

民间记忆

勾魂海鲜面

虞燕

作为舟山传统的特色面食，海鲜面没有繁复的烹饪技法，没有花哨的摆盘与精致的器皿，只凭借一个“鲜”字，就能把人勾了魂去。

地道的舟山海鲜面从不用味精、鸡精等画蛇添足，鲜味全凭食材本身层层叠加。以大骨熬制高汤，奠定醇厚底色，再借海味提鲜，小火慢煨。两者完美相融，终得一锅色泽清亮、鲜润不腻的汤底。可谓还原本味，方为至鲜。

舟山海鲜面，海鲜才是绝对的主角，面条反而沦为了点缀。这碗汤面仿佛就是为了彰显“东海鱼仓”与“海鲜之都”的实力而生——各色海鲜铺满面碗，犹如神仙打架。面条要么沉在碗底，要么零零落落地缩于一角。有人开玩笑，说为了吃口面，得在碗里翻山越岭或者挖地道才行。

海鲜面的食材永远踩着时令的步点，选取最新鲜的渔获物。面馆里，当季的海鲜一一摆在柜内，鲜活水灵，像小型的海洋博览会。各色虾蟹、贝类、鱼类，还有虾姑弹、望潮、鱿鱼等都从凌晨三四点的渔港赶来，齐聚一堂，只为成就一碗至鲜的面。食客可任意挑选，随性搭配。真正的丰俭由人，各有千秋。

海鲜面里，“常客”诸多。梭子蟹堪为其中的顶流配料。尤其金秋时节，蟹黄油润，蟹肉肥腴，简单处理后切块入汤，鲜美无比；虾必不可少。滑皮虾、基围虾、竹节虾各有风味。虾肉紧致弹牙，咬开的瞬间，鲜甜的汁水在舌尖迸发；花蛤、蛏子、贻贝等贝类提前吐净泥沙，入锅后立马开口，肉质鲜嫩多汁；更有小黄鱼、雷达网带鱼、银鲳、乌贼、鱼丸……轮番上阵。

作为舟山土著，最想推荐的，还是熏马鲛鱼。煎至酥脆的熏鱼浸入面汤，紧实的鱼肉慢慢变得柔润，纹理间吸饱了汤汁。一口咬下，外层仍带着微微的韧劲，内里早已软嫩入味，鲜醇的汤汁在齿间溢出，越嚼越上头，说它是其间的灵魂味道亦不为过。

一碗海鲜面，简直是一场浓缩的东海盛宴。

在这场盛宴里，面条始终甘当配角，然万万不可或缺。面条分米面与切面，各有拥趸。米面由大米水磨蒸制而成，细长洁白，爽滑柔韧，带着淡淡的米香，一吸溜，便顺着喉咙滑入胃里，温润舒坦。切面相对劲道一点，久煮不烂，能稳稳挂住浓郁的汤汁，入口扎实有嚼劲。无论哪一种，面条均不抢风头，只默默衬托出海味的清鲜，让每一口都吃得踏实又满足。

一碗合格的舟山海鲜面，颜值亦是赏心悦目的。面条铺于碗底，满满当当的海鲜错落摆放，红艳的虾、金黄的蟹、嫩白的鱼肉、浅褐的贝类，再配上翠绿的青菜，色彩斑斓，热热闹闹，且每一样食材都保持着完整的形态，看着就让人胃口大开。一端上桌，鲜香扑面而来，忍不住捧起碗啜一口汤，暖意顺着舌尖一路淌进心底，滋味绵长。夹一块海鲜，等不及全部咽下，赶紧嗦上一筷子面条，鲜爽回甘，精神头似乎也一下子提了起来。

这样的一碗面，直吃得人心头熨帖，浑身畅快。

舟山的海鲜面馆，门面大多其貌不扬。无论是依着渔港的老店，还是藏在街巷里的小馆子，都是简单的桌椅，明净的橱窗，一眼便能望见新鲜的海味与忙前忙后的师傅。天刚亮，小店便已开门，渔港新送来的鱼虾还带着大海的体温。师傅们手脚麻利地处理食材，煮面捞面，沸水腾起白雾，弥散于食客的轻语闲谈中。一派动人的烟火气。

面店生意不一定红火，却始终笃定地守在那。店里人来人往：有刚归航的渔民、海员，大口喝汤大口吃面，海上奔波的疲惫渐渐消散；有邻近的本地人，慢悠悠地拣着海鲜，和老板闲话家常，熟稔得如同家人；也有慕名而来的游客，捧着面碗细细品尝，眼里藏不住初见的惊喜。

坐在面馆里，窗外海风掠过，带着咸湿的气息。店内热气氤氲，舟山方言与碗筷轻碰的声响交织，海鲜与骨汤交融的香气萦绕，那一刻，心便会莫名安定下来。外界的匆忙浮躁都被隔在了门外。

靠海而生的舟山人，用一碗面，汇聚来自不同海域的鲜物，也揉进了海风、潮汐和海岛人家的寻常日子。对舟山人而言，一碗海鲜面，是清晨唤醒味蕾的底气，是深夜抚慰心灵的暖意，是游子魂牵梦萦的乡愁，更是归乡时，一口入魂、无可替代的人间至味。

心灵隽语

月亮的生日

周江川

月亮又圆了，这个十五，我依旧是一名异乡客，独自揽月入怀。

一丝惆怅洒向窗外，秋色在慢慢蔓延，也让思绪染上了淡淡的黄色。路两旁的栾树黄花细碎，海风一卷，在空中飘荡了一会，便随了海浪，消失得没了踪影。

九月，每天我都会站在面向东海的阳台上，静静地观赏几分钟窗外那一片连接着大海的秋色。它像一首立体的轻音乐，天地为纸，海平线为谱，浪花为曲。

秋意随海风漫进窗内，撩拨了一下我身旁的木槿花树。

木槿花树第一朵花开的那个早上，喜悦溢满了整个玻璃房阳台。这是我亲手种植的喜悦，不曾想，这份喜悦竟然如此清甜、充盈。

这份喜悦在脑海中绽放，我想与人分享。

母亲，第一个我就想到了她。她喜欢鲜花，我能想象到她看见花朵时的容颜，也如同鲜花一般，美丽动人。

才早上6点，东海的太阳还没有漫步到母亲生活的西部。先给她老人家拍一张花儿的笑脸，等她醒了给她一个小惊喜。

当母亲看见我发过去的照片时，回了一个信息：“儿子，这个十五，你回来吗？”

“海上生明月，天涯共此时。”在西部工作的时候，只见山，不见海，母亲却在中原，那个时候是“遍插茱萸少一人”。如今，月亮还是那个月亮，思念依旧如风。母亲回了家乡西部，我看见的月亮却是海上的，那山后面的月亮留给了母亲。

生活滋味

月饼记

姚崎锋

去年发的中秋月饼，一直放在家的角落里，觉得时间过得太久了，前几个月才肯丢掉。我是很节俭的人，原本还想吃了，只是这些年，牙口太差了，甜腻的一沾牙，免不了牙疼，有些怕吃。当时拿回家时，问儿子要不要吃，他瞥了一眼，面露鄙夷的神色。

月饼是传统食品，不管怎么变，无论怎么小众化，总也逃不脱广式和苏式两大类。印象里，广式大多是有包装盒的，更显得贵族气，而苏式往往是油酥纸包的，或者散装称的，更亲民。不管哪一种，内馅都很奢华，玫瑰、百果、椒盐、豆沙、莲蓉、五仁、冬蓉、奶黄等等，你叫得上名的，都有。

其实我更偏向于苏式，表皮油酥，一咬扑簌簌掉落，小桌上撒了一片。母亲总在那时慈爱地看着我们，有时也会随手捏起几块掉下的酥皮塞进嘴里。她说不能浪费。我们便抢着捡来塞进嘴里，最小的皮粒分点给地上的小蚂蚁，看它们兴奋地排队搬运。吃掉了饼皮，内馅得留好几天，一次性下肚太挥霍了。

这些年，商家为了吸引顾客，总会绞尽脑汁，每年研发几种新意，但爆款的毕竟不多。前两年，在云南吃到鲜花月饼，口感不过于甜腻，又有鲜花的清香。今年忽然又想起那种味道。

老掉牙的中秋传说和寓意就不多说了。一想到中秋，总要与朗月发生关系，古诗说得好，今人不见古时月，今月曾经照古人。月亮还是那轮月亮，只是月饼不断变着样式，食饼的人换了一代又一代。古月照今人，不曾变的是天上清辉，流转的是岁岁不同的烟火人间。



老娘早已住在了山的那一头，可这升起来的月同样能朗朗照着她的居所。如果想要和娘说几句话，这月饼便是牵线。老爹的牙也早已整排换了，带去的月饼多半也是吃不了几口的，摆着就摆着，就当是给中秋的清供吧。

人到中年，心随境迁。不喜热闹，大多三点一线的生活，幸好老家很近，三天两头回一趟，太熟悉的院子和住着的人，哪怕距离很近，故土依旧是心底的故乡。在空旷的院子里，抬头便可望月，不必趴在小城里高楼的窗前，果然，月是故乡明啊。

年年中秋，月相似，人不同。眼前的时光才是好时光。