

RUIFENG

芮峰

## 无西瓜 不成夏

小时候,家里没空调,就是电扇也罕见。每到傍晚,家家户户先是拎水泼洒门前干热的路面,接着拿出条凳,架上竹凉床,再将脸盆里剩余的水往凉床上一泼,回去吃饭。晚饭后,你再看两栋宿舍之间的通道可就热闹了,凉床接凉床,犹如火车长龙,大人躺在凉床上摇蒲扇,小孩子从这张凉床跳到那张凉床上,还有一些人围坐一起侃山海经……如今的人们不再用这种老土的法儿纳凉了,躲进空调房的夏天还叫夏天吗?

我怕热,宁愿赖在寒冬腊月里。但有一样东西还在天凉的时候就在诱惑我,令我盼望着早点进入夏天,这东西就是西瓜。像所有以“西”冠头如西红柿、西芹、西葫芦等是从西方传入一样,西瓜据考证是五代时通过西域传入中原的。这种“水瓜”(西瓜英文名 watermelon 的直译)一入中原便大受国人欢迎,“香浮笑语牙生水,凉入衣襟骨有风”,的确是消暑佳品。

不过西瓜好吃却不好挑。记得小时候吃瓜,必由爸出马去挑才放心。爸捡起一只西瓜,侧耳过去,拿手“嘭——嘭——嘭”一敲,便知是否好瓜,根本不需瓜贩子拿刀切出个三角来看熟不熟。听妈说,爸这手本事都是奉命帮公家挑瓜给练出来的。俗话说“一将成名万骨枯”,我爸当年为挑瓜,那也是踩在一车一车西瓜上“杀”出来的啊。不过老马也有失蹄的时候,偶尔买回一只瓜,切开竟然是白瓤,丢又不舍得丢,就拌了白糖糊弄我。

“瓜剖红瓤渴当茶”,西瓜可不光能生津止渴。李时珍《本草纲目》中讲,西瓜又叫“寒瓜”,这说明西瓜是祛热的,这一点不假,我是亲身体验过的。小时候一年暑假我回上海,许是大城市里呆够了,跑去松江乡下跟单身的舅舅过。舅舅白天劳作,我跟一班野孩子疯,晒谷场上追车池塘里游泳;晚上两人挤在一张凉席上睡,电扇对着吹,不知怎么一来我发起了高烧。舅舅是个单身汉,乡里缺医少药,急得团团转,幸好隔壁大婶说给孩子多吃西瓜降降温试试。乡下西瓜多的是,那些天吃西瓜吃到我翻白眼,但潮红的小脸终于白了下来。没吃药我竟然挺过来了,回到上海所有人都称奇。

记得我读初中的时候合肥开始引进“种瓜”,我有一同学家里就种过。那一年瓜熟后请我们几个同学去他家吃,西瓜可以免费随便吃,但瓜子壳千万不能磕破。于是我们每人一把勺,大人把瓜一剖两后,我们就尽捡瓢中心挖,吃一勺就把瓜扔一边去,由它自己沤烂了好掏瓜子。那顿吃真是痛快啊!

现在合肥西瓜的品种越来越好,没有我爸的本事也不用愁,买回的瓜基本个个皮薄、瓤红、汁多、味道甜。结婚后,媳妇儿知道我爱吃西瓜,每年从西瓜上市开始买起,保证我直吃到西瓜下市止。如今,竹床纳凉是没有的了,但若再没有了西瓜,那夏天还叫夏天吗?

KANGHUIJIAO

康慧娇

## 一件毛衣

前不久整理衣柜,又看到了这件近30个年头的粉红色的毛衣,我一直珍藏着,再次捧起它,曾经的往事又浮现在眼前,这件毛衣浓缩着深深的姐妹情谊,让我难忘。

上个世纪80年代,我们家生活在偏远的贵州山区的三线厂,那个时代物资极其匮乏,再加上交通不便,在衣着方面,能穿暖就不错了,想美美的买上衣服打扮自己那是奢侈的想法。1988年我读中专放假回家,大姐高兴地告诉我,她托人买了膨体纱,准备在寒假期间给我织一件毛衣。

我好开心,期待中又夹杂着顾虑,寒假只有短短的半个月,开学前能穿上这件毛衣吗?这个膨体纱线那么细,打过毛衣的人知道,一个月能打出来就很不错了,半个月赶出来真是不容易呀!只见大姐麻利地拿出织毛衣的针开始忙活起来,她白天要上班还要做家务,只有晚上吃饭后才有时间打毛衣,为了我,放弃了中午午休时间,膨体纱很细,好长时间才能看到编织的进展。贵州的冬天很寒冷很潮湿,冬天取暖都是用烧煤的炉子,每天晚上她就坐在火炉边,一针一针地编织着,天天忙到晚上两点才睡觉,第二天还要上班。她的手之前已经生了冻疮,打毛衣是固定机械的重复动作,手上生冻疮的部位没有照顾到,使得大姐手上的冻疮更严重了,肿得跟馒头似的,眼睛里也布满了血丝。我看了好心疼,让她不要那么赶,但她还是快马加鞭地在我开学之前打好了这件毛衣。这是一件粉红色的毛衣,平平整整,上面有精致的图案,还是那会最流行的蝙蝠袖,比买来的都好看,我穿上后一遍一遍地照着镜子爱不释手。回学校后,同学们都很羡慕我有这样好的姐姐。我心里乐滋滋的。

我和姐姐已是中年,这件毛衣早就不适合再穿,但我一直把它当做宝贝珍藏。这是一段难忘的岁月,好想重回到那个时刻:在寒冷的冬夜,少年时代的我静静陪伴在姐姐身边,一边烤着火,一边看着她麻利地编织毛衣,织进去的是她的辛苦。她的关爱不仅温暖了那一季的冬天,也温暖了之后的未来岁月……

NIBANGRUI

倪邦瑞

## 妻子的“粗”生活

也许是年岁大了,近来妻子“一反常态”,相对于过去的“细生活”而言,这几年来了个翻天覆地的变化,步入“粗”生活时代。

妻子是位小学教师,说话和风细雨,办事慢条斯理,给人的印象是细心、温柔、含蓄、典雅,一派知书达理的白领形象。在家里,妻子作为第一把手,她“只动口不动手”,而我“只动手不动口”,大事小事她是决策者,我则是执行者,有时候执行有偏差还要挨批评,所以“模范丈夫”的桂冠戴了好多年。

终于有一天,妻子改变了自己,改变了生活。她除了正常上班外,像变了个人似的,和我抢着做饭、洗衣、打扫卫生等家务劳动,而且做得很认真,很卖力,有时候还像个小学生一样向我请教。没有当过老师的我,第一次享受着传道授业的快乐与自信。

没过多久,从不做粗事的妻子实现了美丽转身,变得细中有粗,乐于做一些粗活累活,在家庭的小环境里不断调节精神状态的“小气候”,晴朗的天气多了,连照射进来的阳光也灿烂了许多,温暖了许多。妻子和我约法三章,家务事责任到人。她主动揽下来洗衣、做饭、打扫卫生等粗活,我负责采购生活日用品,只有每月一次大扫除我和妻子共同参加战斗。妻子与我风雨同“粗”,情感交流多了,共同语言多了,互动机会多了,不经意间,我重新认识了妻子,找回了许多过去缺失的,那种温馨浪漫的感觉。

与妻子朝夕相处20多年,我最了解她的饮食习惯,喜欢吃细食,讨厌粗茶淡饭,而现在,妻子亲自下厨房,稀饭里时不时掺些燕麦、荞麦、花生和红豆,隔三差五还品尝到玉米糊、小米粥、高粱馍,青、绿、黄、红、紫等各种彩色蔬菜纷纷登上餐桌,粗粮、粗菜、粗食品挤占了过去清一色细食空间。妻子的饮食

凡心有所爱,不用深爱,心有所憎,不用深憎,并皆损性伤神。——《备急千金要方》

习惯由细变粗,我也跟着改变,跟着享受,跟着健康。一位医生朋友告诉我,粗粮含有丰富的不可溶性纤维素,它与可溶性纤维协同工作,有利于保障消化系统正常运转,可降低血液中低密度胆固醇和甘油三酯的浓度,增加食物在胃里的停留时间,延迟饭后葡萄糖吸收的速度,降低高血压、糖尿病、肥胖症和心脑血管疾病的风险……妻子不愧为人师表,困难的时候,她追求“细”;富裕的时候,她践行“粗”,不同时期的粗细相间,相得益彰。

医学界有一句真理性格言,叫“久坐易病”。妻子过去上班时间长,晚上下班回家还要长时间伏案工作,是个典型的“工作狂”。也不知从什么时候开始,妻子买了运动服、扇子和剑,全副武装,拜师求艺,夏学三伏,冬练三九,工作再忙,早晚也得挤出两三个小时,练习太极拳、太极剑、木兰拳、木兰剑,那一拳一剑,一扇一舞,一招一式,一拳一脚,一张一弛,一刚一柔,一急一缓,有时候似行云流水,有时候如彩蝶飞舞,有时候像春色满园,练出精彩天地,舞出无限风光,映出满天朝霞,每到这时候,我不仅为妻子鼓掌助威,欣喜若狂,而且才真正的发现,喜欢动“粗”动“武”的妻子比原来更美更有气质了。现在,我在妻子的帮助指导下,也学会了太极拳、太极剑,一有时间,便比翼双飞,那整齐的拳法剑法,那熟练的套路,让我们在运动中心心相印,感悟生命的韵律和不老。

妻子的粗生活,“粗”出健康体魄,“粗”出生活活力,“粗”出生活乐趣,原来靠吃药缓解的高血压、高血脂、高血糖有了很大的改观,心理年轻了,精神开朗了,身体健康了。

妻子变了。她在改变个人的同时,也在悄悄地改变我,改变孩子,改变家庭,甚至对周围人群产生影响。

WANGZHAOXIANG

王照祥

## 东乡米粑别样香

东乡,是清朝民国的桐城县治下的白荡湖以东的一块地方。老桐城素有“文不过西乡,打不过东乡”的说法。东乡小吃很多,众多东乡小吃,说起来就让人口舌生津。米粑就最能代表东乡人的厨艺。

大米粑怎样去做呢?心灵手巧的东乡妇女,逢年过节前,总会用糯米磨成粉,经过几个大日头的曝晒,然后又放到铁锅内炒熟,柴火可是有讲究的,只能用稻草火。米粉既不能炒焦,也不能炒嫩。炒焦,粑就有烟味;炒嫩,粑吃起来就会粘牙。

做完了第一道工序,就做粑心。炒熟的白菜叶,萝卜丝,豆角,腌菜等等都是可以做粑心,这是简单的粑心。讲究的呢,那可是十几道菜看充作粑心——先用肥肉丁炼出一点油来,再用剁碎的生付,切成小块的豆腐干,木耳,香菇,虾仁,切碎的蔬菜等等一起炒熟,冷却。

下面,就是和粉做粑了。和粉要用刚烧开的水,不然,和出来的米粉就会不粘连。揪下一小团粉面,两只灵巧的手急速向四周捏起来,边捏边形成碗状,这时就可以装入粑心了,封头,再用双手压得扁扁的,圆溜溜的,一个粑就做成了。做粑,这时候是最见手艺和功夫的了。粑儿做得薄,粑心又到边,没有实在的功夫和手艺是决不能做出大米粑来的。心不灵手不巧的人,常常是把粑皮弄破,或者是粑心到不了边,抑或是把粑儿做得大小不一,肥厚不均。

做出来的粑儿放在筛子上,稍微晾一晾,然后就是下锅去“焯”了。烧红了大铁锅,先用香油围着铁锅溜溜一淋,等到香油放香

的时候,一个个粑儿就放到锅里,再等到粑儿有点亮儿的时候,这时就沿着锅沿放水,锅盖就盖上了。底下的火,锅中的水蒸气,全凭主妇来掌握了。熟练的妇女估计时候到了,她掀起锅盖,一锅粑就熟了,那迷人的芳香就飘荡在屋内外了。

做粑,也是东乡妇女比试手艺的一个重要方面。从大小一样,到皮薄饼薄,到粑心的到边到角,再到粑心的多种多样,妇女们都会暗中较劲。单说那做粑心吧,在上世纪六七十年代,就有人较劲要用十样菜做粑心。家道殷实点的人家真的就会寻来十样菜肴充做粑心,而贫穷家庭的妇女,寻不来更多的菜肴,她又不屈服,为不让自家的孩子跌面子,她就会用韭菜再加三道小菜,九加三,十二道菜的粑心,穷人家的孩子也自豪地说,我家的粑可是有十二样粑心呢!香香的米粑,既饱了东乡人的口腹,又精心做来敬奉鬼神。天地之间有敬畏,谁说这不是一道美丽的愿景呢?就像东乡的武术,成就东乡内涵,这几千年来的风俗不也是凝聚民族的精神支柱吗?

### 往事悠悠征稿啦

沧海桑田,岁月更替。总有一件事,让您至今难忘;总有一件事您亲身经历,一直有述说的冲动;或者,会有一件事,改变了您的命运……本版专门为有故事的您开辟,欢迎赐稿!版面有限,请您尽量将字数控制在800以内。电子邮箱为:478702039@qq.com,有稿费的哟!