

来三两斤水潺吧

莫爱蓉/文

明代宁波人屠本峻在《海味索隐》中收录的一段颂文，把一种鱼写得诗意又浪漫：“丰若无肌，柔若无骨，乳沉雪山钵底，酥凝玉门关外。”凡台州人一看，想都不用想，就知道它是水潺。水潺因鱼头酷似龙头，通体雪白，被誉为龙王之子，美其名曰龙头鱼。

虽然水潺被尊为龙王的第十个儿子，但我总觉得它毫无贵族气质。除了鱼头长得龙头模样，浑身无鳞，骨软如须，脊梁骨软哒哒，肉也软绵绵、湿哒哒。它如此绵软多水，我才不叫它小白龙、龙头鱼，“水潺”才是名副其实的。

叫水潺也没有丝毫贬低它。你不知道，在箬山，我们叫水潺“娜勾”，这是闽南话，就是鼻涕的意思。小娃娃爱哭，常常哭得两条鼻涕晃晃荡荡。大人边哄小娃娃，边说他鼻子上的两根“娜勾”可长啦，可鲜啦，回家叫母亲烧“娜勾啖”（水潺成粥）吃，还可炸水潺丸。这话呀，唬得小娃娃一愣一愣的，都忘了哭，还忍不住伸出舌头去舔他的“娜勾”。

小时候还听过水潺的小故事。故事说，水潺、虾蛄和“红头筋”是同学。红头筋学问最好，虾蛄没学问，水潺最懒。它们一起参加乡试，结果学问最好的红头筋没考上，反倒是虾蛄考上了，红头筋气得浑身通红。虾蛄得意忘形，不分南北头尾，竟然把乡试得来的公子帽戴到了屁股上。一旁的水潺看得哈哈大笑，笑到掉了下巴，所以这张嘴这么大了。

虽然水潺没有贵族气质，但这并不妨碍它成为一种平民化的贵族美味。它可红烧，可油炸，可晒干。

父亲最爱红烧水潺。洗净五六条水潺，切四五段，热锅冷油，姜蒜一煸香，水潺下锅，烹点黄酒、酱油调色调味，再撒点盐、点些糖、丢几只

小米椒增色增香，大烧四五分钟，盛入盘，一道红烧水潺即成。瞧，洁白的水潺，青翠的小葱，淡黄的姜丝，一点辣椒点缀，怎么看这盘红烧水潺都美。父亲夹起水潺，一边抿着老酒，一边说：“水潺怎样才好吃呢？半生半熟时味道最好。”是的，父亲一点也没说错，半生半熟的水潺，水分没有一点流失，保持嫩滑，也保存了固有的鲜甜，岂是“美味”二字形容得了？

不过，最好吃的还是水潺丸。若非箬山人，若非箬山有亲戚朋友同学，一定没有吃过水潺丸的，它可是箬山最有特色的丸子。

隔壁佬鰲公家有小船，三天两头出海捕捞小海鲜，望潮、虾蛄、白蟹、水潺时常会送来一些。送来水潺了，我便要母亲炸水潺丸给我吃。

炸水潺丸绝不是件简单的事。我趴在桌上，看着母亲把水潺的头扭断，取出内脏，剪去鱼鳍，再把水潺剥成鱼糜，然后加山粉搅拌成鱼糊。母亲在一旁干着活，我总忍不住悄悄伸出手指去戳戳，戳戳鱼肉，戳戳鱼糊。母亲看见了，就轻轻打一下我的手，说：“别动！再动，炸好了不给你吃。”说完，又继续搅拌水潺糊。

终于可下锅油炸了，母亲端着半脸盆的水潺糊到灶前，我就影子一般随母亲到灶前。母亲叫我走远一点，我却像母亲的小尾巴一样，围着她、围着灶左转转右转转，非要把母亲炸水潺丸看得清清楚楚。

炸水潺丸了，只见母亲左手抓起一把鱼糊，拳头一捏，鱼糊就从大拇指和食指间挤出，右手轻轻一划一撩，一个丸子就下锅了。我双眼紧盯看母亲灵动的手指，觉得这比姐姐绣花还要美；看着水潺丸“哧溜哧溜”下锅的样子，又觉得母亲好像是个大将军，千丸万丸任凭她调遣，义无反顾，慷慨下油锅。

水潺丸在油锅里翻滚着，冒着泡泡，发出“吱吱”的响声，偶尔还会发出“啪”的一声。我最怕听到那“啪”的一声，往往随着那“啪”的一声，水潺丸会蹦出油锅，油随之飞溅到脸上、手上，让人痛得受不了。我的心仿佛要跳出我的小胸膛了，想离油锅远一点，又舍不得离开半步。世上哪有怕驱赶的绿头苍蝇呢？哪怕再痛，我也不会离开灶前的。

母亲拿来漏勺，一把捞起丸子们倒在盘子里。我马上伸手抓起一颗，火中取栗一般，烫！烫手！蹑脚蹑手地抛丸子，再放嘴边“呼呼”吹两下，就往嘴里塞。烫着舌头的水潺丸最好吃，金黄的皮薄薄的，一口咬下去，香气立马溢满嘴，脆脆的，酥酥的，好吃；再咬一口，里头的肉嫩嫩的，滑滑的，是鲜甜的水潺味。

母亲丝毫不阻止我这样吃丸子。我刹不住口舌，馋得暴露，第一个还在嘴里嚼，第二个就往嘴里塞，还没来得及咽下去，第三个又到手了。我就这么一口气都不歇地吃着水潺丸，直至小肚滚圆如球。嚼都来不及打，我就对母亲说：“母亲，今天我吃饱了，你明天再炸水潺丸给我吃。”

吃着母亲炸的水潺丸，不觉岁月流逝——不觉我也学会炸水潺丸，不觉母亲老到烧不动一顿饭菜，不觉母亲辞我而去已有四载。

我想，母亲一定和我一样喜欢吃水潺丸。可是在母亲烧不动饭菜的那一段时间，我忙着自己的事，竟然没有想到炸几个水潺丸给她吃。此生，我再也没有机会炸水潺丸给我母亲吃了。

如今一到开渔时节，我们先不忙着尝鲳鱼、黄色的鲜，先来三两斤水潺吧！几条红烧，几条炸水潺丸。

时光不复返，但吃着水潺，旧时光景恍若眼前，仿佛父亲依然年轻帅气，仿佛母亲依旧笑容满面地在我眼前。

秋天的栾树

●金利英

天空是微醺的，这一颗颗蜜糖微颤的音符成为果实飞翔中的温存

时间刻在树梢风来，胭脂色的波浪更为汹涌

坠落就是天各一方活在那果壳即将褪去的铜黄中

卸下蓬勃的修辞用你一身明媚让一个人眼前的空茫减了几分

一城桂香

潘岳军/文

“怎么这么香？不会是喷了清新剂吧？”这几日穿行在办公楼过道，总有一缕馨香扑鼻而来，沁人心脾。我正暗自疑惑时，身旁的同事笑着提醒：“连这都不知道，是桂花飘香呢。”

“桂花好香呀。”耳边不时会传来同事的赞叹声。

上下班途经北山河畔，不经意间，桂花那独有的馨香从公园深处飘了过来，悄无声息、轻轻柔柔地钻入鼻尖。若即若离的花香，真让人无法抗拒。

走进办公室推开窗户，扑面而来的不是窗外的景致，而是那阵阵桂香。

单位大院围墙边一整排桂树枝繁叶茂，细细碎碎的嫩黄花瓣，静静地隐藏在层层叠叠的深绿枝叶之间，一朵朵、一串串、一团团，密密匝匝缀满枝头，看着分外喜人、赏心悦目。它们晕染出独属于秋日的色彩。

秋风吹过，花香沿着围墙、绕着高檐，悠悠漫进窗来。

桂花是温岭市花，街头、公园、小区院落随处可见。五龙山公园、锦屏公园、九龙汇公园、东辉公园，都是赏桂的好去处。

秋高气爽，丹桂飘香。眼下，城区桂花正值盛花期，整座小城被笼罩在清甜桂香之中，不少市民趁着晴好天气走出家门寻香赏桂。

秋日暖阳下，细小的桂花藏在浓密的绿叶间，金桂灿黄、丹桂橙红、银桂素白，一簇簇、一丛丛挂满枝头，香气四散。走近桂花，醇厚绵长的幽香扑面而来，甜而不腻，雅而不俗，忍不住一次次深呼吸，生怕错过一丝丝芬芳。

说到桂花，最打动我的，正是这一缕馨香。它没有牡丹香气那般浓烈，也不似兰草清冷幽逸。桂香内敛温婉，浓郁却不失清新，缥缈又绵长，似远似近，捉摸不定。我格外偏爱这股味道，深吸一口气，再贪婪地多吸一口，香气直落心底，浸润全身。

我们小区里那几株高大的桂树，每逢秋天到来，便如期绽放。米粒大小的花朵紧紧簇拥，模样平平无奇，香气却四下弥漫，令人心旷神怡。每日进出小区，远远望见草坪上的桂树，总会下意识地轻嗅。有一日下班，心头堵着事，正巧看见几位老人站在桂树下，把旧报纸、塑料布摊在树根周围，安安静静地等风。风过时，桂花簌簌地飘下来，薄薄地铺上一层，他们便弯腰收拢，动作很慢，像是怕惊动了什么。我站在一旁看着，心头那些堵着的事，竟像被这香气一层层滤了去，身心暖意涌动，心境豁然开朗。

我也蹲下身，挑起一捧落花，摊在掌心看——米粒大的花朵，颜色淡得近乎透明，香气却从掌心里一丝丝往上冒。我终究没有把它们带回家，只把那捧落花轻轻放回树根下。有些香气是留不住的，可它落在人身上的那一刻，人就暖了。

“暗淡轻黄体性柔，情疏迹远只香留。何须浅碧深红色，自是花中第一流。”李清照的《鹧鸪天·桂花》盛赞桂花为“花中第一流”，不靠艳丽色彩博取青睐，独以清雅香韵动人。

桂树树形端正，叶色墨绿，四季常青。因品种的不同，花色分为鹅黄、橙红、乳白，观赏价值颇高。桂花不与群芳争宠，独在风轻云淡的秋日盛放，借习习秋风，把独有的香气送往城市每一个角落，以繁花与甜香，诠释生命之美。

桂香温馨浪漫，暖意自生，任谁都难以抗拒，总觉得再多芬芳也嫌不够。

放学路上，孩子仰着头在树下转圈，说这味道像糖。街角的糕点铺里，桂花糕、桂花糖摆上柜台。新鲜桂花晾干后泡茶、泡酒，暖香扑鼻，令人舒心；做成糕点甜食，清甜里透着花香，是秋日里独有的好滋味。

一城烟火、一城桂香，小城的温柔，就藏在这些不经意的日常里。

寻源（组诗）

●沈文军

和秋天合影

秋风正在吹拂。
秋雨，淅淅沥沥。
我站在银杏与红枫之间——
像站在命运
特意为我留出的空位。

银杏掷我以金币，
红枫递我以火焰。
金黄与火红，
同时拍了拍我的肩。

夏已悄然退场。
我与秋天合影。
镜头里，十月的草帽
被阳光渐渐灌满，
在风中，摇出
活着的声响。

弹奏秋天

拍一张银杏叶，
再拍红枫树。
把照片叠在一起——
仿佛一首诗，正弹奏秋天。

秋在九龙湖开船。
波光 is 词语，
每个音节都闪着光。
秋在锦红桥遥望，
书中的锦鲤奋力一跃，
跃出龙门。

我收藏秋天的光。
风过湖面，涟漪散开，
像一首诗，携着秋天走了很远，
又回过头来，浅浅一笑。

始丰溪书简

沿着溪水走，像走在
当年上学的路上。
你拉着我的手。
白鹭飞过兴公桥，
太白桥和霞客桥在身后
一座接一座地旧下去。
江心洲上，红枫林
把影子浸在水里。
千年的古樟树
又长出了新鲜的嫩叶。
我站在禅心广场，
把这一路的山水折起来，
放进诗里。
诗是一面镜子，
照出水的源头。
我寻源而来，又寻源而去，
把“始”字写成“丰”，
让它流入大海——
流入你的血液。

梅溪三章

●赵文斌

水云涧瀑布

好让它们，从古诗词里活过来
若水兄言：多探访家乡山水
草木苍翠，古道悠悠迎新朋
溪水潺潺，卵石圆洞，落花轻轻抚过
每次与不同友人同游，都有新收获
要不要继续向前呢
谈及梅溪源头，我们都未仔细考证
水云涧瀑布，我已去过多次

梅岭古道

恐怕走不出这梅岭古道了
天色渐暗，若我们再赶路
山坳腾起的雾霭，是他吐出的烟圈
啾啾涧水，是他的脚步声
混迹于温岭旧时商肆
还有一个早已淡出视线
我，若水，立平，燕林
四人行走在梅岭古道

养蜂的人

天亮了，比蜜蜂更早飞向山坡
养蜂人家，也长着看不见的翅膀
他们把疲倦挂在农家酒店的紫藤上
梅溪在岩缝间转弯，石牛低头
一呼一吸都是甜的，游客慕名前来
一层层跌落下来
将它们酝酿的好日子
刷落蜜蜂，割开蜡盖
你把蜂箱打开，取出巢脾
带回你想要的甜蜜
晴天，蜜蜂们振翅飞翔
山脚石墩上摆放着一只只蜂箱

“接力”来了

姜翠萍/文

温岭人把一天三顿正餐之外用来接续力气的点心，唤作“接力”。平时在家垫垫肚子的叫“接力”，农忙时送到田头的那一碗，也叫“接力”。当下中国食品种类丰富，各种“补品”琳琅满目，百姓想吃啥就吃啥，再也不是见面就问“饭吃了吗”的那种岁月了。有人感慨，现在简直是“补品当饭吃了”。而在上世纪七八十年代，我的印象中，平常百姓家并没有“吃补品”一说。只是在春种夏收、夏种秋收时节，爸妈因为要干各种吃力的农活，所以一般会在“稻熟”之前吃一种名曰“十全大补药”的补品，为即将到来的辛苦劳动储备能量、接续体力。在其他时间，我从来没见过爸妈买，想必是舍不得吧。还有一种，就是农忙时像老爸这些在田间辛苦劳作的人几乎每天都要吃的、必不可少的“接力”。

所谓“十全大补药”，无非就是从街上的药店抓的几味补药，现在看来都很常规：人参、肉桂、川芎、地黄、茯苓、白术、炙甘草、黄芪、当归、白芍药。老爸老妈各一服，放砂锅里煎，上午喝头煎汤汁，下午把药渣再熬一遍，喝二煎的汤汁。老妈说，小孩子不能喝补药。她让我去大路上倒药渣时，我便在药罐里捡人

参、当归的渣嚼着吃，不觉得苦，反而有一丝丝甜。如今想起，不免觉得好笑。那时物质匮乏，生活条件落后，农家人瓜果蔬菜基本能自给自足，平时大多粗茶淡饭，一年吃一两次大补药，调养身体、接续力气，效果自然好。

农忙时被温岭人唤作“接力”的，则是田间劳作过程中增强体力的美食，更令人记忆深刻。顾名思义，“接力”就是接续力量，“吃接力”就是吃点心。老爸在田里干犁田、插秧、割稻、除草等农活，一般在上午九点左右和下午两三点，老妈便会把做好的“接力”放在竹编的饭箩里，配上毛巾、筷子或调羹，叫我送到田头给他吃。

老妈每天变着“接力”花样，如肉丝、鸡蛋丝、包心菜丝、绿豆芽加翻炒圆，酒盅印加南瓜汤，糯米饼加绿豆汤，炒面配番茄汤，鸡蛋麻糍加紫菜汤，红糖鸡子酒，核桃调羹等。酒盅印是台州的老式点心，因形似小酒盅而得名，米粉拌了红糖，用酒盅当模子一个个印出来，上笼蒸熟，糯叽叽、甜蜜蜜的。各种“接力”，满满的都是老妈对老爸无声却有力的支持和关爱。

我还没到自家田头，邻家大叔就会朝着老爸那边大声喊：“‘接力’来了！”又回头对着我嚷道：“天天客气

猛。今天是啥好吃的‘接力’？”有些人家的主妇厨艺不精，“接力”自然凑合些；老妈厨艺好，所以老爸的“接力”在田间是有点名气的。老爸笑嘻嘻地从庄稼地里起身，在水沟里象征性地搓洗双手，用依然沾着泥巴的手捧起“接力”，坐在田埂上有滋有味地吃起来。老妈习惯在家里给我们留些“接力”，但老爸每次还是会问：“家里有‘接力’吗？这么多，你吃点不？”田边的妇人与孩童渐渐地多起来，大家大声交流，甚至炫耀各式各样的美食，有些家庭全家人在田头一起享用，颇有如今浪漫野餐的氛围。

送“接力”的愉悦，看老爸吃“接力”的开心，田头各家展示“接力”的趣味……如此种种，永存心底。“接力”里，是老妈对全家人无声的爱，饱含着特有的乡土气息。

今与昔，一切都不能同日而语了。然而，生我养我的故乡、父母，那些年的那些事，永远在我心中。如今日子好了，什么样的点心都买得到，可我再也吃不出当年那一碗“接力”的味道。每次回到温岭，听见谁在田埂上喊一声“‘接力’来了”，我还会心头一热。我渐渐明白，那一碗碗送到田头的“接力”，接续的从来不只是力气——它接续着一家人彼此托举的深情，也接续着农家人年年岁岁、不肯向土地服输的那股韧劲。