

从前的秋天

□虞燕

院子西南角的葡萄树“脱发”了，手掌形的葡萄叶子泛黄，掉落，在秋风里瑟瑟发抖。奶奶时不时去巡逻，用火钳子夹起落叶，装进编织袋里。她正弓下腰，一片半青半黄的叶子悠然飘落，像一只蝴蝶停在了奶奶的黑色毛线坎肩上。

奶奶收集了几袋子落叶和刨花，搬进搬出，在晴好无风的日子晒了又晒。爷爷说，已经干得能一点就着了，奶奶这才扎紧袋口，堆在小屋的墙角。生炉子可得靠它们了。

暮色四合，奶奶拎泥炉子出门口，随后，“哧”地划亮一根火柴，用微曲的手掌挡风，凑近干树叶和刨花，小火苗一下子蹿了过去，并顺势蔓延。奶奶持根火棍子，在炉内扒来拨去，青色的烟袅袅上升，最后，跟灰蒙蒙的天混为一体。等明火逐渐减小或消失，木块上出现白色灰状物，奶奶拎炉子进屋，她右肩略往下倾斜，迈过门槛，步履有点摇晃，脑后的发髻一颤一颤，我真担心它会突然松散。

爷爷奶奶的小屋里，充盈着多种食物的气味，咸鱼、臭冬瓜、酒酿、芦稷饼、苋菜股……炉子上煮了红薯饭，“咕嘟咕嘟”响，爷爷霸着灶台，把兰花豆炸得喷喷香，灶膛里的“噼啪”声像柴枝在唱歌，热气和油烟放肆地氤氲开来，将我们团团围住。晕乎乎的我蓦然滋生出了一种幸福感。

父亲回来，总会捎些鱼鲞，海上的风与日头最适合制鲞。那么，爷爷就会在炉子上架起金属网子，烤海鲜。鲜鱼切段，在酱油里泡一下，稍大的鱼鲞斩成几份，清洗干净。海鲜们在网子上“啾啾”冒烟，海味特有的鲜香挟裹着烟熏火燎的气息，连边上捎带的土豆片都那么诱人，我、弟弟和堂弟便不再出小屋的门了，忠诚地守候着炉子。

父亲亦坐于炉子旁，用筷子翻动网上的食物，爷爷把小桌子挪向炉子，奶奶在桌上摆了几样小菜，三个小孩的眼睛围着父亲的筷子转。父亲给奶奶和自己各倒上黄酒，喝着，烤着，聊着。不沾酒的爷爷从父亲手里接过了筷子，翻几块，瞅瞅我们，呵呵地笑。我的注意力转向了爷爷的皱纹，托着腮数他额头上小溪似的皱纹，一条，两条，三条……

我们仨的碗里，食物越堆越多，个个吃得咂嘴舔唇。热腾腾的烟火气里，父亲和爷爷奶奶的脸庞一会朦胧一会清晰，他们的对话犹如从山那边飘过来，忽远忽近，时断时续。

父亲同奶奶说好的，带回一籬篮新鲜又便宜的鱼，供奶奶做糟鱼。

院子边上的小河常年清粼粼的，奶奶剖鱼洗鱼是多么便利。爷爷搬出一摞圆筛子，刷洗后，切好的鱼块晾上去，一筛子，又一筛子，铺满鱼块的筛子在太阳下闪着银色的光。部分筛子置于院子中央那排冬青树上，另一部分摆在河边的石板上，这两地儿离奶奶的屋子近，方便她看管，附近的猫狗可都虎视眈眈的。

秋天的风干燥又利落，吹过来一阵是一阵，不拖沓，阳光过滤掉了夏天时的炽灼，温度适宜。两者合力，把鱼晒得不干不湿，刚刚好，且不会发油发臭。

收鱼时，奶奶壮实的身子变得轻盈起来，脚底板仿佛装了弹簧，一字扣布鞋一沾到地面便迅速弹起，生怕被院子的泥粘住似的。跳跃的步子并不影响她抱稳筛子，她伸出两条手臂紧紧圈住，筛子圆弧的一段抵于胸前。筛子里的鱼倒挺配合她的步伐，跟着一跳一跳，让人想起它们在大海里游弋的样子。

正式制糟鱼，爷爷和弟弟均被赶出了小

屋，独留下我。奶奶嫌爷爷碍手碍脚，弟弟更不用说了，尽搞破坏。分批将鱼块埋进酒酿，这事儿我总抢着干，待充分浸润，沾满酒酿的鱼块像穿上了白色礼服，奶奶一一捞起，装进坛子。坛瓮在左，鱼和酒酿在右，奶奶不甚灵活的身子扭向左，扭向右，扭向左，扭向右，她略鼓的肚子把衣服撑得紧细细，椅子“吱扭”声不断。一坛将满，奶奶扳住坛子口，轻晃一圈，而后，舀起一大勺酒酿，倒进坛子，一勺又一勺，直至漫过所有鱼块。

一坛完成，奶奶吸了吸鼻子，哼出了曲儿，咿呀呀呀。奶奶的声音哑哑的闷闷的，却把屋子里的空气搅得欢快起来。

天凉，奶奶怕糟鱼发酵得慢，老办法，去寻些稻草来。我家屋后连片的稻田刚收割完，金黄的稻草如厚绒毯铺在大地，有些稻秸已扎成了小垛，像士兵在那里站岗。弟弟他们把原本齐整的稻草掀得乱糟糟，说是抓蚂蚱，奶奶赶走了他们，那么冷，蚂蚱早躲起来了。

奶奶和母亲去抱了好几趟稻草，除了给糟鱼坛子裹上“稻草衣”，其余的，用来搓草绳、做草垫。她俩随意抓过几把稻草，分出一束，扎牢最上部，接着，就像编辫子那样往下编，至一定长度时，草辫子紧卷着另一束稻草向前翻滚，穿穿绕绕，一眨眼，扁扁圆圆的坐垫完成。做草垫我可学不会，我只会搓草绳，搓出来的成品往往粗细不匀，毛糙松垮，派不了大用场，只好自产自用，拿来玩。

轻便的草垫子也成为了我们的玩具，当飞盘扔。“草飞盘”在院子里“呼呼”来“呼呼”去，打在爷爷身上，爷爷一把抓住，抡着手臂，假装要扔到河里去，我们发出一阵惊呼，所剩不多的葡萄叶又被吓掉了几片。

燕归何处

□木兰花

漫步于乡村的田野，晚风中有了些凉意，天空澄澈明净，却没有燕子的踪影。不知燕子是何时动身南迁的？它们好像能感知到季节的变换，在某个不经意的时刻悄无声息地飞走了。

我似乎也有好久没见自家的燕子了。前阵子还看见它们在屋檐下转悠，此时早已跟随迁徙的部队远赴他乡了。燕子筑巢的这些年，一窝又一窝的雏燕破壳而出，又在时光的流转中静静地淡出了我们的视野，或许它们在别处安了家，亦在年复一年的光阴里繁衍着后代。

不时有小燕子会重返老窝，它们会停在院落的电线杆上，时而高飞，时而低旋于屋檐下的小窝，叽叽喳喳地嬉戏着，好像重温于往昔温暖的时光。这些小燕子在短短的时间里渐渐蜕去了稚嫩，并拥有了独立生存的能力。

一只只幼小的雏燕从懵懂的喂哺期到尝试站立、微微地振翅、胆怯地离巢，直到独立捕食，这一个个的尝试，都是一种对新生命的探索和挑战。然而，并非所有的雏燕都能踏上南归的征程。

有一年，刚孵出的雏燕还在陆续试飞中，它们只会短暂地飞翔于院子上空并见悠悠地落在电线杆上。几场台风接连肆虐，昏暗的大地上，几只小燕子在低空中迎风疾驰。然而小燕子哪里扛得住滔滔如潮的台风，它们被这狂风暴雨席卷其中，一会儿就不知去向了。

惊心动魄的台风如嘶如吼，将白昼与黑夜颠倒，经过一整天的风雨作战与命运的抗争，四只雏燕只有一只跟随双燕归来。它们停在电线杆上，那凄厉的鸣叫声撕破了雨幕，让人预感到了不祥之兆。

我不知道，那未曾归来的小燕子身处何处？它们是如何被疾风裹挟着抛起又下坠，又是如何挣扎地扑腾着凌乱的双翅，双燕眼睁睁地目睹着自己的骨肉离散，它们或许曾用自己微薄的力量支撑起幼燕弱小的身体，任凭暴雨骤降、狂风大作，小燕子也曾极力抵抗，绝望地挣扎，可是一切都只是徒劳，一个个小小的生命就这样消逝在凄风冷雨中。那一刻，它们悲鸣的泪水在雨中汇成哀伤的河流。

不久后，这对燕子不得不带着唯一幸存的孩子踏上漫长的旅程。燕子娇小，虽能日行百里，但远途的艰辛可想而知。那些小小的精灵，它们飞驰的身躯在黑夜与低温中逆行而行，在飓风和骤雨中持续地消耗体力，它们是否能坚持越过连绵的山脊、茫茫的大海、浩瀚的沙漠……它们又能否躲开天敌的追击？在这场漫长而壮阔的旅途中，不知道每一只小燕子是否能平安地跟随父母回到南方？亦能在来年如愿抵达于此。

在今年燕子尚未启程的日子里，台风“竹节草”持续不断的暴雨使燕子的窝意外坠落，它是沿壁脱落的。记得那年细雨靡靡，微风拂面，双燕忙着衔泥搭窝，仿佛那还是昨天的事。那小小浅浅的泥巢，还奇迹般保持着完整的半碗形状，干燥结实；细软的稻草夹杂于泥巴之间，严丝合缝；几片枯叶铺于巢底，燕子真是聪明的建筑师。如此完美的窝，那是它们曾经多少次不知疲倦地往返于田野间衔泥筑巢才得以建成的。

我知道，我无法将其复原，却也舍不得一个燕巢的突然消失，只是将其静静地安放在纸盒里。不知来年春天，会不会有燕子熟悉的身影归来，是否能够再见它们低飞至新巢的身影？但这纸盒里的巢，早已成了时光的信物，盛着我们对生命的惆怅与期待。那是燕子与春天的信号，等着某天“叽叽啾啾”的悦耳声，将过往的温柔重新唤醒。

“抱”出的咸鲜味

□李海州

成鱼段，在盘中摆放好；然后，再在盘里打入2—3个鸡蛋，放入烧饭的电饭煲里蒸就可以。不一会儿，咸鲜之气已弥漫整个厨房，待到揭盖之时，更是香气扑鼻。整个盘里，蛋凝固如脂，鳊鱼咸汁渗入其中，黄白相间，宛如琥珀嵌银。夹一筷子送入口中，先是蛋的温润清甜，继而鳊鱼的咸鲜，咸中蕴鲜，鲜里藏香。

很多人好奇，为什么叫“三抱鳊鱼”？其实“抱”为舟山方言，意为腌制（本字或作“鮑”），指鳊鱼经过三次盐渍加工而成。为究其妙，特地拜访了新友的父亲，他七十多岁了，十分健谈，说起制作三抱鳊鱼，两眼都发光。他说，过去他们梁横人基本都会做，但做得好坏差异很大，要做出好的，先要选好新鲜的鳊鱼，最好是四月半，用流刺网捕的鳊鱼。上个世纪七十年代前，梁横渔民在渔场捕到鳊鱼，对活鲜鱼货就直接进行第一抱加工。头抱，粗海盐如碎冰，撒于木桶底，鱼身不破肚、不刮鳞，一层鱼一层盐，码得齐整如瓦。盐渍几日，鱼身渗出血水，腥气随卤而出，此时倒去血卤，是为“一抱”。“二抱”则用盐更狠。腌渍一个月，卤汁渗出，倒去二次血卤，鱼眼凝白，鳞片挂霜，已有几分风骨，此时，肉质氧化产生独特风味。“三抱”是点睛之笔。此番不再出血水，只待时光慢酿。最终，鱼体干硬如木，银鳞与盐霜交融。三抱鳊

鱼成品后鱼体平整、肉质坚硬、呈淡黄色，味道香醇，即为优品。

新友的父亲还特地带我看了他的加工器具，有腌制用的木桶、压鱼的竹帘和石块等。他说制作“三抱鳊鱼”，对加工器具要求极高。他的很多工具都是祖上遗留下来的，就连压鱼石块也不是普通陆上石头，而是出自海中咸水石。听起来，感觉特别有神秘色彩。新友的父亲补充道：“老底子舟山人说，一抱鱼二抱盐三抱魂，缺一不可。在浙江沿海有不少地方都做得很好。”

在浙东一带，三抱鳊鱼早已融入风土人情。宁波人称其“咸力鱼”，台州人唤作“霉香鱼”，虽名各异，皆取其咸鲜本味。宁波旧谚云：“三日不食咸力鱼，两眼无神脚无力”。台州人有“鳊鱼钓饭”之说——谓其咸鲜足以下饭三碗。在台州，三抱鳊鱼还有另一种吃法，叫“鳊鱼炖豆腐”。相传来自清在台州任教时，常去街边的小馆子里点这道菜，配一碗米饭，慢慢品尝。他在给友人的信里写道：“台州的鳊鱼最是入味，三抱之后，没有一点杂味，只有鲜，像这里的山水，清清爽爽。”

品尝过梁横岛的“三抱鳊鱼”后，每一口坚韧的鱼肉，每一丝顽固的咸香，那口复杂而深沉的咸鲜，会让人终身贪恋。然而恐如此复杂的工艺，在快节奏的今天，将会被年轻人遗弃，此咸鲜味将只能泊于记忆深处了吧。

雨赋

□张晨璐

霏泽初降，天地氤氲。
夫雨者，阴阳相薄，云气蒸腾。始则轻丝拂柳，继则骤点敲阶。或如珠帘垂幕，或似银箭穿空。润枯槁而滋草木，涤尘嚣而净乾坤。
若夫春霖霏微，则烟笼远岫，雾锁平芜。沾衣欲湿，润土无声。农人望之而喜，谓其“甘澍”；骚客对之而愁，叹其“霖霖”。

至于夏雨滂沱，则雷奋电掣，风卷云驰。

檐瀑如注，沟浍皆盈。或闻“跳珠”乱溅，或见“银竹”斜飞。俄而雨歇，虹霓横空，碧空如洗，草木含润，清气袭人。

若乃秋雨凄清，则淅沥萧疏，滴阶敲叶。寒蛩咽露，孤雁穿云。羁旅闻之而思乡，闺人听之而断肠。故《诗》云：“雨雪霏霏”，盖言其愁也。

迨夫冬雨凝寒，则冷霰杂雪，冻雷垂檐。

朔风助威，阴云蔽日。虽无滂沱之势，却有肃杀之气。

嗟乎！雨之为物，四时不同，而造化之妙，尽在其中矣。润物则曰“霖”，暴注则曰“霈”，细密则曰“霖霖”，绵延则曰“霖霖”。或喜或悲，或疾或徐，皆随人心而异耳。

盖雨之德，广被万物，而人之情，因而感。