

雪窦山

2017年
3月22日
星期三责编：陈君浩
照排：刘晓云
校对：陈美萍电话：88963290
电子信箱：fhzkan@126.com

03

水手长父亲

□虞燕

父亲当了整整二十六年的水手长，从木船到铁船，从货船到油轮，从几百吨到几千吨的船只，从风华正茂的三十岁至暮年渐临的五十六岁。而今，父亲告别海员生涯已足足十一年了，这些年里，他时不时地就要几下撇缆头的标准动作——在早锻炼时，在客厅里，甚至走在小区时也会突然地来一下。撇缆头是水手长父亲当年的拿手活，他经常在我们面前提及，说那可是一项考验眼力、手力及身体协调性的技术活呢。

很多年前，我亲见过父亲撇缆头。船靠泊码头，将缆绳抛向岸上的桩墩，再借着缆绳的拉力助船靠岸，这个就是撇缆头，也叫抛“水团绳”。那时候可没有撇缆枪，全凭人工操作。父亲说，抛缆前要先看好方向，掌握角度，把身体重心放在右腿上。当年的我愣愣地看着父亲右手提起撇缆头，自然地来回摆动，然后顺势带动缆头做45度旋转，旋转2到3圈后，再利用转腰、挺胸、抡臂等连贯动作，同时身体重心左移，将撇缆头瞬间撒出。还没等我反应过来，伴着周围的好叫声，父亲抛出的缆绳已不偏不倚正中目标。常有其他海员向父亲请教撇缆技巧，父亲说就是手熟，勤快点，多练练，总会越来越好的。

父亲有个专门用来记录工作的本子，他说其实心里是一清二楚的，但在本子上记划划就更心安，偶尔拿出来翻看下，说不定还能瞧出哪里可以再精益求精些。父亲的尽职尽责是有口皆碑的，他工作过的所有船只，从船长到普通海员无不对他赞誉有加。像桅杆维护这样的危险作业父亲从来都是亲自上的，他怕别人不够细致，做得不到位；二怕别人经验少，容易出事故。十几米高的桅杆，父亲“嗖嗖嗖”一下爬到了顶，驾轻就熟地打油漆、修补，一鼓作气完成。在桅杆上作业的父亲专心致志毫不露怯，是海员圈出了名的胆大心细。要知道，那是在无有效保护措施下的高空作业，若有一个不小心，后果不堪设想。我问父亲，那时候就没有一丁点的害怕吗？父亲还是那句话，多练练就好了，工作总得有人去做。

每年夏天的修船期，身为水手长的父亲除了做好甲板部修理项目的现场标识并记录，备妥修理检查的设备、仪器的图纸、备品等等大量本职工作外，他还天天顶着毒太阳参与甲板上的各种维护、修理，或者查看是否有工作遗漏。其实修船期间大部分的修理事宜都是由专业人员完成的，船员们干完了若干分内事后完全可以清闲一段时间，但父亲闲不住，每天不往船上跑一趟就浑身不自在。每次他回家吃饭，要么浑身湿答答，要么石灰、桐油或海泥沾了一身，母亲边洗父亲换下的脏衣服边嘀咕：这水手长当得可比那些敲钣铁的修船工辛苦多了！又没加你一分钱的工资。父亲不吭声，点起一支烟在边上眯眯笑。

木船养护比较麻烦，要刮掉“老坑”，漏水或裂缝地方清理后再用石膏、桐油等打匀的油灰修补。还要用桐油把整个船身油一遍，大太阳下晒干，再油，再晒。这些活都包给了修船厂，但父亲全程参与。他说自己是水手长，不但要监工，还能跟着学一点，以后在船上总能用得上。于是，父亲的脸色往往会修船末期黑到顶峰，全船就他最黑，黑得会泛油光。

船员们都亲切地叫父亲“水头”，意即水手们的头。父亲总是说，既然是个头，甭管大小，总要以身作则，尽量做到最好。所以，这样的水手长父亲当年可抢手得很呢，很多船只争相要他。

古道春色

□王珏

清晨醒来，看到金色的阳光透过窗前的帘子照射在卧室的窗台上，心底一亮——今天是个好天，前几天约好的登山活动可以如期进行了！

汽车一路西行，前往雪窦山深处。低矮的丘陵、山坡不断被抛在车后。约莫一个时辰后，到了目的地，大家整顿行装，开始向眼前的大山挺进。

三月的江南本该春色动人，但今年由于倒春寒，山林嫩枝才露出一点点绿，有些只隆起一个小苞。陈年的树叶，经过一冬霜冻后，形容枯槁，毫无生气。我心里略微有些后悔，要是再晚半个月来就好了。

山里的空气非常清新洁净，偶尔还听到几声鸟鸣。听同行的户外运动人士介绍，我们这次攀登的是奉化境内最高峰——黄泥浆岗。黄泥浆岗海拔976米，其中一段属于蜘蛛岭古道。古道的起点是奉化直岙村，而末端却在域外余姚的茶培村。古道的形成年代无从考证，看着被岁月磨练成光滑圆润的石头，想起收藏界常说的那句行话“石头老得已经有了包浆”。是啊！千百年来，人类的双足踩踏和雨露滋润，使原本冰冷的石头似乎有了生命。而与石头相互依存的青苔，随着春季来临、雨水浸润，也更加富有生趣，甚至开出娇艳的花朵。

古人在开掘道路时一般会选择依山旁水的地方。奉化现有48条古道，基本都近溪临水，能方便行脚赶路之人洗脸、饮水。蜘蛛岭古道也不例外。有溪流自然也有桥，蜘蛛岭古道上的桥为单孔石拱桥，跨度约9米，用块石堆砌而成，至今依旧发挥着作用。

我们一行人边走边看边记录。此次登山的目的不单单是欣赏风景，更是为了调查奉化古道情况。古道作为文化遗产的一

种类型已经被广泛认可。作为古代交通的重要组成部分，古道不仅是一个地方经济、文化发展的重要历史见证，也是一条底蕴深厚的历史文化长廊，对研究古代文化传播、民间交流、社会变迁、人与环境的和谐共存具有重大意义。

“六山一水三分田”的地貌构造造就奉化山林古道较多的状况。古道大多分布于崇山峻岭之中，临水（水库、山溪）、依坡、靠梯田。古道与周边环境构成美妙的自然景观，随季节变化呈现不同的画面。这对厌倦了城市高楼大厦、雾霾空气的都市人来说，无疑就是世外桃源。在这里可以呼吸富含负氧离子的空气，嬉戏于绿野间、清溪中，看天高云淡，山清水秀。

蜘蛛岭古道宽仅2米，狭窄的古道两旁植物种类繁多，这儿是芳香扑鼻的白玉兰，那儿是绚丽多姿的樱花。心想，现在还不是盛春时节，待到春暖花开时，这里可就是人间仙境般的花海。到时一定还要来，不能错过深山丛林里这片醉人的春光。

奉化段蜘蛛岭古道大约长4公里。走到一个无名山坡的Y字形路口，左侧下去就是余姚边界。古人为了遮风避雨，在古道三岔口搭建了一座古亭。亭子单开间，梁柱结构，朴实无华。站在一侧的高坡上向余姚望去，古道曲曲弯弯深入崇岭中，远方云雾缭绕，层峦叠翠。山林间的空旷与清寥，仿佛如马致远《天净沙·秋思》里描绘的“枯藤老树昏鸦，小桥流水人家，古道西风瘦马……”

此时，尽管大家的体力消耗极大，还是坚持走到黄泥浆岗峰顶。脚下的奉化最高峰没有了想象中巍峨。站在峰顶，也没有一览众山小的感觉。为什么呢？心中不免有些迷惘。在不经意中，低头却发现散落在泥土中刚刚钻出地面的二叶小花，有的含苞待放，有的盛开怒放。这些细小的花，

有着浅浅的紫色，含蓄而不张扬，如同邻家女儿淡淡的心思。不曾想，在这贫瘠寒冷的峰顶，竟是春意盎然。

下坡途中看到一潭湛湛的湖水。那清澈的水，柔和的风，还有远处高低的山峰，共同组成一幅柔美的江南风景画，而我，慢慢融入其中，慢慢的，慢慢的，思绪像清风一样，飘了起来，浮在空中，飞向远方。

历史、现在和未来，宛如一条古道，有起点、终点和走向，虽千曲百折，却不会断裂。20世纪80年代以前，由于奉化经济基础薄弱，特别是地处僻远山乡的村、镇经济发展基本趋于停止状态，山道因还具备交通功能，面貌未曾有大的改变，也较少受到损坏。但近20年来，随着经济迅速发展，我区古道原有的交通功能基本退化，陷入无人维护的境地，人为破坏和自然损毁日益加剧，古道的遗迹、驿亭、拱桥、古树长期间面临台风、山洪冲击的威胁，没有多少保护措施可言，存在路基损毁、泥沙掩盖和亭毁、桥倒的隐患。一些见证古道历史的树木因病虫害没有得到有效防治，面临枯死的局面。

欣喜的是，很多村镇和部门开始认识到古道的价值，重视保护和利用古道，让其焕发新貌。区文体局用三年时间，对全区古道进行修缮和建设，把古道与健身步道串联起来，重点保护历史悠久、人文内涵丰富、交通功能突出的古道，成效非常明显。溪口镇投入资金对入山亭古道进行修缮，并推荐栖霞坑古道列入区文物保护单位；大堰的健身步道建设，已成功串联起三门岭、箭岭、吉岗岭等多条古道，沿途经过巴人故居、前洋古宅、柏坑古祠堂、柏坑水库等众多自然人文景点，成为古道保护与开发相结合的成功范例。

春风又绿江南岸，相信保护古道的春天已经来到！



舐犊之爱 李军 摄

清明专吃马鲛鱼

□原杰

又到清明时节了。想起老家裘村、松岙沿海一带的年轻人，在外地与亲朋好友告别时，会真诚地邀请：“清明，来吃马鲛鱼！”诚然，与奉化水蜜桃、芋艿头等一样，透骨新鲜的象山港马鲛鱼是奉化沿海一带的一张名片。

小时候生活在裘村，每到清明时节，便会盼着马鲛鱼上市。而集市上首次出现马鲛鱼时，消息会很快传开。但母亲不会去买，而要等到清明的后期才买——买不起。集市上也是围观的人、起哄的人多。那时，鱼分成一段段，暗红色的鱼身滴着水，一段大概一斤左右。从上世纪八九十年代开始，吃上市马鲛鱼则成了身份的象征。当杨村、应家棚村的人，把新年捕到的第一条鱼，急匆匆挑到裘村集市上时，不会分段卖，也不愁没人买。心照不宣，鱼会留着给当地最有钱的企业老板。果然，不久后一位老板模样的人姗姗来迟，与卖鱼人简单寒暄几句后，便上秤。一条十来斤的鱼要卖三四千元。老板买去后，总要分些给亲朋好友，或者邀请客户前来品尝。

马鲛鱼学名鲛鱼，体长而侧扁，体色银亮，背具暗色条纹或黑蓝斑点，口大，吻尖突，牙齿锋利，性情凶猛，不吃微生物和草类，以小鱼等肉类为食。一般体长260—520毫米，大者可达1米、重20千克以上，分布于北太平洋西部。该鱼肉香醇、鲜嫩，营养价值高，据研究说还有滋补与药用价值。每年清明前后，马鲛鱼都要洄游至近海产卵，此时鱼体最肥，滋味尤为鲜美。民间有“山上鹧鸪糗，海里马鲛鱼”的赞誉。而象山港马鲛鱼称盐点马鲛，它的肉质比其他海域的马鲛鱼更好。据水产专家分析，大概是因为象山港海域海水盐度适中，

且微生物丰富，小鱼虾众多。当然，内行的人说，同样在象山港，不同区域美味也会有差异。

与早年母亲只买一段鱼肉不同。前些年朋友邀请到当地饭店吃马鲛鱼，肯定是一整条。其中有一次出于好奇，我还特意观察了买、洗、切、蒸（煮）等整个过程。

只见从海边简易码头直接收购来的十几条马鲛鱼，一层层码在餐厅厅堂边上，下面铺一张塑料布，上面则盖一层湿麻袋——既保鲜、又防苍蝇叮咬。翻开麻布，我尝试用听来、看来、闻来的知识进行鉴别——同样是马鲛鱼，产自福建等外地和本地的，价格相差甚远。首先看颜色，象山港的马鲛鱼背脊附近有蓝绿色的光泽，而其他马鲛鱼的颜色较黑，没有这种光泽；其次，与其他马鲛鱼相比，象山港马鲛鱼更硬，无论看上去和摸上去手感都有点硬梆梆，鲜度好；最后，便是切开来的肉质不一样，象山港马鲛鱼的肉质呈现自然的粉红色，而外地的马鲛鱼则较白。

我们一行八九人，朋友挑了一条十来斤的中等大小的鱼，而后看厨师宰杀。马鲛鱼没有鱼鳞，只要去除内脏、鱼鳃与鳍，洗净血水，一剖为二，再切成一段段的，就可以烧煮了。虽然简单，却也要小心翼翼。一是把整段如藕的鱼籽取出来，不要捏碎了，它也是马鲛鱼美食的重要组成部分；二是不要把深藏在内脏边的蓝苦胆给弄破了，否则不但鱼肉会沾上洗不掉的蓝色，而且整盆鱼汤会因此带上苦味；三是分门别类，把头、尾和鱼籽放一块儿，那是要一块儿烧的。至于食用方法则既可鲜食，也可腌制，网上介绍多达几十种，什么红酒马鲛鱼、马鲛鱼蛋卷洋葱、焖马鲛鱼、薄荷味煎马鲛鱼、香煎马鲛鱼，甚至还有什么洋

葱茄汁炖马鲛鱼等等。其实，老家新鲜马鲛鱼的做法很简单、原始，常见的也就三种：一种是咸菜煮，放清水不放油，只用咸菜，再加些切得细细的刚上市的山笋、熟的时候鱼汤会变成乳白色；另一种为酱油蒸和咸菜汁清蒸，也基本不放佐料，最多放些大蒜或生姜片。上述做法最大特点是保持了原汁原味。当然如果鱼肉有多余，也可做煎煎、暴腌等。

第一盆是咸菜烧马鲛鱼——在端上来前，同桌的有人已催了好几次。一看到热气腾腾的端上桌来，大家便毫不客气下箸夹鱼。一边吃，一边还不忘啧啧赞叹：“好吃，今年还是第一次吃！”第二盆上来的是酱油蒸，带有酱香，别有风味；第三盆则是咸菜汁清蒸——为适应味蕾，口味更重些，确保能品尝出新的味道。奇怪的是第一盆往往只尝过许汤汁与咸菜，第二盆会剩一些，第三盆则会剩更多。原因可能是吃第一盆时已有些饱，同时味道也确实是第一盆最好。因为第一盆有头、尾和鱼籽混杂：马鲛鱼的鱼头与盆不同，它的脑壳、颌骨等是酥软的，嚼一下，便流出鲜香的油汁；而尾巴的肉细嫩洁白，糯软鲜美，素有“鲛鱼嘴，马鲛尾”之说；至于米白色的大包鱼籽，更有不同于鱼肉本身的美味。

如今，马鲛鱼是越来越少了，这与其他海洋资源的趋势是一致的。一方面，每到清明汛期，小小象山港有上百条的船，张网捕鱼，有多少能成为幸运的漏网之鱼？另一方面环境污染、填海造田，鱼的生存空间越来越小。而马鲛鱼又不能人工养殖，因而显得越来越珍贵。是的，不管有没有朋友邀请，也不管价钱大小，今年清明定将下去一趟，专吃马鲛鱼。

母亲的清明团子

□傅珠秀

又近清明，清明时节对一般人来说最重要的事项就是扫墓，即给先人上坟祭祀。而对我来说，除了给先人上坟，至今记忆深刻就是吃到母亲给我们做的清明团子。

以往每逢清明和立夏，母亲总会给我们做好吃的清明团子，我们都很喜欢吃母亲做的清明团子。清明团子其实与米鸭蛋是同一种点心，用料和做法都是一样的，只是节气不同而叫法不一样，清明节时叫清明团子，立夏时节则叫米鸭蛋，这些都是我们家乡的一种习惯叫法。

小时候吃的零食少，所以总盼望可以吃的节日早点到来，离清明还有一段日子，就一天一天计算着日子开始盼望，也早早的准备做清明团子的原料。米粉不用我们负责，母亲总会早早地去南渡街把糯米磨成粉，但艾草和“荷花团因”必定是我们负责采集。“荷花团因”是我们的土话叫法，书名叫什么我们都不很在意。在意的是用“荷花团因”做的清明团子比艾青团更香糯、更好看。

乡村小路这种小草比较多，天气晴好时我们就会挎着小篮子拿着一把小剪刀一朵朵地采集，看着小篮子慢慢地满起来，心里很开心，觉得马上又可以吃到可口的清明团子了。成家后我已很少去采这种小草，但每当在田地里看到这种小草，心里总会产生去采摘的欲望，小时候对其产生的喜爱情结至今难以忘怀。

采集到的“荷花团因”一般是先洗干净水煮后再晒干保存起来，等要做清明团子时再用，有时候也可直接用新鲜的“荷花团因”做清明团子，自然新鲜的比晒过的味道更香些。我们家乡的清明团子做法好像与其他地方的也不太相同，母亲做清明团子时，先把米粉用水掺和拌成米粉团，这个过程相当麻烦，水掺多了沾手，水少了则会干，不能让米粉成团，这个活儿总是母亲亲自动手，我们是帮不上忙的。等米粉搅拌成团后，再放到大锅里蒸，蒸熟后又是母亲自己动手，把那些新鲜的或晒干的“荷花团因”放到米粉团里，不断地用手搅拌揉搓，这个过程很累很苦。刚出锅的米粉团要用手去搅拌揉搓，非常烫手，母亲每次搅拌揉搓时，边上定放着一碗凉水，揉搓一把手放在凉水里浸一下再继续揉搓，一直到绿色的“荷花团因”与白色的米粉均匀地拌和在一起，整个米粉团变成了淡绿色，才算完成搅拌。下面的几个步骤则由我们帮着做了，我们也喜欢帮母亲一起做清明团子，这主要是“近水楼台先得月”，给母亲帮忙，我们就可以先吃为快。

清明团子馅子有好多种，不过我们家里的一般有三种，一种是白糖芝麻馅，一种是白糖黄豆粉馅，这两种都是甜的，孩子们总喜欢吃甜的，特别是当这两种馅子融化后吃起来味道更香甜；还有一种馅子则是咸的，一般是用咸菜、笋丝、鸡蛋丝炒成的，趁热吃时味道也很好，我们也比较喜欢吃，但清明团子冷后就不太好吃了。

母亲从淡绿色的米粉团里摘一块搓一下再放入早已准备好的馅子，再搓成椭圆形的，我们把这些搓好的清明团子在金黄色的松花粉中滚动一下，再拍掉多余的松花粉，就算完成了清明团子的制作。这个时候是我们孩子最开心的时候，做成一个吃一个，一直到母亲说得太多会不利消化时才不得不停止。

如果再讲究一点，用印糕板压成有花纹的圆形的扁平形状，就叫金团了。印糕板一般每户人家都有，不过现在已很少看到了，现在也只讲究口味，式样是否漂亮已不太讲究，只要有要送给别人时才会用印糕板。

我们姐妹成家后，母亲知道我们在清明、立夏必定会回娘家，所以总是早早准备好原料，待我们到家就给我们吃。因母亲能干，以致我们做女儿和媳妇的都懒得自己做，觉得有母亲会给我们做着吃，已足够了。可从十年前开始，我们再也吃不到母亲亲手做的清明团子。母亲于2006年春节因脑梗塞造成记忆基本丧失，也失去了基本的生活自理能力，从此再也不能给我们做从小就喜欢吃的清明团子。现在每当我们对母亲说起她以前给我们做清明团子吃的事，母亲只会笑笑，却说不出一句话，问她也说她记不得了，我们心里自然非常难过。每每想到母亲辛苦一生，到了该享福的时候却病了，我们心里总会很痛，好希望母亲的身体能好起来，好希望我们能再吃到母亲亲手为我们做的清明团子。

桃花之忆

□郭烈成

我与桃花谋面已有近八十年经历，每当春天三四月间，我都会或近或远地观赏一番盛开的桃花，给心中留下美好之乐。

我家乡在茗山后村，入春一出大门即可见到茗山北麓坡地上呈现着多处鲜红的桃花，少时的我蹦跳着看过不厌，放牛、割草时路过扑面而来的桃花，还会折些花枝带回家，插入盛水的玻璃瓶中，供一家人共同观赏。

进入青年学生期，年年观赏开着的桃花成了我乐饱眼福的常事。记忆最深的莫过于就读奉化中学时，回家路过长汀村沙地中开着的连片桃花，我会放慢脚步，细细观赏。1950年春，我在上海读初中时，一次姑母带我到龙华，登上五层龙华塔窗户口处，极目四望，满眼皆是色彩纷呈的桃花海洋，直乐得我心旷神怡地恋着不愿离开。此后参加工作四十年期间，年年入春仍不忘观赏桃花。1955年春，我趁在杭州学习近半年良机，多次利用休息时间，漫步在西湖苏堤、白堤，为观赏到一株杨柳夹着一株桃花的美景而陶醉入心。后曾多次参观旅游之机，先后在苏州、扬州园林中、无锡太湖畔、北京西山八大处、泰山桃花源等处，皆尽情观赏到各类桃花的美景。此后工作四十年期间，年年入春仍不忘观赏桃花。

退休后这二十余年，赏桃花更成了我每年的一大美好乐事。近些年，我已连续五次去天下第一桃园林家村看桃花，因为我曾在那里当过小学教师，难忘旧情，登上王家山头，观桃花节盛况。桃花看似形状单一，如果仔细观赏，其色其形也是丰富多彩。你看，那一漫山万紫千红碧桃花，枝梢下垂呈现伞状的垂枝桃花，花色涂浓的紫叶桃花，粉红重瓣、芳菲烂漫的人面桃花，株矮俏丽的寿星桃花等等。遇春雨潇潇，整株桃树呈现出风打桃枝更翠、雨洒桃花更红的喜人情。每年的桃花节我都留恋忘返。