



说来像是命运的玩笑,我与黄瓜岛的缘分,始于一场美丽的误会。媒人上门提亲时,总把“黄瓜岛”挂在嘴边。我倚在门边,脑海里浮现的是满园翠色、藤架下垂垂的青瓜。直到定亲那日,在泛黄的地图上,我才看清它的真容——一座碧波环绕的小岛屿,与我想象中的瓜田李下相去甚远。

嫁妆里,最珍贵的不是金银,而是母亲用红布仔細包裹的灶心土。“水土不服就冲水喝,能安稳些。”她轻声叮嘱。那时,我还不能体会这捧土的深意,直到渡轮载着我驶向那座小岛。不过数海里之遥,乡音依旧熟悉,于我而言,却是从一个世界跨进另一个世界的开端。

初到黄瓜岛时,这里还是个淳朴的渔村。小木船“吱呀”靠岸,咸腥的海风裹着渔港特有的气息迎面扑来。岛上没有环岛路,只有土径在瓦房间蜿蜒;入夜后没有路灯,唯有渔火与星光相映成辉。我穿着红嫁衣,踩着崭新的皮鞋,每一步都走得小心翼翼,生怕泥水溅脏了鞋面。心里满是彷徨:这就是我要托付一生的地方吗?

最初的适应期是最难熬的。虽然乡音相

黄瓜岛的「陆地新娘」

□黄丽霞 文/图

黄昏,海上风车景象。



渔获分拣的热闹场景。

通,但渔村的生活习俗却大相径庭。每餐不离的海鲜,无处不在的咸腥味,都让我这个在陆地上长大的姑娘无所适从。夜深人静时,我常常望着漆黑的海面,想着娘家温暖的灯火,泪水便不自觉地滑落。

转机发生在一个寻常的午后。思乡情切的我,用从娘家带来的菜干煮了一锅海蛎汤。浓郁的香气飘出厨房,引来了隔壁的阿婆。她尝了一口,眼睛顿时亮了:“这味道真好!”那一刻,我忽然明白,我带来的不仅是娘家的味道,更是连接两个世界的独特馈赠。

渐渐地,我开始有意识地将两个故乡相连。把母亲给的菜籽撒在屋后,看着嫩芽破土、抽叶,在带盐的土里挣出片新绿;教家里人用娘家的法子蒸鱼,只用葱姜与生抽,就能吊出海鲜最本真的鲜美;岛上的婶子们热心地带着我辨认潮信,教我挑选最肥美的渔获。退潮时分,我常跟着她们去赶海,任海风拂过脸颊,听海浪拍打礁石,在这片土地上,慢慢找到属于自己的节奏。

不知不觉间,我成了两地之间的纽带——回娘家时,带着海岛的馈赠:晒干的海菜,咸香的小鱼干;返程时,又装满娘家的心意:新收的花生、腌制的酸菜、邻人相赠的地瓜粉。

这些往来交换的,何止是物产?那是娘家的牵挂,漂洋过海融进岛上的炊烟;也是海岛的慷慨,溯流而上慰藉着对岸的思念。更让人温暖的是岛上淳朴的民风:渔船归港时,邻里争相分享新鲜的渔获;谁家办喜事,大家不请自来地搭手相助;就连我这个“外来媳妇”,也很快被真心接纳。

如今,当有人问起我来自何方,我会自豪地回答:“黄瓜岛。”不再有初来时的羞怯,只有满满的归属感。站在新修的海堤上,望着渡轮往来穿梭,看着老渔民坐在礁石上补网,那“啦啦啦啦”的织网声,听着格外让人心安。

每次踏上归岛的渡轮,我总爱站在船头,任海风拂面。看潮水在礁石间进退,听浪花与沙滩细语,这些年的点滴便涌上心头。从最初的陌生到如今的熟稔,从最初的忐忑到现在的从容,这片海见证了我的蜕变,这座小岛承载着我的悲欢。

我的根,依然深植于娘家那片温厚的黄土;而我的生命,却在这片蔚蓝的怀抱里绽放出新的光彩。这些年在海岛上的日日夜夜,让我深深体会到:人生的美好,不在于固守一方的安稳,而在于拥抱变化的勇气。两个地方,共同塑造了现在的我——一个既保留着陆地的根脉,又拥有着海洋胸怀的我。

每当夕阳把海面染成金红色,归港的渔船在波光里摇曳,我总会想起母亲给我的那包灶心土。如今,那捧土早已融进黄瓜岛的土壤里,就像我,深深地扎根在了这片蔚蓝色里。

蟹蟹俱欢

□路来森

中秋节的饭桌上,美酒佳肴多多。但有一种佳肴必不可少,那就是螃蟹。真可谓“无蟹不欢”矣。

谈及食蟹,普通人第一想到的就是所谓的“大闸蟹”。大闸蟹,是淡水蟹,属湖蟹或者河蟹,尤以阳澄湖大闸蟹最为出名。大闸蟹的特点是,母蟹蟹黄丰腴,公蟹肉质细腻,其香也浓郁,但缺点是个头小。所以,大多数海边人,还是更喜欢海蟹,即梭子蟹。

梭子蟹,最大的特点就是个头大,肉质丰富、饱满,吃着过瘾。其蟹黄似乎不及大闸蟹,但蟹肉饱满极了,白嫩如脂,肉质可成丝缕,丰腴而不软腻。其香,清远,有逸气。

虽然,梭子蟹四季皆有,但唯独中秋节吃蟹,最是相宜。一则中秋时节,正是蟹肥时节;二则中秋食蟹,也应了时令之意。菊黄蟹肥,又当中秋佳节,怎能不食蟹?

我家对面就是一座海鲜市场。所以,每年中秋节,我都能及时挑选到最大的梭子蟹。

梭子蟹一大盆,煮熟后,置于饭桌上。

蟹壳黄红,蟹腹白亮,个头又大,大者可达0.5公斤左右。望之,单是色彩,就给人一种喜气盈盈之感。况且,刚刚出蒸屉的螃蟹,热气散逸,海鲜味浓烈极了,细腻、温软,其香,有一份通透、洒脱之感。

食蟹,自古以来,都被认为是一

件风雅之事。

故而,食蟹快不得,需要慢慢吃来,如大快朵颐,就失去了食蟹的那份风雅。梁实秋写他小时候,一家人于正阳楼食蟹:每人一只,小木槌助之,连蟹钳之肉都要敲而食之。最后,还要称一下剩下的蟹壳,看下一个谁吃得最干净。娓娓道来,感觉那个过程真是细腻极了,也风雅极了。

我食蟹,喜欢蟹肉而不喜欢蟹黄。我觉得蟹黄只轻轻吸食一口,亦不过如此。倒不如剔一斗蟹肉,缓缓享用。选一只七八两重的梭子蟹,揭开蟹斗,以蟹螯将蟹肉剔出,置于蟹斗之中,再倒入一定的姜醋汁。无论是佐酒,还是佐餐,俱美。

食蟹,必得饮酒。若不饮酒,那份风雅,就少了一半。

晋人毕卓曰:“右手持酒杯,左手持蟹螯,拍浮酒船中,便足了一生矣。”得意如此。食蟹,饮何种酒为好?可谓众说纷纭。古人,似乎大多酌黄酒,南方人似乎也是侧重于黄酒。但北方人,倒是更喜欢饮白酒,而且最好是高度白酒。

蟹凉酒热,恰相宜也。

中秋一餐,食罢,饭桌上,蟹残纵横堆积,也觉得美好。许多凌乱,叫人觉得烦,但唯独中秋节饭桌上的这份“蟹残纵横”之乱,让人觉得熨帖、舒服。

那是一种明证,也是一份心情:中秋节,餐桌上,蟹蟹俱欢。

编织老年友好社会的温暖图景

□清秋

闲话闲说

连日来,以“弘扬孝亲敬老美德 共建老年友好社会”为主题的“敬老月”活动在全国各地陆续开展。许多地方都推出了富有新意的活动,让敬老爱老有了新的打开方式,也为金秋十月增添浓浓的温情。

今年的“敬老月”活动突破以往的传统模式,从形式到内涵都呈现出更加多元和立体的特点。

如福州市开展“情暖桑榆”走访慰问、“乐龄集市”惠老活动、“走进幸福”养老机构开放周活动、“银龄悦读”老年阅读推广周活动等;莆田市民政局组织老年人文艺比赛,荔城区慰问百岁及以上老年人、困难老年人和基层老年协会会长;泉州市发布传承孝亲文化、推进适老化改造、开展邻里帮扶、鼓励老年人参与社区治理倡议;上海开设“银发市集”,体验适老化家具和智能养老设备。首发“人生回忆录”公益项目,免费为老人录制口述历史。开通“银发守护”公益热线,提供心理疏导;陕西开展“数字适老”活动,帮助老人跨越数字鸿沟……

这些形式多样、内容丰富的敬老爱老助老活动,是我国积极应对人口老龄化国家战略的生动实践。形式上的创新求变,反映了各地对敬老工作内涵的深入理解;敬老不仅是在物质上的支持,更是精神上的尊重和情感上的关怀。

近年来,我国不断织密养老服务网络,从健康促进到精神文化生活提升,从权益保障到服务

项目推广,全方位守护老年人的获得感、幸福感和安全感。这些举措背后,体现的是从政策到服务、从物质到情感的多维度老年友好理念。

“敬老月”活动既是对中华优秀传统文化的传承,也是对新时代老龄工作的创新。各地纷纷将孝亲敬老文化融入积极健康、富有价值内涵的文化活动中,使传统美德与当代生活有机结合。同时,积极探索现代社会的敬老方式。如帮助老年人学习AI技能,跨越“数字鸿沟”等。这种传统与现代的融合,让孝亲敬老文化在新时代焕发出新的生机与活力。

“莫道桑榆晚,为霞尚满天”。当今的“敬老月”活动,已不再局限于对老年人的基本生活和健康保障,更注重对老年价值的再发掘和再赋能。如泉州市动员10万余名银龄志愿者发挥作用,当好城市“银龄讲解员”,让“银发力量”成为助推经济社会发展的重要力量;黑龙江省大庆市“银龄互助”志愿服务队,让低龄健康老年人在志愿服务中发挥余热。“银龄智库”则吸纳医疗、法律等领域的老年精英,让他们的智慧和经验继续造福社会等。从“老有所养”到“老有所为”,体现了对老年人价值的全面认识和社会参与权的充分尊重。

“老吾老以及人之老”。尊老敬老是中华民族的优良传统,每年的“敬老月”,不仅是对老年人的关怀与尊重,更是对全社会的道德提醒,让我们传承敬老爱老的美德,共筑和谐美好的社会。各地丰富多彩的“敬老月”活动恰如一条纽带,连接起孝亲传统与当代的老年友好理念,编织老年友好社会的温暖图景。

天桥夜市记

□林国飞

对天桥美食夜市心念已久,国庆时,遂对儿子提议:“咱们去寻些夜宵尝尝?”儿子欣然应道:“那地方我常去,熟得很!”

夜市坐落于学园北街,距家不过三四百米。儿子骑着电动车载我过去,片刻便至。入口处的临时停车区里,车辆密密匝匝,儿子辗转片刻,才寻得一处空位停稳。

抬眼望去,不由惊叹——这夜市的规模竟如此可观。百余顶餐棚顺着街道齐整排开,足足四列,一眼望不见尽头。各色招牌在夜色里亮起,明亮的灯光映得美食愈发鲜活。瞥见“脆皮鲜肉锅贴”摊前立着“现煎现吃才好吃”的牌子,脚步便不由停了,点上一份。外皮薄脆,轻轻一碰便要掉渣,咬下时“咔嚓”一声,内里的肉馅裹挟着滚烫的肉汁在齿间散开,鲜得人舌尖发颤,果真名不虚传。

灯箱的光晕下,摊主们的身影忙碌得如同旋转的陀螺。铁铲与煎锅碰撞的脆响、油锅里食材翻腾的滋滋声,混着阵阵香气在空气里游走,勾得人胃里馋虫直打转。中间的通道被人群填得满满当当,穿着短款露腰T恤的姑娘举着炸串,吃得满嘴油腻。一个爆炸头的小伙子蹲在烧烤摊前,目光紧紧黏着师傅手中翻转的羊肉串,孜然粒落在炭火上,瞬间迸起细碎的火星,烟锅里满是焦香。从徽派炸串到福鼎肉片,从东北锅包肉到泰国竹筒饭,数百种风味在此汇聚,让人站在原地,竟一时不知该先探向哪一处。

路过一家里脊肉摊,儿子要了几串,摊主手速极快,刷酱、翻面、裹粉,转瞬便打包好递来。再往前,见一家羊肉串摊前排队不长,便又给儿子点了几串,被告知需等20分钟,便让他先趁热吃里脊肉,付了钱,打算先逛逛再来取。不远处的章鱼小丸子摊最是热闹,面糊倒进铸铁模具的瞬间,“滋滋”声伴着奶香漫开,老板扬着嗓子喊“再等三分钟就好”,排队的人虽攥着手机刷着屏幕,目光却都锁在模具里——看着面糊渐渐鼓起,变成金黄的小圆球,海苔碎与木鱼花在表面轻轻打转,风一吹便微微颤动,惹得人频频抬眼。儿子也被这景象勾住,站在队尾等候。

我让儿子在原地等着,自己沿着摊位继续往前走。不知不觉间,竟走到了天桥之上。晚风拂过脸颊,吹散了许许烟火气。桥下的东桥路上,车灯连成流动的光河,蜿蜒向远方;更远处的九华山巅,几点灯火在夜色里忽明忽灭。天桥的栏杆旁摆着几张小桌,年轻人三五成群围坐,手里捏着烤串,杯中啤酒泛起细密的泡沫。说笑间,偶尔望向桥下的车流,白日里的疲惫仿佛都被这夜色与美食悄悄揉碎了。

夜市附近多是网贸从业者,年轻人占了大半,他们的生活与工作总在夜晚拉开序幕,这夜市便成了他们夜生活的起点。摊前忙碌的摊主,也多是朝气蓬勃的创业者。他们不仅守着摊位,还在美团上开了线上窗口,“线上下单、即时配送”的牌子在灯箱旁闪着光,让香气能飘得更远。此刻我才懂,为何儿子总爱来这儿。有位摊主笑着对我说:“以前总像打游击似的找摊位,如今安稳了,总算能给生意做些长远打算了。”

夜市的烟火一直蔓延到天桥桥头外,我又在一家生蚝摊前驻足,点了份烤生蚝。回过头想去找儿子,却忘记他所在的位置,便发信息告知他各自回家。

我刚到家没多久,便听见门锁转动的声响。儿子拎着好几袋吃食进门,一脱外套便坐下,拿起生蚝一口一个,吃得满脸满足。看着他狼吞虎咽的模样,再想起近日常去的几家实体店冷冷清清,心底忽然生出一丝思索:这天桥夜市的红火,或许藏着些值得琢磨的启示吧?



主业与副业

且亭 作

进一步全面深化改革， 加快建设绿色高质量发展先行市！