

人生小满胜万全

■ 维 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，是最接地气的气节，一边是农家小满天，一边是人生古难全。

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，却仍未熟透结实。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，新禾入田，扎根立长，青绿漫过田野，一派生机勃勃的景象。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，令人深思。

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》，颇有所得。“天道亏盈而益谦，地道亏盈而流谦，鬼神盈而福谦，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。

■ 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，时而投下摇曳的踪影。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。

枇杷花开在立春之交，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，既食它果实酸甜，也图个吉祥。叶形似琵琶，暗合“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，所有的烦恼都被晚风吹散，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。

一树枇杷一庭夏

铁树银花夜未央

■ 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。铁水融到潮湿空气的瞬间，化作千万朵牡丹和金菊，带着铁水的炽烈与流星的决绝，在黑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，波得高，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波向更高处，无人机盘旋拍摄的镜头里，铁花与音乐喷泉的激

夜风送来焦糊的气息，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舞动。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的

太阳。

夜已深，最后一锅铁水沸腾，师傅们铆足了劲儿，一波铁水直冲霄汉，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，挑着一大缸红豆花售卖。豆花入口温热，色泽幼白，香甜顺滑，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

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江江老城家喻户晓，看似普通的手艺，却将豆花

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江江老城家喻户晓，看似普通的手艺，却将豆花

一碗饴饽面

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？”

“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饴饽面，我俩见是两大碗，诧异地问：“是不是弄错了？”伙计笑着答：“老板看你们怕是饿坏了，一碗不够吃，就做了两碗。”

我和晓东只迟疑了一瞬，随即端起碗便狼吞虎咽地吃起来。一碗热乎乎的饴饽面下肚，我俩的额头冒出了细细的一层汗。见老板在汤锅旁忙着为其他客人煮面，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饴饽面，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凉，让人怅然若失，久久不忍离去。

这些年，我去过新疆北国许许多多城市，品尝过各种美味佳肴，宛若过眼云烟，唯有年少时的那碗饴饽面，让我始终难以忘怀。那碗饱含善意的饴饽面，不但填饱了我年少时的饥肠辘辘，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！

姑苏荷事

淡的荷香。

菜市场的角落，总有卖荷花粥的摊子。铁锅里的粥咕嘟咕嘟冒着泡，米粒煮得软烂，上面浮着几片荷花花瓣。卖粥的阿叔用勺子轻轻搅动，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，晚香而晓放，芸用小纱囊撮茶叶少许，置花心，明早取出，烹天泉水泡

■ 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饌，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

