

# 藏在荷香里的乡愁

□陈丽娟

外婆家的村外有口荷塘，虽然不是太大，但装得下四季风光。春水初涨，秋叶飘零，冬雪覆冰，都各有意趣。然而，最让人喜爱的是夏日的荷塘。

晨光熹微时，塘面浮着薄雾。荷叶上滚着露珠，被初阳一照，便成了满塘碎金。池畔柳丝如未梳的长发，垂垂而落，拂水轻漾，仿佛网住了散漫的时光。池水清浅，却泛着微绿，静静躺在绿云般的荷叶之下，温柔地倒映着浮动的云影天光。忽然，一只翠鸟如射出的绿箭掠过水面，瞬间叼走一条小鱼，只留下细碎的涟漪，一圈一圈慢慢扩散开来。不久，蛙声传出，起初一两声，后来便此起彼伏，聒噪成一片，仿佛在热风里合奏着盛夏的喧嚣。

盛夏的午日，太阳如一团熔化的白金，倾泻在荷塘上。荷塘仿佛是被热浪裹紧的一块翡翠，碧绿的荷叶，挤挤挨挨，密不透风地铺满了整个水面。它们又圆又大，撑起一片浓阴。荷叶之间，荷花正开，粉白相间，宛如素面少女初着胭脂，羞怯怯地探出水面，亭亭于万绿丛中，含情脉脉，吐着淡而清雅的幽香。塘边柳树上蝉鸣声连成一片，像一首高昂的交响乐，在炽热的空气中回荡。

傍晚，暑气稍退，蝉鸣也弱了，天色转为黯淡的灰蓝色。夕阳的余晖如倦怠的胭脂，淡淡涂抹在荷叶之上。蛙声又起，却较午时沉缓了许多，像慵懒的叹息，散漫地沉入水中。凉风徐徐而来，拂过池塘，荷的清幽便乘着风，向四面飘溢，沁人心脾。荷叶受风而摇动，沙沙作响，仿佛无数双碧绿的手掌在低语。风过处，水珠便滚动在

荷叶的掌心里，晶莹剔透，圆润如泪滴，在暮色里闪着微光。蜻蜓点水而飞，翅膀被风揉皱，宛如透明易碎的小小纸鸢，在荷香中穿行，又悠然停在花尖之上，颤巍巍地振动着薄翼。

晚饭后，沐浴着月色的塘边热闹起来。竹椅、马扎、条凳，排成歪歪扭扭的阵势。老人们摇着蒲扇，讲着古老的故事；小孩子们听得入神，连蚊子叮在腿上也不觉。那边生产队的社员在谈论着庄稼的喜人长势，说今年又是一个丰收年。说着、笑着，一派欢快热闹的景象。忽然，一阵动听的豫剧清唱传来，那是村剧团的台柱子保和舅在唱《朝阳沟》选段，唱得字正腔圆、悦耳动听，赢得乘凉人们的喝彩声。更有几个顽童，脱了鞋袜，将脚浸在水里，惊得小鱼四散。夜色中萤火虫开始在水草丛中飞舞，与初现的星星争辉。

夜再深些，乘凉的人渐渐散了。月光漫过荷塘，将荷叶的轮廓描在塘边的地上，随风晃动，像一幅水墨画。偶有鱼儿跃出水面，啪的一声，惊醒了睡莲。这时若还有人未归，脚步声便格外清晰，惊起塘边草丛中的青蛙，扑咚咚地跳入水中。

我曾立于塘边，凝望着那叶心托着的水珠——圆润而光洁，仿佛浓缩了整个荷塘的清幽与寂静。这小小水珠，生灭于瞬息之间，竟也映照出天光云影的万千气象。倏忽间，水珠滚动，滑入水中，溶进池塘的幽暗里了。它脆弱又完美地存在着，盛满整个世界的倒影，旋即又消隐无形。然而，那转瞬即逝的晶莹，却将整个荷塘的呼吸，永恒地收存在了荷叶的褶皱里。

时光荏苒，半个多世纪过去了，但那荷香、那荷塘边乘凉的乡亲们的欢笑声，那飘在水面上的戏文和那蛙鼓声，总在某个溽暑难眠的夜里，悄然浮上心头，让我记忆犹新，永远温暖着我这颗游子的心。

## 蝉鸣渐轻时

□吴丰

蝉鸣被风啃去半段  
剩下的音节悬在枝丫  
草叶举着晨露的镜子  
照见自己渐黄的指甲

阳光不再直直扎进泥土  
斜斜地，在墙根叠着影子  
晾衣绳上的蓝布衫  
晃得比蝉蜕更轻些

菜市场的冬瓜滚成小山  
新米在竹筐里泛着白  
卖菜阿婆收起蒲扇  
指尖捏着半片秋阳

我把冰镇西瓜移进橱柜  
玻璃上凝着夏天的指纹  
一片梧桐叶扑在窗上  
像要把未说的热，轻轻擦掉

暮色漫过晾衣绳时  
某片叶子正踮脚  
把夏天彩色的裙摆  
烙印在天际的晚霞

## 观花洲书院(外一首)

□朱立明

乘兴七秩宛地走，  
花洲书院游客稠。  
千年古韵今犹在，  
百代儒风劲仍遒。  
孔圣音容播四海，  
范公名记誉九州。  
稚童朗朗诵经典，  
盛世更怀天下忧。

## 重游柳营不得而感

竹山前哨守津门，  
孤岛三无绝世尘。  
朝伴浪花巡阵地，  
晚陪皓月诵雄文。  
斗寒抗暑千般苦，  
演武操戈一寸心。  
热血海疆成旧梦，  
东溟屢眺枉凝神。

(注：孤岛三无是指当年驻守的大竹山岛是个无居民、无耕地、无淡水，面积只有1平方公里的小孤岛。)

## 西瓜酱香三伏天

□杨凤莲

婆婆是濮阳人，从小受做卖酱小生意父母的熏陶，做得一手好酱。今年还没入伏时，婆婆就张罗起做西瓜酱了。而小孙子最喜欢吃太奶的“张氏西瓜酱”，他那声像模像样的“开坛了，吃酱了”的吆喝，更是加快了我家年年伏天做西瓜酱的进程。

黄豆是提前几天买好、拣好的，清洗是两遍搓、三遍淘，泡豆子是换水两次、浸够8个小时。

入伏那天，加水开火煮豆子，小孙子看着表大火煮、小火炖耗费一个半小时，直到豆子被煮成手指一捏就软碎才关火。

而最关键的捂豆子环节，还是由婆婆这位老把式上阵。只见她将控干水的熟豆子趁热倒在案板上，接着按比例分两次用面粉将豆子裹均匀，然后摊在书房床上洗净晾干的草席上，并根据温度变化，随时为豆子更换薄纱布或棉被盖严实。如天气干旱，湿度不够，要加入水盆保湿，确保豆子在绝对闷湿的环境中生长菌丝。

“不能随便进去，让豆子安静地‘坐月子’吧！”

“啊，豆子还‘坐月子’，是让它们生出许多小豆子吗？”

一老一少的幽默对话，引起了一屋子的笑声。

可别说，这要让豆子捂出或绿或黄的上好米曲霉菌，那可是需要严把温度、湿度两重关的。温度高会导致菌丝发黑，豆子就白捂了；温度低则霉菌生长不好，做出的酱就没有足够的香味。

于是，婆婆每天要进出书房两三次，查看菌丝的生长情况。温度高了，她马上将下边的豆子翻到上边，并将板结的豆块掰开。她那小心的样子，还真如同候月子的一样。而能跟着进书房的，只有她7岁的重孙子。

婆婆说：“大人散发的热量多，进去会破坏捂豆子的环境。”

我说：“这捂豆子怎么与女人怀孕似的，这么矫情？”

“真让你说对了。小时候我妈常说，皇宫里每年伏天做西瓜酱，那是要派内务府官员去监督的，如果豆子捂坏了，是要挨板子的。”婆婆说。

婆婆看手机上的天气预报显示气温有40℃，又急忙进书

房翻豆子为其降温了。

“哇，豆子怎么像蚕一样，吐出一层白绒毛了？”

随着孙子的一声惊呼，我轻轻将门推开一条缝，只见原本发黑的豆子已被一层相互缠绕的洁白菌丝网遮盖得影影绰绰。

此后两天，在婆婆更加细心的呵护下，豆子终于捂成了黄中透绿的合格之品。

今夏干旱，反倒为晒西瓜酱创造了好条件。婆婆立即让我上街买几个皮薄、肉多的西瓜回来，然后挖出红艳艳的瓜瓤，按照祖传的配方进行配比，然后装入两个陶瓷坛里，先封好盖，再包两层棉布系紧。最后，我小心翼翼地将两个坛子放在阳台外的铁架上，晒酱就此开始了。

在晒酱的日子里，婆婆又忙碌起“晒”的程序。开始时，每间隔一天，她就要在清晨用那把专用长柄铜勺将酱从下往上翻腾一遍，来个上下大挪位，力保坛子里的酱受热均匀。10天后，翻酱就改为7天一翻了。而随着翻酱次数的增多，酱的稠度也在不断增加，颜色也愈加红亮，就连香味也微微飘出来了。

“往年伏天雨水多，晒酱大都需要一个多月时间，今年天旱，咱的酱20多天就能晒成。”婆婆说。

立秋后的一个清晨，当婆婆又开始例行翻酱时，只见她倾斜铜勺扬起一帘“瀑布”，那浓稠的红色色彩，那饱饮西瓜汁液的圆滚豆粒，那星星点点的黑色瓜籽，那扑鼻而来的缕缕浓香，那婆婆的“酱心”之声，还有那小孙子立即跑到门外“开坛了，酱成了”的大声呼喊，立即引来邻居的欣喜光临。

只见婆婆等不及我将坛子搬回室内，就隔着窗户栏杆开始你一瓶他一碗地分起西瓜酱了。这个场面已经延续几十年了。

