

记忆里的秋天

■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，已经干得一点就着了，奶奶这才扎紧袋口，堆在小屋的角落。生炉子可得靠它们了。

暮色四合，奶奶拎着泥炉子出门口，随后，“嗤”地划亮一根火柴，用微曲的手掌挡风，凑近刨花和干树叶。奶奶持根火棍子，在炉内扒来拨去，青色的烟袅袅上升，最后，跟灰蒙蒙的天空混为一体。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 and 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。

若父亲回来，总会捎些鱼鲞，海上的风与日头最适合制鲞。那么，爷爷就会在炉上架起金属网，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。海鲜在烤网上“滋滋”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，用筷子翻动烤网上的食物，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，个个吃得吧唧舔唇。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，带回一籖篮新鲜又便宜的鱼，供奶奶做糟鱼。

院子边上的小河常年清澈，奶奶剖鱼洗鱼多么便利。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热，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，生怕被院子的泥黏住似的。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。坛子在左，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绷绷，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，咿咿呀呀。奶奶的声音哑哑的闷闷的，却把屋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。



东崖花开

徐渭明 摄

我的书法老师

■岑昊卿

戚老师是我的书法老师。他的微信头像用了一张自己在岩石上打坐的照片，微信名为“伏龙半仙”。

其实，一开始，我不在戚老师这里学书法，也不感兴趣。到了四年级，莫名地又喜欢上书法，想学。那时，戚老师在我们小城新华书店的艺术培训班里任教，我去报名时，拿了张他们的宣传单，上面说戚老师在一个画展上拿了奖，刚刚加入中国书协。

我第一眼见到戚老师，就被他奇特且怪异的外貌吸引住了。戚老师的额头和下巴都非常突出，发际线奇高无比。可以说这么说，戚老师的前半个头是没有头发的，后半个头的头发却卷得奇高，简直像座山。他还留着沙僧般的胡子。我那时正在看连环画版的《西游记》，觉得这位爷倒是跟画中的罗汉有点相似。

上课刚回到家，我妈问我书法老师是谁，我说是戚老师。我妈笑了，说她十四五年前就认识戚老师了，戚老师的老婆还给她做过介绍。我问戚老师的老婆是干啥的，我妈说是中学英语老师，但戚老师只有小学学历，后来靠自己学书法到美院进修，听说一直读到浙大研究生班毕业。我说这倒是容易，想他当初只有小学学历，长得跟罗汉似的，究竟是怎么“骗”来中学老师做老婆的。我妈说，那一定有其过人之处呗。

戚老师确有过人之处，在我们那个书法班，我属于“大龄学生”，很多同学才上二三年级，戚老师就设置了创作班——让基础好的那些同学在临帖的基础上学习创作。我之前的学书法经验

中，低年级的学生顶多临颜真卿、柳公权，学了几年楷书能临《兰亭序》已经算开明的老师了。戚老师就不是这样，他的班里有写邓石如《白氏草堂记》的，有写赵孟頫《三门记》的。我学了几年楷书后，行书学颜真卿的《蔡明远帖》和《祭伯父文稿》，隶书学《西狭颂》，篆书学吴让之，乃至于还学过一学期的帛书《战国纵横家书》，这些在中国书法史上熠熠生辉的经典，都是戚老师推荐给我的。

戚老师上课，不仅讲这个字怎么写，而且讲这个字为什么这么写，面对着下面二三年级的学生，戚老师就给我们讲张怀瓘，讲孙过庭，讲“点如坠石，画如夏云，钩如屈金，戈如发弩”。其实，我那时根本听不懂，但是觉得很高级。后来想想，戚老师大抵跟鲁迅笔下的寿镜翁似的，当我们还只能接受“笑人齿缺曰狗窦大开”时，他就极力想把“金叵罗，颠倒淋漓噫，千杯未醉嗬”推给我们，让我们知道，除了写好字外，还有更大的未知世界在等着我们，而那个世界，让戚老师自己也醉心其中。

我们写字时，他就在教室里转来转去，如果看到某个同学写得不尽如人意，他不甚英俊的五官就会皱到一起，然后发出一种像被东西烫到了的声音：“啊呀呀，你这个字真的写得非常恶劣！”他的“恶劣”二字，既不属于普通话，也不像我们浙东方言，发音近乎“哦俩”。我那时根本听不懂，只知道他一说这两个字，就乖乖站起来把位置让给他，随即他就会抓起我的毛笔，往墨碟里一阵搅和。“啊呀呀，你的这个墨怎么这么

浓的啦，这么浓的墨只能在麻纸上书写，就是麻袋……我以前读大学的时候就在麻袋上练了很多年，吃功夫！”我那时听后非常吃惊，还曾经想在网上买几个麻袋用来练字，可是当我看到爷爷家里堆积如山的麻袋时，顿时对戚老师用麻袋练字的真实性产生了怀疑，因为我实在无法想象一个长得跟罗汉一样的男人，背着一堆印有什么“应急吸水膨胀”的麻袋，目的是临池学书。

无论是不是用麻袋练字，戚老师的业务能力很强，他进国展的那一幅作品，虽然当时的我根本看不懂，现在回想起来，确实写得很好，很有古意。然而，戚老师在我们小城的书法家协会里连理事都不是，文联主办的奖项得过的事寥寥无几。我问过戚老师为什么，戚老师说他这几年一直没创作，只是临帖而已，创作太多反而要坏事。我觉得很奇怪，后来读中文系时了解到了古文字学者黄侃，也听说了他的“五十之前不著书”的观念，觉得当时的戚老师其实和他挺像的，对自己的领域有着足够的尊重，对名利十分淡泊。

但是，戚老师并非不愿“著书”。大概在我五年级的时候，有一天上书法课，戚老师一直很兴奋，总觉得有事想跟我们说，却又憋着。等到后半节课时，他终于憋不住：“同学们，我要告诉你们一个好消息，市政府要给我出一本小册子。”我想这倒挺好，也算给后人留点东西，然后……然后他就在下课前把这事说了五遍，我想戚老师是有把人耳朵说到滚烫的功力的。

本以为这事就这么结束了，

没想到一周后我再去上课时，他双手叉腰，和学生的家长也在说“出一本小册子”。他说这话的时候站得就像一尊雕像，一副激动难掩的样子。那天，戚老师还说，等小册子出来了，他给我们每人一本。

于是，我日日夜夜等着戚老师的小册子，一周、两周、一个月、两个月、半年，一直到一年以后，我都快小学毕业了，这小册子还没有踪迹。可是每次去上课，戚老师依然说着他的小册子。一直等到我初快结束的那天，戚老师终于抱着一大堆书进了教室，无论年纪大小，每个同学发了一本，包括还在读幼儿园的，而那时我已经是戚老师书法班里的“元老级”人物了。

戚老师的小册子确实是小册子，很薄，一共收录了他几年来的19幅作品，里面有一幅是戚老师的一首自作诗：我本伏龙田间郎，书画琴棋平分毫。世事如云转头空，三尺素合一生狂。他怕我们看不懂，专门给我们翻译了一遍。我后来才知道，戚老师学的是朱希真的那首《鹧鸪天》，是天资旷远，神仙手笔。而伏龙，说的是我们小城东部的伏龙山，戚老师家就在伏龙山脚下。至于“一生狂”是否“一声狂”之误，我就不得而知了，也许戚老师本来就想“一生狂”吧。

初二的时候，我离开了戚老师的书法班，至今不见他已七年有余，依然记得最后一学期的期末创作内容，是余任天先生的一首论书诗，其中最后两句是这么说的：会心不到癫狂处，退笔成山未是工。

香榧

■浦子

一推开窗户，榧坑村（宁海县黄坛镇）的胡大爷就被呛了一下。这也是奇了，他上几天听山外的来客说，这里氧气多，他们会醉氧。他想，可能是想着马上到来的喜事，自己给自己醉了？茫茫大山，不仅氧离子多，现在的开心事也越来越多。

胡大爷挑着已经晾干的生香榧出门去，到村西头的香榧大户家去，他打来电话，说要帮他今年产的香榧加工成“开口笑”。嘿嘿，香榧还没有开口，胡大爷倒是先自笑了。他们是远房亲戚，他与对方的爷爷当年一起出山卖过山货，爷爷的孙子常从爷爷嘴里听到他的名字，而爷爷前几年去世了。

嘿，一个邻居笑着说，这样一个小气鬼，能够为你做“开口笑”？胡大爷也不置可否，继续朝前走去，心里却结了一个疙瘩，心想不会吧，山里人心气高，容不得别人小看了。

离家不远处就是那棵榧树王，它立在这里上千年了，果实虽然可以吃，却是涩涩的难以下口。它结果二十年，长成二十年，成熟二十年，可谓爷爷种树孙子吃，是名副其实的抱孙果。榧坑的名字叫了几百年，可是榧从来没有带给村里人什么财富。

直到三十几年前，县里的、镇里的干部从远方的诸暨买来了香榧苗，免费分给榧坑农户栽培。香榧其实是榧坑榧的变种。由此，榧坑原来的榧叫木榧，引进的新品种称为香榧，十年就可结果。胡大爷家保守一些，只种了几亩，胆大的农户种了几十亩。他哪里知道，黄坛镇双峰片的11个行政村种有香榧树52万余株，面积有1.3万余亩，2024年产出260万斤香榧青果，制成干果约52万斤，产值超6240万元，占山区农民总收入的70%以上。他不知道也罢，一个普通农民知道自家的就可以了。他的儿子孙

子都在山外打工，收入不多，却以为比山里的要多，不回来了。

胡大爷坚持着，与周围的大山一样坚韧。不时就到了，他喊着，屋里没有人应声，等想挑着东西离开时，背后却有人喊，公哎，公，你来啦。他回头看，是当年同伴的孙子，刚从加工间出来，说是里边嘈杂没有听见。

挑来的生榧很快被抬进加工间，胡大爷就坐在外间，喝着望海茶，这，这可是好茶，名茶，就产自这个山上。他每喝一口，心里就暖了好多。直到那香榧全被加工成“开口笑”，就是在炒熟的香榧上用激光割开了一条缝如香榧开了口一般，让老人和孩子食用时不再那样费劲。可不要小看这个口，起码让香榧的销售价提高了两成以上。他也知道，在镇政府的支持下，村里的榧农还成功制出脱衣香榧、芥末香榧、蛋黄香榧、巧克力香榧等多口味新产品，它们一上市就引起轰动。2025年上半年，镇里还联合浙江农林大学，引入4个香榧新品种（嵎珠、细珍珠、早缘榧、象牙榧）共计约1600个穗条，这些新品种都有超前性。

啧啧，他又想起，当年与同伴一起出山做生意的事。那时候山里没有特产，只是拿山上的木头砍了，烧成炭，将炭拿到黄坛或者宁海县城才能换回一点点粮食。没想到，现在一小把香榧就能换好多钱。

临别时，胡大爷凑在当年同伴的孙子耳朵旁说了一句悄悄话。哈哈，那孙子笑了起来，说，公哎，我以前为什么小气？以前都在大山里，现在与外部世界见识多了，才大气起来了呢。再说，以前的山里人，哪个不小气？不小气如何过日子呢。

胡大爷将香榧开口笑挑回家时，一路唱山歌：脚踏梁头步步高，凤凰飞过摘仙桃。摘得仙桃盘盘满，王母娘娘开颜笑。

亲爱的花生米

■沈潇潇

一起共进夜宵，我或朋友都会招呼老板先上一份花生米。朋友此举意在让我正中下怀，在我则是出于以下因素：花生米上桌快，有了它，端起酒杯就可下筷开席，免空坐等菜之无聊，再说筷夹花生米只能一粒一粒来，不像别的冷菜那样几筷就会吃完，慢慢的缓吃恰好对接后续热菜。

花生米是我家餐桌上的常备品。我这边取一小碟花生米，倒一杯酒开喝，她那边嗤一声开了油锅。半杯酒下去，热菜开始上桌。退休后时间充裕了，在餐桌上本不必贪图花生米的方便了，但这时发现自己真喜欢上了它的口味。日久可生情，习惯决定了口味，寻常花生米也就成了我离不开的花生米。

在20世纪60年代，花生米却是不寻常之物。普通家庭一般也只有春节前后能吃到盐炒的花生，儿时的我猜着“爹是麻皮的，娘是红皮的，生出儿子是白皮的”的谜语，竟然不知世上还有一种专门加工去了壳的花生米，以致第一次吃到时还觉得有点奢侈。也难怪，当时处在物资匮乏时代，过年有时难得供应花生米，要凭购货卡或专门发的春节供应券去买，记得好像是每人半斤的量，若买迟了，还有可能供应断档。那时有一种牛乳糖，内有花生米，童年时偶尔吃来，香甜味至今难忘。

到20世纪80年代中后期，改革开放带来市场初步繁荣，花生米出现在不少单位发给员工的春节福利中。那时我所在的单位是最清水的部门，年关来临时总见人家在热闹地分年货，我们却毫无动静。单位领导有心关心下属，却愁无开支渠道，为让大家眼不见心不烦，慷慨提前三天放假，自己坐镇办公室应对。那年春节后，有关部门派员走访各单位，其中包括了解春节福利发放情况，我在座谈时如实相告：我们连一粒花生米也没发过。来访

者当时正襟危坐、不动声色。几天后在路上碰到，他满怀狐疑地问我：“你那天说的是真的？”

大约在20世纪90年代，市面上出现一种鱼皮花生，在花生米外裹一层加有调料的淀粉油炸而成，香酥脆甜，味道不错。据说鱼皮花生源自日本，因外皮含有鱼皮胶而得名。当时我住的宿舍在顶层，下班走到街对面一家小店，买上一袋没有鱼皮胶的鱼皮花生和一瓶地产啤酒，兴冲冲沿75级楼梯拾级而上，晚餐的美味已盘旋在想象中了。

花生米有多种吃法，如盐炒、油炸、水煮、咸卤卤煮、醋泡、椒盐等，我最喜欢自制苔条海蛭花生米。起油锅翻炒花生米，炒至略酥时，改成小火，将海蛭放入锅中，略加翻炒，再把撕成小片的苔条放入同炒。海蛭、苔条将自身的咸鲜味沁入花生米中，又吸干了锅中的余油。看锅中，苔条的青褐色、海蛭的银灰色，衬着花生米包衣的淡紫红，还未及下酒佐餐，食欲已被其色相轰然引爆。荤素搭配，海陆风味兼备，酥脆鲜香的滋味自不必说了。

每年体检，我的高密度胆固醇（俗称“好胆固醇”）总是偏高，而低密度胆固醇（“坏胆固醇”）偏低。医生告诉我，这是好事，偏高的“好胆固醇”是血管健康的保护神，能帮助清除血管中的“坏胆固醇”，减少脂质沉积，从而降低动脉粥样硬化和心血管疾病风险。而提升体内的“好胆固醇”的一大功臣正是花生米中富含的不饱和脂肪酸。我与花生的亲近已有六十多年，尤其是在后三十多年中，进我肚里的花生米往少里算也有一二千斤了。获知花生米还有抗氧化与延缓衰老、支持大脑功能等作用，但光是提升“好胆固醇”一项已让我感激不尽。有首歌名叫《让我一次爱个够》，我对花生米想说的是：“让我一生爱个够！”