



人间小满最好

□苏宝大

核”的“仙果”。唯有进了小满才可享受到它的“仙味”。

人间小满最好。此时，不算太热，衣着飘逸，日头渐长，梅子发黄，石榴花开。

人间小满最好。此时，桑葚由红转紫。桑葚成熟后，采摘即可食用。桑葚味甜汁多，酸甜适口，补肝益肾，生津润燥，乌发明目。多吃桑葚保健有功效。桑葚也可采摘收集晾干，可泡茶可泡酒。

人间小满最好。自古以来，就算家中盆满钵满，粮仓谷满，老祖宗告诉我们，人间小满最好，小满才有乐。想起童年，哪怕得到邻家老太赏给的一小块糖果，捏在手心总会屁颠屁颠乐哉半天。

我仍记得，刚从部队回来参加工

菜皮儿

□吴大镞

吃。没几天，家中的黄菜皮儿也吃光了。为了保命，我父亲和其它菜农一样，趁好天扛着一把铁锹，挎着一只竹篮子下田去挖菜根，连同冻瘪的黄叶子一起带回家煮了充饥。就这样，一家人主要就靠这黄菜皮儿度过一个终生难忘的冬天。现在回想起来，毫不起眼的黄菜皮儿，曾经是我们全家的“救命”呐。

我10岁左右的时候，全国解放了，新中国诞生了，老百姓本想安安稳稳地过日子，可恨美国又发动了野蛮的侵略战争，并把战火烧到我国鸭绿江边。在党中央、毛主席的号召下，全国掀起了抗美援朝的热潮。那年冬天十分寒冷，满河结冰，田里的青菜都冻得半死不活了。为了支援中国人民志愿军打败美国强盗，在党和政府的号召下，广大村民纷纷下地挖菜，回家后再把冻着的青菜择洗干净送到村部去。村里干部支起一个大锅，烧了大半锅开水，把各户送来的青菜放到锅里用开水烫，然后捞起来晒成菜干子上缴到政府，统一送到朝鲜



拾草

□陶俊国

那天回老家，遇到大哥正在把从河岸割回来的芦苇（浆芦），用锯子锯成一小截一小截的，捆好，堆到屋后，做煮饭烧菜的燃料。

虽然，如今人们煮饭烧菜都用上了电饭锅电炒锅液化石油气，但大哥一直坚持用土灶煮饭烧菜，其实不止大哥一家，在农村，许多老人依旧喜欢用土灶煮饭烧菜，既节省电费液化气费，又方便。况且，现在在农村，煮饭烧菜的柴草特别多，再也不用像上世纪大集体时期，每到冬天人们都要到东海拾草了。

脑海中不由回想起上世纪唯一的一次去大丰黄海滩涂拾草的经历。

那年我刚高中毕业，生产队安排各户去东海拾草，我便和大哥和一个远房表哥一同去。

我们是在腊月十八去的。那是我第一次出门，我一直想看大海，为了到了拾草的地方就能看到汹涌澎湃的大海了。其实，真正的大海离拾草的地方还有二百多里路呢！

我们三人吃过早饭就出发。表哥掌

点燃创业激情 放飞创业梦想



散文

话渔·画渔 (14) 摸河蚌

文/刘春龙 图/李劲松

提起河蚌，我们或许会想到传说中的河蚌精。不管是《西游记》里的，还是银幕舞台上的，抑或庙会走街队伍中的……无一例外，所有的河蚌精都是女性的化身。不知为何，这些成了妖精的河蚌，仍



小暑的“妈妈菜”

□庞余亮

小暑雨如眼，大暑雨如金。落在小暑节气里的如银的雨点到底有多大的呢？肯定比蚕豆还大。

对，是蚕豆，而不是黄豆。不是比黄豆大的雨点，而是比蚕豆还大的雨点。啪嗒啪嗒，冷不丁地，就往下落，从来不跟你商量，即使县广播站里的那个女播音员说了多少次“三千米上空”也没用的。想想也够了不起的，如果那比蚕豆大的雨点是从“三千米上空”落下来的，那当初在天上的时候该有多大？比碗大？比洗脸盆大？还是比我们首屈一指澡桶还要大？

想破头也没用的。比如那播音员还反复说起的“百帕”，那“百帕”很神秘，几乎是深不可测，究竟是什么意思？去问刚刚毕业回村的高中毕业生，这些穿白的确良村衫的秀才们吱吱呜呜的，也说不清楚。但那神秘的“百帕”肯定与天空有

粢饭

□夏义阳

水乡兴化，日常生活还是挺讲究的，不管是住在城里，还是家在镇上，最简单的“早上皮包水，晚上水包皮”。“水包皮”是到浴室洗澡的形象说法，操劳一天的工作，下班了泡在热腾腾的浴池里，那份舒坦那份朦胧那份放松会让一天的劳累、疲惫悄悄褪去；“皮包水”则指到茶馆里喝茶，闲暇时分，亲朋好友聚在一起，喝茶去，当然不仅喝茶，还吃各种小菜以及点心，如果需要，还可再叫一碗阳春面，真正茶足饭饱。而平时时分，一些流动的摊点也会让你早餐有滋有味。

大街十字路口，就是人们吃早饭的最佳的天然场所，有炸油条的，有摊米摊饼的，有煎杂粮饼的，当然也有捏菜饭的。“萝卜青菜，各有所爱。”生意都不错，每

版本。也许河蚌与田螺原本同类，编故事的图省事，只把主人公的名字换了，情节一点没动。说某一忠厚老实的青年，偶然捡到一只受伤的河蚌，带回家养着，哪晓得河蚌竟化为人身，偷偷给他洗衣做饭，终有一天，河蚌精被青年识破，二人结为夫妻。这故事无疑给男人包括那些懵懂少年以无尽的遐想，什么时候也能碰上这样的美事？

故事似乎就在我们身边，因为家乡的水域到处都有河蚌，自然也就有了发生故事的可能。不过，故事听了也就听了，当不得真的，更多的是，尤其是放暑假了，乡下孩子常会闹腾着去摸河蚌。

谁都会就摸河蚌这个话题说得头头是道。管他趴在船帮探身去摸，还是蹿到河里弯腰去摸，远不如赤条条跳进水中来得痛快，游泳、消暑、摸河蚌，三不误。这正是水乡孩子首选的方式。

水沿边有一种叫“老鸹嘴儿”的河蚌，孩子们是看不上眼的，个头小，壳子厚，肉也少。这大概是蚌类中最小的了。至于为何叫这么个怪名，想必是它狭长的体形真的很像老鸹的尖喙，不过它倒是有一个好听的学名，叫珠蚌。

水再深点，就可摸到一种叫“河歪”的了，这是家乡最为常见的。我至今不明白，乡人为何把河蚌称做河歪或歪儿，而河歪似乎又是专指这种圆圆鼓鼓的河蚌，学名叫无齿蚌的。现在菜市场里卖的河蚌，大多是属于这一类的。

我们最喜欢摸“江歪”，那才带劲

呢。江歪只生活在大河里，小沟小塘是不会有。江歪个头大，一只只能抵河歪好几只。叫它江歪是与河歪相比较，取其大的意思，应该跟长江没什么关联。后来才知道，这种江歪叫冠蚌，俗称大肚蚌，还有一种江歪叫帆蚌，又叫三角蚌，用来培育珍珠最好不过了。

村后的车路河里有的是江歪，就看你愿意不愿意去摸了。通常我们会约上几个伙伴，带只澡盆，沿着河南岸的浅水处，依次排开往前趟，踩着江歪了，一个猛子下去，扳上来，扔到澡盆里。有时也玩点新花样，不许扎猛子，看谁能把江歪弄上来。那就要考你的功夫了，先用脚在江歪两侧松动泥土，再把江歪“挤”出来，然后双脚盘住，靠水的“漾”力，托起江歪，也可将江歪移到脚面，慢慢往上提……

对于孩子们来说，摸河蚌只是水中嬉戏的一部分，或许原本就是他们的一小诡计，这淘气的偶得说不定能减轻大人的责骂呢。你想想，父母虽说为一个下午找不到孩子而着急，可当看到孩子摸来的满盆河蚌，那刚刚板起的面孔也就渐渐和缓了。

有一年，村里有人在车路河里摸到一只十多斤重的大江歪，我们都跑去看了。真大啊，搁在澡盆里满满的。后来听说大江歪被一帮人“碰头”吃了，劈开时发现好几颗珍珠呢。那天夜里，我做了个梦，梦见大江歪变成一个姑娘，凄凄地看着我们，欲语又止……

晒干的蚕豆，蚕豆还青着，但很坚硬。母亲把菜刀反过来，刀刀朝上，夹在两只脚之间。将干蚕豆放在刀刃上，然后举起桑树做的杵臼棒，狠狠砸下——

蚕豆来不及躲闪，已被母亲劈成了两瓣。随后，母亲再剥去蚕豆衣。洒在竹箩里的蚕豆瓣如黄玉，光滑，温润。

外面，那比蚕豆大的雨点还在下，比雨点还大的水泡瞬间产生瞬间破灭。但已和我们无关了。母亲做的腌雨菜豆瓣汤已盛上了桌。那些黄玉般的蚕豆瓣在雨菜的包围中碎裂开来，像荡漾在碗中的一朵朵奇迹之花。

这咸菜蚕豆瓣汤，极咸鲜，极糯，极下饭，我在内心一直把它叫做“妈妈菜”。

小暑年年会来，比蚕豆大的雨点也会落到我的头上，但不吃这“妈妈菜”已有好多年了！

小刀把火腿肠剖开，去掉包装，再用刀划几道痕，放在油锅里炸，有时换了搭档，也别有滋味的，蒸饭裹火腿肠，就颇为年轻一族喜爱。

假如要吃软糯的油条，还得去油条摊上跑一趟。事实上，油条摊和粢饭摊也是紧邻在一起的，就像一条流水线，分工作业。也有一家同时兼营几个项目的，这样，食客的选择余地会更大，生意自然会更红火。吃粢饭也有窍门，要边捏边吃，既可口又可乐。每吃一口菜饭，要握一握，再吃下一口。饭团散了，可就不那么香了。

如果不忙，还可喝杯豆浆，你想，淡香的粢饭团，再伴一杯甜甜的豆浆，干湿相宜，那感觉，那滋味，那惬意，怎一个“爽”字了得。

而能把“百帕”的消息带回到我们身边，只有那比蚕豆大的雨点。

啪嗒啪嗒。啪嗒啪嗒。雨下得急，正在“发棵”的水稻们也长得着急，还有那些树，大叶子的树，小叶子的树。比蚕豆还大的雨点砸在它们的头上。它们一点也不慌张，身子一晃。比蚕豆大的雨点就弹到地上去了。地上的水，流成了小沟。而原来的小沟，变成了小运河。原来的小河成了湖——它把原来的可以淘米可以晾衣的木码头吃下去了。

比蚕豆大的雨点就这样，落在水面上，砸出了一个比雨点还大的水泡。那水泡还会游走，像充了气的玻璃船，跟着流水的方向向前走，有的水泡会走得很远，如果它不碰到浮在水面上的几根麦秸秆的话。

小暑的雨点下得恰到好处，那是纯银的雨点。如果下得高兴起来，一天也不想

个摊点前都围着一群人，粢饭摊子前甚至都排成队了。老板娘照例有条不紊地忙碌着，当然有的在吃粢饭，女生小口轻轻地咬，男士则大口大口地嚼，那感觉好像在吃什么山珍海味。确实，风味小吃，一定要在街头咬嚼才有意思，离开特定的情境，吃起来反倒没感觉了。食欲是挡不住的，等候只会更增添了食欲，所以一旦到手也就顾不了风度形象了，难怪管子说“仓廪实而知礼节，衣食足而知荣辱”。

粢饭，一种食品，将糯米和粳米掺和，用冷水浸泡，沥干后煮熟，吃时中间裹油条等捏成饭团。词典上的解释固然不错，但具体细节还是值得一说的。首先得准备好材料，黑芝麻炒熟，一部分春成芝麻粉拌在白糖里，另一部分备用；还有熟咸菜、榨菜丝、火