



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，雨水欢快而肆意地奔流、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，走过去青石板路，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，轻轻一嘬，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、天然骨髓黄豆鸡子汤，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、清肺补虚、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缘缝一圈，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，姐姐已把大麦糁子粥盛好，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。再抬手的时候，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，迷迷瞪瞪地跟在母亲身后，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，母亲又小心翼翼地将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。