

作家频道

秋钓正好

阿占



插图 阿占

九月未到,老钓们已经狂野难耐。接下来都是好日子。鱼群从深海而来,一路追赶捕食小鱼,秉承着繁衍重任,离岸越来越近,早就忘记了危险。老钓们凌晨租船出海,在胶州湾里转悠,漂浮拖钓,既能轻松获鱼,又无挂底丢钩跑鱼之忧,竿竿不虚。再远一点——其实也不算远,田横岛或灵山岛,莱州和日照,老钓们立于东风之中,提竿遛鱼,只听“呼哧,呼哧”,一条接一条地,鱼摔在甲板上,很快堆成了小山。

为什么要去风浪里找快活?甚至在外人看来根本就是找罪受。老钓们说的头头是道,甚至很有哲学语境。生活太平淡了,每天两点一线,活得像个机器人。而钓鱼的时候,整副身心都有种细胞复苏感,铮铮作响。不知道浮漂下面藏着的是条什么鱼,也不知道这条鱼有多大,备好的线组够不够结实……总之每抛出一竿,便有可能出现经验之外的事情。

海钓与潮汐息息相关。所谓秋钓好,拂晓、黄昏、刚涨潮、涨半潮、刚回潮、落半潮,都是好潮水。一代代老钓,将潮汐起落和流向规律,烂熟于心。农历初一至初七、十六至二十二为大潮,其他时日小潮;大潮过后二至三天水较浑浊;农历十一、十二、二十五、二十六水最清;初二、初三、十八、十九水最浑……

仅仅知道这些当然不够,算潮汐,看地域,借风力,一代代老钓还要构建起精密的鱼群分布图——小青岛附近钓真鲷、黄鱼、黑头;团岛鼻钓六线鱼和黑鲷;小麦岛礁石区,有鲈鱼、黑头、黄鱼、牙片、石九公出入,夜钓则有鳗鱼;薛家岛西北方三号浮,多梭鱼、鲈鱼、黑鲷;以小公岛西南“王顶礁”为坐标,六线鱼、黑鲷、花鲷,是主要垂钓对象;中沙礁,钓落不钓涨,根据潮位调整浮钩脑线长度,鲈鱼经常上钩。

胶州湾内外,大小岛屿如珍珠散落。岛周迂阔清澈,鱼类繁多,是春秋两季洄游鱼类进退的必经之地。纯正的秋日情怀里,可以重点说一说竹岔岛。这岛与城市近在咫尺,却又很好地保存了孤岛的静谧。一边与西海岸薛家岛相望,一边与脱岛、大石岛、小石岛构成竹岔岛群。其东南方与脱岛相距0.3公里,中间有一条10米“马道”,退潮时可徒步往返。竹岔岛是火山喷发的作品,一半是海水,一半是火焰,岩石上仍有岩浆气泡和自然硅洞的留痕。

上岛只能乘船。越早越有收获。四五点钟出海,天海之间还是未明的深蓝。船到深处,太阳的上缘刚好与海平面相切,船体也被染成了熟褐,灿橘的光斑在船舷上跳荡,只一瞬间,海面上泛起的金光就平铺直叙了。恰逢黄姑、白姑集结洄游,也恰逢

石斑大力觅食——若是哪个秋季运气实在太好,可能会遇见六线鱼、黑鳗、星鳗、黑鲷、鲈鱼、牙鲷,而这种大年份,是要被老钓吹嘘一辈子的。

老钓们最愿意与三类人交朋友:渔具行老板、船主人、当地渔民。这三类人分别对应着钓具的专业、出海的保障、鱼情的搜集。“工欲善其事必先利其器”,只要舍得花钱,一个讲究的渔具行老板,会从一竿一线开始关照你,直至配齐钓箱、钓台、钓椅、钓伞;再从入门级扶植你,逐渐推进,步步为营。而一个船主人,要么拥有多年航海经验,要么是渔村拆迁之后从船老大变身土豪忽然闲下来浑身难受的主儿,坐上他们的船,“鱼道”基本不会跑偏,选钓点十拿九稳。当地渔民更不必多说,近水识鱼性,鱼的活动规律都在他们心中,甚至,什么时候转向,什么时候换鱼种,皆出口成讖——

刀鱼洄游,春秋两季在黄海形成渔汛。它们白昼栖息于水体中下层的礁丛区,夜晚开始垂直移动,组团到水体中上层甚至表层游弋觅食,以星辉着装,夜行不止。

黑头总是不变应万变,典型的“坐地户”。因为喜深幽,岩礁、藻丛、沉船、堤坝的暗部,都属于黑头的势力范围。老钓们知道,初夏仲秋乃黑头上鱼旺季;而一天之中,黑头的出动以天未亮和落山后为准。

在三五十米的海底,偏口卧于砾石和泥沙,体色随环境变换,是拟态的高手。芒种过后,早晨或傍晚,它们侧泳,谨慎移动,往浅水地带产卵、觅食,老钓们以沙蚕和贝类投其所好,对于偏口来说,这或许可以叫做来自人类的经验和危险。

鳗鲡由深海向近岸洄游,枯潮时反之。白日睡于礁石的缝隙,夜出索食。特别是月圆之夜,海底被银光照亮,鳗鲡大肆出洞,宵夜开始了,最好有螺肉和贝肉。

鲳鱼产卵后,要在近海逗留到秋季,一天的大部分时间都在水体中上层活动,老钓们驾船来到岛礁的背流一侧,暗涌越舒缓,鲳鱼的食欲越凶猛,胃口全开,上钩吧,亲。

诗坛新作

朝阳之吻

隋同玄

穿过黎明前的黑暗，
一抹鱼肚白色，
分开了海与天的界线，
这是短暂的一瞬，
微红已染上远处的微澜。
多少人把这一刻，
装在自己梦想的匣子里，
渴望会激情相遇在世间！
今天，
今天我终于等到了你，
旭日即将从海上升起！
此刻，
我屏住了，
屏住了呼吸，
因为，天边微澜已如钢水，
越烧越红，
一个金色的圆孤，
正在一跃一跃地向上涌起。
啊，

这一刻我看到了什么？
这不分明是一颗少女的心脏，
在微澜般的血管簇拥中，
欢快地向上跳动着吗？
没有羞涩，
只有朝气蓬勃！
瞬间，
这颗少女般的心，
已化作一张美丽的笑脸，
把热情变作万道霞光，
冲破一切黑暗的驱壳，
吻遍世间每一个角落！
此刻，
我的梦想已经成真。
看着海上东升的朝阳，
所有感情都已凝结，
这一轮火热的清纯，
胜过一切爱的表情！



生活况味

家乡的食物

王开生

有些食物消失了。

秋之时节,崂山北九水蜿蜒的山路上,凉风习习,清溪潺潺。一辆微面停在山道旁,一位中年山民在一棵老树上摘果子。车门大开的车厢里,有多半篮无花果、小半篮黑色的果子,忍不住伸手摸了一颗黑的,放进嘴里。是软枣!久违的滋味!崂山的软枣个头大,若搁在四五十年前,此物多串成糖球沿街售卖,价格比山楂糖球要便宜,比山药蛋糖球略贵。孩子们都买得起,也爱吃。如今,软枣和山药蛋是稀罕物,城市里软枣树的影子,也难觅其踪了!

无花果,少时的美味,那年月,小孩子兜里没几分零用闲钱,无花果属于好吃又可以不花钱吃到的水果。我的姥姥家和奶奶的邻居家,都种有一棵多产的无花果树。所不同的是,邻居家的无花果,要偷偷地摘,够不着的果子,还要爬上人家的墙头,有些提心吊胆。姥姥家就不同了,可以光明正大地攀上树,蹿上房,边摘边吃,大快朵颐。只是偶尔会踩碎几页房瓦,让老人们对对我头疼不已。

我对桑葚的感情很深。小时候,桑葚和无花果一样,爱吃,也不花钱。桑葚夏天结果,无花果稍晚些时日。胡同口邻居家在屋东头并排种了三棵桑树,是我每天上学的必经之地。北边的一棵,光长叶,不结果,邻居家养了蚕,专吃它的桑叶。中间的一棵,结紫色的桑葚,甜如冰糖;南面的一棵,结乳白色的桑葚,甘饴似蜜。吃口上,白胜于紫。那真是好东西!

七十年代经常吃一种炒面,现在很少见到有人家食用了。炒面,并不是炒的面条,是炒面粉。那时候面粉也分等级,特一粉、特二粉、标准粉、普通粉种种。平民百姓一般炒的是普通粉,有时还加一点黑面,即是等外粉。炒面用一口八印大铁锅,燃柴,面中会添上一点红糖,干炒,火候比较难把控,炒至七八成时,面香弥漫厅堂。那是童年的家的味道。炒面炒熟后,用开水冲着吃,极黏稠,啧啧香。奶奶尤精此道。

我自小跟着奶奶爷爷长大。奶奶原籍胶州,嫁至青岛。她生于宣统元年,长相清秀,手极巧,亦擅花红。奶奶的强项,是会做各种面食,馒头卡花枣饽饽,包子饺子擀面条自不必说,二月二的炒棋子,五月端午包粽子,七夕节烙饽饽、槐花饼、烙单饼,发面饼,她总能变着法子,把并不富裕的家庭伙食,尽可能调节得有声有色。她的拿手面食,是烙葱油饼,奶奶叫“样子饼”。样子饼两面起焦,饼芯摸上油盐,撒把葱花,烤熟烙透后,层次分明,空口吃,连掉在桌上的焦屑也不浪费,味极美!

靠海吃海。小时候印象中的海货,是各种冰鱼,以带鱼鲈鲛小杂鱼居多。有一年国营菜店后院里进了一卡车对虾虾头,售价仅三分钱一斤,少有人排队问津。对虾头没油水!那时一年到头,常吃一种盐渍小鲳鱼干,至多一拃长,扁平状,细刺多而密,极咸,空口吃不得,太齁人。家里多是将鲳鱼干蒸着吃,焗上一遍又一遍,很下饭。到了冬天,将鱼干支在炉圈上,烤着吃,烤出鱼油,烤干烘焦,连刺也能下咽。如今生活好了,咸鲳鱼干也随之遁迹于市。

六年前的一个重阳节,我随文联大沽河采风团行至墨邑老城,晚餐落座在友人的一爿农家小院,朋友端上来一筐箩飘着葱油香气的面食,直抵肺腑,样子饼!我忙不迭地抓起一块塞进嘴里,全然不顾吃相。这是一张真正的样子饼,虽时隔四十多年,但完全是熟悉的奶奶的味道!一刹间,我的眼泪跟着就要流出来了。

但寄遥遥桑梓地,春光灿灿抱梅枝。我们是失去故乡的一代人,只能把出生地当作桑梓地。奶奶勤巧的手艺,成就了我对故乡味蕾的记忆,有了有迹可寻的家乡味道,家乡念想,家乡情愫,不然,我们的灵魂将如何安放是好?

我想念我的奶奶。