

这是一些命中注定的岛，悬浮在北方的海平线上，潮水涨起来的时候，它们就变得更小了。温带季风有着内在的秩序，吹打，轻抚，不会早也不会晚，送来鱼群过境、鸟群驻留——鱼和鸟让岛盛产寓言，那些肌肉纤维紧密的胸鳍与翅膀，更接近自由的图腾。

在黄海海域，岛与大陆分离，大约是从燕山运动晚期开始的。花岗岩侵入，坚硬且强势，让地貌发生了改变，在延伸入海的山地丘陵中，陡壁、岬角、岛礁，作为孤岛的前言或序章，出现了。潮汐销金熔银，将崩裂的部分淘洗成沙，光阴亿万年，汪洋漫漶，便有了扁舟放逐一般的岛。

现在，我与孤岛，中间至少隔着六级风浪，海上距离不等。若从二十年前说起，探岛，等于走进经验之外的部分，彼时，手机常常没有信号，日用水不足，夜里断电，与现代感过量的都市相比，就像另一个世界。

出发前，通常会做一些离奇的梦。比如我梦到自己被大风吹走了，贴着海面低飞，任浪头打湿裙角。一些鱼在空中划出了弧度，它们身形如梭，流线优美，胸鳍壮丽地展开着。比胸鳍更让我惊艳的，是它们巨大的尾鳍，螺旋桨一样，能赢得额外的推力。梦的最后，我被风送到了一个小岛上，兀自独坐在礁岩最高处，伸手就能碰到棉花糖云……可是，风忽然停驻了，我开始担心，不知道还有什么力量可以将我送回原点。

天一亮，我就毫不犹豫地出发了。除了新奇，其他情绪都是赘述。胶州湾内外散落着70多个孤岛、半岛。最大的孤岛属灵山岛，面积7.66平方公里，其次是田横岛，面积1.3平方公里。所余皆精小，不会超过0.6平方公里，分别叫作竹岔岛、斋堂岛、大公岛、徐福岛、小桥岛、朝连岛……等等若干，正在等着我。

接下来的二十年，我甚至制订了探岛计划，逐个实施。在葫芦形、纺锤形、吊钟形——总之是在异形的岛上，看海蚀洞穴，看耐冬树，看蕴含中国风水原理的屋舍，还在老屋檐下等燕北归，在落日醇厚里听渔婆唤幼孙回家吃饭，并为这些热泪盈眶。秋天的空气越发干燥，云层极少，白日里，天蓝得让人心虚。到了晚上，只要仰起头，便可见星辰密集如雨，纷批而下，已经筑起了透明的水晶宫殿，无数切面相互折射，愈加奇幻。我必须仰望，由此去理解仰望的意

义，好似自己也变成了星宿中的一座。

我住渔家，与渔夫渔婆聊家常。他们不肯收房钱，我就出劳力，免费拍照或画肖像。渔夫渔婆自然高兴。最喜初冬之夜，渔婆在灶上用大铁锅炒花生，我和渔夫坐在火炕，喝一壶高粱烧，酒肴是蒸鳗鳞、虾酱炒鸡蛋、笔管鱼白菜炖豆腐。喝到脸膛红灿时，渔夫竟能唱上两节茂腔小调。

在蓬莱长岛，渔夫钓鱼用的不是常见的手把线，而是筐子线。一筐线一百把钩子——这不仅是一门手艺，简直就是一门艺术。我入住的那家，渔夫两代人，父亲70岁，儿子50岁，儿子掌舵，父亲站船舷，身体微弓，手起钩飞，眼观水流急缓，甩钩的节奏全凭直觉，并不耽误纠正船行路线与速度，将日常劳动演绎到极致，真的是抓取人心。据说这对父子曾碰到大鱼群，鱼饵全部清空，钓上来七八十条，过完秤百多斤，创造了筐子线钓黄姑鱼的纪录。

更多的岛上日子，村人星散，懒猫倦怠，土狗无吠。一根不知挑了什么挑担，也不知正挑在谁的身上，闻声而近，吱吱呀呀叫着，伴着沙沙嗦嗦的脚步声。我杵在断墙旁，正微距逆光拍渔网，听见这样一段生活交响，蓦地，就有什么东西在胸腔轰鸣而起了。不管是谁在挑着什么走，不管是挑着水、挑着菜、挑着鱼、挑着粪，我都听出了天籁，听出了人间独有的节律。

傍晚，岛上染金，我或蹣跚或独坐，在港湾堤坝上，把自己活成金色夕阳里的一个影子。等到天黑尽，就去小酒馆吃一顿“鱼羊鲜”，有时候是砂锅炖，有时候是火锅涮。羊是爬山长大的，肉质鲜红，几无脂肪。海货则根据潮水随意搭配。潮水来了，好鱼挡不住，黑头鱼、大黄花、牙片鱼、海鲈鱼，都是炖汤的牌军。鱼鲜肉香融合在一处，去膻去腥，鲜上加鲜，一口灌顶，无须多言。汤过三碗，还可续水，放两把萝卜丝，小火至酥软入味，白胡椒提味，出锅的时候撒点香菜，又是一番身心皆醉。

酒过三巡，我就跟渔夫聊天，任其吹嘘海上奇闻。渔夫们脸膛黑红，一笑便露出一排大白牙，那种时候，我觉得他们吹破了天也应该被原谅——“我家弟兄三个，从小都是在船舷、船帮和船舱之间长大的，不用教习，也可以腾挪于桅杆缆绳之间。”

“五六岁吧，跟我爹下海，海上只有我们一条船了，



月光城 随笔

小岛时日（外一篇）

阿占

忽然刮起十二级大风，我只能趴在船舱底下，随着船上下左右地翻滚，我爹，竟然还能把船开回码头……”

“出了黄海，偏西100海里，有一条大海沟，是个鱼窝子，什么鱼都有，产卵繁殖，不挪窝了……”

直到那一次，我在码头上碰到个独饮的疯渔夫，被他的疯话蛊惑了，从此梦中总是出现莫名的小岛。怎么说呢，疯渔夫并非真正意义上的疯子，衣衫齐整，留着山羊胡，酒壶不离身——我打眼就认出那是老物件，锡制的，一拃来高，壶口张开成漏斗型，壶身上的纹饰繁复，却也只剩岁月摩擦的痕迹。疯渔夫喝了几口酒，眼神游离，望着不知名的方向，一开口就气盛轻狂：

“我爷爷是把好手，他可以驾着船在海上漂七天七夜。有一次，大风把他送到了很远的地方，他看到了真正的鲸，兴奋不已，甚至想融入那群精灵，他觉得自己能听懂它们的语言，可以和它们交流。知道吗？在很远很远的地方有一座岛，那是鲸的天下。”

后来呢？我完全着迷了。“后来，他的船被狂风和海浪弄坏了，岛上空无一物不能过活，伴随他余生的只有鲸的叫声，只有浪的拍打，只有风的号叫。”

从此，我很想找到那座岛，四处打探消息，翻阅典籍，仍然无法锁定。但我始终相信，在神秘的浪潮深处，势必有这样一座小岛，常年充斥着鲸的声音，天海无边，鲸把50赫兹的声音存放在那里，诉说着它们的欢喜与哀愁。

天冷风清晒鱼时

小雪过，冷风起，又逢连日晴，正是晒鱼的好天气。从老城的马路牙子，到沿岸散落的渔港码头，晒鱼的排场或小或大，或疏或密，或业余或专业，一条条体型适中的干鱼正在与大自然发生化学反应，它们所散发的浓浓咸香，让人间烟火一下子浓稠起来。

老城里的世代土著，到了第四辈，晒鱼秘诀已经不是那么纯正了。只是，他们的味觉离不开这一口，记忆也跳不开这一环节，所以，仍然要晒鱼，且会固执地说——我这个晒法儿，祖父传下来的，和渔家不一样，吡溜栈桥老白干，就靠它。接下来，一番详解，他们都是

难掩得意的。比如，寨花、黑头，清洗处理好，用炒过的花椒、盐巴、老姜等腌制48小时后，再用水冲洗净，串上铁签挂起来晾晒。经过八至十天晾晒，大功告成，空气炸锅里烤一烤，吱吱冒油泡啊。

老城里的苍蝇馆老板也是颇有一套的。他们去码头批发海兔子鱼，此鱼无鳞、肉松，吃起来口感“懈”“柴”，上不了大台面，却被他们变出了戏法儿——这也是海兔子鱼的唯一做法，去头扒皮掏肚，撒上盐稍加腌制，串到铁丝上，挂在外面任由北风吹刮。待鱼肉完全干透，整条蒸熟，再次整体自然晾晒或风干一下，让其表皮的水分收干，到了半干不湿的程度，鱼骨拆下，鱼肉一定要用手撕成片或条，搭配切成丝的白菜心，用蒜泥、香菜碎、酱油、香醋、料酒、白糖、香油调汁凉拌，立刻就是一道派头十足的苍蝇馆招牌菜。

而在崂山王哥庄，那些沿海的渔村，港东、青山、黄山，码头已经变成天然晒场，鲅鱼、舌头鱼、面包鱼、鼓眼鱼、海鳗鱼、鳞刀鱼、黄花鱼、七星鱼……组成了海货的“路演”，购买者慕名而至，熙熙攘攘。或许为了叫卖噱头，利落的渔妇甚至现场制作，她们戴着黑胶手套，手里握着专业的剖鱼刀，沿着背鳍划开，去除内脏和黑衣黏膜等杂物，再以海水清洗干净，浸泡近两个小时入味，最后置于通风处晾晒。她们甚至不着急出售，与买家打起了太极——不行，那一批还没好，你明天下午再来，现在还缺一个日头哩。说完，她又指向另一批——已经好了，不过，要想嚼起来更扎实，最好拿到海水里“透”一下，再晾上大半天。

只道是这个时节晒鱼，没有蝇虫干扰，也没有潮气霉斑，晒出来的哪一样都是既干爽又漂亮。渔妇们把一个晴天叫一个“日头”，三个“日头”，其实在说三个晴天。晾晒三四个晴天之后，甜晒鱼外干里嫩，口感最佳。不同的种类，晾晒方法亦不相同，比如晾晒鱿鱼，只能平铺，不可悬挂，悬挂容易将鱿鱼的肌肉经纬拉长，最终会改变口味。

冬意渐浓之时，万事万物都意味着终结，但许多美好才刚刚开始，恰如这道晒鱼，北方海边人家永不散场的筵席。