



农家风情

每一场夏雨过后,田里的庄稼便蹿高一截,树上的果子便红润几分,连门前被晒蔫的草坪也重新挺起了碧绿的脊梁。故乡的土地,便是在这一场场雨里变得日益丰饶,日益深沉。

## 家乡的夏雨

□杨兆龙

大伏回家“息夏”是中午决定的。乘坐高铁到家已是傍晚,此时暑气还未消退,热得像蒸笼。蝉声音嘶哑地贴在树叶背面,晒了一天的水泥路还烫脚。

西边的天色陡然暗沉下来。方才还悬在天际的几缕晚霞,忽地被黑压压的云团吞尽了。二叔屋后那棵老榆树最先感知风雨将至,满身叶子簌簌地抖,那些早已显出倦容的老叶,终于支撑不住,纷纷扬扬跌落下来,在风里打着旋儿。风却毫不留情,卷起它们抛向墙角,它们惊魂未定,又被另一股更强的气流撕扯着抛向高空,瞬间四散零落。

“暴雨要来了!”门前的菜地里,二叔加快锄草的节奏大声嚷嚷着,坐在院子里的二妈赶紧起身收衣裳。也就开门关门的时间,天际滚过一声闷雷。紧接着,豆大的雨点便噼里啪啦砸了下来,带着一股炽热。久旱的土地腾起一阵灰黄的尘烟,雨点砸在滚烫的水泥地上,旋即蒸发,留下一个个深色的小圆点。

雨势骤然凶猛。稀疏的雨点迅速连成线,织成密密的帘,转眼间又汇成铺天盖地的白茫茫雨幕。道路上、田野里、小溪旁,雨水欢快地肆意地奔流、汇聚,干旱太久的土地贪婪地张开了纵横交错的裂口,像无数嗷嗷待哺的小嘴,发出细微的吮吸声,大口吞咽着这从天而降的甘霖。

夏日的雨,性情最是急躁分明。方才还雷霆万钧,不知何时,那鼓胀的风囊却渐渐瘪了气力。风势一弱,先前那狂躁得几乎要掀翻屋顶的暴雨,没有了风的加持,也仿佛骤然失去了倚仗,顿时显出几分意兴阑珊。

雨收云散,天空被彻底洗刷过一遍,明净澄澈。村庄被雨水彻底浸泡过,浮尘涤荡,万物清亮。空气湿漉漉的,饱含着被唤醒的泥土的腥甜、草木洗尽尘埃的清新,还有水塘里雨水涨满的凉润。深深吸一口,这沁人心脾的凉意便直透肺腑,仿佛连五脏六腑都被洗得干干净净。这便是故乡雨后的气息,独一无二,刻骨铭心。

雨水在低洼处汇成小小的镜面,倒映着被晚霞点燃的天空。我蹲下身,水面映出自己模糊的面容,仿佛时空在此重叠,恍惚间,竟似看见童年的影子在水波里晃动——那个赤着脚丫、在雨后的泥地里撒欢奔跑的孩子,裤脚高高卷起,溅起的泥点如墨梅般甩在后背上。

暮色温柔地弥漫开来,像滴入清水中的墨,一圈又一圈地洇开。各家灯火在窗棂里透出昏黄的光,在湿漉漉的夜色中显得格外温暖。炊烟袅袅升起,带着柴火特有的焦香,混合着雨后潮湿的水汽,在村庄上空氤氲成一片朦胧的纱。母亲们在灶间忙碌的身影被灯光放大,在墙壁上拉长,锅铲碰撞的声响,伴随着米饭将熟的甜香,丝丝缕缕飘散出来,织成一张名为“家”的网,牢牢网住了游子的心。

这便是家乡的夏雨。它来得酣畅淋漓,去得干脆利落。每一场夏雨过后,田里的庄稼便蹿高一截,树上的果子便红润几分,连门前被晒蔫的草坪也重新挺起了碧绿的脊梁。故乡的土地,便是在这一场场雨里变得日益丰饶,日益深沉。

风土食事

## 赤坎粥香

□陆应铸

赤坎,在众多街道中是无可争议的长者,这里是湛江城史的起笔处,一个不起眼的小渔村,早在宋代便集市成街,至清道光年间亦已“商船蚁集,懋迁者多”,成为粤西商业物流中心。

我和7位摄影家结伴而行,在赤坎老街踏访,走过青石板路,穿行岭南骑楼,于五彩缤纷的店幡中寻找一家食铺。千里之外,都是美食。我们在准备这次自驾游攻略时,就做足了功课,精准锁定当地特色美食——泥丁粥。

头一次品尝传说中的泥丁粥,大家颇感新奇,充满期待。等到四笼点心、每人一碗粥上齐,大家却面面相觑,没有一个人动筷子。碗里看上去普普通通的白粥,竟夹杂几条肉虫,此乃泥丁,粗细如竹筷,长短与小拇指相仿,形似蚯蚓,呈泥灰色,有竖条纹,头部有两个细小黑点,像一双眼睛,好奇怪的粥,看得人头皮发麻、胆战心惊。

这粥真的像网上介绍的那么好吃? 有胆大的率先端起碗,闭上眼睛喝了一口,直呼好味道。闻言,其他人纷纷效仿。我睁开眼,用筷子拨开泥丁,轻轻一喂,唇齿之间顿时充盈着鲜美纯香,整个胃都暖暖的,海的鲜味慢慢散开,越回味越甘醇,美酒一般,泥丁进嘴,软滑爽脆,入口即化,鲜味尽出。这时的米已不再是米,每一粒米都在跳舞,这时的粥也不再是粥,每一滴粥都在唱歌,我觉得周身像接通了快乐的电流,愉悦因子在体内盘旋,唤醒沉睡已久的五脏六腑,从来没尝过这么鲜的滋味,自然,纯粹,清新,淡雅,却又鲜香润滑,回味无穷,与味精调料勾兑出来的浓烈之鲜有着天壤之别。眨眼工夫,碗已见底。再来一碗? 再来一碗! 谁也没想到,碗中泥丁瞬间化作馋虫,睽违多年的饥饿感扑面而来,一碗泥丁粥,将每个人都打回原形,仿佛突然回到了少年时代。

举目四望,座无虚席,南腔北调,觥筹交错,在一众食客喝彩叫好声中,掌勺大厨闪亮登场,师傅名曰卢波,笑容可掬地操着一口粤语致谢,我一句也没听懂,那又有什么关系呢,收银台后悬挂的近十块匾额——“粤菜五星名厨”等,提示着此店此厨的不同凡响。世上没有随随便便的成功,熬出如此美味泥丁粥的厨师一定是个有故事的人,我主动加了卢波的微信。

原来,农家子弟卢波是当地有名的“励志哥”。他初中毕业,读技校学烹饪,进宾馆从学徒一步一个脚印干到总厨,回到家乡后参加成人高考,2021年终于考上了,却已年届半百。复习备考的过程,也是卢波厨艺突飞猛进的过程,他刻苦钻研,精益求精,积极报名参加各类厨艺大赛,屡获大奖,成为粤西地区第一位烹饪专业教授级高级工程师。

卢波的拿手绝活有蒜蓉烧生蚝、天然骨鲮黄豆鸡子汤,最出名的还是泥丁粥,被评为“湛江名点”。他告诉我,泥丁,学名叫可口革囊星虫,有“海洋冬虫夏草”的美誉,营养价值很高,具有滋阴降火、润肺补虚、活血强身及补肾养颜等功效。收拾泥丁是个精细活,一碗泥丁粥,看似简单,工序极其复杂,时间火候必须严格控制,味道鲜美的奥秘全在高汤里,粥煲好了,米粒开花,加入面包片、葱花,舀一勺入口即化,香滑绵软,滋润心肺。年轻人评价其堪称粥的“天花板”。口口相传,口碑载道,许多外地顾客慕名而来,小小店铺顾客盈门,最多的时候一晚上需要200份泥丁粥。

沧海桑田,粥香弥漫,赤坎当年临海的十个货运码头,现在全部“搁在”街面上了,失去运输功能的旧日码头,如今成了时光博物馆,我在这里久久徘徊,观游人如织,听涛声依旧。



流年碎影

## 摇过童年的芭蕉扇

□庄素娟

盛夏的傍晚,室外依旧热辣滚烫,晚饭后与先生骑车去看孩子爷爷。

一进屋感觉闷得喘不上气,这么热的天老人家还舍不得开空调,难道就是为了省几元电费钱吗? 只见他悠闲自得地坐在沙发上摇着芭蕉扇看电视,似乎自带清凉没觉得多热。

忽地想起我很小的时候,我们家住的是土坯茅草房。那个年代,农村还没有通电,芭蕉扇成了我们夏日生活中的忠实伙伴,陪伴我们度过了一个又一个炎热的夏天。

最早,我们家里只有两把芭蕉扇。一把芭蕉扇的扇柄粗笨,扇叶厚实,我们小孩子拿着扇很吃力。还有一把芭蕉扇的扇柄纤细,扇叶轻薄。于是,那把芭蕉扇成了香饽饽,整个夏天,那把芭蕉扇总是落不下来,我们姐妹几个都抢着“宠它”,常为它斗嘴。

一个仲夏的上午,母亲从集市上给我们姐妹四人每人买了一把芭蕉扇,我们兴奋得像蝴蝶一样围在母亲身旁翩跹起舞,母亲让我们每人认领一把,各自做上记号。

然后,母亲把刚买回来的芭蕉扇放在热水里浸泡一会儿,将有些弯曲变形的扇柄和扇叶,用重物压平,晾干,为防止扇边框细的竹条散开,母亲又用好看的薄薄的碎条花布沿着扇边缝一圈,宽窄均匀,针脚细密,使芭蕉扇既好看又耐用。姐姐还将端午时系在手腕上的红丝线挂在扇柄末端,扇动芭蕉扇时随动作摇摆,似“跳动的火苗”般灵动,煞是好看。

夏天的傍晚,母亲让我们早早把门前的大场扫干净,然后打几盆井水洒在地面上压压火气。夜幕降临,母亲从田间劳作回来,擦汗洗脸的档口,姐姐已把大麦粳子粥盛好,园子里现摘的、翠嫩欲滴的小瓜腌了一盆小瓜菜,还有自家土灶炕得嘎嘣脆的黑面饼一端上桌,我们围坐一桌,人手一把芭蕉扇轻轻摇动,不疾不徐,边吃边聊。虽然是粗茶淡饭,却吃得津津有味。

晚饭后,我们躺在芦席上,耳畔的虫鸣蛙叫声连成一片,仿佛是大自然的交响乐。我总喜欢挨在母亲身边躺下,眼睛一眨不眨地仰望碧空如洗繁星闪烁的夜空,母亲会边摇扇子边教我们识别北斗七星,还给我们讲天上各种星星的传说,听着听着,我就缩着脖子把头埋进被单里。再抬头的时候,惊奇地看到一颗明亮的流星划破夜空,瞬间的璀璨后悄然坠落天际。夜空依然宁静,闪烁的点点繁星一切如旧,似乎这颗迅速划过的流星从来没有出现过。

夜渐渐深了,母亲手中的扇子摇得越来越慢了,我早已困得哈欠连连,睡眼蒙眬了。母亲用扇子轻轻拍打我们姐妹几个,让我们回屋睡觉。我裹着被单,大姐提着芦席,二姐拿着小板凳,三姐夹着枕头,迷迷糊糊地跟在母亲身后,回屋就往床上爬,母亲先用手中的扇子把蚊帐里扇个遍,把蚊虫赶尽,放下蚊帐,掖好蚊帐边,再用木夹子夹住入口处才放心离开。

印象中,住在我家前排的邻居沈大姑,她和母亲相处较好,常来我家串门。不管外面下着小雨,还是正午时烈日当空,她常会拿着一把芭蕉扇挡在头顶上,沿着我家门前那块自留地边的小径,一路小跑来我家和母亲拉呱。最令我们开心的是,每次沈大姑来我家,总会给我们带来惊喜,她不是用衣襟兜几个她家梨树上早熟的青皮甜梨,就是带几个园子里刚摘的香味扑鼻的小酥瓜给我们吃,至今想起还唇齿留香。

斗转星移,季节更替。到了秋天,天气逐渐转凉,母亲会挑个天气晴好的日子,把夏天用过的芭蕉扇用温水洗净晾干,有些磨破损坏处,再用碎布把它修补好。然后用旧报纸、细绳子包扎好,为防老鼠啃食,母亲又小心翼翼地將一根麻绳的一头系在二道房梁上,一头系着包扎好的芭蕉扇包裹,让其悬在半空中,藏着明年夏天再用。

时光悄然流逝,那份关于童年的记忆,关于亲情的温暖,却永远镌刻在心底。