

时间碎片

# 井水深深的夏日

●何俊怡

带孩子回乡下，路边看到一口被围栏围住的水井。孩子兴奋地走过去，看到井壁深处有水，转头问我为什么外婆家没有这样的水井。

她不知道，外婆家以前也是有的，不过后来随着生活的变化才逐渐不用了。在我小时候，农村还没有冰箱，每年到了夏季，妈妈就用井水来给西瓜和蔬菜降温。

午饭后，妈妈把西瓜放入水桶，用长长的麻绳把桶和西瓜一并放进水井，直到西瓜能够浸在井水里，然后把麻绳上端绑在石磨上固定好。井水深深，西瓜在水面上摇摇晃晃，像极了妈妈推着摇床给我讲故事的模样。等我在摇床上睡醒，井水里的冰镇西瓜也就可以吃了。

我等着妈妈用刀子切开西瓜的那一刻，等着一阵清新冰凉的水汽扑面而来，接着就能看见西瓜汁顺

着瓜皮迸溅出来，红色的瓜瓢里镶嵌着一颗颗乌黑的瓜子。

顾不上母亲还要细细地切成月牙，我早已拿着勺子往西瓜的中心挖去，一勺下来西瓜还未入口，我的心中已经感受到了它的凉甜。等我把西瓜送到口中，身上立马有风吹过，那是从井水深处带来的凉爽，似乎能把整个夏天的暑气赶走。

除了用井水泡西瓜，妈妈还会自制“井水冰箱”。她把打出来的井水往脸盆倒上八分满，又把中午的剩饭封好让盘盘碟碟漂浮在脸盆里，为了不让井水的凉气四散，母亲会用另外一个盆扣住它，上面再盖上一床不用的小棉被“保凉”。这样的“井水冰箱”可以让食物放上一整天不会变味。

深深的井水，保住了我童年夏天冰冰凉的快乐，也保住了家里每

一个夏日的饭菜。

到了冬天，水井就又成了一个保温的容器，因为温度差异，院子里水管里流出来的水温度很低，用它洗脸真的是一种考验。但是井水不同，因为深度问题它还能保持在常温以上，这样的井水在冬天就是温水，洗脸很舒服。

孩子摇了摇我的手，把我的思绪拉回现实。她还在锲而不舍地追问我水井的问题，我把她抱起来，把我小时候的水井故事讲了一遍。走到妈妈家门口，孩子看到外婆来接，立马展开双臂呼喊着要吃井水西瓜。

我给妈妈说起外面的水井，然后拿起一块妈妈给孩子切好的西瓜，第一口咬下去浑身冰凉，我知道家里的那口水井一直在我的记忆深处，一直冰镇着我和我的家人的夏日，为我们的生活和人生保驾护航。

故乡味道

# 恋恋不舍曲曲菜

●崔启昌

胶东一带，麦黄时节，身段娇小，却声名显赫的多年生草本植物曲曲菜悄然茁壮起来。曲曲菜学名“苣荬菜”，一些地方也称为“曲麻菜”。曲曲菜成名很早，《诗经》有相关记载，称其为“莧”。《尔雅》有云：“莧，苣荬也。”至唐朝，这种貌不出众的菊科植物愈加炫人眼目：“离离原上草，一岁一枯荣。野火烧不尽，春风吹又生。”有人考证，白居易《赋得古原草送别》中这些诗句，便是描绘曲曲菜的。“生于卑微不堪地，长在荆棘乱草中。叶似苦菜花如米，风吹雨打色更浓。采撷须防蛇与虫，烹饪宜忌铜和铁。滋补脾胃疗疳疾，莫道贫贱无滋味。”这首七律诗既道出了曲曲菜的生长环境和特点，又教人认知了食用曲曲菜的注意事项，还提及曲曲菜有药用功能。

要找得肥且鲜嫩的曲曲菜非得

等到麦黄樱红时，这个当口，曲曲菜壮硕茂盛，剜菜人看了无不喜出望外。我小时候住在乡下，每年麦黄时饭碗里都有母亲剜的曲曲菜。父亲当医生，懂得曲曲菜不光能解人馋，还有清热解毒、凉血和湿、祛瘀止痛的功效。下乡巡诊时，如若季节恰好，都顺便给人说一些曲曲菜的好处。春夏之交直至麦黄，四邻乡亲大都步出家门去野外寻觅曲曲菜。有的焯过热水，捣足蒜泥、花生碎，用盐和香油拌了就饭下酒；有的烫后沥干切碎，加五花肉丁包地瓜面饼子；有的焯水后晾干，及至蔬菜青黄不接时烹制菜肴。

在城里住，虽离乡野远了些，但我一直念恋着曲曲菜的好。麦穗灌浆至泛黄时，结伴出城，去乡野剜曲曲菜，找寻年少记忆，从中念及暖人乡愁便成了惯例。

今年临近麦黄，我去青岛探望朋友，三十多层的高楼，俯瞰地面不免有些眩晕，猛不丁觉得朋友原本住在乡村，眼下是离故乡、离土地远了。转至客厅，眼前一亮，宽大的阳台上一溜大花盆里绿意盎然。朋友九十高龄的老母亲正在用剪刀剪取这些“绿植”。朋友说，娘忘不了老家的草草木木，自己专门回老家移来曲曲菜栽植，茎叶繁茂时，娘亲就用剪刀剪了包子吃。围桌尝鲜时，娘亲总爱一遍遍絮叨老家人吃野菜度日的幕幕过往……

作家池莉认为，适当的饥饿能让人体内的消化酶充沛又活跃，进而升级了美食的滋味。按照这个说法，有了含有故乡味道、乡愁元素的“饥饿感”，就算面前是诸如曲曲菜烹制的简单菜肴，也是鲜香充饥的，也是顶呱呱的飨人美食。

注事如风

# 麦收记忆

●薛立全

芒种临近，朋友圈不断有金黄麦田晒出，有的连绵成片，有的叠叠层层，一派丰收在望的景象。这让我想起小时候老家麦收的场景。

对庄户人来说，麦收是一项盛大的农事。每当麦穗渐趋饱满，农人的心事就多了起来，每天都要到麦地查看麦情，以便赶在麦子成熟的当口收割回家。忙农活的间隙，父亲总要提前把镰刀磨得锃亮。父亲平时干事粗心，但磨镰刀却是例外，光磨刀石就准备了粗、中、细三块，他在三块磨刀石上施以不同的技法，磨完一把，就用拇指在刀刃上蹭蹭，满意后再磨另一把。

“麦熟一晌”，浩荡的暖风吹过，生产队长一声号令，麦收开始了。天不亮人们就来到麦地，按照每人四行的间距开始收割，壮劳力排在最前面，其次是半劳力、妇女、学

生。天光尚暗，勉强能看清眼前的麦子，寂静的田野里，偶尔能听到几声布谷鸟叫，没有人说话，只有镰刀割蹭麦秆的“嚓嚓”声。割麦有技巧，左手反向揽住一把麦秆拢向胸前，右手执镰在麦秆根部平抹，麦秆应声倒入臂弯中，顺势把它平放在地面上。到天亮，我们小学生就跟在大人后面把割到的小麦捆起，直立在麦田等待往村里运送。

我的老家是山村，麦田分散，多数是梯田，运输主要靠手推车或肩挑人抬。劳动创造智慧，人们为独轮手推车加装上横竖三根木棍增加承载面积，装车时麦捆大小头交错码放在车轮两侧，达到一定高度后，用绳子束缚住麦捆，固定在独轮车中部高起的支架上，推车的人通过中间的凹陷处观察路况，山路运输，这种方式效率最高，比肩挑人抬省

力不少。

抵达场院，把麦穗用铡刀铡下，摊薄晾晒，趁天气晴好，反复用杈挑翻，确保麦穗日晒均匀。等麦穗晒干，社员们就来到场院，有的赶着蒙上双眼的驴拉着碌碡碾压麦穗，更多的人则围成一圈，用连枷用力击打麦穗。充分碾压和击打过后，耙掉麦草，剩下的麦粒和草末继续暴晒，接近干透再堆到一起，找个有风的日子，用木锨在上风口扬场，让麦粒与草末分离。一连串工序过后，麦粒还要摊开晒上几日。接下来第一件事就是用最好的小麦给国家交公粮，剩下的按人头分配给社员。至此，麦收才算完全结束。

“三秋没有一夏忙”，一个麦季下来，庄户人像脱了一层皮，虽很辛苦，也有收获的喜悦，家家户户都少不了吃顿新麦面条、蒸锅新麦饽饽。

母亲买了两个打折的菠萝，个头挺大，就是其中一个看上去不完全熟，金黄的表皮带点苦涩的青，就像是粘在画布上的一大块油彩，浓浓的化不开。

“这得让太阳晒晒了，反正最近天气热，不怕晒不熟。”说这话时，我正坐在电脑前顽强地打字。这台电脑是母亲花几百元钱在二手市场买的，勉强能用，就是设备老旧，鼠标和键盘的声音像是嗓门冒烟的老鸭子，“嘎嘎”嚷个不停。

“说得也是。”母亲用小刀削开那个熟透的菠萝，沿着棱边反复刮擦。小刀细致地滑行于凸起的鳞片之间，一块块果皮顺势而下，暴露出诱人的金黄。充沛的菠萝汁水，经由太阳的滤晒，就像银蚌壳在深海里的反光。我靠在阳台，张开双臂，享受风的轻抚。木明瑟，熏风解愠，天空凝结成一块巨大的蓝水晶，清澈而深邃，让人联想到加入冰块的鸡尾酒。几朵白云闲步，好似指缝间遗落的薄荷糖，不经意间为这蔚蓝添上一抹淡淡的甜。

“这个切好了，另一个我放阳台了。”母亲笑盈盈地端出一盘切成小块的菠萝，冰凉沁心的菠萝躺在白瓷碗里，汁水四溢。尝一口下去，甜而不腻，清润解暑，从舌尖爽到心底。窗外的蝉絮絮叨叨，推窗一瞧，铺天盖地的绿已层层涌了过来，却兜不住炽热的阳光，一半摔在青石板路上，还有一半搁在纤嫩柔软的柳梢头。烁玉流金，光斑如金鱼般四下流窜，从树缝间仓促地游走。

远方传来凉面凉皮的叫卖声，若即若离，似乎有一股诱人的香气萦绕在鼻尖。

“凉面凉皮啊，就得像这日子，细水长流，才能品出真滋味。”犹记得夏日午后的凉风中，奶奶站在老榆木桌前，巧手翻飞，将面糊均匀地摊在蒸盘上，动作轻柔得仿佛是在给婴儿换上洁净的衣裳。待到凉皮出锅，奶奶熟练地将其折叠，切成细条，动作既精准又富有韵律。蒜泥、香醋、芝麻酱加入不锈钢锅，融进筋道爽滑的面条里。

“来，尝一尝。”奶奶递过来一碗，眼神里满是慈爱。阳光如星星点点的金箔，洒在奶奶布满岁月痕迹的手上，洒在辗转过时光旅程的老榆木桌上。我大吞一口，每一丝酸辣都沁满口腔。奶奶的笑容绽成了花，眼角的皱纹仿佛是时间的年轮，记录着无数个温馨的午后。

一枚红蜻蜓烙印于竹绿的树海里，浅浅地打了个盹，犹如一窠红的霞光跌入鲜亮欲滴的翡翠手镯，推开一圈圈螺纹似的涟漪。阳光渐渐熔炼，余烬穿过重重枝丫，被裁剪成不成形的光影，像是玻璃杯里潋滟的莫吉托。

时间锁上了一个个精致的小抽屉，里面栖身了不少精彩却陈旧的故事，就像融化的草莓冰淇淋，虽带着几分甜蜜，但随着人生的流逝，也会变得黏稠不堪，不知不觉间渗入木底板的纹理，仿佛一本沉睡的老相册，平时无人问津，唯有往事缥缈，回首来时路，才能旋开记忆的锁扣。

思及此处，我伸出手，试图抓住夏天的尾巴。三粒淡紫色的棯子蹭上阳光，沿着风的路标，一路滚进手掌里。我放在耳边聆听片刻，恍惚间，觉得自己握住的是一把悠长的蝉鸣。喳喳的蝉鸣与沙沙的叶片声碰撞交织，闯入耳畔，连舌尖也泛起菠萝味的甜意。

是了，另一个菠萝还在慵懒地晒太阳呢，或许只需几天，便可熟透了。

窗外的蝉仍在喋喋不休，不知疲倦，唱了一曲又一曲热闹的盛夏，还未唱尽兴。

“夏天果然是无穷无尽的季节啊。”

心灵花园

无尽夏

王珏