稳当当的。听村民说，这些三轮车多是农户自备，主要用于服务亲戚、邻居和熟人。

大鹏人家

岛上的小店不多。王家老宅附近有家夫妻店。路过太平官门口的洗衣台，阿姐看到我背着相机，主动打起招呼来：“依是阿里来滴？”“我是东港过来到大鹏玩的。”一听“东港”两个字，阿姐的眼睛亮了，话跟着就密了起来：“东港现在建设得老好了，上个月我还到沈院看过牡丹，观光车都免费的呢。”她掏出手机，“喏，不信你瞧瞧，我还拍了好多照片和视频啦。”满屏都是形形色色的牡丹。聊了一阵才知道，她是岛上的媳妇，趁“五一”假期特地上岛

照顾公公。

大鹏岛上家家户户都种着应时的蔬菜瓜果，还点缀着各色的花。往下去的田埂上，几株玫瑰在烈日下格外扎眼。女伴们蹲下来，围着花就是一阵猛拍。平房里走出一位老汉，他外套的颜色倒跟眼前的玫瑰差不多，看我们那副欢喜的模样，就在自家门口笑起来。

我们使劲夸花种得好，老汉也不谦让，不急不慢地讲起移栽的窍门：“这花好养活得很。初春季节剪个枝，往土里一插，就活了。”我们央他在花前拍张照，老汉爽快地答应了。临走，他又记起孙女的事来，自豪地说道：“孙女在沈家门中学念书，当班长呢。马上就要高考了，还得补课。今年五一就不来了。”

太平山灯塔

从山脚沿小路往上走，大约半个钟头就能到达太平山灯塔。

塔高8.9米，始建于清光绪二十八年（1902年），是为船舶避开暗礁险滩的重要航标，现为全国重点文物保护单位。灯塔是大鹏岛乡贤杨希栋和儿子杨圣波筹资修建的。最感人的是，1940年，杨圣波英年早逝，弥留之际还叮嘱妻儿，一定要把自己的遗体葬在灯塔附近的山岗上——和父亲合葬，以便世代永远守护这座灯塔。

行至一处开阔地，金塘大桥横亘眼前。再走十来分钟，就到了灯塔的院子。刚进院子，“小汪”热情地迎了上来。我们绕着灯塔走了一圈。说实话，看过花鸟灯塔之后，太平山灯塔无论是地理位置还是规模体量，都无法与之相提并论。

让我印象最深的，是这里的干净和素雅——篮球场上几乎看不到一丝垃圾和落叶。当同伴

们还在灯塔下玩自拍时，我独自回到操场。“小汪”伏在树荫下乘凉。我唤了两声，它懒洋洋地走开了。我索性躺下来，闭上眼睛，听金塘岛上的风从睫毛上吹过，头顶的沙朴树叶沙沙地响。那一刻，想在太平山灯塔宿一夜的冲动油然而生。不多时，团员们笑着嚷着过来，几个人透过沙朴树叶的缝隙，把远处的金塘大桥收入相机。

离开灯塔，我特意回到那座门楼边，把天南星的位置指给守塔人，叮嘱他当心，并给守塔人拍了张灯塔门前的合影。

归途与展望

从灯塔下来，走到码头，已是下午一点。等车辆摆渡安顿妥当，我们在码头铁门前候船，议论着哪里就餐。几个村民凑过来，热情地给出建议。当谈到对大鹏岛日后发展的看法时，他们笑着说：“你们看，山体上路已经在开挖了。那边大桥已经造得差不多啦，你们来早啦，今年6月份就可以与本岛相连了。下次来大鹏就不需要坐渡轮了，直接开车过来好了。”村民说的，其实就是全长2.2公里的金鹏跨海大桥。

海岛开发，交通先行。金鹏跨海大桥的竣工通车，将以陆路通途串联起两岛的发展脉络。大鹏岛的未来变化可以想见。只要能够护好祖宗留下的遗产——老宅、河道、田地——一切皆可期。

在潮起潮落之间，在桥与舟的交替之际，我们既见证着它的变迁，也被它静静地渡往更远的未来。

这，便是大鹏岛——一个永远等你靠岸的光阴的渡口。

屋檐下

嵊山食辣螺小记

□李海州

初夏，女儿放假，我带她去了一趟嵊泗县的嵊山岛。远离城市喧嚣，我们享受海岛慢时光，而与辣螺的意外相遇，让这段旅途满是欢喜。

我们在嵊山的行程，由老周全程张罗。他是我宣传枸杞岛旅游时结缘的网友。当年他看到枸杞岛旅游红火起来，觉得嵊山也有机会，便在自家开了民宿。那时他常向我请教旅游电子商务的知识，一来二去，我们成了忘年交。他比我大十来岁，却总叫我“李老师”。他是典型的海岛老渔民，豪爽大气，我很喜欢。知道我带女儿来，他格外高兴，早把房间收拾干净，还备了一桌丰盛的晚餐。

傍晚时分，我们在民宿的院子里，把桌子撑开，一桌渔家菜端上桌，其中一盘色泽红亮的酱爆辣螺，深深勾住了女儿的目光，她好奇地问：“这是什么？”我告诉她是“酱爆辣螺”，“是螺？那怎么把壳敲碎了？”“好入味呀！”我补充道，“酱爆辣螺把壳敲碎，可有技巧了，关键在敲，壳不能全碎，只要敲出裂缝让螺肉露出即可。烧的时候，姜蒜小米辣在热油里爆香，倒入螺肉大火快炒，加料酒、生抽、糖，最后撒一把葱花，香气就直冲鼻子了，你闻香不香？”

女儿夹起一块带壳的螺肉，细细打量，螺壳油润发亮，她小心翼翼地送入口中，嚼了两

下，眼睛突然亮了：“辣！真的是辣的！”老周笑了：“辣螺嘛，辣就对了。”他就开始给女儿普及起辣螺的知识。

“你看它外壳布满疣状突起，很像荔枝皮，因此也叫疣荔枝螺。”老周指着螺壳说道，“它在不同地方有不同叫法，舟山人叫辣螺、黄螺，福建厦门叫苦螺，台湾叫岩螺，青岛叫辣玻螺。你吃到的辣味，是因为它尾端有一个辣囊腺，分泌的辣味素带来了辣味。”女儿听得出神，把一颗螺肉翻来覆去看了半天，又把螺尾对着灯光端详：“原来这点绿色就是辣味的来源啊。”老周说民宿门口海边礁石上就能捡辣螺，女儿满满兴致，执意第二天要去海边捡螺。

第二天一早，天刚蒙蒙亮，我们出了民宿院子，眼前就是湿漉漉的岩礁，由于长年被海水冲刷，表面坑坑洼洼，有些地方附着干枯的藤壶壳和墨绿色的海藻。我牵着女儿的手，小心翼翼地走在岩石上。女儿突然从我手中挣脱，她蹲下来，伸手去捡螺，我看她附近就有七八粒辣螺，紧紧吸附在石面上，她惊喜地叫出声：“果然能捡到螺呀！你赶紧去拿个袋子。”我牵着女儿又回到了院子里，找了一个小桶和绳子，又回到了礁石上，我用绳子一端绑住女儿的腰上，另一端

绑在自己手上，稳妥后，就让女儿在岩石上找螺。我们零零散散捡了一些，此时，来了一位老奶奶，看女儿可爱，主动上来教女儿捡螺。

她说辣螺偏爱群居，海边人俗称“做窝”，大多藏在潮间带中下区的石缝与岩石背面，大个头的辣螺格外机敏，总躲在幽深石缝里避险。老人教我们搬开石块，用细铁钩探进缝隙勾取螺群。果不其然，掀开一块石头，密密麻麻的辣螺紧紧吸附在岩面上，深褐的螺壳挨挨挤挤，伸手一拂，便簌簌落入小桶。女儿蹲在礁石上，小心翼翼地翻找，时而因发现一大群辣螺欢呼，时而对着空空的礁石小声叹息。似乎赶海的乐趣，就在这一寻一拾之间。我时时叮嘱女儿小心慢行，看着她雀跃的模样，心中满是温柔。没忙多久，小桶已是满满当当。

中餐，我们继续吃辣螺，老周把我们上午捡的辣螺做成了白灼，这是海岛最原生态的吃法。他把辣螺刷洗干净，冷水入锅，放两片姜、几滴油，水开后煮两三分钟即捞起装盘。没有任何多余的调料，只求留住本真鲜味。螺肉丰腴弹牙。我教女儿用牙签挑出螺肉，蘸一点酱油。入口是纯粹的鲜甜，紧接着螺尾的微辣与清苦缓缓漫开，最后竟化作一丝回甘。父女二

人各持一根牙签，慢悠悠地挑、细细地品。那一口苦尽甘来，像极了生活的滋味。

欢乐的时光总是短暂，午后我们便要返程。老周的父亲，主动提出教女儿制作海岛传统辣螺酱。老人拿出小榔头，手把手教女儿轻敲螺壳，他说敲螺力道需拿捏得当，敲裂外壳却不捣碎螺肉，把所有辣螺敲好后，再仔细剥去碎壳杂质，然后螺肉放进碗里，加盐、姜丝、一点点白糖，再倒少量白酒。搅拌均匀后装入玻璃瓶，密封好，送给女儿，他补充说，一个星期后，就可以吃了。女儿接过玻璃瓶，小心翼翼地放进背包，满心期待着数日之后的风味。

回家后，那瓶螺酱被放进冰箱。五六天后，我们打开封存的玻璃瓶，一股醇厚鲜香扑面而来。原本清亮的酱汁经发酵变得色泽深沉，螺肉嫩滑紧实，鲜、辣、咸、甜交融在一起，开胃又醇厚。舀一勺螺酱拌着白米饭，一口下去，嵊山岛的海风、清晨的礁石、赶海的欢笑、民宿里的闲谈，一幕幕涌上心头。

潮起潮落，螺香绵长。在嵊山岛，我不仅邂逅了辣螺的美味，那滋味久久留在舌尖；更在那短暂相伴的日子里，珍藏下与女儿的温柔时光，藏在心间。