

一棹春风一叶舟

阿占

“棹”字之妙，妙在南唐后主李煜的诗词里。后主遁世，似有天赋。38岁以前，当皇帝，混后宫，风花雪月，纨绔浪荡，他几乎没干过什么有价值的事，除了写写词。38岁以后，身份逆转，从南朝天子到北地囚徒，除了写写词，他什么都不能干。所以，“一棹春风一叶舟，一纶茧缕一轻钩。花满渚，酒满瓯，万顷波中得自由。”——渔夫驾一叶扁舟，划一支长桨，迎着春风，出没在波涛之中。时而举一根丝线，放一只轻钩；时而酒壶在手，看春花已满沙洲。在万顷水面之上，何等潇洒自在。

船桨不仅划出了春潮，还有春风。二者其实是一回事，千百年来不曾更改。今朝如我所见，年年春风一起，便有春潮飞鱼了。从立春到惊蛰，黄河凌汛时节，冬眠醒来的梭鱼集群游往入海口觅食。它们睡了整整一个冬天，腹内杂物几乎为零，最是肉质肥厚鲜嫩之际。胶州湾大沽河、墨水河、白沙河、李村河等入海口，渔家每天凌晨时分撒网捕捞，天亮之前捞起上百斤，不必拿到市场叫卖，就被守在岸上的鱼贩子抢光了。河道治理水质改善，梭鱼一年年多起来，渔家有时还能捞上鲮鱼和光鱼。真正的开凌梭，捕捞仅限于

惊蛰前十几天。这道春鲜怕是最计较时间的。过了期，只能称为梭鱼而与开凌无关了。严肃讲究的食客，一年里就静候这么几天，定要尝鲜。纵是防疫常态化，也要戴上口罩，装备扎实，去岸边买回一手货——错过，便是明年了。

我父亲乃嗜吃之人，把时间浪费在灶头和餐桌，堪称父亲人生中的头等大事。光是开凌梭，他就研制了六七种吃法，酱焖、红烧、清蒸、火锅涮，不一而足。还是那句话，食材好，怎么做都好，以懒人清炖为例，不刮鳞也不必剖肚，只须清水文火慢慢炖煮，炖出的汤汁乳白，盛在浅钵中，撒香菜碎和枸杞子，白玉之上红绿逢春，还等什么。

我是在海滩上野大的。犹记得，惊蛰后的崂山海岸，泥蚂在水湾软滩中爬行。其外壳薄透，颜色灰白。当地渔家多有从小捡泥蚂的经历，对这种指头肚儿大小的迷你海货颇有依存感，退潮时穿水鞋，提小桶，沿滩涂走上几趟，就能有不少收获。回家后清洗干净，倒进烧热的老铁锅，不加水也不加盐，反复炒，泥蚂壳变色就熟，不待盛出，掌勺人就会迫不及待地尝春鲜——用嘴夹住外壳，稍微一吸，泥

蚂肉便扑进了唇齿之间，瞬间，春天来袭了。

当然，春鲜里不能少了面条鱼。杏花开时，头汛的面条鱼已经近岸。杏花落了，面条鱼的汛期远未结束。它们从外海游回近海产卵，在蓝色里布设银之舞，越来越密集，越来越闪烁。面条鱼一指长短，形如玉簪，银亮明透，生命期只有一年多，寿命最长的也不会超过两年。大多数面条鱼产完卵就到了生命终点，不是自行死去，就是成为食肉鱼类的口粮。面条鱼的一生似乎只为了这支银色的舞——舞中的卵，沉到水底发育，在干净的泥沙里成型，随后游向外海越冬，来年春天再游回近海赴银舞之约，产卵，死亡。循环往复。

又要说到我父亲了，面条鱼的家常吃法，到了他那里，首选油炸。油炸既能保证条条完整，又带来外皮酥脆内里鲜嫩的层次感。若要花点功夫，可以来一道椒盐面条鱼：先将拍过干粉的面条鱼炸酥，捞出沥油；再将青红椒末、元葱末炒香，椒盐调味，烹入花雕酒；最后把事先炸好的面条鱼倒进去，颠勺，盛盘。

面条鱼炒韭菜则属于双赢。头茬韭菜蓬勃鲜嫩，正是对的时间遇到了



阿占，本名王占筠，出版散文集《青岛蓝调》三部曲、《一打风花雪月》《乱房间》《私聊》等十余部，出版小说集《制琴记》。获得百花文学奖、泰山文艺奖等多个奖项。中国作家协会会员，一级作家。

对的鱼。整个过程务必轻巧不拖沓，因为这鲜鱼这嫩非都经不起过多地搓揉。还有一种做法是将面条鱼过热油，通体金黄后捞出，凉透，拌以黄瓜丝、葱丝、杭线椒、圆葱丝，用醋、生抽和冰糖调味，酸甜辣鲜香，风味杂陈而饱满。

春风一棹，春潮飞鱼，春鲜几道，春天几何。时间不会停滞，错过渔汛和花期，只能等待来年，惟掐指的计较才是青岛人家的精致态度。花满渚，酒满瓯，是活出滋味的倔强，也是对于季节的敬意。

春天的消息



董改正，爱好文字，尤爱散文，喜欢平淡净远的文字气息。有若干作品散见于报刊。

老太从大缸里抬起脸时，父亲背过身去。其实我们早就知道，米总有捡完的那一天。

“我们还有一缸山芋干。”

麦苗还在地里，韭菜一般绿，一般高。油菜才刚刚鼓苞。要等油菜开花了，结籽了，砍下了，犁了田，插了秧，扬了花，灌了浆，凝了实，在七月的辣日头下暴晒些日子，砍了回来，晒干了，碾出来，才能吃到新米。漫长得看不到头。

“老大去他外婆家吧！”老太看着我，对父亲说。

这一年，我父亲四十三岁。十九岁那年，他投奔到老太这儿，并在这里安家。老太是他的外婆。现在，我七岁，在这个青黄不接的初春，也将被

派去外婆家。

外婆宠我。我很愿意在过年过节时，跟着母亲走很远很远的路去外婆家。外婆早早地站在村口，看见我们到了，亲昵唤着我的小名，搗着小脚急急地奔过来。但现在不是年节，虽然幼小，我也隐隐知道，这不是光彩的事。

我终于被送走了。回头看去，老太站在门口，阳光照得她白发银亮。弟弟妹妹站在她的两旁，她一手牵着一个，他们无声无息地看着我。我身后石墙内的杏树，依然光秃秃的。桑芽初吐。高峻的椿树顶上，零星的挂着狮子尾巴一般的紫红色香椿头。母亲没有出来。我看想溪头的菜地，油菜花还没有开。

看到我，外婆显然是吃惊的，这一瞬的讶异拨动了脆弱的心弦。我哭着要跟父亲回去。外公的几个弟兄站在院子外看着，不说话。父亲尴尬着。外婆搂着我，说：“儿啊，过几天我就送你回去，你听话，听话啊！”

很多年后，我依然记得外婆家玉米糊浓浓的香味，记得外婆熬出来碧绿生生的粥，记得外婆腌制的小菜——红的辣椒丝、白的萝卜条、咯吱咯吱响的腌豆角。我也依然记得那天大舅母一声断喝：“你盛那么少做什么？你省给谁吃？”我也依然记得大舅小心翼翼看向我时的神色。桌子上刹那间寂

春天的花会开

董改正

静下来。我默默地放下了碗筷。

“家婆，油菜花开了就要结籽了吗？”

“还早得很呢！”

“家婆，你看，风筝！”

“家婆笨得很，不会做。”

“我不要风筝。‘家婆养外孙，腊月放风筝。风筝断了线，不见家婆面。’风筝不好。我长大了养你。”我紧紧地看着风筝。

“他舅母，你给大外做个风筝吧！”外婆央求大舅母说。

“还有你不会的吗？你都能鸡骨头磨碎了给你外孙吃，还不会做风筝？”

外婆低下头去。

“家里的米不多了！”

那个清晨，那个七岁的孩子拎着自己的衣物，一个人踏上了归途。一个个村庄消失在我身后，一条条水沟哗哗地与我背道而驰，一个个荷锄扛锹的陌生人笑吟吟地看着我。远山青了，油菜花悄悄地开着，毛茸茸的小鸡草遍布地畦，婆婆纳闪烁着蓝色的火焰。蛙声时有响起，布谷鸟不知道在哪丛地里神秘地叫着。我满眼都是潮湿的水汽。

外婆是灯火渐起时赶到的，跟在她身后的，是扛着一袋面的舅母。舅母一边流泪一边狠狠地打着我的屁股。她们的裤脚上都是泥水，春天的泥水，带着淡淡的腥气。她把我搂在怀里，放

声大哭：“儿啊，你这是要害死我呀！我吓死了啊！我也难啊！你懂吗？”

母亲端上了一簸箕圆圆薄薄的绿粑粑。我认得这是蝶儿条做的。我喜欢蝶儿条，漫山遍野，如同阳光下莹莹的雪原，如同春风里万千白蝴蝶。每年，母亲会等着花开，等着捋回一筐筐，焯了水，晒干了，做和面做粑粑。蒸成的粑粑，翡翠一般绿。

“妈，用的是你带来的面，你吃几个。”

“他爸呢？让他爸吃吧，还有老太。”

“他爸出去搞副业去了。老太！老太！”

“好！好！他终于肯出去了！”

老太不应，房里的灯灭了。

蝶儿条粑粑苦涩，野香。很多年后我依然记得那涩，那香，依然记得那个夜幕降临时，昏黄灯火里弥散的气味。

几天后，父亲回来了，他带回了五百元的巨款。他买了米面糕点，用两只箩筐挑着，在村人的注目中，带着我去外婆家。满山的蝶儿条都开了，风吹着，雪涌一般。杏树已经开花了，桑树已经长出满树心形的叶子，椿树的叶子已经大了。溪头的油菜花已经开到了天边。一天的蜜蜂，嗡嗡地闹着。

我知道不是年节，可脚步却那么雀跃。