

似水流年

冰箱里藏着一个秋天

李慧慧

冬天来了，我家的冰箱里却藏着一个秋天。那是同事送我的。

某个周一上班时，同事B送来一份自制的礼物，精致的磨砂玻璃瓶，里面静静卧着淡金色的裹着晶莹糖粒的桂花。她笑着推到我面前：“周末跟儿子回老家摇的桂花，腌了糖，泡茶炒年糕都香。”

她递来瓶子时，指尖指了指瓶身，带着几分腼腆：“本来装得满满一瓶，泡了一夜桂花沉下去，就剩大半瓶了，别嫌弃。”我笑着拧开瓶盖，清甜的桂香瞬间涌出来，漫过鼻尖，裹着阳光与草木的气息，哪里会嫌弃。“哪能啊，你这是送了我一整个秋天呢。”话出口时，倒觉得格外贴切——于我而言，秋天从不是落叶铺就的萧瑟开端，而是桂香漫开的那一刻，藏着温柔与治愈。

B一直是办公室里的“小太阳”，眉眼间总漾着笑意，走路带风，说话大大咧咧，总让人觉得她的日子里全是顺遂。后来几次深聊，才懂这份豁达从不是天生——她也有工作里的棘手难题，有生活里的琐碎牵绊，只是从不在负面情绪里内耗，总能寻着细碎暖意化解烦恼。我们聊起各自对生活的期许，说起对乡村烟火的眷恋，发现有许多契合之处，我们彼此为生活里勇敢的自己安慰打气。

B的老家与我老家相邻，是个具有历史感的小村落，她家的老房子还立在村口，院里院外栽着几棵老桂树，只是父母早已不在。每个周末，她总会带着家人回老宅，孩子趴在院子里写作业，她在村里溜达，村口晒太阳的老人熟稔地喊她名字。“城里的房子只是落脚的地方，乡下这处才是根。”她说这话时，眼里闪着细碎的光，像盛着漫天星光，藏不住对老家的眷恋。

她说，乡下的秋天才是真正的秋天。她说起村里的风景时，我想到了我们村的风景。村口的老桂树缀满金黄花穗，风一吹，花瓣簌簌落下，铺在乡间的小路上，踩上去软乎乎的；路口的无患子树渐渐泛黄，圆滚滚的黄色果实坠在枝头，偶尔掉落在地，风化后剥开外皮，里面的果核滑溜溜的；小路尽头的角落，紫色野菊花挤挤挨挨地开着，茎秆纤细却透着韧劲，随手摘几枝插进玻璃瓶，不用刻意修剪，反倒透着几分随性洒脱，比城里花店精心打理的鲜花多了几分野趣，藏着乡村独有的慵懒。

家门口的菜地，总能见几位老人弯着腰忙碌，有的蹲在地里拔草，指尖沾着泥土；有的握着锄头锄地，动作慢悠悠的，偶尔停下唠几句家常，笑声顺着风飘远。这份忙碌没有城里职场的急促，带着几分不经意的松弛，是乡下人才懂的惬意，藏着最本真的生活模样。

我向来偏爱秋天，偏爱这份不冷不热的舒适，偏爱桂香漫街的清甜。桂香最飘香的季节，我们村里的几棵桂花树，枝繁叶茂，香气能飘出好几里。老人总爱把雨伞倒过来站在树下，轻轻摇晃树枝，桂花簌簌落在伞里，老人们摘桂花的身影，成了秋日里最温暖的风景。

我格外珍视朋友间这些细碎的暖意，就像这瓶糖桂花，没有昂贵的价格，却藏着满满的心意。从前有位姐姐，自己做化妆品，每到秋天总会送我一管护手霜，小巧精致，涂在手上带着淡淡的桂香，久而久之，竟养成了随身携带护手霜的习惯。这些小小的礼物，没有轰轰烈烈的仪式感，却在不经意间温暖了时光，成了秋天里独有的浪漫记忆。

日子慢慢走，秋天走了，冬天来了。那些藏在桂香里的烟火气，藏在礼物里的暖意，藏在时光里的治愈，都成了生活里最珍贵的馈赠。那些属于某个季节的浪漫不止于风景，更是藏在人与人之间的细碎温情里，岁岁年年，温柔绵长。

民间记忆

咸鲜上头的风带鱼

辛舟

每年的冬至前后，正值吃舟山带鱼的最佳季节，这时捕捞上来的带鱼肉质肥厚，含脂量高，味道极佳。

舟山有首《四季渔歌》是这样唱的：“春季黄鱼咕咕叫，要听阿哥踏海潮。夏季乌贼加海蜇，猛猛太阳背脊焦。秋季杂鱼由依挑，网里滚滚舱里跳。北风一吹白雪飘，风里浪里带鱼钓。”这首歌正好唱出了舟山一年四季中出产的四大经济鱼类，尤以冬天的带鱼最合时令。

在舟山地方志《昌国典咏》中，有一首描写带鱼的诗：“万尾交衔载满艘，相连不断欲挥刀。问谁留得腰围玉，龙伯当年暂解袍。”这首诗是依据带鱼的习性和形象来写，并且具有艺术想象力，将带鱼与龙王联系在一起。

舟山带鱼，是全国首批海鲜类地理标志证明商标海鲜，刺小、肉嫩、味鲜，有“三小”“一厚”之说。“三小”就是个头小、头小，特别是眼睛小，显著特征是眼睛为黑色。“一厚”则是肉厚，同样重量的带鱼，舟山带鱼比其他地方出产的“外洋”带鱼要更宽、更厚。

日常，带鱼的吃法有不少。清蒸、红烧、香煎、糖醋、刨盐、酒糟等均可，而且能烹饪出好多菜肴，如带鱼炖白菜、咸菜烧带鱼、带鱼萝卜丝羹等。

带鱼的加工技艺，在舟山种类繁多，风带鱼便是其中之一。

舟山名产风带鱼，肉质细嫩，清蒸简单，

味道绝佳，咸鲜上头，是一道“硬菜”，这可是许多喜爱海鲜产品的吃客到饭店必然要点上的一道美味。当然，舟山本地人，也都会在自己家里动手做起来，随时可吃，也是逢年过节必备的“咸下饭”。

风带鱼的加工方法并不复杂，关键是要风干。

首先，选择肥大的舟山带鱼，最好是“钓带”，去掉鱼鳍、尾巴和尖锐的鱼嘴角，剖开鱼肚，取出内脏、鳃，洗净后放入一个空盆子里面，给带鱼内外加入粗盐，涂抹均匀，腌制一个晚上。接着，把腌好的带鱼挂起来自然风干，要选择深秋或冬季晴天，最好是刮西北风时候，遇到天气不好，可先取下放入冰箱内冷冻保存，防止“发胀”变质，在太阳晒不到的背阴处，晾挂两三天，就可以取下来备用，如果晾挂时间太长，或阳光曝晒，带鱼发油变黄，味道就会大打折扣。

食用风带鱼也是方便的。把风带鱼取下，切成半寸长的块状，一段段切好后，清洗一下，放在盘中均匀摆整齐，葱姜一撒，料酒点一点，然后，给锅里放入些水，把装有鱼肉的盘子放进蒸锅里面，大约蒸十分钟取出，即可食用。

端上餐桌的风带鱼，必然会让你口水直滴，急于动筷子品尝。一个“鲜”字，不足以体现风带鱼的精华，它带着点肥香，咸淡适宜，口感油润，下饭落肚，胃口大开，吃饱喝够，心满意足。

人在旅途

覆卮山晒秋

吕东凌 文/摄



覆卮山的阳光格外温暖，仿佛在轻声提醒着我们：来一场惬意的阳光浴如何？

“好主意！”我欣然应允。就这样，我们被国家4A级景区覆卮山深深吸引。这座山位于浙江省绍兴市上虞区岭南乡，拥有国内低纬度、低海拔地区罕见的第四纪冰川遗迹——大规模的石浪群，距今已有300万年的历史。

覆卮山的北坡，是有着500多年历史的千年梯田，全部由冰川遗迹中的岩块筑砌而成。导游说春天油菜花开时，梯田如金色海洋般绚烂。虽然我们错过了春天的花海，但秋日的梯田同样别有韵味。

清晨的寒意渐渐褪去，正午的阳光温暖而惬意。我躺在千年梯田的田埂上，做了一个悠长的梦。阳光洒在身上，梯田如同天然的床榻，那熟悉的温暖让我仿佛回到了儿时的田野。

梦里，父母正在田间劳作。年轻的父亲在前边挖坑，母亲紧随其后，一边往坑里播撒种子，一边用脚轻轻覆土。我静静地看着，不知不觉打起了盹。头一歪，四仰八叉地平躺在大地怀抱中。

不知过了多久，妈妈悄悄走来，在我脸上盖了一顶大草帽。透过草帽的缝隙，阳光化作

点点金斑，温柔地洒在我的脸上，如同母亲的话语般温暖着我的全身。

这一觉竟晒了半个多小时。醒来后，我们信步走进东澄古村落。

村子里正热闹地晒着秋！火红的辣椒、金黄的玉米、熟透的南瓜，村民们用这些丰收的果实摆出各种精美的图案，处处洋溢着秋天的喜悦和浓浓的民俗风情。

我们在村里的农家乐用了午餐。香喷喷的农家菜端上桌来：香脆的玉米地瓜片、软烂入味的梅干菜扣肉、热气腾腾的蒜蓉鱼头、油光锃亮的红烧肘子、鲜嫩可口的炒春笋、原汁原味的水煮青虾……每一道菜分量十足，味道鲜美，充分体现了山民的淳朴善良。

虽然服务的大多是年长的村民，但他们脸上都洋溢着真诚的笑容，那份热情好客正是东澄古村最珍贵的民风。

村民们用心地将玉米、红椒、南瓜摆成各种造型，吸引着八方游客前来观光打卡。网红平台上，人们抱着大南瓜留下美好瞬间，或是在观景台上拍摄全家福，又或是漫步梯田间寻找秋天的印记。

覆卮山因东晋诗人谢灵运登此山饮酒赋诗而得名。相传谢灵运在此饮酒作诗后，将酒杯倒置，“覆卮”二字便由此而来，有着“福祉将至”的寓意。

时间过得飞快，集合的时刻到了。我们还有大半个村落没有细细游览，心中满是不舍。有人遗憾地说：“能不能再晚走一会儿？”也有人豁达地说：“留些遗憾，下次再来。”

覆卮山的秋天，写满了丰收的喜悦。热浪、石浪、人浪、丰收浪……每一道浪都诉说着这里的故事。

下山时，我情不自禁地吟出《覆卮山晒秋》：东澄攀浪探古乡，千年梯田映秋光。灵运覆卮文化扬，古朴村民热心肠。

期待明年的秋，我们再来覆卮山“浪”！明年秋天，我们再来覆卮山晒秋！