



当秋风吹彻枯荷

花镜湖

刘文军

“爱情是一面镜子”，当你说这话时，湖水涌上了心头
当你置身那缤纷的花丛
仿佛来到了那个时候
蝴蝶的纷飞
是提琴的协奏曲
道路幽静
是一张桌的缠绵
我把酒当作令箭
醉入长亭
我用波涛当作镜子
荡开葱绿的山峰
旗袍就是火焰
贝雷帽就是相思树
我撑起星空的大门

灯饼、鸭芋与十六的月亮

陈明华/文

温岭泽国街的梧桐叶刚染上秋黄，风一吹，便如撒了把碎金，飘落在青石板上。老糕点铺的“灯饼”香率先漫过街面，裹着烤炉的温度，钻进临街窗棂，让人们的脚步不自觉慢了几分。竹筛里堆叠的月饼还带着余温，酥皮被风轻轻一吹，簌簌落在青石板上，像极了儿时趴在柜台上，伸手接父亲递来的五仁月饼，碎皮粘在指尖，甜意直沁心脾。

泽国街的老人们常说，灯饼藏着一段古老传说。早年间，水澄村河道上，渔舟晚归。中秋夜月色虽亮，却难照清埠头痕迹。有位糕点师傅心生妙计，将月饼做得比碗口还大，中间镂空插上灯芯，做成灯饼挂在埠头撑船的竹篙上。昏黄的光透过酥皮，在水面映出晃动的光斑，指引渔船平安靠岸。后来，这习俗流传下来，灯饼从“照明工具”变回吃食。可泽国街的糕点铺做灯饼时，依旧特意将饼皮做得薄而透光，算是对往事的念想。

那时，灯饼比碗口还大，冬瓜糖在馅里甜得直白。咬一口，酥皮掉渣，内馅的甜香混着芝麻的醇厚，能让人开心一整天。如今，灯饼多了蛋黄、流心等新花样，包装也精致不少。但咬开时那股熟悉的酥香，仍是老温岭的味道，藏着泽国镇水澄村人刻在骨子里的味觉记忆。

母亲在世时，总会早早从菜篮里拎出新挖的芋头。母芋浑圆如拳，裹着刚从土里带出的湿润泥土；子芋小巧玲珑，依偎在母芋旁，在案板上堆出饱满的弧度。“八月十六鸭搓芋”，这句老话在温岭人的灶间传了一代又一代，背后还有个温暖的说法。相传从前，水澄村有户人家，中秋时家中长辈卧病，儿媳便用新收的芋头和自家养的肥鸭同炖。软糯的芋头吸饱了鸭肉油脂，入口即化，长辈吃了后胃口大开，身体渐渐好转。后来，鸭搓芋成了中秋家宴上的必备菜，寓意家人安康、相互扶持。

母亲做鸭搓芋时格外讲究。她先把肥鸭切成块，在砂锅里用小火焖出金黄的油脂，再倒入切好的芋头块慢慢翻炒。等芋头裹上油光，便加清水没过食材，盖上锅盖慢炖。火舌舔着锅底，汤汁渐渐收得浓稠，满屋都是绵密的鲜香。母亲常说，子芋要一起炖，藏着人对兴旺的盼头；鸭肉配芋头能解秋燥，一口汤下去，整个秋天都暖了。那时我总守在灶台边，等母亲盛出一碗，先挑一块最大的芋头塞进嘴里，烫得直哈气，却舍不得吐出来。如今灶台冷了些时日，可每当想起那锅暖汤，仿佛还能看见她系着蓝布围裙在厨房里忙碌的身影，连空气里的香味都清晰得仿佛就在昨天。

等方山的轮廓被暮色晕成浅灰，庭院里的方桌依旧摆得齐整，竹椅擦得锃亮，只是少了父母的身影。青瓷盘里的大闸蟹红得透亮，蟹壳上的纹路清晰可见，这是最好的朋友提着红糖老酒来拜节的心意。温岭人爱这横行的生灵，除了鲜美的滋味，还因为它藏着好寓意——蟹螯与“钱”谐音，八足踏月恰似八方来财，中秋吃蟹，是盼着日子富足安稳。

孩子们捧着刚煮好的菱角，黑褐的壳一捏就开，粉脆的果肉在舌尖化开，带着淡淡的清甜。长辈们笑着念叨“吃菱角，变伶俐”，这说法也有来历。据说古时候，水澄村有个孩子天资愚钝，中秋时吃了奶奶煮的菱角，竟突然开窍，读书越发用功，后来还中了秀才。从此，中秋吃菱角成了温岭人家的习惯，长辈们总盼着孩子能像那个秀才一样，变得聪慧机敏。月光下的笑声惊起墙角的蟋蟀，唧唧的叫声和远处金清港的潮声缠在一起，恍惚间，竟与儿时父母在旁的笑声重叠，连风里的味道都和从前一模一样。

香烛的烟缕绕着满月慢慢升起，淡淡的青烟在月光下散开，像一层薄纱。我学着母亲当年的样子，把月饼切成花瓣状，每人一份分得仔细。记忆瞬间翻涌：从前的拜月仪式上，父亲坐在竹椅上讲嫦娥奔月，声音里带着水澄村田埂的醇厚。他总爱添些本地趣闻，说嫦娥奔月时，曾在方山顶上歇过脚，还摘下了几株方山的仙草，后来那些仙草就长成了温岭特有的草药。母亲则将切好的月饼摆成圆形，旁边放上菱角、芋头和一碗清水，说这样月亮就会保佑家人团圆。

那时月饼珍贵，母亲总把自己的那份掰给我，说“孩子长身体，多吃点甜的有力气”。我咬着月饼，看母亲眼里的笑意比月光还温柔。如今橱柜里的月饼堆得满满，有各种口味和包装，却再难寻回当年月光下她掌心的温度，再难听见父亲讲完故事后轻轻拍我头的声响。

夜风掠过窗台，带着东海特有的咸润，吹得窗棂上的灯笼轻轻摇晃。碗里的菱角粥还温着，米粒软糯，菱角的清甜融在粥里，解了月饼和蟹肉的腻。抬起头，大溪方山的剪影衬着十六的月亮，比别处更圆几分。温岭人偏要等十六过中秋，这习俗也藏着一段故事。相传很久以前，温岭有位官员，中秋时因处理公务未能及时回家，百姓便等他十六归来一同过节。后来，大家发现十六的月亮往往更圆更亮，便渐渐形成“十六过中秋”的习惯，既应了“十五的月亮十六圆”的景，更留住团聚的时光，不让任何人错过与家人相守的足刻。

这月色照过泽国食品行的老铺，映过家里曾经热气腾腾的厨房，最终落在每个人含笑的眉眼间。孩子们还在追着灯笼跑，长辈们围坐在一起唠着家常，朋友举起酒杯，笑着说“明年还要和你一起过中秋”。我知道，父母的爱就藏在这些酥皮月饼里、暖汤芋头中、圆满月色下，把“团圆”二字悄悄烙进我关于温岭中秋的所有回忆里。夜风又起，我低头抿一口已然微凉的菱角粥，舌尖的清甜，恰如当年。我知道，他们从未离开。



敲出来的灵魂——箬山鱼饼

莫爱蓉/文

鱼面，箬山人称之为鱼饼，由鱼肉和红薯粉加工而成。人们取鱼肉与红薯粉，细细敲打，直至形成一张比牛皮纸略薄的大饼，将大饼置于烤盘上煎至半熟，一张鱼饼便制作完成了。为了便于储存，人们会将半熟的鱼饼卷成卷，细细切成丝，再晒干。晒干后的鱼饼虽不再是饼状，但我们仍称其为鱼饼。不知鱼饼加工过程的外地人，见其状如细面条，便称之为鱼面。

鱼饼是箬山家庭主妇们最喜欢的百搭佐料。没有鱼饼，烧出的饭菜便没了灵魂。烧碗素面，不放鱼饼就少了几分鲜；炒绿豆面，不放鱼饼就少了一味香；用鱼饼烧大白菜汤，则鲜甜可口。夹山粉夹、包肉粽、汤菜干米面、茨山粉糊……哪道菜不需要鱼饼呢？

每年初冬，天气晴朗，北风干冷，小黄鱼、的确良鱼上市，箬山的妇女们便开始忙碌地敲鱼饼了。敲鱼饼，最佳的鱼是鳊鱼。将鳊鱼去骨去皮，留下晶莹的鱼肉，与红薯粉一起敲制成鱼饼。这样的鱼饼最为上乘，既细腻又鲜甜。女儿要坐月子了，箬山的妈妈都会准备鳊鱼鱼饼，专供产妇食用。据说鳊鱼鱼饼能强身健骨，利于产妇恢复身子和产乳。但鳊鱼价格昂贵，且富含脂肪，易出油发黄不易储存，所以鳊鱼基本退出了鱼饼市场。人们改用经济实惠的小黄鱼、的确良鱼、尖嘴鱼来敲鱼饼。为何不用带鱼呢？因为带鱼的鱼肉松散且油脂多，易发黄变味。

敲鱼饼并非易事，需经过五道工序。首先要剪去鱼头，剔去鱼刺。以前，这些都是手工完成的，非常费时费力。我记得自己曾剔过一渔盘的小黄鱼骨头，累得腰都直不起来。现在，有了专门的去骨机器，省事多了。去了鱼骨后，便开始用鱼肉敲鱼饼了。敲鱼饼看似简单，实则不易。大概三四两鱼肉就可以敲一张鱼饼。开始敲时，鱼肉总会粘在棒槌上，需多放红薯粉，反复折叠几次敲打，让淀粉充分渗入鱼肉。直到鱼饼挂在棒槌上，鱼肉不松散下

掉，才不再续加红薯粉。接下来需要均匀用力慢敲，直到将鱼肉敲成一张圆形的、如同食饼那么大、一毫米左右厚的薄饼。其中的窍门，若没有敲过十张以上是掌握不了的。我敲的鱼饼总能得到妈妈的表扬，因为我用的红薯粉少，鱼饼韧性强，挂在棒槌上上下下抖几下、左右甩几下都不会断裂。

敲好鱼饼后接着煎鱼饼。煎鱼饼很简单，跟温岭人煎麦饼差不多，放在平底锅上两面复用火烤，大概五分钟就能煎熟。

煎熟了，并不意味着鱼饼就加工完毕了，还得把它切成丝。妈妈总是说，如果鱼饼要当礼物送人，就要切得细一些，这样好看；如果是自己吃，就切得粗一点。我干不了切鱼饼这活，家乡的鱼饵刀虽然轻巧，但我的刀功和臂力都不够。自以为把鱼饼切得最细了，姐姐们却说我切得最粗。最后一步是拿到太阳下晒干。

最让我难忘的是妈妈在世时为我们敲鱼饼的事。大概是因为许久没吃鱼饼了，我就跟妈妈说特别想吃鱼饼。妈妈说她也想吃鱼饼，送给舟山的亲戚。

妈妈平时做事总是慢条斯理的，那次居然很快就叫邻居从船上买了一渔盘六十斤左右的的确良鱼。连夜，她剪鱼头、剔鱼刺，三姐敲鱼饼，爸爸煎鱼饼，一直忙到凌晨两点多，还有鱼肉没敲完。这让我既暖心又愧疚，爸妈都七十多岁的人了，妈妈视力很不好，爸爸有高血压，这么忙碌到深夜，就算剩一点点鱼肉，我也要回家一起敲。

我和三姐边说边笑边敲鱼饼，爸爸继续煎鱼饼，妈妈切鱼面，一共敲了十一斤鱼饼。

午饭是大米饭，菜是一大盘鱼，汤是青菜煮鱼面。刚煎熟的湿鱼面煮青菜，特别鲜美，我不禁多吃了一碗饭。

如今，箬山菜场、小箬岛都有鱼饼出售，价格不一。鱼肉多、红薯粉少的鱼饼价格高，口感鲜甜而滑嫩。不管你在箬山买到的是哪一档的鱼饼，都要比从温岭其他地方买来的口感好、鲜甜，因为箬山人敲鱼饼是纯手工的，而其他地方则是把鱼搅成糊，用擀面杖擀成的。

叶海鸥/文

许久未出门了。自母亲离世后，原本散淡的心仿佛随之消逝。那日，受罗爸撺掇，我穿上一件白T、一条绿色运动裤、一双小白鞋，去九龙湖逛一圈。

拐进九龙湖的一条小径，前方已是“曲院风荷”。“接天莲叶”的青绿与“映日荷花”的诗意，早在秋风初起时就日渐消瘦了。此刻，池水泛起微澜，荷花不见踪影，偶尔有一朵，也苍白得很，失去了往日的妩媚娇羞；荷叶褪去了盛夏的青碧，呈现出青黄、赭石、暗金、灰褐的复杂色调；茎秆或折或弯，有的倔强挺立；莲蓬低垂干瘪，宛如老妇，皱褶成了生命的原色。

“菡萏香销翠叶残，西风愁起绿波间。还与韶光共憔悴，不堪看。”李璟的诗句在脑海中闪过，原本就不清澈的双眸更黯淡了。想起去年秋日，缠绵病榻一年半多的母亲已临近生命尽头。我知道，母亲的病已入骨髓，这回她真的要舍我而去了。我惶恐、无助，心痛至窒息。可又能怎样？我的泪水与不舍，终究没能留住母亲。那段时间，我与母亲、与秋风一同憔悴，不堪入目。母亲的离去，让我第一次零距离目睹生命的完整凋零，那是怎样痛彻心扉的感受！无言以表，唯有泪水不断。如今，秋风又起，可我已认不清那日凌晨带走母亲的是哪一缕秋风。若秋风有信，能否捎去我的思念，告诉爱我的母亲，自她走后，她的囚夜夜在梦中痛醒。

秋风拂过，半池枯荷簌簌作响。枯败的荷叶，是母亲最后枯萎的病容，也是我自己不可抗拒的未来。这种宿命感，自母亲走后就成了心魔，紧紧勒住我的心魂。我无力再奋力生活，只能眼睁睁看着自己沿着母亲的足迹，走向同一个终点。“修短随化，终期于尽”，这种穷途的苍凉，让步入生命之秋的我再无半点欢愉。我常常坐着坐着就莫名流泪，不是为死亡，而是因苍凉蚀骨。总觉得，人活一世，就如这半池枯荷，终会枯萎消散，不着痕迹。

“手拿血书蜻蜓作凭证，哀求母亲将儿认。十六年离娘儿孤零，从未领受慈母心……”哦，是我钟爱的越剧《玉蜻蜓》名段《庵堂认母》。我曾为解元公寻母的执着与其母护犊的决然而深深感怀。人世间有千万种情衷，唯有血脉情最为坚韧，坚如磐石，轻如蒲草。耳畔隐约传来“世间哪个没娘亲”的轻声叩问，敲实了我的心……我的泪又流了下来……

循声望去，荷塘深处的水榭中有两个中年女人。走近细看，她们应有五十多岁了，身着一身素雅衣裙。在这半池枯荷的荷风中，裙袂轻扬，歌声轻漾，眉宇舒展，笑意浅浅，似乎在尽情享受清晨的秋景与秋味。晨光穿透薄如蝉翼、青黄交集的荷叶，叶脉分明；晨光也毫不吝啬地铺洒在眼前两位“唱者”的眉心眼角，那深深浅浅的细纹清晰可见，铺洒在她们执麦的双手，褶皱清晰，静脉突兀，那是生命的脉络。风过处，池中弯曲的茎秆在渐劲的秋风中努力保持平衡，张扬着一种衰败却不乏张力的倔强，与眼前这两位年过半百的“唱者”相映成趣。

池中枯荷，不为取悦谁而活，只为忠于自己的姿态。它们的静默，是一种历经盛夏繁华后的领悟——懂得盛放，亦懂得凋零；懂得接纳，更懂得放手。“唱者”亦如此，她们的浅笑，是一种历经花样青春后的淡然，一种与人生渐变和解的坦然，一种深邃的生命宁静。它们与她们各自淡看秋色，各自静美，瞬间治愈了我抓狂两年半的心绪。那一刻，我隐约有了领悟：生命的价值，不在于抗拒凋零，而在于如何完成凋零。虽说母亲走得早，但毕竟走得还算体面。母亲生命的最后七天，癌细胞已吞噬了她每一根神经末梢，母亲神志完全不清，幸好只有一周，让母亲在生命的尽头没有那么不堪。失去体面，那是一生爱美爱讲究的母亲最不能接受的。虽说我已行至天命之秋，可秋有秋的静美与丰腴，秋有秋的风光与明媚。荷枯，尚能淡然接受秋风侵袭；渐老的生命，为何不能欣然静听时光剥落的声音呢？

心念至此，人似乎瞬间通透了许多。眼中的世界，仿佛因此被重新校准。眼前的秋风不再萧瑟，仿佛是天地间沉稳的呼吸，让风中的我不再凌乱；眼前的半池枯荷也不再是生命的衰败，仿佛是半幅关于从容与接受的天然杰作，让混浊的我不再沉沦。心中那份试图与衰老、与宿命和解的焦虑，仿佛忽然找到了纾解的途径。生命的功课不在远方，就在每一个当下。如爱玲所说：“我来不及认真地年轻，待明白过来时，只能选择认真地老去。”于是，我想起了午后约好的瑜伽课，瑜伽垫上每一次舒缓的拉伸与深长的呼吸，都是在为自己“疏通经络”，为自己寻求内在的柔韧与平衡；于是，我想起了爽约已久的化妆课，细致地描摹眉眼，不是为了掩盖岁月，而是对自己始终如一的悦纳，对生活不减的热爱，对生命诚挚的礼赞；于是，我想起了冷落至今的那件青绿泳衣，已至天命之年选择自学游泳，试图在水中感受身体的律动与突破，体验不设限的人生，在生命的任何阶段拥抱新的可能……天命之年，早已过了如夏日荷花般灼灼其华的时候，与其惶恐命运的无常与生命的短暂，不如坦然接受生命的节律，活出秋日荷塘的疏朗、静谧与深邃。

站在这半池枯荷前，我凝视许久，仿佛与之进行了一场漫长的生命对话。那份纠缠了一年有余、如塘底根茎般勒紧我的宿命感，似乎终于撕裂开一条缝隙，有风透了进来，让心松了绑。

我仰起头，任由初秋晨光洒满脸庞，与它静静对视。光线照亮了发间每一丝白发，也照拂了脸上的每一条深沟浅壑。久皱的眉宇正一点点舒展，那颗隐匿了两年半的散淡之心，似乎正一点点苏醒。我知道，走出恍惚与颓靡，学会如眼前这半池枯荷般守住从容，淡看秋色，在静谧中活出辽阔，将是我此后漫长的功课。若能于秋风中，听清生命的笙歌，那便是极好的了。

低眉，整了整始终热爱的白T、绿裤，然后，浅笑挥手，与这半池枯荷作别……