

三面环海的烟台

黄咏梅

与烟台有关的最早记忆,来自母亲的睡前故事。她最喜欢给我讲“八仙过海,各显神通”的故事。有意思的是,这个直到退休后才第一次见到大海的女人,却对传说中那片海以及海上的仙岛蓬莱展开过很多丰富的想象。她常常指着挂历上蔚蓝大海中的岛屿,对我说,这些都是神仙留下的脚印。我第一次去烟台,飞机从云层下来,一眼就能看到青绿色的渤海海面上缀着点点墨色的岛屿,记起母亲说的“神仙的脚印”,还真像!

山东烟台三面环海,大小岛屿六十多个,芝罘岛、崆峒岛、养马岛……都是人们喜欢去的地方。岛是海上的“山”,每次来烟台,我都要过海登“山”,看水清沙幼,鸥翔鱼游,在海声中放飞思绪。烟台大多岛屿都不孤单,因夹河入海时携带的沙砾堆积,随着时光的流逝,岛屿与陆地得以相连,便形成了多个港湾,莱州湾、套子湾、芝罘湾……对于祖祖辈辈在这里以船为鞋、远航捕鱼的渔民来说,港湾就是他们定锚歇脚的地方,是繁衍生息的家园。

去年深秋,我跟朋友去八角湾的一个小渔村。村庄窝在港湾深处,依旧保持着朴素的面貌。这里家家“养船”,船是他们的家庭成员。一名当地的渔民带我们绕过几块巨大的礁石,只见一条破旧的渔船搁浅在沙滩上。它待在那里应该很久了,沙子都快要没过船舷,船体斑驳,桅杆斜垮,看起来就像快要散架了。唯独裸露在甲板上的几颗钉子,在太阳的照耀下闪着坚固的光。

渔民告诉我们,这是他父亲养的船。几十年来他跟随父亲乘风破浪,最后一次出海,父亲竟迷了路。夜幕降临时分,是港湾里的点点灯火把父亲引回到了这里。从那次以后,儿子坚决不让父亲再出海,父亲的船就一直泊在了这里。“父亲现在呢?”我忍不住问。“九十多了,还能啃光一只鲅鱼头。”渔民说完嘿嘿笑了。

在罗盘、指南针这些航海工具发明之前,古代的渔民,在海上只能依靠

气象来判断方位、规避风险,剩下的完全交给经验和运气。对于在大风大浪中谋生的渔民来说,灯火就是他们归家的信号和信念。就算当下科技发达了,卫星定位之类的仪器可以提供精准导航,但灯火的意义已经根深蒂固。至今,烟台的渔民还一直保留着一种祭海的习俗。正月十三那天,渔村会举办渔灯节。人们举着彩旗,提着渔灯,敲锣打鼓扭秧歌,敬天敬地敬海,祈祷一年一帆风顺,出海渔船满载而归。入夜,人们会提着自己精心做好的渔灯到海边放。一盏盏装载着美好心愿的渔灯,随波逐流,进入墨色的大海……在海边,“一帆风顺”的祝福并非虚言,而是有具体的意义。听当地人说,有五百多年传承历史的渔灯节如今已被列为国家级非物质文化遗产。很多渔民就算已经告别了捕鱼生活,住进了高楼大厦,也会准时回来参加。

港湾是渔民扎根的家,也是烟台经济、文化的起锚地。早在秦汉至魏晋南北朝时期,运输的船只行至港湾

憩息、中转,成就了烟台的海漕,这里

原成河道。我说:“爸,这是好事,我们当然要支持!”接着,溪流两岸重新修筑了牢固的堤岸。漫长的溪岸种植了团团簇簇的绿树花草,一点一点地将木兰溪装扮成了一座流动的、狭长的大型花园,成为乡亲们漫步休闲驻足的佳处。

后来,我才逐渐了解到:其实自从1999年开始,木兰溪治理便热火朝天地展开了。在下游,经科学论证,截弯取直,因地制宜建成了风光旖旎的玉湖景区。兴化平原是冲积平原,淤泥形成的软泥层厚达十四米,淤泥中含水量高达百分之七十。在如此厚的软泥上修筑堤坝,犹如“在豆腐上筑堤”。南京大学窦国仁教授等经过反复试验,提出了“三明治式”的筑堤对策:先在堤岸上打下水泥桩,再在其上覆盖石板,就像三明治一样,将淤泥里的水分一点点地挤出、挤干。从新河道里挖出淤泥,晒干后回填到堤坝里。专家们还针对软基河道筑堤的特点,发明了独特的“软体排”,来为堤坝加固加牢。莆田百姓再也不用自备大木桶逃生了。

古有钱四娘治水,今有科学的木兰溪治理。这,怎能不令人感慨?经过二十多年的持续治理,原本桀骜不驯的木兰溪终于被驯服,变成了一条安澜之河、生态之河、发展之河。木兰溪,正以优美的新姿讲述着古老的故事。如今,每次在木兰溪的怀抱里漫步,我都真切地感受到,我家乡的那条河正越来越靓丽,我的乡情得到了真正的抚慰。

清清木兰溪

李朝全

戴云山脉的黄坑头。这条溪流也正像一个卧倒的巨人,整个水系呈树枝状,犹如密密麻麻的血管,因冲积造就万顷良田,养育了上百万的莆仙儿女。

我的老家就在溪边。从我记事起,父母便在木兰溪的河道里筛沙敛石,一点一点开辟出两亩溪田,种上水稻麦子,确保了我们一家六口的粮食。

我的童年是浸泡在木兰溪里的。一年里总有半年的时间,我会和溪流亲密接触。每年端午节一过,村里的孩子们便开始在溪里游泳,一直游到国庆节以后溪水变凉。溪水是我们那儿的伙伴。木兰溪的鱼虾,也是我们那个艰苦年代重要的肉食来源。逢年过节,我们在溪边的水草间,用畚箕或是渔网捕捞,不一会儿便能捞上来半斤一斤的小虾。再用清水煮开,一只只原本透明的小虾,摇身一变成了一碗红彤彤的虾米,煞是诱人。而在溪底的沉沙中间,总是埋藏着大大小小的沙贝,随手抓把沙子,就能检出三五个来。

溪水清澈,可以沐浴净身,可以淘米洗衣,同时也是我们日常生活的饮用水。往昔,我们并不懂得欣赏它的美丽,只觉得它就像我们普普通通的邻居。事实上,木兰溪流域一千七百三十二平方公里,数十万亩兴化平原的良田,莆仙这片鱼米之乡,都不能不归功于这条“普普通通”的河。

在绝对多数的时间里,木兰溪清水长流,微波不兴。它是安详的、平和的、秀丽的。然而,当台风刮来时,暴雨连续不断,洪水暴涨,木兰溪便像是一匹狂躁

的奔马,横冲直撞,倾泻而下。洪水淹没了我们的溪田和稻谷,令庄稼减收。读中学六年,我每天都要沿着木兰溪岸,步行去三公里外的度尾中学上学,早出晚归。下暴雨发洪水时,沿线的堤岸常常被洪水冲垮决口。半大的孩子如我,不得不绕路一两公里,从镇上的大街走去学校。到教室时,我的全身几乎都被雨水浇透,头发往下滴水……

为了治理木兰溪的水患,千百年来莆仙人付出了诸多努力。1064年,长乐女子钱四娘携资十万缗,来到莆田修筑陂堤。后来,几次大雨、几次海潮上涨,陂堤被冲毁又重修。自此,木兰溪下游,海潮不再漫灌,土地不再沦为盐碱之地,原先“只长蒲草,不生禾苗”的土地变成了郁郁葱葱的万亩良田,一年可植三季庄稼。“莆田”也改为“莆田”。木兰陂沿用了一千年,成为世界水利工程史上的一大杰作。

然而,随着土地不断被开垦,人类活动频繁,木兰溪生态也遭到了严重破坏。据统计,上世纪后半叶,木兰溪几乎每十年遭遇一次大洪水,小洪水年年不断,木兰溪变成了乡亲们又爱又怕的一条河。我到北京求学后,每年寒暑假回家,发现木兰溪一年比一年丑,堤岸毁坏,溪流污染,鱼虾消失,垃圾遍地,生态恶化。记得有一年,因为村子上游建厂养鳗,过度抽取地下水导致水位下降,许多乡亲们家里挖的水井几近干涸,弄得人们守着水乡没水喝。

有一天,父亲打电话告知我,我家修在河道里的溪田要被政府有偿征用,还

我看。我吃过蕨菜,但折蕨菜还是人生头一回。我一直以为蕨菜很常见,实际上,只有山大沟深的黑土地上才有,而且是东一亩西一亩的,想要找到它,得花些功夫。

“蕨菜先长出来的长,吃起来有点老;后长出来的短,吃起来鲜嫩。开花的蕨菜不要折,其他的都可以。”三嫂叮嘱我。我也有样学样,弯腰低头,目视地面搜寻了半天。猛一看,一株蕨菜直立在地上,它羽状的绿叶蓬勃向上,顶端呈三叉状,“仰视”着天空。我蹲在地上,端详着蕨菜的样子,两个手指头一捏一拽,折下了这株蕨菜。

又向前迈了几步,有三四株蕨菜稀稀拉拉散布在草堆中。我攷过杂草,迅速折了那几株,可是动作太快,连草带土拔了出来。三嫂见状,哈哈大笑。我跟拙手笨,折的蕨菜还没有三嫂的一半多。

我们继续向二姐的方向撵去。俗话说,站得高,看得远。爬上山头才知道,原来折蕨菜的人

真不少,男女老少,背背篋的,挎篮子的。山路上停了长长一排不同颜色的小汽车、摩托车、电动车。一个折蕨菜的女人说,在火石寨,吃蕨菜就像吃家常便饭,顿顿吃也就腻了。她来折蕨菜,不图好玩,主要是拿到集市去卖,每年能卖一万多块钱呢。

在宁夏,折蕨菜是个辛苦的活计,和收粮食一样,弯腰、低头、挪步……时间一长,累得腰都直不起来。但一想到它营养价值高、卖价好,我们就又铆起了劲儿。过去,蕨菜是药,救了不少人的命;现在,蕨菜成了餐桌上的一道美食,也为大家提供了采摘的野趣。蕨菜是个宝,它年年生长,一茬又一茬。感恩大自然的无私馈赠,让人们的生活有了更多滋味。

藏着多少引而未发的炽爱啊!

洞口形如斜势的天坑,足有半个篮球场般大小,凌空的洞额上是启功先生题写的“织金洞”三个大字;有周边虬曲挂在皴裂岩石上的灌木相衬,尤显苍劲古朴。老檀伫立洞口导览图前,口中念念有词:这可是时间和水的杰作啊!

一进洞内,往下一瞧,有朦胧的水汽

此之时,才惊连峰耸起、危崖特立;一个转折,又讶怪岩凌空、玉瀑飞花。见了一个又一个石柱、石墙、石幔、石笋、石树、卷曲石、壁流石……可惜的是,我们无法目睹它的生成过程,只能望石兴叹,折服于大自然的伟工。

来到琵琶宫,老檀惊奇地指着洞壁上方的石头说:“那就是九奇之一的‘倒

傅立勇

挂琵琶”吧?”循声望去,“琵琶”由顶部的石盾、中部的钟乳石和下部的石笋相连而成,造型逼真,琴弦分明,仿佛有清亮古朴的音籁隔空传来。老檀不停地按快门,时不时念叨“我来晚了”“真的来晚了”。

在整个行程中,停留时间最长的,那



▲中国画《绿柳鸣蝉》,作者齐白石,中国美术馆藏。

大地

一定是广寒宫了。在其长四百余米、宽百余米、高七十余米的宫殿内,汇集了三件令人叫绝的“镇洞之宝”。其一是“霸王盔”,其二是“灵芝山”,而最奇的,要数“银雨树”,被地质专家称为“球宝”。它犹如象牙雕刻的玲珑塔,从白色玉盘中脱颖而出。据说“银雨树”形成约有十五万年,早期是洞顶滴水形成一个个滴盘,滴盘重叠,成为塔状石笋;后来滴水又缓慢流淌,将其溶蚀分割成球状石笋;最后,顶部的水又使叶片生成加快,便形成花瓣状石笋。有成语“水滴石穿”,说的是水有溶石滴水力量,而在织金洞恰好相反,叫“滴水生石”。这其中,不知道存储着什么神奇密码!

一晃过去两个小时,我和老檀都有些疲惫,想找个地方歇歇脚,可周围安放的座椅已无虚席。小刘笑道:再辛苦一下,前面还有美景等着我们呢。

杂记

折蕨菜

单小花

前两天,我接到二姐的电话。她告诉我约三嫂把车开上,一起去野外折蕨菜,我便答应了。

第二天一早,二姐带路,三嫂开车,我们怀着愉悦的心情出发了。二姐说:“我去年栽过树的地方是黑土地,有很多蕨菜,吃着真香啊。我小时候还去那里去过馍馍。时间过得真快啊,一晃我已是五十多岁的人了。”

车缓缓前行,在蜿蜒的山路上穿梭,经过商店,路过学校,爬梁跨沟,拐进一条山沟里。三嫂说:“下车吧!咱们就把车停这里。”

山上的露水大得像刚刚下过雨,湿漉漉的,脚踏上去,露水打湿了鞋帮子。山风掠过,清凉凉的,幸亏我穿得厚。

在山脚下转了半天,不见蕨菜的影子,我有点失望,抱怨二姐:“你还说这里的蕨菜很多,怎么连一株也看不见?没把握的事就别忽悠人嘛。”二姐连忙解释:“可能还没找对地方。”面前是一片密密麻麻的黑刺林,二姐一头钻了进去,我们便跟着她走。

第一次穿越黑刺林,我和三嫂没经验,一不小心就被黑刺挂住了衣服。走着走着,二姐和我们拉开了距离,她的身影渐渐被黑刺林淹没。我有点害怕,大声地呼喊:“二姐,你在这呢?”“我在前面呢,你们拨开黑刺,慢慢上来,这里有蕨菜呢!”二姐声音拉得长长的。

一听有蕨菜,我和三嫂猫着腰,拨开一棵又一棵的黑刺,循着二姐声音的方向走去。终于寻到一条羊肠小道。我迈上去,隐隐约约看见有七八个人正弯着腰,面朝土地,一手拿着塑料袋,另一只手在地上一下一下地抓着什么。“你看,这就是蕨菜。”三嫂抓住一株蕨菜给

远在广州教书的友友老檀退休了,想来贵州逛逛,让我推荐好去处。我掰着手指,把多彩贵州的山山水水田村寨介绍了一通,他不吭声。许久,他才说:“咋不邀请我去你们那里看看‘洞’呢?”

我瞬间明悟。老檀所说的“洞”,便是位于毕节市东部的织金洞,它并非名不见经传,其头顶上的“世界地质公园”“岩溶博物馆”等光环,足够炫目了。真难怪我木然,我去参观这个洞,已是二十多年前的事,当时浮光掠影。这回老檀来了,他大学里读的是地质专业,我可得跟着他再好好走一遭!

与织金当地的友友小刘会合后,我们匆忙赶往洞口。

廊道两旁,古树苍虬,怪石嶙峋,间或还有人为培植的各式盆景。老檀不时停下脚步,把长镜头摇来晃去,“咔嚓”不停,想把一切都打包带回去。我在意的却是道路两旁的摩崖石刻。其间,文学评论家冯牧的题词尤为独到:“黄山归来不看岳,织金洞外无洞天。琅嬛胜地瑶池境,始信天宫在人间。”著名诗人艾青惜字如金,一句“大自然的大奇迹”,蕴

织金洞观景

从洞底飘出来,顿感寒意袭身,不由得赶紧把外衣扣上。顺着湿滑的台阶进入洞口,与憨态可掬的“双狮迎宾”岩体见过面后,我们循着时直时曲、时宽时窄、时上时下,如藤曼般的步道往幽深处走去。踏过一段阶坎,转过几道曲线,迎面而来的,是大厅接小厅,厅厅有奇观。方



皮蛋的香味

崔红玲

许是母亲厨艺太好了,父亲一年到头准进几回厨房,偶尔炒俩菜,味道也实在不敢恭维。只是父亲把皮蛋做得极好,亲朋好友、街坊四邻,但凡是尝过的,没有不惦念的,经常带着鸡蛋跑来我家,托父亲抽空帮忙做点。

父亲做皮蛋十分讲究。他先将鸡蛋用淡盐水浸泡两分钟,再把它们一个个洗净沥干,用筐箩端晒太阳下暴晒两个小时。这一步是皮蛋潜心的关键。而这两小时里,父亲也不闲着,准备熬料汁。父亲熬汁的架势很足,先在院里支起锅台,架上铁锅,舀入大半锅水,再添入柏枝、花椒、八角、肉桂及茶叶,之后烧火熬汁。待熬好后,用箬篱将料渣捞干净,拿水勺把料汁舀入盆中备用。如此,便腾出手开始配制包裹皮蛋的粉浆。

我家杂物间有个旧铁桶,不知用了多少年,父亲每次做皮蛋都会拿出来擦拭干净。做粉浆,铁锅里要放入“适量”的生石灰和“适量”的食用碱、食盐。至于何为“适量”,父亲从不曾很精细地称量过,都是估摸着放的,也不肯解释。这“适量”的三物放好,再倒入之前熬好的料汁,这时,石灰会生热,料汁像煮沸了似的“咕嘟咕嘟”冒泡。待其放凉,拿棍子搅拌成浓稠的糊状,便可将晒好的鸡蛋丢进去了。一个个鸡蛋裹上一身粉浆,捞出后丢入锅中滚上几下,皮蛋就算包好了。这时的皮蛋还不能吃,但猴急的

我们,已经将小手伸了过去。父亲便故意支使我们去抽屉中拿几个塑料袋,将刚刚包好的皮蛋装进去密封起来,放到阴凉干燥处捂上一些时日。捂,其实就是为鸡蛋加热。冬天的话,要捂上二十来天才行,夏天十多天便好。捂好,取出,将皮蛋在地上磕几下,剥除包裹物,敲开蛋壳,便看到琥珀般的皮蛋了。外表金黄剔透,甚是好看。我忍不住想,这蛋清和蛋黄在这段时日到底经历了什么,竟然完成了如此惊人的蝶变!

我每次都傻巴巴的,等不及父亲凉拌,剥了壳便咬上一口嚼开了。父亲对我的这份傻很是无奈,却暗暗想着法子变换烹饪手法,让皮蛋越来越好吃。如今,除了简单地在皮蛋上撒上葱丝,淋上生抽、醋、蚝油等调味品凉拌外,父亲还时不时地做道擂椒皮蛋、嫩豆腐皮蛋等。皮蛋的花样吃法中,糅入了他笨拙而不失深沉的父爱。

前两天,父亲又做了百十个皮蛋,给我们姊妹几个一人送了一包。从父亲手中接过皮蛋时,我忍不住感慨了一句:“爸,单靠这做皮蛋的手艺,您走到哪儿都吃香!”

父亲听后,哈哈大笑,说:“其实人呐,精力毕竟有限,很难做到样样都精,不妨瞄准自己最擅长的、最感兴趣的一样。我爱做皮蛋,专心做精这一样,便挺好!”