民间·文化



■ 維伟(内蒙古)

"斗指甲为小满,万物长于此少得盈满, 麦至此方小满而未全熟,故名也。"小满,是最 接地气的节气,一边是农家小满天,一边是人

小满时节,烟雨蒙蒙,桑蚕结茧,苦菜新 秀,靡草枯死。南北皆以进入农忙,夏收夏种 在节气里似乎也有了答案。

"小满小满,麦粒渐满。"满者,麦穗饱满。 于北方,冬小麦正值灌浆乳熟后期,籽粒一 天天饱满,却仍未熟透殷实。麦渐黄,夏初长, 新蝉鸣,杜鹃叫,长风翻涌着金黄色的麦浪,浩 浩荡荡。爷爷叔伯们会在此时节磨镰刀、紧麻 绳,赶集买回新的扫帚、木锨、篷布……准备 好夏收用具。爷爷会看天到麦田垄头走一

走,割几株麦穗揉开看熟度,手指间都是肥嘟 嘟的麦粒。奶奶把麦粒放在灶膛里,烤熟了 给我们吃,唇齿间一股清新的麦香。晴日暖 风生麦气,麦田里洋溢着生命的热情与活力,

一个火热丰收的季节来了……

"小满小满,江河渐满。"满者,雨水丰 盈。在南国水乡,稻谷要分蘖插秧了,田里的 水要蓄满。此间,南方的雨水较多,新禾人 田,扎根立长,青绿漫过田野,一派生机勃发 的景象。加之,枇杷黄、杨梅紫、樱桃红…… 景美色香,实在令人欢愉

南稻北麦,一"满"两解,道尽了南北农耕 的迥异。稻要热,麦要凉;稻要泡,麦要燥。 一个是丰收在望的喜悦饱满,一个是全力成 长的盛大希冀。

满,但不是太满;盛,但不是极盛。将满

未满,将盛未盛,一切恰到好处,便是天地万 物的至臻境地。

"人生小满胜万全,何须多虑盈亏事。"二 十四节气中,有小暑、大暑,有小雪、大雪,有 小寒、大寒,有小满,而唯独没有大满,令人

这究竟是为何? 古人讲究天人合一,顺 应天地之道,更善于从自然规律中总结人生 智慧。小满本身就是一个极富哲理与智慧的 节气。月满则亏,水满则溢,花开必落。庄子 《逍遥游》中,"鹪鹩巢于深林,不过一枝;偃鼠 饮河,不过满腹"。它们之所以比人类过得幸 福,是因为所求简单,容易满足

人生啊,小得即盈满。小事满足,可得平 安之乐;小富即安,可享安乐之福。小满的人 生态度,也会让人生更从容松弛。

以前曾学过《易经》,颇有心得。"天道亏 盈而益谦,地道亏盈而流谦,鬼神害盈而福 谦,人道恶盈而好谦。"你看,谦之一卦,六爻 皆吉。福不可享尽,让三分给他人。利不可 占尽,留三分给他人。舍是得,谦亦是得,这 才是大智慧。

金庸的武侠小说中,有一内功心法修炼写 道:"天之道,损有余而补不足,是故虚胜实,不 足胜有余。"练武不满不盈,蔽而新成。天地之 间,日中则昃,月满则亏,器满则覆,物满则 衰。人也是一样,万事有度,"傲不可长,欲不 可纵,志不可满,乐不可极"。过度了就会适得 其反,凡事更忌太满,时乃天道。

人生小满,足矣。小满,是小而满足的生 活智慧,是永不自满的谦虚态度。小满未满, 方得圆满。

■ 温锋(湖北)

暮色垂落,贡水河面上浮起淡青 色的雾岚。文澜桥头的霓虹灯次第 亮起, 贡水河大桥西侧码头, 正架起 焦炭炉,铁水锅里泛着暗红的波纹。 河边的护栏上斜插着几柄柏木勺,像 等待点燃的引信。打铁花的汉子们 裹着防火布围裙,脊背在暮色里拓出 山岳般的轮廓。

我的姨祖父曾是村里最后一代 铁匠,十里八乡都有人前来找他打制 铁具。童年记忆里,他那间靠山的铁 匠铺总蒸腾着橘色雾气,风箱拉出悠 长的喘息,烧得通红的铁块放在铁 砧上被一锤锤锤炼,火星四处乱窜。 最惊心动魄的莫过于淬火瞬间,铁块 入水刹那炸开的水珠,吓得我躲进门 板后。

姨祖父打铁时,那些零散飞溅的 小火花,比起如今贡水河畔的漫天铁 树,就像是银河边缘抖落的流星。

"老辈人说,打铁花是给龙王爷 送的年礼。"表演队里一位年长的师 傅,正用木勺搅动铁水,铁水在陶罐 里咕嘟作响。对岸渐渐聚拢游客,孩 童们举着棉花糖在人群中探头,等待 一场别开生面的焰火。

天色完全暗下来了,鼓声渐起。 五名汉子赤膊上阵,柏木勺舀起铁水 往空中奋力一扬,另一人执松木板凌 空击打。但见万千金珠应声迸裂,夜

穹忽地撕开璀璨的光隙。铁水触到潮湿空 气的瞬间,化作千万朵牡丹和金菊,带着铁水的炽烈与 流星的决绝,在墨色的天幕上泼洒出光的瀑布。河面倒 影被染成琉璃色,浪花里跳动着细碎的金影。

"要诀在腰马合一,泼得高,打得准。"一位年轻的师 傅在换场间隙比划,其他师傅们踩着鼓点将铁水泼向更 高处,无人机盘旋拍摄的镜头里,铁花与音乐喷泉的激 光光束交相辉映。

夜风送来焦煳的气息,那是柏木勺边缘烧灼的痕 迹。恍惚间,我又见姨祖父的铁匠铺,他古铜色的脊梁 弯成满弓,铁锤砸落时肩胛骨如蝶翼翕动。那时打铁花 还是匠人们的自娱,铁水泼在自家院里,火星顺着皴裂 的树皮流淌,仿佛给古树镀了层金身。而今夜,贡水河 畔,来自鄂西深山老铁匠的后裔们,正用先祖淬炼过锄 头镰刀的手,为这座城市锻造光的图腾

"快看!铁花落到河里变成星星了!"穿着苗族服装 的小姑娘指着河面惊呼。几个大学生架起三脚架拍摄 延时影像,镜头里铁花从绽放到凋零不过三秒,却在慢 速世界里显露出珊瑚般的枝丫,每一根末梢都缀着微缩

夜已深,最后一锅铁水沸腾,师傅们铆足了劲儿,一 泼铁水直冲霄汉,在最高点炸成漫天流星雨。河风渐 凉,铁花残烬随风飘向兴隆老街的方向。

我抚摸着冰凉的铁栏,那些被铁花灼烤过的斑点, 如同铭刻在时光里的秘密。雾霭深处,文澜桥上的铜铃 声与打铁花的余韵渐渐和鸣。沉睡在河床下的千年铁 屑,或许正做着发光的好梦。

■ 王珉(福建)

又是一年燥夏,我在市场偶遇一位中 年妇女,挑着一大缸热豆花售卖。豆花入 口温热,色泽幼白,香甜爽滑,柔顺直入胃 肠。我随口问:"以前那个婆婆呢?"中年妇 女眼神一黯:"母亲过世三年了。"我心头一 紧:"一阵子没见,怎么就过世了?""是啊, 时间过得真快……"她叹了一口气。

记得读小学时,每天放学后,我总会看 见卖豆花的婆婆。婆婆做豆花的手艺,从 年轻时就远近闻名。她做的豆花有口皆 碑,生意一直不错,一大缸豆花还没到中午 就卖光了。婆婆挑着小担走街串巷卖豆 花,老远就能听到"豆——花——"的吆喝 声。孩子们一听见这声吆喝,就迫不及待 地拉着大人冲过来。婆婆立刻放下担子, 麻利地取碗盛豆花,细细撒一层白糖。母 亲总会买一碗给我解馋。我坐在担子旁的 矮凳上,高高兴兴地品着豆花。

后来,我离开家乡外出求学,豆花渐渐

夏品豆花

淡出我的视线,却成为嘴角的思念。

中国香港的南丫岛最著名的小吃,非 建兴亚婆豆腐花莫属。虽然只是简易的 铁棚,但光顾的食客却络绎不绝。在名字 上,南方人叫豆花,显得文艺范儿;北方 人则叫豆腐脑,更加形象贴切。或许是地 理原因,上海人吃豆花甜酸咸辣都能接 受。那时上海的豆腐花,都是由货郎挑一 副担子穿过弄堂吆喝兜售。各种调料,甜 酸咸辣,一应俱全,但显然是吃咸豆花的 人多。

我在南京求学时,也吃过致和街菜场 巷口的豆腐脑,咸得彻底。师傅首先用平 勺把雪白的豆花舀到碗里,加入一层酱油, 再点两滴麻油,接着是撒上虾米、榨菜、香 菜末和葱花。豆腐香滑细嫩,完全没有豆 腥味,调料只放盐和酱油,但味道却很鲜 美,连吃三碗才摸着肚皮离开。

豆花饭是川、渝、贵一带偏爱的民间小 吃。"龙豆花",在烟火山城重庆的江津几江 老城家喻户晓,看似普通的手艺,却将豆花

做到极致。当我到重庆旅游时,当地朋友 带我到"龙豆花"吃饭,一进门就看到熊熊 炉火上、沸腾铁锅内被切割成块的雪白豆 花,以及旁边盛满油辣子、青辣椒、花椒面、 花椒油……足有二十余种佐料。当豆花端 上桌时,我迫不及待地拌上调料送人口中, 口感嫩而绵扎,清爽可口,海椒辣到舌根, 豆花甜到心头,此时必须用重庆话来说出 这份感受:"巴适!"意思是很好!

去过豆腐花和豆腐脑南北咸甜之争的 三座代表性城市——广州、重庆、北京。广 式豆腐花一个字概括——甜!和香港的南 丫岛的建兴亚婆豆腐花一样,当地人将它 当成一道甜点。广式豆腐花的做法相对 简单,只是上面淋的糖浆很讲究。北京豆 腐脑和重庆的豆花饭一样有辣椒油,而且 用了蒜泥、卤水作为佐料。同样是香,但 重庆豆腐花是麻辣香味,北京豆腐脑是咸 香。其实,不管是豆腐花还是豆腐脑,咸 也好,甜也罢,都是人们的心头好,何必去

■ 瞿杨生(江西)

夏日的庭院里,一树枇杷 静默伫立,枝叶舒展。它算不 得高大,却自有一番气度,在青 砖灰瓦的映衬下,成了这小院 最动人的风景。

枇杷树的叶子生得别致, 绿得深沉发亮,边缘带着细密 的锯齿。此时的阳光透过叶 缝,总要在青石板上作画,时而 洒下斑驳的光斑,时而投下摇 曳的碎影。最妙的是雨后,水 珠在叶面上滚动,将每一道叶 脉都映得发亮,整棵树就像缀 满了水晶的翡翠伞。

枇杷花开在冬春之交,细 碎的小花洁白如雪,清香淡淡, 不张扬却惹人驻足。而今,那些 不起眼的小花早已化作累累果 实,黄澄澄地缀满枝头,圆润可 爱,像无数小灯笼悬在绿叶之 间,光是瞧着,心里便涌起欢喜。

抚摸着粗糙的树皮,突然 想起古人常说草木有灵,这棵陪着我长大的枇 杷树,原来早就藏在千年的诗行里。李时珍在 《本草纲目》中赞它"秋萌冬花,春实夏熟",独得 四时之气。文人墨客更爱称它为"卢橘",苏轼 笔下"客来茶罢空无有,卢橘杨梅尚带酸"的句 子,说的正是这金丸般的果子。旧时江南人家, 总爱在院角植一株枇杷,既贪它果实酸甜,也图 个吉祥。叶形似琵琶,暗含"平安"之愿;金果累 累,又应了"子孙满堂"的期许。

岁月流转,城市的天际线不断生长,这样寓 意深远的庭院草木,倒成了稀罕物。小时候,每 到这个时节,我和小伙伴们总爱围在树下,仰着 脑袋,眼巴巴地望着那些诱人的果子。大人们 笑着拿来长竹竿,轻轻敲打树枝,窸窣几声,枇 杷便扑簌簌地落下,似一场甜蜜的雨。

枇杷树下,还藏着许多关于家的温暖。夏 日的傍晚,一家人总爱聚在树荫下,摇着蒲扇。 闲话家常。微风拂过,捎来枇杷叶的清香,爷爷 的声音低缓,讲着他年轻时的故事;奶奶端出自 制的绿豆糕,甜软的滋味混着豆香,在唇齿间化 开。那一刻,归巢的麻雀在檐下啁啾,晚霞的余 晖透过叶隙,在地上描出流动的金色花纹,所有 的烦忧都被晚风吹散,只剩下满庭的安宁

如今,我已离开那个小院多年,可每当街头 出现黄澄澄的枇杷,记忆便倏然苏醒。那是竹 竿敲落的果,是蒲扇摇出的风,是再也回不去的 童年时光。一树枇杷一庭夏,它静立时光里,不 言不语,却已道尽岁月温柔。

一碗给铬面

■ 白晓辉(浙江)

多少年来,我常常回忆起年少时吃的

那年浅夏,我和同学晓东骑自行车去 宁波市一中查看中招保送生考试成绩后回 家。出市区到水库泄洪闸时,西天已染上 一抹晚霞,霞光洒在波光粼粼的水面上,恰 似白居易《暮江吟》中所描绘的"一道残阳 铺水中,半江瑟瑟半江红"。眼前美景如 画,但我俩却因饥肠辘辘无心欣赏。

虽然路上买过些油饼充饥,但骑行消 耗了太多体力,早饿得头晕眼花,两腿发 软。暮色下,四周格外荒凉,渺无人烟,只 有马路东边孤零零地立着一幢坐东朝西的 蓝色砖瓦房。那是三开间的房子,中间敞 开着两扇沉重的木门,门楣上悬挂着"饸饹 面"的招牌。我俩想吃点东西再赶路,可翻 遍全身口袋,才凑出可怜的两元钱。我对

让。虽也想过忍着饿回家,但想到还有四 十多里路要赶,不禁望而生畏。

我俩在堤坝上犹豫徘徊许久,眼看霞 光渐逝,夜色渐浓。看着比我更加羞怯的 晓东,我一咬牙,硬着头皮走进店里,鼓起 勇气问道:"老板,多少钱一碗面?" "大碗两块五,小碗两块。"老板答道。

"能不能要一小碗,分成两份呢?"我红 着脸问。 老板仿佛看出了我的窘态,轻轻点了点

头。我连忙向晓东招手,他立刻跑了过来。 面馆老板是位中年男子,自己掌勺,店

里只有一个伙计。不一会儿,伙计端来两 碗热气腾腾的饸饹面,我俩见是两大碗,诧 异地问:"是不是弄错了?"伙计笑着说:"老 板看你们怕是饿坏了,一碗不够吃,就做了

我和晓东只迟疑了一瞬,随即端起碗 便狼吞虎咽地吃起来。一碗热乎乎的饸饹 晓东说:"你进去买饭吧。"晓东说:"还是你面下肚,我俩的额头冒出了细细的一层 进去买吧。"青涩的少年都要面子,谁都不 汗。见老板在汤锅旁忙着为其他客人煮 好意思拿这点钱进去买饭,就这样你推我 面,我们走过去付钱,正因囊中羞涩只有两

元钱而不知怎么开口时,只见老板站在氤 氲的热气后笑着说:"吃饱了吗?给两块钱 就行。"我和晓东忙递过那几张攥得皱巴巴 的纸币,道谢之后就告别了这家店。回去 的路上,我俩谁也没有说话,身上暖洋洋的 好像有使不完的力气……

这是发生在1996年的事。8年后的春 天,我参加了工作,心中始终惦记着那家面 馆和那位善良的老板,那张和蔼可亲的圆 脸,时不时在我脑海里浮现。于是,我按捺 不住内心的冲动,踏上寻访之路,满心期待 着能再尝一尝那碗饱含温暖的饸饹面,再郑 重地向老板道一声谢。然而,当我赶到那里 时,面馆早已不见踪影,只剩下一片拆除后 的荒芜,让人怅然若失,久久不忍离去。

这些年,我去过南疆北国许许多多城 唯有年少时的那碗饸饹面,让我始终难以 忘怀。那碗饱含善意的饸饹面,不但填饱 了我年少时的辘辘饥肠,更像一束温暖的 光,照亮我前行的路,让我立志去做一个传 递善意的人!

姑苏荷

■ 徐宏敏(江苏)

梅雨季刚过,巴城老街便冒出了卖荷花 的老人。竹筐里的荷花用湿棉布盖着,花苞 尖端凝着水珠,像一支支蘸了胭脂的笔,在青 石板路上画出淡淡荷香。阿婆掀开布角,露 出底下裹着荷叶的莲蓬,碧色的叶片边缘微 微卷起,像是给夏天镶了一道绿边。

老苏州人吃荷花,讲究"三时三态":清晨 带露的花苞最宜入馔,午间盛放的花瓣可做 甜羹,傍晚凋谢的残荷能酿花露。我曾租住 在吴中区的民宅,那里住着很多苏州本土的 老人。住我隔壁的张奶奶,总在天刚蒙蒙亮 时,去护城河边采荷,竹篮里的荷花用湿帕子 裹着,茎秆上还缠着几丝水草。瞧见我,总会 拿出一支给我,还告诉我:"荷花要在早上摘, 摘早了味苦,摘晚了香散。

她还告诉我怎样"吃荷花"。我一直以 为,荷花是用来观赏的,没想到还可以吃。 最经典的吃法是荷花酥。只见张奶奶把

花瓣逐片摘下,在清水中漂洗三遍,沥干后裹 上用糯米粉、白糖、猪油调成的面糊。油温五 成热时下锅,花瓣在油中绽开,像一朵金色的 睡莲。起锅后撒上糖粉,咬一口,外皮酥脆得 簌簌掉渣,内里的花瓣却还带着清润,甜香中 藏着一丝若有若无的苦,像夏天雷雨前的风, 爽利中带着温柔。

还有一种吃法是荷花鸡。有一次我在菜 市场门口,看到有人卖荷花鸡,整鸡去骨后填 人火腿、香菇、莲子,再用新鲜荷叶包裹,最妙 的是在鸡腹里塞进三枚含苞待放的荷花苞。 蒸笼揭开时,荷叶的清香混着鸡肉的鲜甜扑 面而来,荷花苞在热气中半开未开,花瓣染着 淡淡的鹅黄色。咬一口,舌尖先触到荷香的 清冽,继而漫上鸡肉的醇厚,最后竟有一丝回 甘,如同荷花在嘴里绽放。

另外还有荷花酿、荷花粥和荷花软糕。

炎炎夏日,在观前街的老字号里,经常 偶遇荷花酿。玻璃罐里泡着整朵的荷花, 白酒被映成淡粉色,凑近了能看见花瓣上 的细绒毛。掌柜的用竹勺慢慢地舀酒,闻 着酒香,顿时暑气消了大半。有次贪心多 喝了两杯,夜里梦见自己躺在荷叶上,随波 漂进了藕花深处,醒来后枕巾上竟还留着淡

上面浮着几片荷花花瓣。卖粥的阿叔用舀子 轻轻搅动,花瓣便在粥里转起圈来,像泛舟湖 上的佳人。买上一碗,撒点白糖,趁温热喝下 去,荷香顺着喉咙滑进胃里,清清爽爽。有时 会看见穿着旗袍的阿姨来买粥,用绢帕垫着 碗底,小口啜饮的模样,仿佛把整个夏天的诗 意都喝进了肚子里。

糕团店还会推出荷花软糕。米粉里拌了 荷花汁,蒸好的糕体呈淡粉色,上面点缀着金 黄的桂花。轻轻咬一口,软糯弹牙,荷香和桂 花香在舌尖上缠绕。放学回家的孩子总会买 上一块,边吃边在青石板路上蹦跳,嘴角沾着 糕屑,像只偷喝了花蜜的小蜜蜂。

- 《山家清供》里早有"荷花鲜"的记载:"取 荷花略蒸,和以鸡酥,实以蟹肉,用小荷叶裹 之。"文人雅士吃荷花,总爱赋予其诗意。沈 复在《浮生六记》里写芸娘用荷花制香茶: "夏月荷花初开时,晚含而晓放,芸用小纱囊 撮茶叶少许,置花心,则早取出,烹天泉水泡 缓绽开。

之,香韵尤绝。"这种茶我曾试过,取清晨带露 菜市场的角落,总有卖荷花粥的摊子。 的荷花,把龙井茶叶放进花心,用细棉线扎 铁锅里的粥咕嘟咕嘟冒着泡,米粒煮得软烂,好,次日取出茶叶冲泡,茶汤里果然带着荷花 的幽微香气,仿佛把整个夏天的晨光都泡进 了壶里。

> 苏州人对荷花的爱,藏在二十四节气里 立夏尝新,必用荷花入馔;小暑纳凉,荷花露是 标配;就连霜降之后,也要把残荷晒干,用来煮 水泡脚。记得去年冬至,去耦园赏残荷,看见 园丁正在收割枯荷,问他做什么用,答曰:"晒 干了烧荷花茶,冬天喝了暖身子。"原来在苏州 人眼里,荷花从盛开到凋零,都是大自然的馈 赠,每一个阶段都有其独特的用处,正如人生 的四季,各有各的风味。

> 每逢夏日,我总会去苏州的古街走走,在 某个转角的茶馆里,点上一壶荷花茶,要一碟 荷花酥。看窗外的小河上漂着荷叶,听评弹 艺人唱着"良辰美景奈何天",舌尖上的荷香 便与记忆中的时光重叠,恍惚间又回到了在 吴中租的老院子,看见张奶奶在灶台前炸荷 花酥,油锅里的花瓣像一朵金色的睡莲,正缓





