

作家频道

秋天的岛屿

张毅

当年一些晴朗的日子,从单位窗口可以看见海上的竹岔岛。那座岛屿像一艘巨大的货轮,浮在远处的海上,只是有雾的时候,竹岔岛就从视线中消失了,仿佛电影中的一个悬念。

初次去的岛屿是长山岛。那年诗刊社组织了一次采风活动,我与来自国内的诗人们从青岛出发,一路赶到半岛北部的蓬莱。从蓬莱丹崖山上极目远眺,茫茫沧海上散落着一群苍翠如黛的岛屿,这就是被人们誉为“海上仙境”的长山岛。长山岛有一处名叫“半月湾”的沙湾,又称月亮湾,位于北长山岛北部,长约1公里,宛如一勾新月,依山而伸,抱水而卧,山峦滴翠,海水碧绿。沙滩上布满大小不一的鹅卵石,那里的海水特别纯净,将卵石洗刷得光洁如玉。

去竹岔岛是十年后的初秋,天气已有几分凉意。码头上停着一艘渡船,船体新刷了油漆,有一股刺鼻气味。不久,船舱坐满了去岛屿的游客,顿时四周一阵嘈杂。随后,船尾传来柴油机低沉的轰鸣声,渡轮慢慢离开码头,岸边的建筑仿佛默片镜头,从灰色背景下渐渐隐去。一群灰色的海鸟从船后飞来,它们在防波堤前面慢慢越过船体,在空中慢慢滑翔着。它们迎着风,翅膀拍击着气流,像一幅黑色的剪影,随风飞翔着。

渡轮行驶半小时后,竹岔岛的影子已在眼前。海滩孤零零的,弥漫着海草的臭味,许多海鸟在沙滩上抢夺残留的食物。潮水退去的地方,露出了平地上渗水的黏泥。近岸的地方,正在退去的海浪在石头上泛起白色泡沫。

竹岔岛又名鸡鸣岛,由火山喷发形成,至今还保留着一座完整的火山口,岩石上留有火山喷发后形成的气泡和自然形成的硅洞。岩石间长满芦苇,那些茎秆高直挺拔、叶穗长袖飘舞般的芦苇,仿佛是从遥远的时间深处走出来,穗头在风中发出飒飒的声响。竹岔岛海域古为渔场,主产海参、鲍鱼和石花菜等海珍品。沿码头的沙石路往岛上走,前面出现渔民的房屋,房屋大多是用石头垒成的。从渔民房屋的门口可以看到,院内的尼龙绳上挂满了大小不一的鱼,俗称“甜晒鱼”,是刚从海里打上的鱼,渔民准备晒干后自己食用,也有一部分卖给来岛上的游客。我们选了一家民宿住下。这家民宿的男主人是个地道的渔民,从小捕鱼为生,他有一张被阳光晒黑的脸。他的儿子则不断往返于海岛和城市之间,把他打的鱼卖给城里的居民。不得不说,如今渔民的经济头脑越来越灵光了。



插图 阿占

这家民宿建在海边的岩石上,窗口能看到远处的渔船,仿佛一片片树叶,周围是从海上漂来的木块,有的是被风暴吹倒的树木,更多是船体的一部分。我想起阿里斯泰尔·麦克劳德小说《秋》里写到的场景:很难想象那片透彻晶莹的夏日之蓝也是在这里——在那样的季节,只有渔船留下的几线浮油,或者海鸥御风那几抹惊人的白光,才能破坏它的无瑕……它掷起飞掠的一团团肮脏的褐色水沫、孤零零的货船丢下的眼见就要溃烂的木棍、无主的鸭舌帽、损毁渔网的浮标,和必然要出现的漂流瓶……麦克劳德是加拿大作家,我关注他是因为一篇叫《海风中失落的血色馈赠》的小说,知道他在加拿大有很高的声望。他写过许多关于海岬和岛屿生活的小说,是艾丽丝·门罗尊敬的作家。麦克劳德一生只出版两部短篇小说集,其中一部小说集叫《岛屿》。

夜晚的岛上,除去海浪的声音,周围一片寂静。空中弥漫着一层海雾,这些雾气像一张巨大的幕布,在渔岛和大海之间不断移动着。从窗子向下望去,海浪好像一群被追赶的野兽,疯狂地朝渔岛冲击着。大海神秘的声音愈加响亮,有时像大炮轰鸣,有时像森林呼啸。海雾散去后,月亮从云雾中钻出来,海水的反光不停地闪烁着。岸边的芦苇发出低弱的瑟瑟声。一会儿,空中传来大雁的声音:“嘎嘎”“嘎嘎”,叫声时大时小,断断续续。我抬头朝夜空望去,茫茫夜空只有大雁的鸣叫,却看不到一只大雁的影子。

那是我唯一一次在海岛听到大雁迁徙的声音,在一个有月光的晚上,遥远而且神秘。



诗坛新作

荻花
(外二首)

鲁北

荻花,荻花
年年做梦,年年开花
是荒原上的奇葩
与风一起夺天下

秋上,你来看荻花
荻花丛中,你成了最妩媚的荻花
一个我,为你挺拔
另一个我,陪你一起走天涯

生活风景

漫话西瓜

王溱

夏日最佳的瓜莫过于西瓜。

西瓜果肉味甜,不但营养丰富,还能解暑解渴。夏日里平民百姓你来我往的人情礼物,首选就是西瓜。又大又实惠,送的人脸上挂得住,收的人也是满心欢喜,可谓一举两得。个人之间如此,有时公家搞活动需要物质方面的表示,西瓜也是最好的选择。每到酷暑,一些组织去慰问一线员工,除了精神上的激励,带的最多的是降温降暑的矿泉水、汽水和西瓜。而西瓜最受欢迎。那些在骄阳之下辛勤劳作的师傅们,大口咬着充满瓜汁的瓜瓢,脸上无不露出感激和欢快的笑容。大快朵颐之后,大家干起活来劲头自然就足了。

西瓜相对其他瓜果价廉物美。尽管以前物质条件有限,囊中羞涩,但夏日里家家都会吃上西瓜。当然,这并不是说夏日里人们的荷包就“鼓”了起来,而是因为这里面也有生活“技巧”。西瓜有季节限制,刚上市肯定贵,一般家庭吃不起,当大量上市时,价格随之就降了下来,此时购买性价比高。“穷则思变”,钱少有钱少的办法,节源开流,日子未必就过得不精彩。瓜果就是这样,有“珍贵”期,也有“失宠”期。大自然给人类奉献“美果”,是为了让世界更好地繁衍发展,所以也很在意物种“平衡”。否则只顾一头,就达不到预期的效果了。

西瓜全身是“宝”。瓜瓢好吃,瓜皮处置好了,同样受欢迎。过去许多人家吃西瓜皮,多是从节约的需要考虑,能少花钱就尽量少花钱。西瓜皮自然就成了“可利用”的食材。去掉皮炒着吃,拌着吃,做汤吃,各显神通。说实话口感一般。现在人们吃西瓜皮,跟填饱肚子没有一点关系,更多的是“再利用”,获取更多的营养。不光可盐腌制当咸菜,糖渍做成西瓜条,还可以加工成西瓜果酱,出口国外,再进一步的还有,从西瓜皮中提取果胶,用于食品、医药和日用化工等行业。当然,这些已经不再是建立在“果腹”和

“节约”的基础上,更多的是与“喜好”“健康”挂钩。拿坊间的话说:就好那一口。

至于西瓜籽,加工后许多人肯定都享受过,其中“黑瓜子”最受青睐。皮薄、口松、肉厚、乌黑发亮,味香隽永,上世纪六七十年代,市场上都很难买到,只有节日里才会偶尔看到。记得母亲最爱吃黑瓜子,她的一位“大娘”家境富有,知道母亲这个喜好,就到附近的商店跟售货员拉上了“关系”,黑瓜子到货一定会单独留出几斤。那些年,我们家逢年过节没断过黑瓜子。那香醇厚重的滋味至今想起来还记忆犹新。

当然,西瓜也是不可缺失的药材。从《中药大辞典》可以查询到,西瓜的果瓢味甘,具有清热利尿、解暑生津的功效。别的不说,许多人都用过西瓜霜,顾名思义原材料就是来自西瓜。

西瓜的种类很多。我们常见到的有黑美人、麒麟、花皮、黄瓢、甜王,以及统称为“本地瓜”的西瓜。后者是个筐,叫不上名堂的都归结于它。大街上常看到一车车叫卖的西瓜,旁边大都竖一牌子:本地瓜。其实有些本地瓜很甜,但因为没“名堂”,价格反而上不去。这种现象也让瓜农们有些无奈:“出身”不好,不受待见。

西瓜的原产地是南非,因为那里热,所以有许多西瓜品种生长。这很符合大自然的生存法则。既然热就生长解热降温的植物,以帮助人们不受外在因素的困扰。我们国家西瓜最早出现的地方是新疆,之所以叫“西瓜”,据说跟从西域地区流传而来有关。真假不知,但应该承认,新疆的西瓜确实比一般地方的要甜得多。除了气候、土壤等原因,“原始”的品种肯定很重要。

成熟的西瓜是一道美味的大餐,也是一件精美的艺术品,当刀落瓜开时,那“咔嚓”的声响,正应了那句诗意:西瓜足解渴,割裂青瑶肤。

三叶草

绿得最早绿到最晚的三叶草
在秋天的大地上绿得最绿,绿得最好

一些野草枯了,一些树叶落了
你还在无忧无虑地绿着

你不是大家闺秀,也不是小家碧玉
就是一些城市里最卑微的草
不与天公试比高,只求绿到最绿,绿得最好

三叶草啊,你为谁钟情,为谁怀春
为谁绿,为谁祈祷。我想知道

丝瓜架下

丝瓜架上结满了丝瓜
一个个羞羞答答
他和她坐在丝瓜架下
挨得不远,却不说话
风一吹,就心乱如麻
一个碰着了另一个
碰了一下,又碰了一下