



延绳钓简史

张于荣

“搁灰”即开渔

多色镜头催动，从千帆竞发退出，折回旧年开渔，岁月的线条勾勒出 搁灰 场景。

正月头的女人，八月头的船。修缮一新的钓船，用旗语召唤渔港女神。秋汛，人喧，螺鸣，打开眼睛里的落星岛和箬山海湾多重面影。

钓船，透过彩虹迎接岸的光临。彩旗，从头桅顶，到中桅顶，风灯举起仰望的头颅和掠过的翅影，再到船尾三桅顶。活化的空间变成一种风俗，开启一个新汛期。

三名渔汉子后背插上三角大红旗。独占鳌头 是头桅，八面威风 是中桅，顺风得利 是三桅。上升的力量，用锐角和速度击破天空。领先者用钢斧般的旗角插入船尾，浪急，风静，折叠的画面钝化梦中弧线，楔入多维意象。

时光褪去色彩，素描成一幅钓船开渔单色画。

钓船有护犊之心

乌浪鼓置于案前，镜中人密布的掌纹间，记忆的鸥声浮在杯中，是投入的一片波涛。一幅透明厚重的油画，是风的笔触，乌浪鼓逐浪画里画外。

一个装载平台，又像一个集镇，多音部合奏让命运试图熄灭的闽南风吹出音符，游走钓船生肖，从老鼠跳到动画猪。它有六只背仔，心怀母性慈爱。

乌浪鼓是渔者最早伸向大海深处的手鱼的替身，涌动在大海的每一个瞬间马达和帆背负梦想，是训导潮涨潮落的誓言从水陀到雷达，从罗盘到 单边带 透过时空，牵引鱼族遇见网。

夜航，犁开水面和星辰，移动山冈，劈波斩浪。

洋屿岛外，秋白汛，陈老大知悉水文，放下小舢板，分散放绳钓鱼。

此刻，他逡巡水面，信风旗的手指引着属于自己的领海边界，移动的海在俯仰间收放。海的王。瞭望，穿梭，救援。护犊之心联结了野性欲望，以及不可勘测的运势，话语有了斑斓色彩。

桅头旗是预言家

逃离天空缠绕，却被一朵浪俘获。从眼中夺眶而出，又停在心中码头，一浪高于一浪，写意的桅头旗，复古浪漫的水彩，却在拼杀间走失。没有入关切西北太平洋的风源陀螺正被一根神鞭抽打，没有人关切船眼大的渔火明灭的焦虑，没有人关切闽海人有着怎样的垂钓之心。

握在手心的月轮挂在海天之上，多少汹涌的浪呀，你是其中一朵，带着船去拜访远方的岸。

一个梦想尚未结束，另一个梦想已经上路。

转场从秋汛开始

洄游，牵引一条鱼奔波。

向往低盐度，伴随台湾暖流和祖先骸骨铺就的水路奔波，大陈洋，理想的索饵场， 船与船目光的撞击。秋冬讯，像多线条水墨纵情。

箬山钓船首捕，秋季的第一场奔赴，钓船颠簸于浪涛，如秉性疏野，浪尖峰谷，涂抹的水墨正用简笔描摹秋白。

渔者重做绝版旧梦，一水收获，船舱鳞光闪过。陈老大了然于心，开始追击洄游转场就是转换画风，变换新的着墨点，在旺势之中仍以陡峭的大海对峙。

线条铺开，做埤石浦，沈家门，嵊泗，从寒露，霜降，到冬至。转战渔场，点线成面。像一匹骏马，奔跑茫茫沙漠，一个海面到另一个更辽阔的海面。他心系万物，追鱼，重力的对角扑向某种轻。水中取出鱼，船和脸的倒影，如纵横笔墨，画出大写意。

冬至是一个拐点，蓝色的夜覆盖激越。小寒到大寒，冬汛钓船与灯塔别离，最终被家乡的海湾和婆娘的臂弯揽入怀中。

秋白在钓钩之上

鹅的形态，如正楷调锋出钩，钢的棱光。

支线和钩头之间，鱼饵晃动，带鱼狂舞如人间因果。钩上之饵其实是死者 咬食同类，这些畜生。

饱饮了疼痛和忍耐，决斗场上，一记倒钩拳击败对手，自己围上金腰带。

一种诱惑，让鱼发狂。一种陷阱，请君入瓮。一种捕捉，攻城略地。一种依附，受制于绳。

钓钩凶残，钓钩佛系。

退无可退，水逃到水的外面，愿者上钩。以退为进，钓钩孤寂，做消磨时间的访客。

没有禁渔期，锈迹把锋利关进小屋，一只钓钩在旧网盘里瞥见自己，又被观者盘进眼睛。

小舢板是奇兵

海船的小个子，一只梭子划过水面。

伏在钓船身上，航行的艰辛，让他迅速成长，成为渔汉子，突袭海面的奇兵。

六只背仔被推进海面，一仔，二仔，三仔集群作业，单兵作战，他把身子交付动荡，经过风暴，暗礁，乌云，抵达人和鱼用残骸堆积的角逐场。

头前，盯紧浮子，拉线就有一盏盏灯笼飞过来，迅速向左侧传过去。后手，接过网线，摘鱼，往下传递。三手，把鱼饵上好，放回海中。橹大，尾鳍扇动洋流。

小舢板在蓝纸上勾勒轻盈线条，海面更加灵动。反复循环，直到夜色降临，接到信号，返回母船。

绳线有着生长的想象

绳线落篮，渔事俱备，渔人举杯相庆。一头是无限延伸的大海，一头被妇人紧攥。

一旦汛起，从沉睡在慈母般绳盘里跃出，它有了生长的想象，放出的精灵，召唤鱼与钩，一片海，立马变得生动和丰盛。

犹如小篆笔法，纤细绵长，延伸和收缩间混迹于海。它绵里藏针，垂钓暴力触及海的腹部，如燃烧的枯木，留下时空伤痕，是对蔚蓝的拒绝。浮标知悉一支桨的休止符如何穿越鱼礁和水流，停歇在涛声复述柔软故事之前，得到一条鱼的指认。

绳线交织，抛出一张手绘大网。一边是生，另一边是死。海水出入，一滴水第二次跌倒 在风浪潮相碰的午晌，它仍以繁复绵长的构建破解鱼汛新密码，打捞虚无，让鱼儿着迷。

沉浮人生

浮子，沉子，在水中张开喧嚣和寂静。

浮子，附着渔绳漂浮，有着隐忍内心鸥影点点，振翅欲飞。像横字隶书，反向起笔，欲右向左。铺展为线，回峰收笔。 又似冒号，无限延伸。

沉子轻盈而孤独，悬于水层或置身水底，埋进泥土，或伸出头颅，沉默如人生。又像伏兵，越过悬崖，为了出击的瞬间。

沉浮之间，须经历多少绳结，演绎生死，一部剧，水流，鱼，人出场，反串角色互为对方，钓钩无从下手。

向上又向下，无情的引力让鱼骨唤醒潮汐，如同渔者的沉浮人生。

鱼和渔者相生相依

鱼驮着船牵动洋流，洄游招引船，网和渔人。一条鱼奔波于索饵场、产卵场、越冬场，带鱼洄游，就是延绳钓的跨季作业路线图。延绳只是迷惑，为欲望布置死亡。

秋白跃出水面，如闪亮钢刀，划破蓝色绸缎的天空。同时击中味蕾和人生悬疑问。命名性失语，超现实的想象，重回繁复的词语世界，长出翔飞的羽毛。

海纳百川，渔者和鱼适者生存，鱼为渔者献身，风暴夺去渔者性命。鱼的头尾在金文字形中简化成人，不分彼此。

唯有佛系延绳钓，鱼与渔者握手言和。

索饵场：指鱼类集群摄食的水域，也被称为索饵渔场，通常位于近海区以及寒暖流交汇处，由于饵料生物量丰富，吸引了大量的鱼类前来索饵、生长和育肥。

那时候，端午节吃不完的粽子，还是山里人上山砍柴放牛、下地里干活时很好的充饥美食。随身携带几个，待肚子 咕咕 叫时，寻个有泉水的山沟，喝一口山泉水，再大口吃完粽子，肚子就不饿了。

后来，长大了，在外工作的我离家远了，回家过端午节的次数就少了。在外工作的几十年里，只要有机会回家乡过端午节，老母亲都会高高兴兴地给我们包这种白米粽，照例在一盘粽子边上放一碟白白糖，然后笑咪咪地坐在旁边，看我们用筷子戳着软糯的粽子蘸着白糖津津有味地吃着，她那满脸的皱纹都会满意地舒展开来，笑成花儿般的样子。

母亲包的粽子，吃在嘴里，香在心头。后来，母亲不在了，我最爱吃的母亲包的端午白米粽就再也吃不到了。

时光荏苒，岁月如梭。今年的端午节越来越近了，而母亲离开我的日子越来越远，细数已经十多年了。

如今，家里已不再包粽子了，想吃只能到菜市场或超市里买。虽然超市里的粽子包装精美，品种也多，什么蜜枣的、蛋黄的、豆沙的、板栗的 但都吃不出记忆里母亲的白米粽香了。

哦，五月五，过端午。端午节吃粽子不仅是一种传统习俗，也是我心中常念的一抹乡愁。那香甜的粽子里珍藏着儿时的时光与过往岁月里母亲的故事和深深的爱！

端午

曹景瑜

龙舟破浪驰，端午又逢时。艾叶门悬早，粽香炉熄迟。大夫千古恨，华夏万人思。遥祭楚江水，离骚独颂之。

献给考生们的一首词

叶兴方

十年寒窗苦，为一朝功成；千日磨一剑，为一日阅兵！参加高考的孩子，祝你们金榜题名！

十载苦读，付出多少，谁人知晓？经历挫折，披荆斩棘，谁人支撑？三点一线的生活，你咬牙坚持，不曾抱怨一句；无数焦虑的时刻，你目光坚毅，不曾怯懦一回！

即将进入决战场的你们，从未曾辜负过自己，知道吗？你们其实已经是胜者！这次高考，只是成果的检测，相信一路过关斩将的你，一定会创造佳绩；相信一直不曾放弃的你，一定会金榜题名！

亲爱的孩子们，加油！青春的梦，就此点燃；未来的门，就此打开！人生最大的成功，不只是取得一次辉煌的成绩，而是你一直保持乐观，坚毅前行！相信自己，这么多年的付出终有回报，时光从不会辜负努力的人！

亲爱的孩子们，坚持过，拼搏过，无悔走过！什么是青春？青春就是我们挥汗如雨，即便跌倒也能笑着爬起！面对高考这座独木桥，咱笑着挤上去。保持平常心乐观前行，你一定能势如破竹，所向披靡！

亲爱的孩子们，这一场考试，到这个时候，比的就是耐心，拼的就是心态。别紧张，别焦虑，别着急，其实大家都一样，人难我难，别怕难，咱临危不惧；人易我易，不大意，咱稳扎稳打！加油，孩子们！一定要让成绩配得上我们付出的努力！

参加高考的孩子们：愿你们厉兵秣马，砥砺前行；愿你们过关斩将，从容应对。祝福所有孩子，马到成功，金榜题名！希望所有孩子，实现梦想，满载而归！

杨光武/文

端午节快到了。近日，江南水乡泽国镇的菜市场门口售卖粽子的摊贩多了起来，新街口与十八米街的大超市里卖起了各种各样的粽子，手机朋友圈里也不时有人晒出精美的粽子图片，感觉节日的气氛逐渐浓起来了。

端午节吃粽子，是流传了很久的传统习俗。记忆里，每到端午节，老家赣东北铜钹山的家家户户都要包粽子、吃粽子。提到粽子，似乎流过鼻尖的空气中有股母亲包的白米粽的清香拂面而来。

我离开家乡来到东海之滨的温岭，已有二十几年了。虽然这些年的端午节都在异乡度过，但乡音无改，乡情难忘。回忆起在老家过端午节时包粽子、吃粽子的场景，依然那样清晰，那样亲切

小时候，每年的端午节，吃粽子是我的一种渴望。总念着清香黏糯的白米粽，蘸点白糖，大咬几口，细嚼慢咽下肚，腹饱，口留余香的那种甜蜜的满足感。于是，每隔一到两天，我就要询问母亲，什么时候开始包端午的粽子？母亲每次都笑呵呵地应着： 看把你急的，快了，快了，就这几天呢！

记忆里，母亲一般选在端午节前一天包粽子。那时，家里包的粽子大多是纯糯米的，什么馅料也不用的白米粽子。但为了丰富粽子的口味，给我们兄弟姐妹几个解馋，母亲也会少量地包些豆子粽与腊肉粽。

在包粽子前，母亲会喊我帮忙把箬叶一片一片清洗干净。然后，她把箬叶放在锅里用水加几滴食用油煮一下，说是这样包粽子时不会撕破箬叶。

母亲的白米粽

包粽子的糯米是提前浸泡好的，捆绑粽子用的是棕榈叶撕成的细条，母亲不喜欢用棉线或细绳子。煮粽子时，她也不用碱水，而是喜欢用一种山上挖来的、在我们家乡俗称 黄金柴 的根与粽子一起煮。母亲说包粽子、吃粽子，要的就是原汁原味。

包粽子时，母亲会搬出家里那张据说是祖传的小四方桌，摆上一桶糯米，一盆用食用油煮过的箬叶，一把舀糯米的勺子。开始包粽子了，只见母亲拿起两片箬叶，左手娴熟地捏住一头，右手捏住另一头，折卷成圆锥形，再用左手大拇指与食指夹住，右手拿勺子舀匀浸泡好的糯米填进去，用手指压实，盖下箬叶，折卷一下，捏出四个角，再用事先撕开的棕榈叶丝条捆绑、扎紧，一个个棱角分明的粽子就做成了。

母亲包的粽子又大又好看，沉甸甸的。待母亲把粽子全部包好，我就跟在母亲身边看她把一个个大粽子放进柴火灶台上的大铁锅里，然后往灶膛里添柴加火，先用大火煮，再用小火慢慢焖煮上几个小时，整个厨房弥漫着热气袅袅的箬叶清香，馋得人口水都流出来了。粽子煮熟了，放在竹篮里，挂在厨房悬梁上，香喷喷的。

等到第二天过端午节，我一起床，母亲就端来一盘热气腾腾的白米粽作早餐。这种加了 黄金柴 煮熟的白米粽，还没剥开粽箬就能闻到一股馥郁的植物香气。剥去粽箬，粽子呈浅咖啡色，带有丝丝缕缕的草木清香味，软糯有韧性。拿筷子戳着，蘸上白糖，轻轻咬着，甜而不腻、清香滑糯，这种味道的粽是大山里特有的一种 香粽 。

中午，一家人围坐一桌，有鱼有肉，吃着粽子，喝着米酒，欢笑着，其乐融融。