

夏日乡村

□吴珉

小时候家乡的夏天感觉中除了热之外，就是饱胀。庄稼是肥硕的，菜园嫁妆丰厚，家里的餐桌也是丰盛的。乡村的夏天，树木被成吨的绿色压得喘不过气来，稻田里的早稻是绿的，一块块如同棋盘格般。风一吹，稻子起舞，站在高坡上看风掠过稻田，如同看到激情澎湃的大舞台。

乡村的太阳无遮无挡，直直地兜头淋下，天是纯净的蓝色，白云点缀其中，绿肥红瘦里，我们几个野丫头像脚走在田埂上，向大自然一遍遍地索取可以果腹的食物。在没有零食的年代，大地上的一切都是我们取之不竭的食材，胃口极好的我们总能在大快朵颐里吃出好心情。

吃过茅针接着吃桑葚，桑葚只有一点红时，我们就迫不及待地去摘，桑树高处紫红色的桑葚是诱惑我们的目标。小丫头们都会爬树，攀到树顶，就边摘边吃，嘴巴边一圈紫红色，再往口袋里装一点给树下眼巴巴地看中的更小的丫头解馋。

莲蓬也是夏天常吃不厌的零食，家乡湖北是千湖之省，水系发达，湖泊众多，我家应城属于丘陵地带，低洼处都

是种藕。莲蓬还不成熟时，我们就下塘摘。那时候不知道有溪头卧剥莲蓬的诗句，我们几个小丫头摘很多莲蓬一起分享，都是卧在树荫下剥莲蓬吃，在文化生活贫瘠的年代，仿佛只有吃，才有幸福感。

野地里还有覆盆子、金银花、野葡萄都是我们小时候吃过的食物，酸酸甜甜的味道充斥着整个夏天。妈妈的菜园里的番茄和黄瓜也能吃，只是我们虽小却懂得只能吃自家菜园里的黄瓜、香瓜和番茄，对别人家的食物看都不看一眼。夏日的午后，家长们都下地干活去了，我们在地大上就地取材，填饱漫长白昼带来的饥饿感。

喜欢夏天，妈妈每到夏天就动手做美食过苦夏。馒头、凉粉、凉拌菜、蚕豆米、米粑，毕竟夏天地里的活多，大人也会饿。妈妈割一小捆蚕豆杆回来，我们兄妹几个就去把豆荚摘下，然后剥开聚到一个小盆子里。蚕豆洗干净后，妈妈用开水煮熟捞起来沥干水分放到瓦盆里，就成了我们的零食，时不时抓一把吃下。馒头都是在午后做，我们睡午觉了，妈妈一个人揉面、醒面、分切、在大灶膛蒸熟，然后放在笊箕里，用一块纱布盖起来防止苍蝇和蚊子。午睡醒来，嗅着麦子的香味寻到馒头藏身之

处，抓一个温热的馒头，三口两口就消灭一个，然后下地干活。米粑是用细米磨成米浆，然后加糖、加食用碱，一勺一勺地在锅里摊开，然后烤熟，米粑底一层淡黄色的锅巴，粑面细腻雪白，香甜的气息从粑面散出，极为诱人。凉粉是淀粉打糊，然后煮熟划块，再用冷水泡起来，吃时用小刀划成一厘米左右的小方块，加熟水、放糖、放醋，搅拌后就能吃了。凉粉在三伏天几乎天天吃，是唯一价格最廉能解暑的食物。那时候，西瓜种植是需要技术的，价格很高，吃不起就吃凉粉解暑热。

夏天天热，一大早去摘些栀子花放几朵家里，用水养起来，头上戴一朵，即使疯跑出一身汗，也因为栀子花的香气掩盖了汗臭。晚上搬出竹床乘凉，大人一堆、姑娘们一堆，汉子们一堆，各自群聊。我们几个小丫头就追着萤火虫跑来跑去，跑累了，爬到竹床上躺着，妈妈就一边摇动蒲扇，一边讲那些神话故事，大姑娘们跟着收音机唱：月亮走我也走，我送阿哥到桥头……我就在妈妈的讲述声中，嗅着栀子花的香味、听着稻田里蛙鼓声进入梦乡。夏天，正是乡村抢收早稻、抢插晚稻秧的日子，三伏天都是戴着草帽遮挡阳光、带着毛巾下地干活，节令不等人，晚稻秧必须在

立秋前插下，父母忙下地干活，我们小萝卜头就在家洗衣服、摘菜，辅助妈妈做饭。午后，我们就烧开水，一舀子一舀子地灌进陶壶里，抓一把粗茶叶，等凉了就送到地里给干活的家人喝，在村邻的夸奖声中，我擦着汗水笑得开心。很小的时候，我们就自觉地劳动了。那时候的夏天，是一页精美的版画，永远铭刻在我的心里。

我长大了，离开家乡混迹南京并定居，母亲早已经驾鹤西去，关于夏天的母亲牌美食再也吃不到了，手巧的侄媳妇玲玲做的美食也吃不出记忆中的味道了。老家成了空城，只有几户老弱病残还在乡村务农，和我同龄的伙伴都在城市里打拼并乐业安居。桑树没有了，荷塘没有了，稻田也被圈起来养殖鱼虾了，乡村，只有阳光依旧炽热。

喜欢记忆中家乡的夏天，没有西瓜和空调，却有大自然给我们的无尽恩赐，还有我们被阳光晒黑的淳朴笑脸。无数次在梦里醒来，我都睡在老房子里，在蛙鼓虫鸣的大合奏里梦见妈妈和乡村美食。那些记忆让我记住我是农民的女儿，无论城市的霓虹如何诱人，我坚守着农民的质朴和宽厚。

(作者系江苏省南京市文学爱好者)

清平乐·追韵者

□胡乐浩

天命开外

身心两自在

登山临水人豪迈

秀景过眼开怀

凤鸣公园一隅

处处花香鸟啼

一杆丝竹在手

旋律时隐时出

(作者系枣庄市文学爱好者)

白族三道茶

□刘忠民

“头道茶苦，二道茶甜，三道茶是回味。”在大理“三月街”民俗文化旅游节上，我品尝到了当地著名的三道茶。独特的茶道，深厚的茶文化，既体现了白族同胞的热情好客又寓意白族同胞“先苦后甜，回味无穷”的人生哲理。

“三月街”民俗文化旅游节是芙蓉桥白族乡一年一度的盛会，节日期间，白族同胞身着盛装，齐聚点苍山下，载歌载舞，欢庆佳节。

“有朋自远方来不亦乐乎！”白族同胞对饮茶十分讲究，用如雷贯耳的三道茶招待贵宾，是为最高礼仪。

我喝的三道茶，是朋友的老父亲用心烹制的。制作第一道茶时，这位年过花甲的白族老人清水净手之后，将一只小砂罐置于文火之上慢慢烘烤，待砂罐烤热后，取一小撮茶叶置于罐内，继续烘烤，并不停地转动砂罐。罐内茶叶受热，发出“啪啪”的声响，似是欢迎来客的掌声，叶色也渐渐变黄，溢出焦糖般的香气，老人把握时机，立即注入烧沸的开水，罐内水花翻腾，茶香四溢。老人将沸腾的茶水注入茶盅，再由朋友双手举盅献给我。我接过茶盅，只见盅中茶水色如琥珀，茶气氤氲，我端起茶盅，一饮而尽。然而，这不是甘醇之茶，苦涩之味瞬间占满口腔，我不免皱起眉头。朋友见状，向我介绍说：“这是清苦之茶，代表的是人生的苦境。人生之旅，举步维艰，创业之始，苦字当头，面对困苦境，惟有不屈不挠、坚忍进取，才能不断进步，实现人生梦想！”

第一道茶喝罢，老人又继续用小砂罐置茶，烤茶，为我泡制二道茶。这次，老人在大若小碗的茶杯内放入少许红糖、乳扇（牛奶干）、桂皮等，随着茶汤的徐徐倾

入，香气四溢，我轻轻地抿上一口，顿觉香甜可口，满口生香，精神愉悦。朋友告诉我：“二道茶是甜茶，营养丰富，寓意人生经过努力奋斗，走出困苦的煎熬，收获了累累硕果。既代表人生的苦尽甘来，也诠释了幸福是奋斗出来的人生哲理。”

第三道茶，称之为回味茶。其煮茶方法虽然相同，但茶杯中已放入了蜂蜜、炒米花、核桃仁和姜、桂皮、花椒粒等作料与“苍山雪绿茶”煎制而成。饮第三道茶时，一边晃动茶盅，使茶汤和作料均匀混合，一边口中“呼呼”作响，趁热饮下，甜、酸、苦、辣，各味俱全，回味无穷。朋友说：“这道茶告诫人们，凡事要多‘回味’，切记‘先苦后甜’的哲理！”

朋友的老父亲一边制茶，一边向我娓娓道来：“白族三道茶起源于唐初，之后不断发展，经过宋、元时期到了明、清之际，白族家庭在婚事、节日期间形成了专饮三道茶的习俗。如今白族三道茶已发展到极富内涵的茶文化，成为一道颇具民族风情的茶文化……”

喝着老人亲手烹制、寓意深刻的“三道茶”，我连连起身道谢：“挪卫您，挪卫您(白族语，谢谢您)！”朋友的老父亲满面慈祥，随后，老人家又融入欢乐的人群，和大家一起跳起了白族杖鼓舞、帝虎舞、霸王鞭等传统节目，一招一式，极具传统，我陶醉期间，身心受到了极大的鼓舞和洗礼！

被列入国家级非物质文化遗产代表性项目名录的白族三道茶，融进白族人对生活的解悟和智慧。最初只是长辈对晚辈求学、学艺、经商以及新女婿上门时的一种礼俗。喝到白族三道茶，便意味着得到了白族人最美好的祝福。它独特的“一苦二甜三回味”带给人们的是深刻的哲理亦暗合了佛家追求人格完善的最高境界。

(作者系辽宁省岫岩县文学爱好者)

公益广告

枣庄市新闻传媒中心 宣

时时注意安全
处处预防火灾

防范火灾风险 建设美好家园

拥抱绿色生活
共享美好未来

总编辑

褚洪波