



横峰的山啊，横峰的水

陈连清/文

横峰，因境内一座横峰山而得名，山不大，孤立着，东西走向，两头小中间大。高，也就两百余米；南北景深也就百来米；东西长在两千米，像是一条盘踞着的苍龙。

某年5月的一天，风和日丽，我登上山顶，极目环眺：西边有一条南北走向的行道，道旁一条小河清澈而野趣横生；东边一条大河穿境而过，河岸，横峰街屹立着；南边是莞涓片的十个村，大大小小的涓涓静静地卧在纵横交叉的河流之中，麦田金黄，禾苗青青，波光粼粼，那景色宛若临海的“桃江十三渚”；北边是长洋、西洋、祝洋，再往南是牧屿江洋，“汪洋”一片。足下，麦垌层层，剪豆豌豆枝繁叶茂，紫色的豆花和坡上映山红辉映成趣，吸引众多的小蜜蜂，编织着一个个甜蜜和美丽的梦想。站在大河岸边，回望那山，不禁诵起苏东坡的诗句：“横看成岭侧成峰，远近高低各不

同。不识庐山真面目，只缘身在此山中。”此诗仿佛是写横峰山的，写那山的古今变迁，写那山中沧海桑田密码的幽深。

横峰山西边是横峰的山，有“万米尖”、蔡家山、下望头山、下沿山，北高南低，像把大师椅。往西望，楼旗山、方山、雁荡山脉绵延不绝。“万米尖”山腰是长大岩，建有恢宏的庙宇，友人曾带我迈步其间，楼宇层叠，庄严国土，梵音缭绕，钟声悠扬，召唤着红尘中人们劳碌和焦躁的灵魂，也使世代长眠在这山那山无数的横峰故人得以安息。往南延伸的终点叫“下望头”。这里濒水，过去是捕鱼码头，也是水路通往城关和温岭的十字交汇处。山脚下有几丘田是莞涓童村的，山上的田园是马鞍桥、莞涓陈、莞涓蔡、方家洋等村人在空间上穿插耕种和管理的。

“一条大河波浪宽，风吹稻花香两岸，我家就在岸上住，看惯了船公的号子，看惯了船上的白帆……”这首歌的旋律是多么的熟悉！一条大河，穿街而过，流淌在温黄平原的腹地，流淌在横峰人民的心中。这条主干河流，南至太平水道的终点，北达路桥椒江黄岩的南官

河；西经温峤、江夏隧道，流入滔滔的乐清湾；东经新河，注入金清湾，归于浩瀚的东海。

大河流经横峰这一段叫月河。月河宽阔、挺直，水源丰沛，舟船如织；河岸树木点缀，水涓涓、水浮莲和“革命草”丛生，蓝天白云倒映水中，“山随平野尽，江入大荒流”。以街前河道十字交汇处为原点，境内200多条河流发散开来，纵横交错，伸向每个村庄，流入千家万户。南片莞涓，更是一张巨大的水网，水连着水，渚牵着渚，莞草勃发，芦花摇曳，南宋诗人戴复古的诗也适合这里的景致：“江头落日照平沙，潮退渔船阁岸斜。白鸟一双临水立，见人惊起入芦花。”

上个世纪，这里的人民靠水吃水，立体利用河道水系，在河沿播养革命草等水上漂浮植物，用于沤肥肥田，或当作饲料；在水面大面积养河蚌珍珠；河中放养各种鱼类，同时发展淡水捕捞业；河底种菱藕等，尤其珍珠养殖加工名闻遐迩，邱家岸成了全国珍珠的集散中心，人们在此播撒种子，收获希望。

宋人王观有诗云：“水是眼波横，山是眉峰聚。”横峰的水是绵长的、清柔的、坚韧的、多

情的。它是横峰人民赖以生存的蓝色国土，是人们精神蓬勃向上的源头活水。它更像一个活泼可爱的姑娘，令我不断回望，难舍难分又难忘。

我所说的都是上个世纪的，而如今横峰的山水却是另一番景象：山上草木葱茏，繁花似锦。山也绿水也清。水是经过从清到浊再到清的转变，水草繁茂，岸柳依依，百鸟翔集，鱼游浅底。这是一幅多么美丽的图画啊！

山还是那座山，河还是那条河，不变的是我心中横峰的山水。我平生也走过了无数山川，华山的五峰、泰山的中天门、黄山的鲫鱼背、藏地的纳木错；大小三峡、湘江洞庭、太湖鼋头渚、宝岛日月潭等我都曾涉足。非洲的乞力马扎罗山、开普敦的桌山和好望角、南美的伊瓜苏十里瀑布、亚马逊热带雨林和布宜诺斯艾利斯晨曦中朦胧可见的老虎滩也都曾留下过我的身影。这些如雷贯耳的名山大川我都记得，但细细想来，总没有横峰山水那样令人回味、令人向往、令人魂牵梦绕。

我心中横峰的山总是高耸着，横峰的水终年流淌着。

那时，那渔村

阮仁伟/文

那时，我还小，生活在一个三面环海的叫“杨柳”的小渔村。

村里一截半截的柳树都没，渔村的名字有点另类。

那时，我和父母住在由戏台改建的学校宿舍楼里。楼前被称为操场的泥地，总是被一竹筐一竹筐晒着的生熟鱼虾所占领。楼外是一片墩墩实实的石平房和东倒西歪的板夹泥小屋。小屋的门楣上几乎贴着或画着“二十四孝”的彩色绘画图。从窗口望出去，屋脊的瓦片上压着一块块石头，黑白相映。空气充满了咸腥味。

宿舍楼斜对面有一座不知建于什么年代的阴暗而破旧的祠堂，祠堂的角落有村民用竹竿围成的小庙，终日香烟袅袅。儿时的我们看着年老的或年轻的着斜对襟、髻上系着桃红头绳或插着鲜花的妇人们端着放在红漆礼盘上的三牲五畜进进出出，小庙无来由地有了神秘感。后来，听大人说那是妈祖庙，里面供奉的是天后娘娘，是渔民出海前祭祀的，以保平安、丰收。

白天，我们小孩子在祠堂前的空地上大呼小叫地疯玩，玩造房、过家家、捉迷藏。到了晚上，是不大出去的。若非逼不得已，经过祠堂，也是低头匆匆而过，生怕惊动了里面的菩萨。

学校里的老师大部分是当地人，晚上都回了家，住在宿舍楼的外地人，零星可数。

有一位姓朱的年轻教师，夫妻俩带着一个四五岁的孩子。那孩子经常尿床，有太阳的时候，朱老师他们就常把孩子尿湿的棉褥子拿出来晾晒。褥子面陈旧，带着隐约的小黄渍，即使太阳晒了，还是挡不住一阵尿骚味。久而久之，大人们就暗地嘀咕，说朱老师的妻子邋遢，褥子面也不拆了洗洗换换。

其实，我所认识的朱老师的妻子，人清秀干净，会编织一手好毛衣，也讲得一口好故事。记忆最深的是，她边织毛衣边给我们讲的一个乌龟精化成佳公子和富家小姐相会的故事，妙趣横生，讲到紧要处，就不往下说了，一句“下回分解”，弄得学校宿舍楼的几个小孩子每到黄昏，都往他家不足二十多平方米的屋里跑。那时，梦里自己都成了那翩翩少年公子郎了。

去海边，也不远。出门左拐，走过高高矮矮、歇歇斜斜的一道道石级，滑下一座大斜坡，就是码头了，常有渔船停泊。一艘渔船，就是几户人家股份。码头上常见刚出海归来的汉子们围聚在临时堆砌的石头灶上的一口大铁锅旁，烹煮着刚捕到的海鲜，吆五喝六地猜起拳来。光着膀子、穿着裤衩的男人们，几两二锅头下肚，红了脸，红了脖子。碰上小孩子在旁瞧热闹的，那没有洗去内脏的熟乌贼，随着汉子一个优美的投掷式，就啪地甩到了小孩子手里。张口，那嘴就成了一个黑洞，却也吃得凶。

小渔村的人坦诚、豪爽、好客。我的父母都是工薪族，由于职业的缘故，认识的人也很多。落日余晖下，宿舍楼的小屋里，常常是大人孩子

一大群地围坐在一起，聊几句家常，别有一番风味。三面环海的小渔村，水产自然丰富，挎着菜篮子去码头一逛，什么新鲜的东西都有，只是渔民们常不收钱，几次去后，也就不好意思了。到了小城，饕餮们常说到海鲜，他们哪里知道，童年小渔村的海鲜才叫鲜，那带鱼是鲜亮肥硕，那大对虾肉能抽出一根根弹性的纤维来。宿舍小屋朝南面的窗口上也经常悬挂着一篮子一篮子的鱼面、鱼圆、糖龟，那些才是真正的富有风味、富有特色的海边小吃。

小渔村的日子是欢乐的，可欢乐中也有苦涩。

学校食堂烧饭的桂嫂家的后院就在我们宿舍小屋的窗下。记忆中她总是头发凌乱，双颊沾着灰兮兮的柴薪余烬。夜深人静，经常传来桂嫂那喝醉了酒的哑巴丈夫的打骂砸物声和桂嫂隐约的哽咽声。第二天，桂嫂依然是桂嫂，平静如水，做着她该做的事，眸子里那份愁怨是常有的。

桂嫂能干，在给学校烧饭之余，她还去赶小海，以贴补家用。我也就经常能尝到桂嫂攀上她家后院矮墙的石块，从宿舍窗口递上的一海碗子的牡蛎。父母往往付给她钱，桂嫂推辞不了后就收下了。那钱是不让她的哑巴丈夫知道的，要不然，又成了村里小商店老酒钱的进项了。

鱼汛期，码头就热闹了，角声四起，不断有出海捕捞的船只靠岸。衣冠不整的人们收鱼称鱼，摘网运鱼，忙是忙，眉头是舒展的。小渔村顿时热闹起来。

捕鱼丰收是丰收了，小渔村的日子还是捉襟见肘。村中总有几户人家的孩子学费拖欠着。周末去做辍学学生家长的工作和讨要学费，也成了学校老师的额外任务。

尽管生活不易，渔村人也有自己的娱乐方式。每年的元宵节，渔村人就扛起了台阁，来祈福来年丰收。一张八仙桌翻过来，四脚扎上顶，彩花、彩灯、彩绸把台阁装扮成一顶大花轿，轿中坐着的是童男童女扮成的孟丽君、孙悟空、小凤仙、林黛玉等戏曲人物，被两根竹杠扛起，在火球的引路下，穿梭于小渔村的道道坎坎。台阁也随时停下来供人观赏。本村的长辈看到轿中坐着自家亲戚的孩子的，他们都会送上一两包糖果点心放在轿子里，以示亲近。哪个轿中糖果多，哪家的小孩子就很有面子。

由于父母工作的调动，这几年，关于小渔村的消息，时不时从长辈的只言片语和媒体中传来：小渔村被开发成一个旅游点了；渔村石屋被改建成民宿了；渔村山路被扩建成绿色步道了。在经济发展与需求的浪潮下，小渔村也跟着时代在变化。

经不住好奇，今年趁着“五一”小长假，我和父母回到了渔村。

这已不是我童年记忆中的小渔村了。村中原来的小石道已被水泥路代替，海边参差不齐的石屋，被赤橙黄绿紫粉刷成了七彩小屋。游客很多，摊贩涌现。不由地，一种陌生的情绪涌上心头：小渔村正被一些外来文化和模仿的观念嚣张地改变着容颜！

此刻，多么期望我记忆里的那时、那渔村能原生态地向人展示属于它自己独特的容颜。

舌尖上的七月半

赵佩蓉/文

在温岭，七月半是很盛大的民俗节日。礼有五经，莫重在于祭。老百姓会用特定的美食来酬谢天地，祭祀祖先。除了鱼肉虾蟹之类的常用祭品，七月半的菜饷中，会有豇豆莩和糕干胚。

子曰：不时不食。顺应四时而食，是乡村生活经验的总结，也是宝贵的饮食智慧。农历七月，正值新秋。山园地角的豇豆已垂下成人巴掌长的豆荚，鼓胀着紫黑色的豆粒。农家采摘回来，放在竹箕上，在阳光下曝晒后，置于土瓮中，可煮酒滋补，可做馅料。我的祖母对先祖和土地有着一份朴素的信任和真诚的感激。她必定会精心挑选饱满的豆粒，用来烧一锅豇豆莩来祭献。记忆中，祖母会亲手将豇豆加水，充分浸泡，再入锅，煮熟煮烂。沸水裹着豆粒噗噗出声。豆粒翻上来，沉下去，又翻上来。祖母专注于手里的活，她需要将山粉和糖精加少量水快速搅拌，使其溶解。汤勺在锅里转来转去，勾兑搅拌。羹汤在锅里翻卷，气泡密集，形成漩涡。潜上来的汤水，黏稠稠的。气泡再塌陷下去，逐渐消失，翻滚的豆粒下沉，就可以出锅了。祖母端一碗放在灶神下，香火桌上也供一碗，算是敬告列祖列宗，又是七月半了，家里老少都安康。

孩子们围在祖母的身边，跃跃欲试。“多显多显，冷一冷，就可以吃了。”祖母的语调随着蒸汽略略上扬。那一刻，祖母一定忘记了烈日下晒豇豆的燥热，忘记了挖番薯打山粉的麻烦。那一刻，祖母一定真实地体味了土地上劳作后的富足和体面。

小吃，也要讲究境界。豇豆如果煮得不够熟，豆粒就会生硬地突出来。山粉如果用得太多，必将成为软套套的疙瘩；山粉如果用得太少，豇豆莩就会过于稀薄，既暴露了主妇的吝啬，也是对先祖的不尊。豇豆和山粉，须得完美融合，恰到好处地两情相悦。冷却后的豇豆莩，表皮凝固，好像一块硕大的果冻，隐约有细密的褶皺。涟漪一样的纹理里，藏着祖母温和的脾性。半透明的深紫色，逐渐向青黑色靠拢，光颜色，就令人起遐想。将碗托在掌心，吮味吮味，沿着碗边喝。豇豆残存的筋脉对牙齿有一点温柔地反抗。山粉的柔滑适时地安抚了口腔。一路缠绵，熨贴到胃里的舒坦。

豇豆莩仿佛是一道引信，揭开了七月半的序幕。而糕干胚无疑是七月半盛宴的台柱。“食不厌精，脍不厌细”，从来是真理。如果说豇豆莩的制作，不能采用铁豆子和混杂泥沙的山粉，讲究的是食材的精选，那么，糕干胚的

复杂工程，不光要选用优质的米粉，更在乎工艺的精细。《农书》中载：南方水稻，熟晚而香润者曰粳。晚粳，颗粒丰满，呈圆胖的椭圆形，表面光亮，正是糕干胚绝好的原材料。碾成粉之后，颜色蜡白，质地瓷实而有韧性。将粳米粉掺杂适量的糯米粉，放在笊里，祖母叉开手指，将两种米粉混合均匀。再加水，加红糖，依靠掌心的力量揉搓。那是促成不同质地米粉的粘合。待米粉结成小颗粒后，就得用纱筛（一种孔眼很小的圆形器具）过筛。这是检验米粉的湿度。残留在纱筛上的块粒，还要继续揉搓。祖母也不觉得烦。年复一年的劳作中，她早已练就沉着坚毅的生活态度。她的动作缓慢，用力均匀，显出郑重的意味。汗液从祖母后背的夏蓝布衫渗出来。小圆圈慢慢扩散，连缀成片。尽管汗水淋漓，祖母手上却未停下片刻，再三揉，反复筛之后，将米粉倒入饭甑中。为了避免粘连，事先要在蒸笼里铺上饭方（一种有细密空格的四方布块）。祖母再拿起长柄的薄刀，在粉团上划出纵横交错的线条。那些线条并不拘谨，让人联想起伏野平畴上的阡陌交通。

起糕干胚，一般是邻舍约个时间合作加工。那时，我的祖母已经有几十年当家做主的经验，我的祖父早就准备了二尺二的大铁锅和一捆柴火。村庄里的主妇都喜欢聚集在我家，轮流完成。那一年，添了个新手。头年腊月里打鞭炮吹洋号迎进来的媳妇，在早稻收成的六月里，和婆婆他们分家了。七月半，是她当家的第一个月节，特别重视。她跟在祖母旁边，学着揉搓，学着过筛，时不时抬起眉眼，轻声请教。“香娟，买了什么菜？敬祖公的，要客气点”“香娟，干张要多烧一点，元宝折好了没”……年长的主妇在指指点点。“晓得的，东西都准备好了。”一言一语中，都见乡村生活的欢喜自在。

半米长、巴掌宽的柴片在灶膛里燃烧，火舌舔着锅底。锅里的水肆意翻滚。饭甑上终于热气腾腾，似暖风初拂，空气里有了温厚的米香。甜糯的糖香也不请自来。佳偶天成，一下子与大地、季节连接上了。

扯一块糕干胚，吱吱嘎嘎地咬。一种韧，于舌尖上无尽抵触，犹如面对一个爱而不得的人，想要拒绝，总是无法放手。唇齿间发出细微的响声，好像稻谷扬花时轻微的喘息，叫人有片刻的出神，犹如居于稻浪滚滚的原野，庄稼成熟的甜香，从四面八方漫涨过来。

逝者如斯夫。站在中年的河岸回望，豇豆莩已难觅踪影，糕干胚好像也是多年没有吃到。炊烟在村庄萦绕，锅里翻滚着豇豆莩，乡邻在起糕干胚，这些场景始终铭记在我心里。写下这些文字，恰是引导我重回乡土，学习对大地感激、对自然敬畏、对祖先尊重。