

红石板路

□天涯

我还清楚地记得在上个世纪50年代，一条弯弯曲曲的红石板路从老家小村前面穿过，又绕过邻村，通向蛟头老街。

然而，蛟头老街的东北边偶有一所小学，称谓六横区中心小学。这所小学创建于1913年春，系旧东靖义塾改设，校址位于蛟头仪火祠。1952年，经民间集资拆除仪火祠，建造两层木质结构楼房作为学校，共有6个班级，我就是在这所学校读完小学。

村前的这一条红石板路，有的路段石板铺在田埂上，特别狭小，有的纯粹就是一块石板搭成，而部分悬空。每天早上我去上学，由祖母陪着我来到村口，然后，反复叮嘱我，行走要小心，途中不要玩耍……一直目送着我踏上红石板路走进学校。

红石板路的两边是水稻田，途中有一口圆形的水井，还有一条约30米长的小河，岸边柳条垂下，随风飘荡，河中映着倒影，偶尔几只小鸟在河面嘻闹着，见到过路的人儿，一下子穿过柳叶远去。傍晚，

晚霞飘落在河面上，河水染上晚霞的金色，波光粼粼，闪闪发亮。石板路不足一米宽，老远看去狭狭窄窄，一不留神就会滑入路边的烂泥田里，特别是下雨天，祖母最担心的是我路过这条小河，在村口再三提醒我：“一定要行走在石板路的中间，有行人来往要避让得当。”这样祖母整整送了我一个学期。

四季轮换，年复一年，行走在石板路上，看到的是一年四季美丽的风光图。春天，路的两边展现的是一幅热闹的耕种图；夏天，轻风吹拂，喜看稻菽千重浪；秋天，整条石板路洋溢着丰收的喜悦，弥漫着沁人心脾的温馨，美得让人心醉；冬天，软绵绵的雪花铺满石板路，弯弯曲曲似一条蠕动着银蛇，瑞雪兆丰年。这是我欣赏到的乡村最唯美的画意，聆听到的最优美的沉默，品读到的最动人的诗情。

春去秋来，我在这条红石板路上来来往往不知道行走了多少次，不知道留下了多少个脚印，直至小学毕业。红石板路上有多少亲昵，多少疼爱，多少开心，有着我的少年憧憬，也留下了我多彩的梦想。

花开花落总有一段美好的时

光，总会留下美丽的记忆。一程山水，一程风景，石板路烙印了祖母爱的足迹，只要有真爱就不会走远，在心里……

从小祖母疼爱我，视我为掌上明珠，记得我7岁那年的深秋，一天，我肚子痛得在床上直打滚，父亲和母亲都不在家。祖母急得团团转，只好背着我去蛟头老街一家诊所就医。祖母幼年时用裹脚布缠过脚，俗称“三寸金莲”，背着我走起路来摇摇晃晃，石板路年久失修，石板碎了，缺少的，造成路面坎坷，祖母走在石板路上我像是坐在小船上颠簸不停，我看到祖母脸颊上的汗珠直往下滴，我要祖母放下，祖母执意不从。我感觉到祖母有些疲惫，渐渐地有些迈不开步履，在跨越一条水沟时，祖母被一块碎石板绊倒，狠狠地摔在了石板路上，这一跤摔得很厉害。祖母顾不得自己的伤痛，仍然不让我下来，背着我，慢悠悠地从地上支撑着起来，掸了掸身上的泥土，继续急匆匆地往老街诊所走去。到了诊所，我才发现祖母脸上有青块，额头上流出一股殷红的血。左右膝盖都流着血，一直流进鞋内，鞋

子被鲜血渗透了湿漉漉的。医生给我打了止痛针，配了药，我慢慢消了痛楚。医生也给祖母进行了包扎。祖母拉着我的手，迈出诊所，蹲下来她要背着我回家，我坚持不再让她背了，祖母只好拉着我的手，忍着疼痛一瘸一拐地向家里走去，我发现一段石板路上有一滴一滴的血印痕迹，我断定是祖母流下的血。红石板上显然增加了红色的光点。

红石板路不仅留有我童年生活的影子，而且也镌刻着祖辈的足迹。红石板路上留下祖母的汗珠与血滴，留下了几多叮咛，几多期待，几多情深……

现在，村前的石板路早已变成了宽阔的柏油路，我悠闲地在柏油路上散着步，欣赏着霞光落日的瑰丽，醉了眼、醉了心……是欢乐、幽静、和谐、温馨，更是家乡小村美好明天的缩影。

捡起小河边几片柳叶，将美好的记忆温暖在柳叶的纹理中收藏在怀里，化作素然之心，村前那条弯弯曲曲的红石板路萦绕在心间。红石板路上的串串故事，是那樣的深情真切……



郑宝森摄

父亲的烧饭乐趣

□朱晓君

父亲刚过八十八岁生日，雅称米寿。父亲每日晨练健身，依然健康。在父亲的身上，充分印证了“身体是革命的本钱”这句话。

父亲的一生极其平凡，平凡得如同空中的一缕微风，微风中的一粒微尘，平凡得如同他老家万塘河里的一滴水。在家里也一样，从小到大我们有事都不会去找父亲，父亲也不会带给我们欢声笑语。

从记忆里攫取对父亲的印象，发现父亲一生中为我们做得最多的事就是烧饭。可以说，父亲为我们烧了一辈子的饭，如果可以评奖，或许能评上“烧饭将军”。

依稀记得童年时晨起，睁开朦胧的双眼，小小的饭桌上已袅袅升起几缕热气，顶上垂挂着的电灯，一圈橘黄色的光与桌上的热气交融着，我知道父亲已为我们烧好了早饭。

父亲是锻件厂的锻工，不是大锻，是小锻，即拿小榔头，敲敲打打对锻件作最后定型，产品以各种农具、渔具为主。

上个世纪六七十年代，吃晚饭是每家每户的头等大事，于是乎，

烧饭也成了每个家庭最重要的活。父亲几乎承担了一日三餐，成了家里重量级人物。

父亲的作业台旁边是一座火炉，炉膛里放着锻件，炉膛上面搁一块厚厚的铁板，铁板上面放着大茶壶，高温的铁板足以把茶水烧滚。工人们早上上班从家里带去热水瓶，下班后把灌满热水的热水瓶带回家。父亲还准备一只大号铝饭锅，装好一家人一天要吃的米，和烧茶一样，把饭锅放在铁板上面。

我们放学回家就可以吃到父亲带回来的香喷喷的米饭。那个年代流行一句话：“爱厂如家”。我理解为“把厂当成家”。烧饭、烧茶、洗澡、洗衣服都在厂里。

那时候，我们学校有段时间实行半日制，姐弟仁轮到休息，就会搭伴去父亲厂里抬饭。为了便于我们抬饭，父亲用几根细电线编织成一根绳子，绑住饭锅的两个耳朵，中间就可以拎起来，再用一根富有弹性的细竹片穿过两个耳朵，压住锅盖，不会被风吹走，父亲再用一根小竹棍穿过电线撑，把饭锅拎起来，我们姐弟就可以抬着饭锅回家了。在我们小孩的眼里，这饭

锅像山一样重，米饭像珍珠一样宝贝。如果母亲已经下班了，就会让我们先吃饭。小时候，只要有饭吃，什么问题都不是问题。

父亲把烧饭也当做技术活，掌握火候是他的职业本能，到七分熟，就要把饭锅在灶上左转转，360度无死角，等饭香扑鼻时，再在煤饼炉上隔块薄铁板，文火闷几分钟。这样烧出来的饭既不会夹生，也不会烧焦，而且柔软通透。父亲打铁出身，特别明白“人是铁，饭是钢”，要把铁炼成钢，必须吃好饭，前提是烧好饭。父亲生活上随遇而安，一生不贪吃，不食肉，饮食极简，真正做到“于食知量”。

后来生活条件好了，用上了煤气灶，锅具也从铝锅升级为高压锅、电饭煲，不用控制火候，但我们家的饭依然是父亲烧。

父亲退休后，经常住在我家，他会有意无意地把烧饭的任务留给父亲。中午的大米饭是自动化了，那么晚上的汤饭又有一番操作流程。舟山本地人习惯在晚上吃汤饭。

父亲喜欢用凉水烧汤饭，这样僵硬的米粒会逐渐软化。饭汤开始滚开时，父亲不像我们直接把火关了，而是半掀开锅盖，让饭汤继

续沸腾，他说，饭有“饭心”，中间的一圈凹陷着，说明饭还没有完全滚开。父亲一边关小火，一边用锅盖在气泡上面扇几下，这样饭汤既不会溢出，“饭心”也会慢慢隆起，一直到饭汤上的气泡形成饱满丰满隆泽然一体的模样，我把它形容成富士山，父亲的汤饭作业才算结束。每当看到父亲拿着锅盖扇，热气蒸氤着他精瘦的脸，一脸的专注，仪式感满满。我会觉得父亲其实也是可爱的，在烧饭上也体现着他的工匠精神。

母亲病重前，发心去寺院做功德，参加法会。寺院里的饭是蒸的，比较硬，俗称“外国人”的父亲，为了让母亲吃上软和一点的饭，破天荒陪着母亲在寺院住了二十天，每天为母亲开小灶烧饭。我想，这是母亲今生享受到的最实在的恩爱吧。

一直到我也退休了，我依然能吃上父亲烧的饭。好多次，我从寺院回来，不用紧赶，走上楼道，就能闻到米饭飘香，我知道父亲已经烧好了饭。我的心中会油然升起一种幸福，幸福感里开出几朵泪花。

祝愿老爸健康长寿，平安喜乐。

□唐伟

凶猛的大洋，裹挟着惊涛骇浪，席卷而来。960万平方公里的土地上，宽广、浑厚的臂膀，毫不迟疑地升起、展开，勇敢地冲向咆哮嘶吼的狂风暴雨，将3.2万公里的海岸线轻柔地拥抱入怀。

温暖的大陆架无私地将身躯沉入冰冷浑浊的水中，在幽深的海床上，傲然挺立着，默默地托起了两千多座形形色色的岛屿。蜿蜒绵长的大河，承载着母亲的乳汁，源源不断地向东流淌，四面八方播撒雨露甘霖，滋养着、润泽着生生不息的万物，亲吻着、抚慰着散落汪洋的游子。

从古至今，在这里，质朴的舟山人，世世代代靠海吃海，过着打渔晒网、捉虾拣螺的桃源生活。

远离大陆的海岛，一年四季冰雪罕见，在没有电的年代里，捕上来的鱼虾蟹螺不能长久保留天然滋味。海边的人家往往会把鱼虾晒干水分以后，放家中阴凉处存放。对于活蹦乱跳的螃蟹和海螺，多会在洗净以后，用海水晒的盐腌渍起来，最大程度保留原始的鲜美，成为顶下饭的蟹糊和螺酱，是舟山人到老都难以忘却的舌尖印象。

相比制作蟹糊的原料，用来做螺酱的海螺更加易得。举凡潮水来去的礁岩上、浅海底，这种其貌不扬、甚至还有些丑的小精灵并不少见。洗干净后，白水煮熟，牙签挑出，入口一抿，鲜甜带辣，在舟山便唤作辣螺。新鲜的辣螺很难不叫人食指大动，而腌渍后的螺酱，更是咸鲜辣甜俱合，食之垂涎三尺、意犹未尽。

和大多数土生土长的舟山人一样，我的嬷嬷打小便喜欢吃辣螺，特别是辣螺做成的螺酱。无论是早起吸溜鸡蛋醪糟面，中午啃个杂粮馒头，还是在一天的体力活以后，呼哧呼哧地来一碗碗地瓜粥，说是日啖三百颗也不为过。嬷嬷不仅好吃，而且会做。挑起簍篮子，在海边随便寻摸个地儿，一袋烟的工夫就能装上一堆。榔头一颗一颗敲碎外壳，清水沥净，光用盐腌上几天就能大快朵颐。更别提现在黄酒和白糖一道加持过的螺酱，体验当然更加不同凡响，绵软有嚼头，唇齿长留鲜。

螺酱陪伴着我们，直到2002年，嬷嬷远嫁去了台湾岛。

嬷嬷只上过三年小学，会歪歪扭扭得画自己的名字，生平第一次出远门，倒丝毫不怩。一个人坐长途车到宁波，转机至香港，再换乘华航，飞过千山和万水，抵达海峡的另一边。又从桃园机场经台北、下宜兰，才到了花莲，和眷村里的一位老先生喜结连理，成了标准的大陆新娘。

台湾岛四面围海，花莲县更是以海为家、依海而兴。饮食习惯和浙东、福建等地，大抵相近。除了鲷鱼、虱目鱼、乌鱼等深海水味、梭子蟹、基围虾、养殖黄鱼、带鱼、蛤蜊之类的渔获物，也常常吃，只是不比江海交汇的大陆沿海，肉质上要稍稍偏硬点，没有那么软嫩。

眷村的生活市井且简单，家长里短，烟火缭绕，一如北京的胡同和上海的弄堂。砖头砌墙的口白铁皮屋，在雨天，吧嗒吧嗒，混居着岛上的阿美族、高山族和从五湖四海迁徙来的各省同胞，还有川香牛肉面、上海小笼包、江浙的白斩、西北的面食以及油条、豆浆、白粥……来自心底的各种记忆。

老先生本也是舟山出身人士，弱冠之年被带至这东南一隅，再也不会踏上乡土半步。闲赋在家后，靠着养老金过活，也没其他嗜好，就喜欢研究个舟山的吃食，但毕竟巧妇难为无米之炊，平日子里三餐总觉得甜鲜有余而咸香不足。老先生长期腿脚不便，一直膝下无子，待嬷嬷相敬如宾。嬷嬷自然投桃报李，将生活起居打理得井井有条，想方设法烧制舟山风味。然彼时，两岸并未实现三通，要想将邮包从内陆寄往台湾岛，十分麻烦不说，还耗时靡费。嬷嬷刚去时准备的舟山海鲜干货连自己吃带送老先生的亲友，不多时日就消耗殆尽，只好在花莲县找找原料，功夫不负有心人，总算在当地海边的礁石上，找到了无人

理睬的辣螺。岛上人不识此物之美，任凭攀附岩石、自生自灭，只取名叫岩螺。

有了原料，那就好办多了。嬷嬷隔几天，就去花莲的小海湾里寻摸一番。每每等到晚霞漫天，带上铲子，趁着退潮，浪小水缓，装上半桶。把辣螺洗干净后，先上锅蒸两盘，分出来更多的，撒上适量的盐腌渍起来，做成螺酱留着一年四季慢慢享用。别看辣螺肉个儿虽小，滋味可半点不少，老先生一口一个，主要负责吃，边吃还边咂摸嘴儿，津津有味。嬷嬷对面而坐，左手以虎口之力牢牢把住螺身，右手再用大拇指和食指催动牙签，沿着螺口，避开口盖，扎入螺底，借手腕使个巧劲儿，还未等眨眼，完完整整的螺肉就呈现在眼前了。不到半顿饭，嬷嬷就能挑出一碟螺肉来，乐此不疲。

新鲜的辣螺肉满足了老先生的口腹之欲，而螺酱则更是让两夫妻百感欣慰。每天的早饭，老两口必定是要就着螺酱下咽。无论是村里的扁食、肠粉、拌面还是自己煮的稀饭、蒸的包子，晶莹剔透的腌螺肉成为了餐桌上终身的金马奖主角。一入嘴，咸鲜的感觉骤然而至，恰如海啸的铺天盖地，肆意涌入味蕾。紧接着，当牙齿咬破绵软的外层螺肉，接触精致的螺肉心，一股不经意的鲜甜就会悄然出现，徘徊于口腔，撩拨着呼吸，让人满口生津，回味无穷。

“轻圆白晒荔，脆酡红螺酱”。鲜美的螺酱，陪伴着嬷嬷和老先生度过了一个又一个春夏秋冬。而剩下的螺壳，依旧尘归尘、土归土，回归大地和海洋……

2008年的盛夏，四年轮回的奥运会在北京鸟巢体育馆开幕了。身处台湾岛东部的这对夫妻，天天一眨不眨地，守在家里的电视机前，生怕遗漏掉所有中国人的精彩瞬间。而等到4个月以后的冬天，让嬷嬷和老先生更激动的消息传来了，多少人期盼甚久的海峡两岸海运直航、空运直航、直接通邮的三通新时代开始了。夫妻俩一看到两岸三通的新闻，就盘算着什么时候回大陆省亲。只不过顾忌着老先生的身体，出远门实在是不方便，不得不反复拖延、取消行程。好在人暂时回不去，但是家乡的味道却可以非常方便地邮寄。三创鳓鱼、黄鱼鲞、风鳗、淡菜、虾干，当然还有必不可少 的螺酱，几乎也可以算是一个完整的舟山海鲜大礼包，寄托着大陆亲友沉甸甸的念想和牵挂，从舟山奔赴宁波，从宁波直飞桃园，最终来到了花莲的眷村。这些来自海峡另一头的心意，除了留给老先生的几瓶螺酱和一尾三创鳓鱼，其他的，被嬷嬷慷慨地送给了邻居和亲友。于是，打那以后，往来浙江舟山和台湾花莲的邮递愈发频繁起来，年龄渐长的嬷嬷也只是偶尔冒着跌倒的风险去锋利的礁石边拾捡辣螺，老两口就待着身子骨硬明点的时候，早点回大陆寻根。

2020年年初，全球新冠病毒肺炎疫情爆发，两岸三地未能幸免，深受其害。两岸三通不得不再次被停止，宁波直飞桃园的邮路被迫关闭，舟山到花莲的直接通路又被停摆。而我亲爱的嬷嬷在这期间，并未无所事事。在姑丈的鼓励下，她不但入了台湾籍，还加入了中国国民党，作为在台大陆新娘的一份子，自告奋勇，开始了为两岸和平与民族团结奔走呼喊。

直到现在。我的嬷嬷和姑丈仍然居住在花莲县的眷村里，没有回到大陆。嬷嬷还是要时不时地去海边拾点辣螺，细细敲碎斑斑驳驳的外壳，做成一瓶一瓶的腌螺酱。不仅给自己吃，也给亲友和左邻右舍。姑丈虽然嘴上叽里咕噜，埋怨嬷嬷一大把年纪不顾身体，但也拗不过她的坚持，知道嬷嬷全是为了他，所以每次吃螺酱，也吞一颗一颗细嚼慢咽，不会囫圇吞枣。老两口紧邻而坐，你盛我一匙，我给你一筷，细细品尝，咸鲜入喉，相视而笑。

太平洋的海风，偶尔吹来丝丝寒意。辣螺酱的气息，总是满屋袅袅飘溢。敞开窗门，家家户户，点点星火，淡淡炊烟，起舞升腾，欢快地飞向火热的怀抱……