



记忆是带鱼

莫爱蓉/文

也许，人生最常见的鱼是带鱼，吃过最多的鱼也莫过于带鱼。它白晃晃的，箬山人称之为“白鱼”。吃带鱼如同吃米饭一般，吃得饱，吃不腻。从儿时吃到现在，我尝过带鱼饵、鱼肚，也吃过家烧带鱼、清蒸带鱼、金灶煨带鱼、油酥带鱼，还品过带鱼粥、带鱼饭。即便在最缺鱼的夏季，也有用带鱼腌制的鱼生可吃。

鱼饵和鱼肚

带鱼是凶猛的肉食性鱼类。上世纪八十年代前，捕捞带鱼以钓带为主，渔民将带鱼斜切成片状作饵，用来钓带鱼。拉起鱼篮时，每个鱼钩至少挂一条带鱼，有时甚至钓上几大串鱼头结尾的带鱼串。渔船进港后，用不完的鱼饵会放少量盐腌制，当作小货分回家。

虽然父亲不是渔民，但邻居、亲戚常送鱼饵给我们。鱼饵一多，我便自告奋勇去海边洗晒。

洗晒鱼饵简单又好玩。我一手提着满满一篮鱼饵，一手拎着洗菜盆，三步两步走到岸边。礁石上密密麻麻的海蟑螂一见人来，四散逃窜。海水满盈盈的，干干净净，浪一波一波缓缓涌上，又轻轻退下。站在水漫不上的岩皮上，趁海浪涌来的瞬间，弯腰把洗菜盆往海里一舀，就盛满了海水。将鱼饵倒入盆中，用筷子随意搅几下，便干净了。之后倒在礁石上，用筷子抹平，任其曝晒。

慢悠悠回家路上，海边好玩极了：吓唬海蟑螂，捉小虾小蟹，戳海葵，挖观音手，都很有意思。

有带鱼饵佐餐，我能吃下三大碗

粥。带鱼饵中最好吃的是鱼后勺，箬山人有句俗语“吃鱼鱼后勺，做事站桅后”，是讽刺那些好吃懒做的人。

鱼肚约二十厘米长，是切带鱼饵时特意留下的、最柔软无刺的带鱼肚皮晒制而成，上端还连着鱼鳃旁的一块香肉。煮熟的鱼肚油润滑嫩、软糯香甜，用它做佐料，索面、汤面、咸粥都格外可口。清蒸鱼肚，是爷爷最爱的下酒菜，也是孩子们的上等零食。

鱼生

四五月间，水仙岙的小网船开始捕“带鱼丝”。一箩筐一箩筐的小带鱼，如筷子般长短粗细，银亮亮的，被水仙岙的妇女们挑着走街串巷，高声叫卖。

那时，母亲几乎每年都会买十来斤带鱼丝腌鱼生。方法简单：先将小带鱼洗净，再一层鱼、一层薄盐放入小瓮，层层压紧，瓮口密封一个月便可食用。腌好的鱼生褪去银色，转为肉色，打开封口，咸香扑鼻。

鱼生咸香，蘸醋更下饭。爷爷也爱吃鱼生，边吃边说起奶奶：“你奶奶腌鱼生可是一绝，下糯米酒糟，连台湾人都夸好吃。”

黄花菜煨带鱼

带鱼作为东海五大经济鱼类之一，生性凶残，繁殖快，肉质鲜美。冬至前后最为肥美，一条条如宝剑般银光闪闪，鱼眼晶亮，令人垂涎。家烧、红烧、糖醋皆难尽其美，唯有黄花菜煨带鱼，才能将其鲜美发挥到极致。

记忆中，我只吃过一次母亲做的黄花菜煨带鱼。记不清具体做法，只记得她给我们姐弟每人盛了满满一碗。没几分钟，我连汤都喝得干干净净。母亲看着我们桌前堆起的鱼骨，知道

我们还没吃够，便把锅里剩下的也都分给我们，自己只夹了段鱼尾巴。

从那以后，每当听到或看到带鱼菜肴，我总会告诉别人：黄花菜煨带鱼，才是最好吃的。

朋友送我几条鲜嫩的大带鱼，我也试做这道菜。

母亲烧鱼，从不用过多调料，却能烧出最可口的味道。如今，我也学她：先用蒜、姜、辣椒爆香，热锅放入带鱼，转锅让热油均匀浸润鱼肉，避免翻炒弄碎。接着，用自调醋和老酒去腥，再加入酱油、盐、糖，最后放入黄花菜，加水大火烧开，转小火慢炖。

看着锅中翻滚的黄花菜和带鱼，母亲的面容不断浮现。若她还在，一定会喜欢我做的菜，笑咪咪地夸我煨得好。我也一定会把最肥美的鱼肉夹给她。

鱼烧好了。喝一口汤，鲜甜不腥，带着黄花菜的清香；尝一根黄花菜，吸足了鱼鲜；吃一块带鱼，鱼肉细腻鲜美，久炖不烂，仍含黄花菜的芬芳。

油酥带鱼

冬至前后的带鱼最肥美。临近年关，亲戚邻居送来更多大钓带，家家户户屋内外挂满银晃晃的鱼，如白绸带，如出鞘利剑。餐餐有家烧带鱼，黄花菜煨带鱼作汤。若桌上无别的菜，便是一大盆家烧带鱼，配一碗清蒸带鱼。吃不完的鲜带鱼，切块腌一天再清蒸，清新可口。父亲常将带鱼去头尾，取中段切块，划上波浪纹，油炸后浇糖醋汁，那美味至今想来仍流口水。

去买几斤带鱼吧！东海小眼带鱼鲜嫩，韩国“流皮带”肥美，想怎么吃就怎么吃。吃不完，晒成带鱼干，日后烧绿豆面汤或清蒸，皆是美味。



芦花认领了这片水域（外一首）

◆依兰

整个下午我都在观察风的形状
秋风数到第五遍时
芦花就白了

它们低头数着人类脚印时
水鸟正掠过湖面
倒影种进波光
街着夕阳的鱼群
逃窜

用光影测量流云的厚度
苇秆挺直了微霜的脊梁
整个秋天被捅出了一个明亮的窟窿

月牙勾起湿地的薄纱
在暗流与星空之间
芦花默默披上了那片
唐朝飘来的月光

在湿地看日出

晨光梳过芦花时
苇秆调整着倾斜的角度
为街住那枚即将诞生的金币
水鸟反复练习飞翔的姿势

桥上，我用镜头收纳霞光
流云俯身，蘸取河水新调的胭脂

当朝阳终于挣脱地平线的缆绳
所有阴影都退向堤岸

在薄雾与微风之间
大地轻轻摊开
珍藏已久的金色印章

我的影子滑入苇丛
变成另一簇
温暖的光

晓寒骤临

◆陈明华

昨夜风号破寂寥，晓来寒气逼青霄。
阶前霜结银痕浅，篱下花残玉瓣飘。
宿雁敛翅投烟浦，寒鸦缩颈立枯条。
薄衾未抵三更冷，孤枕难禁五夜潮。
疏桐摇影筛寒月，断雁哀鸣过野桥。
添得棉袍犹觉峭，斟来浊酒暂消寥。

风骨人间一剂药

章文定/文

“既眼还好摸，既酒勿呵落。”这是父亲晚年常说的一句话。当白内障几乎夺走他全部视力时，家人劝他戒酒养生，他却这样笑答。这便是我的父亲章宇斋，字大谟，1902年出生，一位在八十年人生历程中始终保持着独特风骨的老中医。

父亲自幼勤奋好学，9岁入私塾就读六年，19岁师从陈雨亭先生，所作论说文语意清新，诗赋富有新意，书法也大有长进。1923年，他考入由中国近代著名中医学家兼画家傅崇骥（号嶺园）任校长的浙江中医专门学校（现为浙江中医药大学），连续修完预科、本科共五个学年的课程。因成绩优异，毕业典礼上，傅校长特意将自己亲手画的一幅《梅花八哥图》赠与我父亲，以示表彰。

1928年，父亲毕业回乡。由于出自正规医大，附近各中药店争相聘请。他轮流到金佛桥鹤龄堂、长屿阜康堂、新河保春堂等药店坐诊。《温岭卫生志》记载：“凡诊病，详询病情，摘录笔记，对照前人医案，悉心研讨，于是医术大进，渐成当地知名中医。”

以行医养家糊口的父亲，向来淡薄金钱，乐于助人。对乡邻及远村相识者前来看病，他大多不收“表手钿”（出诊费），并为那些实在无钱买药的贫苦者代付药钱。据《温岭卫生志》记载：“为人医病，不计报酬。对于贫者，处方上标明由其代为付款，由于解囊助贫，以致家庭入不敷出，有求家眷。”

父亲性格豪爽，对有难亲友，总是倾囊相助。我至今记得两件事：一是堂哥不幸罹患梅毒，生命垂危。父亲知道他家无钱救治，就不顾自家经济拮据，拿出六块银洋，买来“六零六”针剂，将堂哥从死神手中救回。二是表兄在上海做小生意，表嫂和表姐寄养在我家。不料表兄染上赌博习气，半年多未寄钱回家。父亲为解除这一尴尬局面，偷偷借了十来块银洋，假称是表兄从上海寄来的。表兄得知后非常感动，从此不再赌博，专心做生意。

然而，父亲因资助他人过于慷慨，加上平时嗜烟好酒，不善持家，连年行医收入不敷支出，我们六个兄弟姐妹，还要依靠祖父种田酿酒养活。

1941年7月，乡长卸任，乡民代表们推选我父亲接任。父亲对坐衙门弄权术一向反感，多次向县长夏高阳请求免任未果，只得勉强任职。在任期间，他主要做了“买壮丁”和“封仓积谷”两件事。抽壮丁本是乡、保长敲诈勒索的机会，而父亲采取“买壮丁”的办法，由不愿去者出钱给顶替者，双方当面交接，免去中间舞弊。他还为贫困户壮丁向人们劝募救济款，自己带头拿出六十元法币。“封仓积谷”限制粮食走私，利于贫民而不利于财主。这两件事让贫民庆幸，财主侧目。

魏有花/文

每到冬天，我总会想起故乡的炊烟。那一缕袅袅的、暖暖的烟雾，在冬日的晨光中缓缓飘散，总让我情思缠绵，乡愁涌动。

炊烟，是我心中永远的乡愁。它是我儿时在农村最熟悉的画面，也是我离开家乡后最深的念想。

我的家乡是一个美丽的小山村，那里有广阔的田野、清澈的小溪和绿树掩映的小路。每当太阳初升，炊烟便从各家屋顶悠悠升起，那是村民们早起生火做饭的时刻。炊烟缓缓弥漫，笼罩整个村庄，空气中飘来饭菜的香气，让人不由得胃口大开。

最让我难忘的，是跟着父亲采石盖房的那个冬天。为了备齐盖新房的石料，每天天不亮，我就和父亲来到村外的山梁上采石。采石是重体力活，干一会儿就得歇一歇。

歇息时，我总爱朝村子的方向望。这时，村里正是炊烟袅袅，家家户户都在忙着做早饭。望着炊烟，我仿佛看见母亲正在灶前忙碌的身影，仿佛闻到锅里香喷喷的地瓜粥和刚炒好的老咸菜。那香味勾得人直咽口水。

当村里的炊烟渐渐稀疏，我知道，母亲就该给我们送早饭来了。等母亲摆好饭菜，我便狼吞虎咽地吃起来——

乡公所经费靠屠宰税收入，而乡文书和收税员勾结贪污，若不搞摊派，公务开支难以维持。父亲宁愿自家吃亏，也决不做伤天害理之事。上级、同级和各部门的公务交往频繁，来人的酒饭多由我家接待。光招待费就难以架架，加上其他开支，父亲最终坚决请辞，于1942年1月卸任。任乡长七个月，旧债未清，新债又添。接着，祖父母相继去世，家里断了主要经济来源，只好变卖四亩良田还债。

解放前，土匪猖獗。为防匪患，父亲冒着风险，牵头组织“联防队”，联合有枪支弹药的人家互相支援。一次土匪进村，被联防队打得措手不及，一人负伤后群匪逃窜，再不敢来。土匪对父亲恨之人骨，匪首扬言要“做”掉他。一次，父亲在小屿山前与匪首狭路相逢，幸有多人同行，才躲过一劫。

解放后，父亲当选县人大代表。1955年，县卫生局推荐他到浙江中医进修学校进修一年。回来后担任长屿乡卫生所负责人，因工作认真，防病成绩显著，1959年被评为县一等卫生工作者。当年，县卫生局要任命他为松门区卫生局局长，他坚辞不受。

那时，乡卫生所西医药收入远高于中医。父亲认为全所工资他最高，而收入他最少，心里过意不去，多次向县卫生局领导要求降工资。领导最终无奈同意给他降了一级工资。

父亲向来反对建坟土葬。上世纪六十年代，他提出死后“酿坑”，即将遗体放进后门清水板坑密封，待腐烂后肥田。遭全家反对后，他又提出在楼岙西山脚下挖深坑，用草席包裹遗体掩埋。我们认为“酿坑”不近人情，草席裹尸乃贫困人家无奈之举，作为有六个子女的知名中医，死后不能如此简陋。但父亲固执己见，坚持不建坟墓。在他年过七十后，我们偷偷买来石板准备建墓，他知道后要托人卖掉“换老酒吃”，弟弟只得连夜将石板藏起。

晚年的父亲，医术更精，常有疑难杂症患者从城市大医院转来诊治。下班回家和节假日，总有病人等候，他从来不厌其烦。《温岭卫生志》载：“晚年，医术更精，待人更诚，常背医包往来乡间，给群众送去方便。”他日出夜归，早晚在家不是看医书就是看小说，或种花栽草，庭院姹紫嫣红。每晚，他那陋室书斋里常聚满男女老少，听他讲聊斋说三国。闲时练书法，写诗词，拉二胡，日子逍遥自在。

父亲78岁时，白内障加重，无法看书开方，无奈退休，非常痛苦。劝他戒酒，他说：“既眼还好摸，既酒勿呵落。”手术后效果不佳，最后患老年痴呆，八十岁辞世。

回首父亲的一生，他悬壶济世、淡泊名利、嫉恶如仇的品质，在倡导雷锋精神、反腐倡廉、厚养薄葬的今天，尤显珍贵。我们作子女的受其熏陶，“虽不能至，然心向往之。”他的言行，将永铭我们心中，代代传承。

炊烟飘处

也许是干活真的饿了，又或许是母亲做的饭菜格外香。

有天不小心，我的小腿被石头砸伤，住进了镇上的卫生院。每天清晨，我眼前浮现的依然是村里袅袅的炊烟。父亲问我想吃什么早点，可以去街上买。我说，我想吃母亲做的早饭。当母亲把饭菜送到医院，我依旧吃得那么香甜，就像在采石场上一样。

后来，随着岁月流逝，我离开乡村，来到繁华的城市。这里生活节奏快，很难再找到乡村的痕迹。可每当偶然闻到炊烟的味道，心里总会涌起一种熟悉的感动。

炊烟是乡愁的象征，代表着家的温暖和亲情的牵挂。每当看见别人家的炊烟升起，我就不由自主想起自己的家人：母亲在灶前做饭，父亲在田间劳作，兄弟姐妹围坐说笑……这些温暖的回忆让我倍感珍惜，也更思念故乡的点点滴滴。

炊烟是情感的寄托，让我感受到家乡的温暖与安宁。在炊烟的陪伴下，我仿佛回到了那个充满爱的村庄，找到了家的味道，感受到了亲人的关怀。炊烟是我永远的牵挂，是我对家乡深深的眷恋。

炊烟是一缕乡愁，它将我和故乡紧紧相连。无论走到哪里，炊烟总会在记忆中袅袅升起，让我一遍遍回味家乡的美好。

海螺（外两首）

◆江维中

旋转躯壳表面的纹路
异乡的脚步，沉闷在潮底鱼的呼吸
被折射的阳光，盐，寄居蟹
闾然于礁石的背面

水手的天空，是桅杆搁浅云的距离
海鸟覆着帆的轮廓
记忆的影子在沙滩悬浮，港湾
是海的道场
浪花是螺的信仰

那几声时远时近的海螺号
你用手托起的故乡，在山里外摆渡

灯塔

航道上无数萤火虫搬家感觉
是我认识灯塔的开始

眼睛，想象被黑夜隐藏的肉体
在离开与到达彼岸之间
那闪动的心跳，吞吐着浪的呼吸

孤独是移动的礁石
带着星辰在鱼群间穿梭
被你偷走的抚摸，舷窗，凝望成
一片云，那是
信天翁经过时的回眸

穿过洋流布下的陷阱
风起伏，婴儿的哭声扑向岛的领域

橘园

港湾，来自橘乡的船
如一弯橘瓣在剥开的果皮底钻出
海岛的女人，已翘首在码头

木质船吊，转动——
几张皱褶的纸质分币，偶尔
塞进兜里的橘子
在无风的日子，我期待
山里人说的那片橘园

此刻，站在橘园の木栈道，我似乎嗅到
咸味的陈年，那艘船的影子
浮现，我暗自思忖
我的——
到底在哪棵树的枝头留下痕迹

避风港

◆解忧

初冬的风，像一只更鸟
街来海的消息

相遇，成了泊在万水千山割不断的桥梁
为每一个相聚的人铺设

石塘，也不再是一个地理名词
而是一个渡口，等风从海上来

当我们重温走过天涯海角的日子
岁月的新意，莫过于将梦想的城堡
悄然扎根在海边的岩石上

当汽笛再次响起，渔船缓缓犁开波浪
我们行走在大坝上
默默地回想避风港为我们
拦下的那些岁月里的惊涛骇浪

