石塘（组诗）

►王自亮

1.魔幻之光

哪怕入夜，海也不会停止翻腾。
海水幽暗而深沉，发出巨响，
灯光投射下，海更魔幻。
在夜晚，连波浪的溅泼声
也是黑色的。磷光漂荡。
所有的光均非反射，是天体的
赐予。海的闪耀，只是幻象。
入夜之后那山体的轮廓
持续生成。暗蚀，出自潮水之手。
此时，音讯无法直接抵达，
以海的悄语，投递造物明信片。
那种黑，波动如水，星空
在海面传达光的邀请。
光芒降临，既无唐突，也不迟疑，
不甚明亮的光该称为“曙色”。
先是投射几束，如此快捷，
这般直截，真是一无所碍。
这次第，不能叫“空濛”，应唤作
“凌驾”。凌空之光，快而强烈，
像一块掷向饥饿的面包。
刹那间光芒像初生牛犊，
色如金。热力似泼墨。野蛮。
石塘，石头内部的光，
大海缩小成金色池塘。
火山岩闪烁，海神衣衫的皱褶
翻卷。澎湃。庙宇之顶。

2.海边。情景剧

号子如潮，缆绳勒进了肩膀，
斧凿之声交织，木屑飞扬。
桐油的气息随风飘荡，
船头鱼眼开始转动起来。
时光搬走了很多物事，
只留下最后的垫木。
扇贝、布帕与彩石属于女孩，
脸色黧黑的渔妇们，
用木耙不停地翻晒鱼鲞，
然后歇一歇，忍不住
瞟一眼海滩上汗流浃背的男人。
全身精光滑溜的孩子
不理会这一切，钓着石斑鱼，
钓着海。

3.半岛与人

石塘那些渔民远比海明威生动，
无论膂力、勇气还是幽默感。
这儿的海浪，平静而有力，
男人嗓门浑厚如海上风暴，
女人有“水色”，美得过分，
白昼畅饮阳光，夜晚美人鱼般妖娆。
正午的鼾声来自雷雨云，
石阶上留下水妖身影。
妈祖庙，黄墙衬映了门神，
鱼叉置换成海神三叉戟，
那位女性佑护者，人们管她叫“天妃”。
祈求航海平安，
让魔怪自灭。
民宿由石头与木料构成，院落
湿漉漉的，酒瓶砌就了墙。
一块船板权当聚会的案几，
飞镖正射向岛屿之心。
街与街之间，鹅卵石
与块石，编就歌谣——
顷刻间海洋打开了所有的道路。
墙面与房顶，大面积色块
如太阳、大海与天空
互泼颜料，凝固于时间中，
唯有山间道路呈现灰色。
方言像民间诸神那样多而复杂，
海风吹拂下，酒鬼醒了。

4.海的门徒

大海是接生婆、奶娘、教父。
海上迁移者，潜游一阵又冒出
的人群——
“忆海禁解除之初，村落已在
风雨中倒塌，死不甘心的
海边族人，相率往台州石塘
从事捕捞之事，世代操闽南乡音，
示不忘本”。本，海的语言。
海风教他们如何建石屋，海浪
让人学会造船，打造迥异的渔具。
这片海，使移民学会琢磨：
“张捕船”要在台风前“解捕”，
收回在海上的“虾捕网”，
在岸上洗晒、修补、栲染，
留下毛竹框架在海上。
这些石头房，坚固如碉堡，
屋顶还压石块，当台风来时
头顶上回荡着“打击乐”。
雨敲击白铁皮棚屋，真当“爆棚”，
船在海上同样遭暴雨拍打。
“大钓船”出海了，渔工依照“主意大”
要求，依次把“子船”推入大海。
“虾捕船”打桩的号子，变成
数目字，这叫“心中有数”。
在避风港，能看到船身的“以马内利”，
不远处是海，宗教般的海。
海浪一会儿红铜色，
一会儿，变成青铜。
此刻我想以《女神》的口吻说话——
“这些海的门徒哟”！

5.大海一族

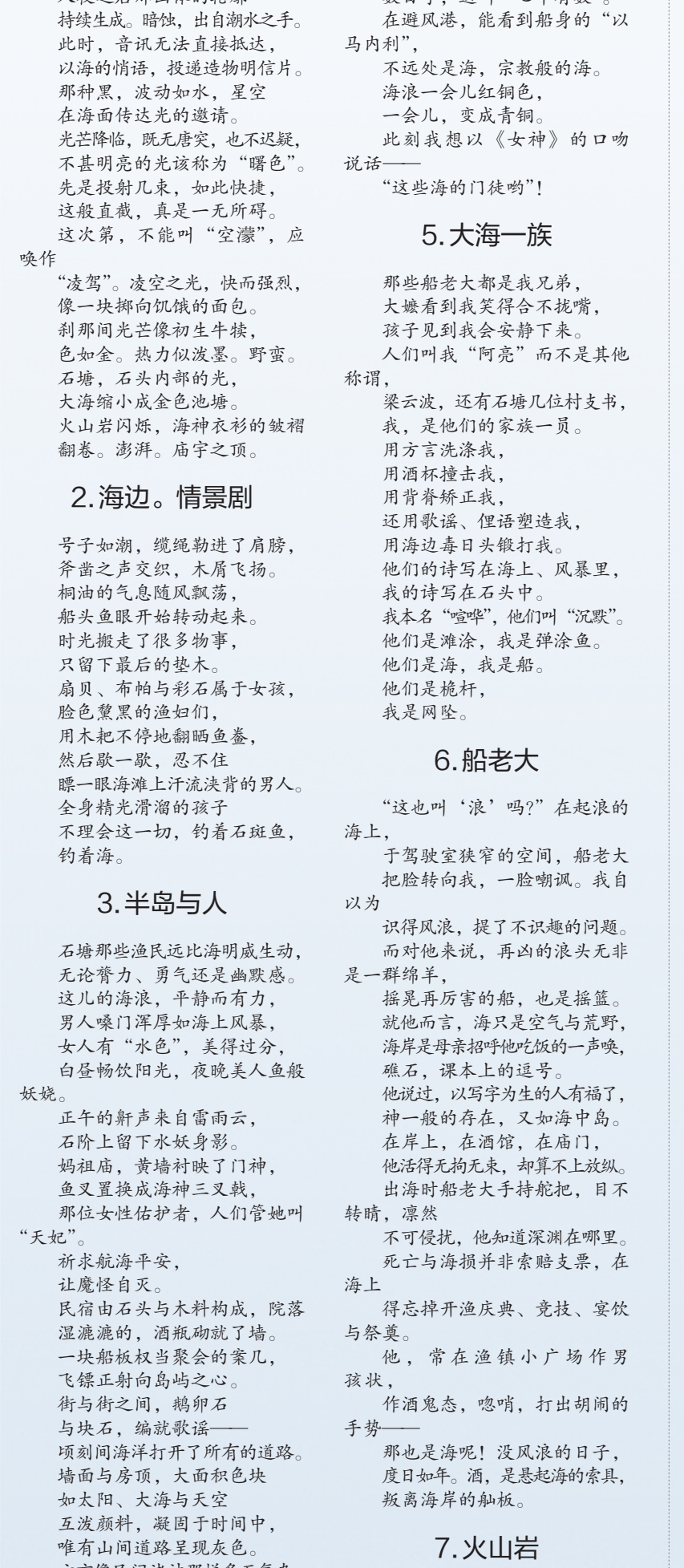
那些船老大都是我兄弟，
大嫂看到我笑得合不拢嘴，
孩子见到我会安静下来。
人们叫我“阿亮”而不是其他称谓，
梁云波，还有石塘几位村支书，
我，是他们的家族一员。
用方言洗涤我，
用酒杯撞击我，
用背脊矫正我，
还用歌谣、俚语塑造我，
用海边毒日头锻打我。
他们的诗写在海上、风暴里，
我的诗写在石头中。
我本名“喧哗”，他们叫“沉默”。
他们是滩涂，我是弹涂鱼。
他们是海，我是船。
他们是桅杆，
我是网坠。

6.船老大

“这也叫‘浪’吗?”在起浪的海上，
于驾驶室狭窄的空间，船老大
把脸转向我，一脸嘲讽。我自以为
识得风浪，提了不识趣的问题。
而对他来说，再凶的浪头无非是一群绵羊，
摇晃再厉害的船，也是摇篮。
就他而言，海只是空气与荒野，
海岸是母亲招呼他吃饭的一声唤，
礁石，课本上的逗号。
他说过，以写字为生的人有福了，
神一般的存在，又如海中岛。
在岸上，在酒馆，在庙门，
他活得无拘无束，却算不上放纵。
出海时船老大手持舵把，目不转睛，凛然
不可侵扰，他知道深渊在哪里。
死亡与海损并非索赔支票，在海上
得忘掉开渔庆典、竞技、宴饮与祭奠。
他，常在渔镇小广场作男孩状，
作酒鬼态，吻哨，打出胡闹的手势——
那也是海呢！没风浪的日子，
度日如年。酒，是悬起海的索具，
叛离海岸的舢板。

7.火山岩

从火山岩类型，想到海的形态，
从火山沉积状态，推及古大陆架模样，
从天空、阳光和石头，想到
石屋内部，触抚那嵌合的块面，
从干燥的石材，想到熔岩，
从海岸巉岩想到了航行，
从海浪，想到大奏鼓。
火山岩皱褶就是大海纹理，
火山岩冷却了，成为一个遗址，
大海至今动荡不安，
舢板如音符。
从五岙到金沙滩，再到里箬，
那些火山岩层，火山碎屑，角砾凝灰岩，
愚钝者的坚忍混合了刚烈，
前方是东海，羽翼，波浪
涌起爱意，意志的流体力学。
举起整个海，也浇灭不了
远古留存的火山热情。





一碗索面 千里中原

莫爱蓉/文



一

河南固始挂面和福建面线，有着“根”与“叶”的深厚渊源。福建面线是固始挂面技艺的传承和发展，据族谱与乡间相传，其最初的技艺和相关饮食文化，多是由河南固始南迁的先民带入并发展而来的。泉州人渡海迁到箬山，也将面线带到箬山。

唐代“开漳圣王”陈元光、五代“闽王”王审知，率固始子弟兵与随行百姓南下，把中原的饮食习惯和做面的手艺一并带进了闽南。固始的“挂面”传到福建后，其核心的拉制工艺一脉相承，配料与手法却在闽南的风土里悄悄变了，面越拉越细，逐渐演变成如今细如发丝、状如绳索的长面，入汤不糊，口感柔韧爽滑，闽南话称之为“mi gua”，它就是广为人知的面线。“mi gua”随泉州人到了箬山，温岭人看它细长如绳，便给了它一个更贴其状的名字——“索面”或“咸索面”。

拉制工艺是索面不同于寻常挂面的核心制作工艺。我家隔壁兆坤就是加工索面的，小时候，我经常看他们拉制索面。早饭后，兆坤老人和他的小儿子就已经在拉面了。他们父子各自拿着一根一尺来长油光发亮的筷子般两头尖的竹条，十多股面粘挂在竹条上，然后面对面站着。他们爷俩双手执着竹条慢慢地拉面，一会儿拉一拉面条，一会儿用力抖一抖面条，一会儿又轻轻松一松面条。这样来来回回，面条在他们手中渐渐变长、变细。大概拉至一米五时，就把挂着面的竹签条插在架子上晾。索面又细又匀、白净柔嫩，一层一层挂满架子，远远看去，仿佛是西施刚浣出缕缕白色轻纱不经意地搭在架子上。

无论是固始挂面还是福建面线，应该都是这样拉制出来的。

二

作为索面的先祖，固始挂面到底是一种怎样的面条呢？我耐不住好奇，网购一包挂面。面与我想象的不一样，它不同于索面那样柔绵细长，又比常规的挂面粗、长、硬。煮熟食之，口感介于索面和挂面之间，挂面嚼劲更足，索面胜在柔绵，基本久煮不烂，更偏北方口味——咸，口味清淡的人食之，简直咸齁了。

泉州传统风味小吃的面线糊，多作为早餐或点心食用。它的核心是一锅底汤。这底汤由细碎面线、薯粉熬煮成薄糊，口感清甜爽滑，常搭配油条、大肠、虾肉、蛏子肉、海蛎、香菜等配料。配料可自主选择，爱吃什么点什么。行走在泉州街巷，随处可见写着“面线糊”三字的店铺，店铺窗口有一口大锅，锅里煮的正是面线糊的底汤，一旁则是一溜顺的配料。随便找个店铺坐下，点一碗面线糊，老板会问你要什么佐料搭配。少许工夫，一碗面线糊便端至跟前。面线糊而不烂，汤底清而不浊。肉眼可见细如发丝的面线依然保持脉络，均匀分布在汤中，汤面合一，香气四溢，令人食欲大开。极细的面线使口感异常细腻顺滑，入口即化。牡蛎、大肠、油条等佐料的加入，鲜香倍增，层次分明，口感极佳，不愧为“温情”的晨食。

姜汁索面是箬山人唯一的烧煮方式。底汤是浓浓的姜汁汤，姜汁不是简简单单用老姜榨制的，而是用焙炒过的老姜串慢慢熬制成的。佐料很多，金针、香菇、猪肉、鱼饼、花生、鸡蛋是必不可少的，有时还添点猪肝或者猪腰。这样烧制的一碗索面，面条不多，佐料差不多占四分之三。

煮一碗好吃的索面，是有难度的。不是箬山人，基本不会煮。索面很细，易熟，柔韧，久煮不糊。不知其性，下面入锅，煮久了，原本的汤面就胀成一坨面，其柔嫩滑爽美味全失。

烧索面，必须有条不紊。先煎蛋。蛋是不可以简单煎的，必须加入焙炒过的姜粉。猪油熬出了，倒入加了姜粉的蛋液。蛋液半凝固时，翻煎折叠，再入黄酒慢火烧香，就煎出一块半月形厚实的蛋块。接着，炸花生米，炒猪腰，盛至一边备用。然后，另起锅，油入热锅加蒜炒香，放猪肉、鱼饼炒香，倒入黄酒去腥，之后加入金针、香菇，边炒边倒酒激发食材的香气。最后，倒入预先熬好的姜汤，烧开后，放入索面和芹菜，翻滚后即关火盛起。

这一碗索面，别提有多好吃了。视之，有青青的芹菜、金黄的煎蛋，还有各色佐料夹杂在雪白柔绵的索面间；闻之，有浓浓的姜汁香，还有香菇、金针等佐料经黄酒熏炒后的醇香。一碗索面就这样无遮无掩地呈现在面前，瞬间让人食欲暴涨。端起碗，吸一口汤，有姜汁暖辣，舒畅惬意。夹起煎蛋，一口咬下去，满口鸡蛋，香香的、辣辣的，焙熟的姜粉窸窸窣窣的，口感特别强。夹上几丝几缕索面，柔嫩丝滑，甚至不用费劲，就滑入咽喉。一口一口吃，不过瘾，狼吞虎咽才是正确的。

三

随着岁月的流逝，固始挂面完美蝶变为面线，融入了闽南人生活的方方面面。固始挂面侧重于待客和日常滋补。一碗用固始本地鸡汤煮的手工挂面，是招待贵客的最高礼节之一。福建面线将这种“仪式感”发展到了极致，面线用于祝寿庆生，称为“寿面”，寓意健康长寿。用于婚嫁，称为“喜面”，象征婚姻幸福长久。用于坐月子，称为“诞面”，是产妇滋补身体、庆祝新生的必备面食。

箬山无疑也将这饮食习俗文化全盘传承。大年初一早餐，家家户户都将索面作为新年早餐，祈愿新的一年幸福绵长。从小到大，春节，母亲都是烧索面给我们当早餐的。

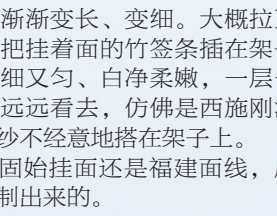
坐月子，得吃索面。三十年前那个寒冬腊月，我坐月子，母亲每日烧两碗索面，我吃了四十天，整整八十碗索面。一扫我做姑娘时病恹恹的模样，红光满面，身体强壮得不得了。

家中添丁，煮碗索面送邻里、长辈是箬山的习俗。我清楚地记得，隔壁阿妗家添娃了，烧了一大碗的索面送到我家。至于待客，一碗冒山尖的鸡子索面端上桌，就是最高的礼数；七夕祭七娘妈，索面是少不了的祭品；家人出门遭遇不测归来，也要煮一碗索面，卧两个鸡蛋，说是除霉运、迎平安。

随着福建人的脚步，面线在国内多地扩散，潮汕、台湾都一样有面线。面线甚至跨洋出海，在海外华人世界扎根。明清以来，闽南人下南洋，面线技艺被带到新加坡、马来西亚、印度尼西亚、菲律宾等地，并融入当地生活。

不论是咸香的固始挂面，还是细滑的福建面线，或是喷香的索面，其筋道的“筋骨”里，都沉淀着一段跨越千里的中原往事，见证了历史上中原文化与闽越文化的深度融合。

面有筋骨，人也有。从固始到箬山，几十代人走下来，最后都沉淀在这一碗热气里。



龙门湖的秋日粉雾

胡霜/文

我又一次来到龙门湖湿地公园，这一回，是赴一场与粉黛乱子草的秋日之约。

朋友圈里的粉黛花海，早已撩动我的心。可当我真的站在花海前，才明白图片所能传递的美，还远远不够。放眼望去，大片粉黛连绵铺展，像柔和舒缓的粉色丘峦，静静卧在大地之上。这种粉，不浓烈，不张扬，不艳俗，是淡淡的藕粉，清透柔和；又如同一床长长的粉色绒被铺向远方，让人忍不住想要扑进去，做一场柔软的粉色幻梦。被这片秋日梦幻般的浅粉包裹，我满心欢喜，提着长裙，快步走向这片浪漫花海。

置身粉黛丛间，心绪也跟着变得柔软。抬眼，是秋日澄澈高远的蓝天；低头，满眼皆是淡淡的粉，似烟似雾。伸手轻轻拂过，细密的花穗在阳光下微光一闪，又羞怯地从指尖滑落。俯身细看，单根花丝细若游丝，几乎看不出色彩，轻盈缥缈。可无数株簇拥在一起，便晕开成这一大片缱绻温柔的藕粉色。这片粉黛就依着湖畔铺开，一面临水，一面朝天，风从湖上来，整片粉便轻轻起伏。

周日下午三点过后，多数游客已经返程，但环顾四周，花丛间依旧人影绰绰。大家变换姿势角度，兴致盎然地与粉黛花海合影，欢声笑语不绝于耳。我连忙招呼家人选好角度，满心期待，为即将融进这片粉雾而雀跃。

头微扬，身子微倾，右手指尖悠然向上舒展，去触碰近旁随风摇曳的花穗。米白色长裙垂落，大半隐入朦胧的粉色云雾中。头顶的宽檐草帽被风一掀，仿佛想要接住天上的流云。家人时而拍大远景，将人、花海与秋日湖天一色同收进镜头；时而凑近拍特写，细碎的粉黛花穗沾在衣袖、帽边，发丝也被秋风轻轻吹动。身处这片柔粉之间，身心轻盈舒展，宛若飞燕。

沉浸在这份快乐里，我也静静旁观他人的欢喜。花丛间，时不时传来清脆的笑声，夹杂着打趣与嗔怪。不远处，一位穿米黄色长裙的姑娘，对着镜头笑得恣意，不停变换着搞怪神情：时而鼓起腮帮，睁大眼睛，故作惊恐；时而张大嘴巴，双手高高举起，仿佛在放声呼喊。姑娘动作变换得飞快，快门都快跟不上她的节奏。帮她拍照的男友连连提醒，让她慢一点。看着这一幕，我不觉嘴角上扬，被年轻人这份坦荡鲜活的快乐深深感染。回看照片时，姑娘拍着男友的肩膀，撅着嘴巴吐槽拍得不好，可眼底却盛满笑意。就在这一拍、一笑、一嗔之间，二人尽情享受属于他们的秋日时光。

转过身，一只红色气球格外醒目。一位戴着墨镜的女士站在花海中，面向落日映照的湖面，亭亭玉立，笑意盈盈。拿相机的男士细心指导：“气球不要举太高，脸稍稍侧向左边。”“对，就这样，保持不动。”拍完之后，身旁几位女士纷纷围过来欣赏，连声赞叹画面好看。于是，红气球便成为女士们手中的接力棒，她们轮流接过，依次在粉黛丛中，或回眸一笑，或腾空一跳，或迎风小跑，定格属于自己的那一抹精彩。

快乐是会传染的。一片花海，一阵秋风，一只红气球，便足以让人眉眼舒展。

夕阳缓缓西斜，霞光浅浅洒在粉黛花穗上，原本柔和的粉色，又添了一层温润的光泽。草木无言，把细碎的温柔留给每一个踏秋而来的人。今日龙门湖的美好，便藏在这漫天粉雾、阵阵笑语之中，也藏在人与人之间那些鲜活温暖的瞬间。

地址:横湖中路161号 邮编:317500 广告发布登记证:温市监广发3310078号 全年订价:258元 印刷单位:台州日报印务有限公司 印刷地址:椒江区纬一路98号 中国邮政温岭分公司发行 投递、投诉热线:86142666 打击虚假新闻举报电话:86144005 值班主任 江倩倩