

兰山码头的童年印记

□臻妮

秀山岛四面环海,从前只靠渡轮与外界相通,岛上分南北两片,散落着小欢喜、大欢喜、里凤凰、外凤凰等雅致地名。岛上原有两座码头,北浦的小欢喜码头专往高亭,大桥通车后便渐渐闲置;南浦的兰山码头,是往返定海的重要渡口,也是我童年最深刻的精神地标。

听村里老人讲,兰山之名由来质朴动人:早年这座山坡遍生兰花,春风拂过满山幽香,故而得名。数十年来,地名未曾更改,码头模样却历经天翻地覆的变迁。记忆里的旧时兰山码头,不过几十米石砌埠头,几级石阶常年浸在咸潮里,边缘覆满青黑海苔。每逢落潮,滩涂藏着小鱼、小蟹,惹人驻足;一旦涨潮、风浪大作,船只难以靠岸,行人只能踩着摇摇晃晃的木板登船,老人、孩童与妇人走上去,步步心惊,乘船反倒成一桩煎熬。当年候船没有遮风挡雨的廊道,仅有一间四十来平方米的简陋小店充当售票点,两三米长的木质柜台占去大半空间,门外摆几条长条木凳,人一多便无处落脚,只能挤在露天海风里等候,可即便如此,往来渡客依旧络绎不绝。

那时,父亲常同我念叨:“兰山摇动秀山舞,小白桃花半吞吐。”这诗出自《送冯判官之昌国》。有人说,这是苏东坡登临秀山时有感而作;也有人说这是他船行海上写下的佳句。这里的“小白”,其实是指普陀山。古人因普陀山遍开白色水仙花,取雅名小白华山,简称小白。诗句真假无从考证,但兰山码头刻在我心底的两件往事,时隔多年依旧清晰如昨。

一是年少时到码头旁的张瑞文烈士墓祭扫。彼时烈士墓便在渡口近旁,后来才迁址定海。学校规定四年级以上学生方可前往,低年级仅能推选代表,能被选中的我满心欢喜。我们亲手采摘松柏枝,用黄白纸扎制花圈,队伍扛红旗、举彩旗,一路列队歌唱《踏着烈士的脚印前进》:翻过小山岗,走过青草坪,烈士墓前来了红领巾……

抵达墓地后,辅导员细致讲述烈士生平,全体肃立默哀三分钟,随后举行新队员入队仪式。老队员为新人系上红领巾,庄严宣誓。校长站在墓前叮嘱我们:红旗由先烈鲜血染成,红领巾是红旗一角,一定要懂得珍惜。整场仪式不过两小时,我们却提前三天细心准备,衣着要素净,鞋子需防滑。

祭扫结束,大家相约采摘野茶、捡拾茅针,顺路去滩涂看当地人捕捉红蟹——平日里极少允许单独来到码头,这次出行,每一刻都让人雀跃。

归家后,我把全程讲给母亲听,她听罢轻叹:千千万万先烈舍身为民,如今的幸福来

之不易,你定要好好读书,报效家国。彼时年纪尚小,心中暗自疑惑,秀山仅有一座烈士墓,何来千万先烈?待到后来通读历史,才读懂母亲话里的分量,从此发奋苦读,年年获评德智体标兵,当年的奖状至今完好留存。

二是夏日到码头抢购海蜇。那年盛夏,大队广播突然通知:兰山码头新到大批海蜇,凭人头限购,一角一斤,每人10斤。我家紧挨着大队办公室,消息第一时间传到家中。母亲塞给我两元钱,再三叮嘱切莫弄丢,又让我带上未满十岁的妹妹,两人一共可购置20斤。十一二岁的我揣着钱款,领着妹妹,心头沉甸甸满是责任。

码头排队分两道工序,先交钱领取竹筹,再凭筹过秤。发放筹码的是熟人,是玩伴的姨爹,见我们姐妹俩独自排队,笑着各递一根竹筹。正午烈日当头,码头全无遮阳棚,排队的人个个大汗淋漓。我让妹妹去小店躲避酷暑,独自拿着两根筹等候称重。可递筹码时,师傅看都未细看,随手一把扔进木箱,只称10斤给我。我急得连忙辩解,手里是两根筹,该买20斤,对方却置之不理,催我让位。委屈瞬间涌上眼眶,泪珠止不住滚落,一时间手足无措,不知回家该如何向母亲交代。

慌乱间想起父亲平日教诲:遇事切莫一味哭泣,要冷静想办法。我抹干眼泪,牵着妹妹去找发筹的姨爹作证。他听罢立刻随我折返,笑着同称重师傅解释,是自己一次性给了两个孩子筹码。师傅这才恍然致歉,分两袋称足20斤海蜇交到我们手中。彼时心头大石骤然落地,委屈消散,只剩踏实的成就感。

回家路上,烈日依旧灼人,姐妹俩各拎一袋海蜇,步履轻快。母亲见我们哭红双眼,满心心疼,直说早知这般委屈,宁可不吃海蜇。父亲却看得通透,宽慰我们:坏事亦是历练,经一事长一智,此番经历也算难得成长。

时光流转,当年一悲一喜两件小事,深深烙印在心底。如今再踏兰山码头,早已不复旧时简陋模样。三座大型泊位整齐排列,数百米遮阳栈道入车分流,车辆行人都能平稳直达船舱;宽敞明亮的候船大厅配备皮质座椅,冬暖夏凉,墙面大屏循环播放船班、新闻与轻音乐,冷热水随时供应。不少老人坐在这里感慨,如今码头舒适便捷,全是好日子的写照。

新旧光景两两对照,万千感慨涌上心头。那些发生在兰山码头的少年旧事,藏着红色初心,也藏着人间烟火,永远是我心底抹不去的珍贵记忆。惟愿兰山码头舟行顺遂,我的家乡秀山,岁岁兰香,岁岁秀丽。

儿时酱油饭

□李海州



几个朋友在宁波老外滩逛街,到了饭点,我们随便进了一家家常小馆,菜单上写着“古法猪油拌饭”,瞬间让我来了兴趣,下意识点了一碗。白色大瓷碗盛着饱满米饭,铺着碎雪菜、卤肉末与金黄油渣,配料堆得满满当当,可入口时,感觉不是儿时的味。放下筷子,我心底浮现的是儿时酱油饭。

在我的家乡温州永嘉,我们直白唤它酱油饭,没人强调猪油,因为猪油是理所当然的,就像没人会特地强调“水煮饭”一样。后来才知道,各地叫法不同。在宁波朋友这里,叫猪油拌饭;香港人叫“猪油捞饭”;台湾叫“猪油饭”,倒像我们叫酱油饭。名号千差万别,内核却无二致:热米饭、自熬猪油、家常酱油三样简单食材,不必繁复配菜,正因朴素,才有了这人间至味。

对儿时酱油饭印象这么深刻,当时感觉有多少好吃也不一定,最关键吃得快。我们生在农村的孩子,整天有玩不完的事,打弹珠、爬树、掏鸟窝、捉萤火虫、摘野果、摸鱼,饭点匆匆归家,谁都不愿把大半光阴耗在餐桌。唯有酱油饭,筷子三两下拌匀,油香酱香裹住米粒,不用配菜,大口吞咽,三五分钟便能清空一碗,放下碗筷就追着伙伴出门去玩。现在我都觉得,酱油饭是天底下最懂小孩儿的饭,它不耽误你玩。

一碗地道酱油饭,关键在猪油和米饭两样东西。母亲买回猪板油,切成小方块,在锅里用慢火把油炸出,然后她拿一把长柄勺,把油一勺一勺舀进搪瓷缸里,静置一夜,滚烫油脂化作雪白凝脂,温润如玉。离开乡土多年,我依旧沿袭旧俗,每到冬日便买板油慢熬一小坛猪油,盛到搪瓷缸里,煮面、拌饭挖一小块,瞬

间找回家乡的味道。

那时候的米饭好吃。大米是自家水田种的,全程施农家肥,无半点化肥沾染。煮饭靠家中老式柴火灶,稻草柴火入灶,火苗舔舐锅底,焖煮出的米饭自带清甜,远非电饭煲焖出的米香可比。让我记忆特别深刻的是,掀开大锅锅盖,白汽扑面而来,米粒饱满莹润,颗颗分明。

把饭盛进粗瓷碗,挖一勺搪瓷缸里的猪油搁在顶上,再倒一圈酱油。酱油不必多,多了咸;猪油不必大,大了腻。然后拿筷子从碗底往上翻,一下,两下,三下——猪油遇热化开,酱油渗进米粒的缝隙,白米饭慢慢变成那种温润的、泛着光的酱色。这时候要趁热吃。第一口下去,猪油的醇厚裹着米粒的甜,酱油的咸鲜在舌根上兜一圈,三样东西谁也不抢谁的风头。再嚼两下,那种层次感就出来了,软的、韧的、滑的,层层叠叠地铺开。满嘴都是热气,吞下去,那股香气还在,从喉咙口一直暖到胃里。

酱油饭入口的滋味,是刻在味蕾深处的记忆。油香不腻,酱香柔和,米饭自带天然回甘,不用油渣、葱花点缀,纯粹的本味最动人。反观宁波餐馆改良版猪油拌饭,堆砌雪菜、肉末等繁杂配料,反倒遮蔽猪油与米饭融合的原生香气,色虽热闹,香却杂乱,入口层层味道互相冲撞,失了儿时一碗饭干净纯粹的温柔。

蔡澜说“一碗猪油捞饭,吃了感激流泪”,我小时候是理解不了“感激”二字的,谁会感激一碗天天吃的饭呢。现在才懂,感激的是万事不必繁杂,简单自有绵长滋味。人总在追逐繁复,待到阅尽繁华,才懂最简单的滋味,藏着最厚重的温情。