

小扇摇清风

枕流

过去宁波人大多住的是平房，那时候也没家家装空调、备电扇的条件，所以夏夜里纳凉，几乎人手一把扇子。常见的是蒲扇、芭蕉扇，文雅点的则乐意执一把舒卷自如的折扇。因为虽是乘凉，自然界的风儿若是不至，我们还得自力更生——徐徐扇动扇子，微风才能流畅地从扇底袅袅生出。

在很长一段时间里，笔者特别钟情芭蕉扇。除了儿时看《西游记》，那孙悟空有“三调芭蕉扇”的曲折经历外，“八仙”之一汉钟离也是靠一把貌似平凡的芭蕉扇来勉强扶弱、解危济困的。所以芭蕉扇仿佛自古神奇，恍惚间带有缕缕仙气。且就我儿时的审美眼光来看，它的形状也因独特而显得美观。因为实在眼馋那形制的扇子，于是偶然见到芭蕉叶子，也会“爱屋及乌”地折来一片，乐颠颠摇起来。相形之下，顽皮的男孩儿更喜欢把自家生炉子用的破竹扇寻来，再用报纸三下两下叠顶和尚帽，往脑袋上一扣，唱起“鞋儿破，帽儿破，身上的袈裟破”这样的曲子，俨然一个山寨版的济公和尚。后来我思量：小时候的玩伴中为何竟从来没人摇着羽扇，拿自己当运筹帷幄的诸葛亮？后来发现，除了彼时羽扇难得，另一个重要原因是：在民众的心目中，羽扇纶巾，富有政治头脑的“智圣”孔明远没有济公这样民间传说中的人物来得亲民。于是，大概芭蕉扇也比雪白的鹅毛扇来得亲民吧！

扇子的起源极早，追根溯源的话，恐怕从虞舜时期说起。《晋人》崔豹的《古今注》有云：“舜广开视听，求贤人自辅，作五明箑，此箑之始也。”这一个“箑”字就是我国扇子的起源。东汉许慎《说文解字》中对此有明确讲解：“箑，箑蒲，瑞草也，尧时生于庖厨，扇暑而凉。”而另一本古籍，明代人罗欣的《物原》也记载了大舜造扇的说法。看来扇子引风纳凉的功用在它诞生之初就已注定，只不过那时的扇子多用竹和羽毛组合而成。

年轻女性喜欢用婉约、精致的团扇。团扇本是宫廷内的女子所用，也被叫做宫扇。它出现在羽扇之后，折扇之前，形制上圆似明月的居多，也有六角形、八角形、蕉叶形、海棠形、马蹄形的。刺花绣卉的固然漂亮，而素



▲盐田圆舞曲
陈顺意 摄

带鱼丝烤

嵩石

妹妹在微信里跟我说，她想吃带鱼丝烤了，叫嫂子去菜市场顺便帮她看看，如有，买两斤寄过去。妹妹大学毕业在杭州工作，后定居省城，如今外甥女都快大学毕业了。经妹妹这么一提，忽然想起，我也有好多年没见过带鱼丝烤了。

带鱼丝烤，顾名思义，即幼小带鱼的干制品。早年间，常见镇上的供销社水产店在路边晒带鱼丝烤。从带鱼堆里挑选出来的细小带鱼，经过粗盐简单腌制后，平铺于竹床上暴晒，小镇老街四周，时常弥漫着一股“咸克克”、香喷喷的鱼腥味。等到干透了，带鱼丝烤变成弯弯绕绕草绳似的一团，食盐具有防腐作用，干制品更便于长时间保存，带鱼丝烤是小时候常见的价廉物美的“长下饭”。

妻子连续几天去菜场的海产品柜台，没看见有带鱼丝烤卖。恰巧有一同事是舟山人，其哥哥在宁波售卖水产品，一问，他那里有带鱼丝烤，妻子马上买了两公斤。我也有好多年没吃到带鱼丝烤了，馋它，叫妻子留了一碗，其余给妹妹寄去。

中午，妻子将带鱼丝烤洗净，剪成寸段，放两片姜，清蒸。我在书房看闲书，远远闻到这一熟悉的味道，已是两颊泛红，舌生津。带鱼丝烤蒸熟后，没等凉透，我等不及，起身去厨房尝了一块，咸鲜味美，不用吐鱼骨头，还是小时候熟悉的味道。

上世纪70年代，我读小学，正是长身体时候，傍晚放学后跟同学一起打完篮球，浑身汗臭，回到家，早已饿得前胸贴后背。那时家里没有零食吃，忽然想起后屋屋檐下饭篋筐里有冷饭，用凉水又钩下来，撬两块冷饭团，再去厨房，拉开带有格子通风栅柜门，里面空空荡荡，只有孤零零的一碗带鱼丝烤，不由得大喜过望：此物正好下饭。塞一大口冷饭，咬一口带鱼丝烤，狼吞虎

咽，也不怕噎着。未几，吃撑，心满意足，幸福感爆棚。

家里买了带鱼丝烤，有时并不怎么饿，纯粹是嘴馋，做一会作业，去厨房捞一块带鱼丝烤，淡吃，韧的，咸滋滋、鲜咪咪，唇齿留香，越嚼越香。

有年暑假，带妹妹去乡下外婆家小住。临行，父母叫我带上一大包带鱼丝烤。暑假期间，正值农民一年当中最辛苦的“夏收夏种”时节，几个舅舅相互帮衬，早上天亮就出门去责任田割稻，一直要忙到晚上天黑才回家，外婆则在家做饭忙家务。

舅舅们每天中午和下午点心，都要人送到田头去。有那么几天，我自告奋勇去田头为舅舅们送饭送菜，其实心里有自己的九九：因为那些天除了一饭一菜一汤，还有一碗带鱼丝烤，我去送饭菜，半路上能够偷吃带鱼丝烤解解馋。但不敢多吃，每次只“顺”一小块，含在嘴里。绕过曲曲折折的田野阡陌，嘴里的咸鲜味一点一点稀释，快到舅舅的责任田时，嘴里的带鱼丝烤已成一点鱼糜……

带鱼丝烤除了清蒸，妻子还尝试用糖醋、醋溜的做法，但都不及清蒸来得爽口、美味。舍去纷繁复杂的烹饪方式，用传统的简单朴实方法烹煮，这才是打开带鱼丝烤美味的正确方式。

多年来，我是个“捧着药罐子当茶喝”的老病号。由于长期吃药，滋生各种胃病，后又新添了高血压，因而平日尽量不吃腌制品，什么咸鱼咸肉、咸笋咸菜，很笋筐里有冷饭，用凉水又钩下来，撬两块冷饭团，再去厨房，拉开带有格子通风栅柜门，里面空空荡荡，只有孤零零的一碗带鱼丝烤，不由得大喜过望：此物正好下饭。塞一大口冷饭，咬一口带鱼丝烤，狼吞虎

丹青。即便在古时候，要是自己的扇面上能有名人题诗，那可算是风雅至极的事了。陆游就曾在—个名叫张功父的文人扇上题了《张功父园戏题扇上》一诗：“寒食清明数日中，西园春事又匆匆。梅花自避新桃李，不为高楼一笛风。”还有那洒金扇面，洋溢着手人家的贵气。据说真正的富户，洒金扇子上的“金”是真的，百年后，那扇子依旧可保持金光灿灿的质地。折扇骨子也有多重种类，宽的分九股，窄的分十四股，篾片皆为手工削成，厚薄粗细几乎分毫不差。折扇还有一个好处是扇面不固定，能开

合，收放自如。尤其戏曲舞台上演员手中的折扇，起承转合间，简直出神入化，是为“扇子功”。我记得小时候，折扇是稀罕物件，若把它弄坏了，是要挨打板的。这使我现在每每看到《红楼梦》中“撕扇子作千金一笑”这一章节时，那情雯姑娘“哗啦啦”恣意地撕扇，总不免咂嘴：“土豪啊！浪费，实在是浪费！”扇子另一个功用是传情递意，据说以前还流行过端阳赠扇的风俗。越剧中亦有一出名为《沉香扇》的传统剧目，故事中尚书之女蔡兰英和松江华亭县才子徐文秀全凭一把扇子成就美满姻缘。

现在我所在的小区里，老人们乘凉时，依旧会摇着一把扇子，保留着这种中国民间特有的纳凉风俗。他们扇扇凉风，驱蚊虫子的闲适劲，感觉可比在空调间里惬意爽快得多。老人们说：“乘凉么，就是要拿把扇子，然后大家一起海阔天空闲聊。不摇把扇，哪里还有乘凉的样儿呢？”

21克的飘浮，或许就曾航拍那一片大海
浪花舔舐着这里的岩石、淤泥、野草
和我的脚踪与木柴。我的身后是一条狗
它与我一样，凝视着对陆地充满好奇的金枪鱼
我的嘴唇干裂，细微洁白的盐花
我的背篓里盛着浅浅的梭子、生蚝和牡蛎
牵引着山上的目光，待我随同夜色
返还
他们将燃起稻香的篝火和星空的歌舞

篝火照耀的百平方丛林，歌舞照耀的百平方海水
是我吃晚饭后的全部世界。而太阳照耀的
大概比蓝天还要辽阔。至少，鸟的翅膀无法丈量
太阳告诉我，那也可以是我的
只是，我无法涉足，更无从占有
我没想过，未来有一种角色叫皇帝
我试过，往西行进，面对陌生的荆棘
我试过，往东行进，面对湛蓝的漩涡

脚底的鲜血顿生乡愁。手心的皴裂不禁心悸
于是，我安于那两百平方的栖息
安于由此拓展的两万平方鲜花、杀戮与歌谣
我用贝壳记录每一枚旭日
我用石头计数每一场暴雨
我肯定有一位心爱的姑娘，终究找不到机会表白
可以做到的，将每一次采到的海月用红衣陶碗似不经意地随同蛏子和螺分抹给她

我的斧柄是最坚实的

井头山遗址

方其军

我的石刃是最锋利的
可拆卸的7字斧，仿佛是隧道另一头的机轮
石斧是另一种子弹匣，善于向猎物宣告死亡
我从一头鹿蓦然回首的眼睛里读到忧伤
我的出击刹那放缓，似乎闪电瞬间横亘彩虹
在丛林里，我想蒙着双眼厮杀
我不想与谁对视，毕竟，我的斧只嗅血腥

一秒钟的事，可以记一辈子
太漫长的史，仿佛不过一声叹息
2013年的风雨洗润家族的骨骼
贝壳原本就是我的文字，现在排列为书信
王维克、王维新兄弟，像命定的信使
在牧羊的间歇向物联网与高铁交织的时代密呈
我并不想醒来，但走走看看也无妨
我第一眼看见孙国平，与他握了握手

闲吟一组

戴霖军

溪畔晨读

鸟鸣牵出满天霞，缕缕清风谁愿除。
溪畔小亭凭古占，于矜读罢读蒹葭。

老乡邀约

雨余睡起正彷徨，群鸟隔空呼老乡。
见面原知亦无事，品茶抵酒话家常。

月夜溪边听二胡曲《江河水》

谁道心泉弦上流，清溪摇动月悠悠。
无端一曲江河水，满满人间多少愁。

窗外小鸟

枝头小鸟不知名，时向晴窗三两声。
若得风解铜人语，邀君对茗论诗情。

题竹刻小品事事如意图

竹刻留青两寸长，经年把玩起包浆。
岂求事事能如意，但得清心乐未央。

怀友邻

记得去时秋正佳，如何春尽不还家。
园中月季开无主，枝上黄鹂啼晚霞。

采桑槎

暮春底事味尤滋，结伴桑园采槎时。
相视老妻笑难忍，唇间指上尽胭脂。

题插秧图

仰头俯首尽云天，后退前行一念间。
插得秧秧画图里，蛙声一片听丰年。

自得「骑」乐

崔海波

骑自行车是一种很好的健身方式，我骑行速度不快，大概每小时十公里。工作日骑车上下班，周末则以家为中心，规划骑行线路，探访十公里内好看好玩的地方。

某日，我在报纸上看到一则消息，邱隘镇前殷村有一处民国老宅“邱家大宅”，建筑设计与众不同，主人可以从自家屋里乘船出游。我很好奇，在手机地图上搜索了一下，距离我家只有五公里，于是趁周末前去探访。邱家大宅傍水而建，从河的对岸看过去，这是一排两层楼的民居，其中一间的底楼建成码头，小船可以进去停靠，类似于现在的车库。

邱家大宅的前院被锁起来了，无法探知里面的繁华兴衰，院墙斑驳，但其规模和气势还是能想见当年人家的财气。我在门口东张西望，一个老妇人经过，她简单地向我介绍了这幢老屋的前世今生，我耐心聆听，故事有点冗长，但稍稍加工一下就是一篇好看的小说。院前是农田，我见田沟边有几株水芹菜很是鲜嫩，于是就弯腰拔了起来，老太太热情地说，那边有很多，于是陪我去稍远点的田埂边拔来一大把水芹菜。

我是个路盲，有时候规划好路线，骑着骑着就迷路了，于是就常常有意外地发现。有一回想去陈婆渡看看那个千年古渡口，结果快到的地时走错了路，走进了石路头村。既来之则游之，反正是闲逛。村里一个老妇人正在扎扫帚，地上还晒着很多扫帚草，扫帚草很大，两三株就能扎一把。我上网查了一下扫帚草的相关知识，得知它的学名叫地肤，很多地方用这种草做扫帚。我的家乡在山区，一直以来都是用竹梢做扫帚，对这种草不太了解。扫帚草在春夏季是绿色的，到了秋天会变成红色，日本有一个地方将扫帚草大面积种植，打造网红打卡地，抖音上有相关视频，大片红色的扫帚草不比各种花海逊色。我问老妇人，扫帚多少钱一把，她说12元，能用一年呢。我拿起手机拍照，她冲我笑笑，说：“你等一等，我拿好一点的扫帚让你

冷饮记忆

方岩

上世纪七八十年代那会儿，宁波的冷饮店都是国营的，且少得可怜，用手指头一扳就能数过来。开在开明街的人民浴室，一到夏天就变身冷饮店。鼓楼附近也有一家，我们叫它“天宁”是当时市区里规模较大、地段较好的吃冷饮地方，顾客一拨接一拨，桌子频频“翻台”。住在西乡那只“角”的宁波人，大多会光顾天宁冷饮店。自然，对于当年的孩子而言，吃冷饮是件奢侈的事情，去之前常常兴奋得睡不着觉。

冷饮店里，冰镇甜力糕是我的最爱，以至于今天一想起它，仍然舌下生津。甜力糕状似现在的木莲冻，但口感比木莲冻来得“凝结实”。甜力糕7分一份，价廉物美，颇受大众欢迎。它通常用宁波本地山粉加水加绵白糖和少量色粉，按比例搅拌均匀，待冷却，放入冰柜；凝固之后，用长条形的西瓜刀把它们切成七八厘米见方的块状物，放在盘子上出售。

记得13岁那年暑假，我与小伙伴阿峰、阿杰结伴从位于西门外的老宅沿着西郊路，过西门板桥，穿望京路，再顺着中山西路，走了三站多路，直抵天宁冷饮店——省下乘坐公共汽车钱，就为了吃冷饮。入店，只见两合沪江牌吊扇正卖力地快速转动，将冰柜上方的冷气传送到店堂各个角落。几张八仙桌有序地摆放着，每张桌子配四把长条板凳，顾客满坐，我们只好站着静候。

“先把冷饮点好吧。”我提议道。

我们三个把父母给的零花钱从各自裤兜里掏出来，交给年长的阿峰。“点一碗西谷米，一杯果子露、三块甜力糕、三只冰淇淋……”我们指着店里的价目表，有商有量地告诉服务员。

翠绿色的冰淇淋淋，装在

搪瓷碗里，一只碗盛一只，戴白帽子的服务员端来上面还冒着缕缕冷气。冰淇淋甜而不腻，有一股牛奶和鸡蛋香，像是今天哈根达斯的“锥形”。冰淇淋球易融化，故而最先被我们“消灭”。吃完，阿峰拿来两只空碗，把西谷米一勺一勺地均分，大家相视一笑，继续开吃。少顷，分喝果子露。这是一种酒红色、比汽水好喝的饮料。几口下肚，就会打出一个舒服的嗝。压轴美味是我最钟爱的甜力糕。我习惯用铝皮调羹把属于自己的那份割成几小块，舀起一块，送入口中，一股透心的凉意顿时溢满口腔，继而从鼻腔飘出，接着肚皮也觉得凉爽爽的了。

后来，宁波街头巷尾不少店铺内出现了半米多高的小型冰柜，盛夏时节，出售“紫雪糕”和易拉罐等饮料。“紫雪糕”是一种外头裹着一层巧克力的新式棒棒冰，四角五分一支，后来涨到五角。咬一口，外酥内绵。

上世纪90年代，我进单位工作了。每年盛夏，食堂就会向职工们免费供应冰绿豆汤。一到下午，大伙都很兴奋，呼张三唤李四一起拿着大号搪瓷碗或搪瓷杯去食堂排队，等候大师傅往碗里、杯里打上一勺冰镇绿豆汤。个别眼头活络的会悄悄与大师傅搞好关系，那样的话，给的就是一大勺。有一次，我有事晚去，大师傅笑眯眯地把铝锅底的冰块绿豆全给了我，我激动得连声道谢。那时的夏天没有空调，快被热昏的我们捧着冰绿豆汤回办公室慢慢享用，然后心平气和地把手头的活儿干好。

夏日炎炎，回想当年吃冷饮的情景，会平添一份凉意。如果我没记错的话，早年白糖果子露、三块甜力糕、三只冰淇淋……”我们指着店里的价目表，有商有量地告诉服务员。

翠绿色的冰淇淋淋，装在