



农家风情

水乡夏日

□王其益

入伏的暑气蒸腾而至，宣告一年中最酷热的时节已然降临。其实，江淮平原早在六月上旬便在气象学意义上官宣入夏。加之今年又逢农历六月，这个夏天仿佛被无形拉长了，热浪一波波袭来，心头难免浮起一丝难以言说的燥意。

然而，我心中的夏日记忆，从不囿于这蒸腾的暑气。它更像一幅徐徐铺展的水墨长卷，每一笔都浸润着水乡独有的清凉与湿润。

小时候，夏日的水乡，天地就像个巨大的蒸笼，万物在凝固的热气里静默。可这哪能困得住我们这群孩子？我们总是一溜烟地奔向村边的西塘河——那儿，就是我们童年的乐园。河水清澈透亮，像婴儿纯净的眼眸。天蒙蒙亮时，就有村妇来到河边提水为一家人做早饭，经过一夜沉淀的河水可随手捧起就喝，那份清冽甘甜，至今难忘。而我们这些孩子，几乎整个夏天都浸泡在水里，无师自通地学会了在水里换气、沉浮。

那悠悠河水，便是我们夏日消暑的最好去处。每次下水，我们都会带上大木盆。憋一口气扎进河底，在清凉的水草间、柔软的泥沙里摸索河蚌，不一会儿就能摸上大半盆。待夕阳西斜，才心满意足地带着沉甸甸的收获回家。第二天中午，灶间飘起诱人的鲜香，一大盆河蚌汤成了全家人的美味。那时，鱼虾、河蚌便是水乡人家主要的荤腥。

夏夜纳凉，别有一番情趣。没有空调、风扇的嗡鸣，也没有电视的喧闹。晚饭后洗个澡，便迫不及待爬上凉棚下宽大的木板床。人手一把芭蕉扇，轻轻摇动，送来丝丝凉风。耳畔是水田里此起彼伏的蛙鸣，还有树梢间悠长的蝉唱，整个世界就在这自然的韵律里，慢慢沉静下来。凉棚四敞，侧头望去，便是晴朗深邃的夜空，明月如洗，星星就像顽童的眼睛，纯净得不染纤尘。凉棚下虽不如空调房凉爽，但心中自有清风拂过，带来一片澄澈与安宁。

等大人们也洗完澡，聚到床边，我们便立刻围上去，缠着让大人讲故事。那些古老的传说，哪怕听过数遍，依旧听得津津有味。尤其是那些“鬼影幢幢”的故事，又怕又想听，紧紧揪着幼小的心弦。听着听着，如同远处飘来的夜曲，我们就在这奇妙的余音里滑入梦乡，梦里晃动着水波与月影交织的光。

夏天，也是大自然慷慨馈赠的季节。桃、杏、香瓜、脆生生的黄瓜，还有那甜得像蜜一样的“甜大梢”……在田间地头随手可取，在清凉的河水里简单一洗，就成了唇齿间最解渴的甘霖。夏天，也因此成了口福最盛的时节。那些清甜的滋味，不仅解了童年的饥渴，更把水乡朴素的日子，酿成了悠长的回甘。

时光匆匆，当年在河塘里搅动一片碎银波光的顽童，如今已步入人生的金秋。然而，每当暑气蒸腾，心底那幅珍藏的夏日画卷便会悄然展开。河水依旧清澈明净，星空依旧璀璨深邃，蛙鸣也依旧是记忆深处那永不消散的摇篮曲……

童年的夏天早已在心中凝成一幅永不褪色的画卷，珍藏在心底深处。纵然岁月流转，那一泓清泉依然在记忆的河床里汨汨流淌……

流年碎影

只要在阳光下成长过，芬芳过，灿烂过，生命时光的长短，存续时间的远近已不重要。这世界，我来过，就好。杂草如此，人生又何尝不是如此。

草记

□朱明贵

进入盛夏，是漫天遍野的禾草花木生长最旺盛的时候。但当杂草野花漫无边际疯长的时候，锋利的刀刃便会挥向爬满田埂或错生于粮棉行垄之间的它们。

当春风掠过田野，最新张开笑脸迎接春天到来的，不仅是河边垂柳和水上游鸭，还有那丛丛黄枯植被下窜出的嫩芽。清晰地记得它们的名字——马唐、牛筋草、狗尾巴草、喇叭花……农民统称它们为杂草，虽然都属禾本科，但因为杂草与庄稼共同扎根于土壤，从农耕文明与粮安天下的角度，除草保粮，成了一道生态平衡的自然规律与生物间的物竞天择。

我曾经是那个挥刀薅草的小男孩。如今，小时候那总是青草薅不尽的日子，在这花草茂盛的时节，会从记忆深处走来。

可能是因为每担青草一元钱的低廉诱惑或是帮助玉米、棉花逃离丛生杂草的拥挤与争光争肥等，在我们暑假或一个个星期天里，到沟浜田头薅草是农家孩子的当家活计。

妈妈会安排作息，太阳没出来时，她便喊醒我们，并把已经磨得锋利的镰刀递到我们手上。中午，一家人在家里歇着，而下午直至分不清杂草与庄稼了，我们才收拾一滩滩杂草，或扛或挑于月光下回家。

薅草看似简单，其实有技术含量，薅草会不小心误伤甚至割断玉米或棉花，田梗沟浜割草动作大了，会伤着手臂腿脚。二妈可是我的农活老师，她不仅教会我如何识别棉花“公枝”，如何根据棉铃虫粪存活捉成虫等技术，还手把手教我握刀姿势与刀尖下去的角度以及田间与地边薅割杂草的动作区别，以致我的捉虫除草收获总是多于兄弟和邻家孩子。

杂草虽然被农人视为一害，但正确地利用收集却成了一宝。当青青草儿长到一定高度的时候，将其薅割而下，是牲畜越冬饱腹和垫圈的最好选择，虽然可以当作伙草，但极少有农户将晒成熟草的马唐、狗尾巴草和牛筋草烧锅塘的。记得那时西乡有人放船到我们家乡收购“熟草”，一担垛贮好，成色鲜，带着浓浓草香的“熟草”甚至可以卖到稻秆或麦秸的双倍价钱。

一大早，在浩荡于棉田或玉米地的杂草边，头戴草帽或搭一条湿毛巾的我蹲下身子，紧握刀柄，将一丛丛肥硕的马唐、狗尾巴草平根薅起，稍作整理成束丢于庄稼一侧。记得一天薅草时，邻家二小左手无名指被割破了，是邻田的春平姑姑奔了过来，用鲜嫩的刺艾和蒲公英捣成糊状，然后用衣角为他轻轻除创并涂上糊糊，稍作休息后，伤口便不再流血。还有一次，宜英姐姐薅草时刀尖碰上一条蛇，那受了惊的“火赤链”伸缩着火焰似的红舌立起身子，宜英吓得大哭，我们几个胆大的小伙伴找来长桔秆将蛇挑起送到东沟里。

我们成天割呀割的，倒也聚集了不少草量。经妈妈过秤后由爷爷奶奶摊晒于场头和家前屋后，在我们收刀后码堆成垛。

青草被晒干了，成了家里饲养的兔羊越冬的上好食品，爷爷奶奶会在青草晒至最佳程度时，将含着浓郁香气的它们选择紧挨羊圈的地方堆起垛来。心灵手巧的爷爷像个草垛建造师，堆成的草垛不仅不漏雨水而且好看。小小庄子上家家都有这样的草垛。

居于城市，没有让我对杂草的念想消减，只是由乡野里的海量变成了小区花园中的局部。倒是那些杂草同样被园林工人的锋利刀刃割去，我不止一次目睹除草的场景，说不上是什么滋味……或许，杂草野花与粮油蔬菜都有生长、发育、终结期，都会被收割，只是有先后。只要在阳光下成长过，芬芳过，灿烂过，生命时光的长短，存续时间的远近已不重要。这世界，我来过，就好。杂草如此，人生又何尝不是如此。

风土食事

蟹豆腐

□陈峰

黄沙港的一家海鲜餐厅以其蟹豆腐之鲜美而闻名遐迩，成为食客们的打卡地。

应朋友之约，我有幸到此餐厅光顾。餐厅内装饰简约而不失雅致，透过落地窗，可以远眺波光粼粼的黄海海面，海风轻拂，带着淡淡的咸香，为食客们的用餐体验增添了几分惬意与浪漫。在这里，品尝的不仅仅是一道道菜肴，更是一种生活态度，一种对美好事物的追求与享受。

餐厅坐落于黄沙港畔泊心广场，得天独厚的地理位置，让它能够第一时间捕获新鲜的海产。这里的生炝海条虾、盐水猫眼螺、辣炒八爪鱼、酱椒焗黄鱼、豆腐推浪汤……最后再来一份手工海鲜水饺，道道海鲜味，令人目不暇接，大饱口福而兴奋不已。

殊不知，这里还有一道招牌菜，那就是蟹豆腐。蟹豆腐主食材为蟛蜞，因其成品酷似豆腐花、口感如豆腐般嫩滑而得名。这道菜选用当地特产的肥美鲜活蟛蜞，将其清洗干净，去除泥沙等杂质，然后用木棍或其他工具将其捣烂成浆，再用纱布进行过滤，滤去蟹渣，留下蟹浆备用。烹饪时将蟹浆倒入锅中煮沸煮熟，接着向蟹浆中加入卤水，最后凝成块状，加上鸡蛋液搅匀，再添上韭菜段，一道美味的蟹豆腐就做成了。汤汁浓郁，色泽金黄。每一口都是对海洋滋味的深刻诠释，也是传统与创新的完美融合。

初尝蟹豆腐，让我惊奇不已，口味大开，这份独具特色的海鲜其鲜无比，初尝就陶醉其中。其味细腻与鲜美，仿佛是大自然精致的馈赠。那蟹黄如同金色的珍珠，加上嫩黄的蛋液，点缀在翠绿的韭菜之中，不仅增添了色彩的诱惑，更创造出一种前所未有的味觉体验。

据朋友介绍，蟛蜞通过一道道加工程序，分离出“有效成分”，再转化成易于食用的食物形态——像豆腐一样的“固体胶”，是海边人家的专利，也是蟛蜞最智慧的吃法。此吃法正应了庄子“无用之大用”之说。蟹豆腐，其独特的口感，惊艳舌尖，是爽口的“香”、软滑的“嫩”、原味的“鲜”，远胜于真正的豆腐。

为与家人及亲友们分享，我特地托熟人购买10盒冻蟹豆腐。在一个星期天中午，我举办了一次家庭版蟹豆腐盛宴。按照餐厅大厨的要求进行解冻，解冻后仿佛能看见里面的蟹肉纤维，我依葫芦画瓢，用鸡蛋液和韭菜段，再搭配上调制好的姜醋酱汁，简单却直击灵魂的美味瞬间弥漫开来。

大家围坐一桌，对这来自黄海之滨的美味赞不绝口。蟹豆腐一端上桌，便以其温润如玉的色泽、细腻滑嫩的质感以及扑鼻而来的浓郁蟹香，瞬间吸引了所有人的目光。轻舀一勺入口，蟹肉的鲜美与鸡蛋液的柔滑完美融合，仿佛味蕾间绽放出了一场海洋与陆地的味觉盛宴。它不仅满足了亲友对美食的追求，更勾起了对那片蔚蓝海岸的无限遐想。

奇鲜无比的蟹豆腐，让大家口味大开。亲友们纷纷赞不绝口，有的惊叹于这蟹豆腐的独特口感，有的则陶醉于那份源自自然的纯粹风味。孩子们更是吃得津津有味，一个个小脸蛋上洋溢着满足和幸福的笑容。餐桌上，欢声笑语不断，大家一边品尝这道美味佳肴，一边分享各自的近况与趣事，气氛温馨而融洽。

品尝之余，我不禁感叹，这不仅仅是一道菜肴，更是一种文化的传承，一种对食材尊重与理解的体现。相传“洪武赶散”定居黄海滩涂的先民们，以食鱼啖蟹为生，蟹豆腐是他们的生活智慧，有着久远的历史。蟹豆腐，这道让我们初尝即难忘的佳肴，无疑已深深烙在人们的味蕾记忆中。

