



## 小暑大暑去摸鱼

□沙蛮子

夏天最怕中午没有地方躲。

晚上可以去桥洞、去河边、去张婶的葡萄架底下、去瓜地……或傻傻地站在小路的四岔口，听一万只蝉在合唱、一万只青蛙在擂鼓、一万只萤火虫提着灯笼去开社员大会——那里总有一点点凉风。

手里拿着一只瓜，也不管生的还是熟的。葡萄早已变成了汗，滋得后颈脖的痱子刺刺的、痒痒的。

三狗的癞痢头脓疱又多了三个，说是晒多了太阳种上的毒气。每年春天，三狗和我都吞下好几掌蝌蚪，头上身上还是长疮。蝌蚪治百毒也不可全信，奶奶没文化，只晓得夏天给我们用芭蕉扇扇风、用冷水往身上浇。对痱子、脓疱，只能说几句安慰的话：“不要紧，一脱皮就滴滴滑。”

屋檐只有一人高，长脚阿哥一不小心就碰破头。土灶像吃人的热老虎，灶灰的余热经久也不散去。大暑里连苍蝇都热死在锅台上，屋里的空气擦根火柴就能烧起来。

老母鸡不肯在灶口的麦秸堆里下蛋了，只是不停地脱毛。它不下蛋，买盐就不能用鸡蛋去换，好在只要吃饱肚子，又不要穿多少衣服。南宅的三婶光着上身来来去去。

中午不能睡、不能坐，站着就呼呼地冒汗。大树下趴着狗，吐着舌头喘气。

最好就是去河里摸鱼。说是摸鱼，也提着桶、捧着盆，顺便摸点田螺、剥只河蚌、捞几把黄蚬。不要白不要，小炒田螺、蚌肉烧酸腌菜、黄蚬烧茄子。

晚上把老楝树饭桌拖到场心上，最后只剩下田螺壳倒在小路上，雨天上学一点也不滑脚。

面孔早已晒成非洲兄弟，只有屁股一圈是亚洲同胞。河水也划成份，上层是热水，中层是温水，只有小腿肚最适意了，凉凉的、滑滑的。

尽量朝芦苇多的河面钻，鱼也怕热，待在芦根下比在热水里舒服。田螺和芦根唧唧我我地吸在芦秆上练钢管操，一搯就一大把。

河蚌是傻大个侧在污泥里，觉得硌脚，嘿！剥出来就是一个。

黄蚬像铺在打谷场的蚕豆，麻扎扎地卧在河底里，因吃多了拉痢，如不是摸鱼时“颗粒无收”，我们懒得弯腰去捧它。

最带劲的就是摸鱼。

摸鱼必须搅浑水。用手抓起河泥，用脚板挑起河泥，然后就使劲地搅拌。几个人一起搅得河水发黑发臭，鱼就夹在芦根里不动弹，或拼命往岸边的反坎里钻进去。

老鱼精们口里叼着布口袋，脑袋像昂在河面上的水蛇，双手拢作畚箕像推土机似的向岸边压过去。

我和三狗还在咋呼搅浑水，三狗的小叔老癞皮已往布口袋里装鱼了。一面装一面鼓励我们：使劲搅！使劲搅！我们都不是傻瓜，从小喝蝌蚪滋补长大的。三狗大声地喊我：“哎哟，撞得我小肚疼，快，有大鱼向岸边去了！”

两人一齐向岸边赶过去，指头碰到俏劲的滑溜，像沉在水底长满苔藓的树棍。心一惊、手一松，哧溜一下从胯下窜过去了。小叔的嘴角只是咧了一下，马上就笑了，三四斤的大黑鱼已经攥在他手里了。

“它奶奶的！”三狗后悔得骂起来，当然是骂鱼，不是骂他小叔。

小叔的鱼袋快装满了，我和三狗只抓了几条趴在脚窝里的小鲫鱼。小叔教导我们：摸鱼要有技术，掏蟹洞是十拿九稳的。

蟹洞都在河边的反坎里。笨蟹太懒，挖一个浅浅的洞，手摸进去就抓住了。聪明的蟹都是上下两层，洞口还有芦根守门。把芦根折断，手伸进去有时会被芦桩划出血来。这种蟹洞都是大家族，爷爷和孙子住一起。我从下面的蟹洞把手伸进去，往往只能抓一两只小蟹，老蟹都从上面的洞里跑了。后来看《地道战》才知道，蟹也有人的智慧。

蟹的干洞里有蛇。有时正掏摸得起劲，花斑蛇就从手臂上游过去。启东没毒蛇，景德胜蛇药在药店没销路。摸蟹人遇到蛇都很友好，它游它的，我摸我的。黄鳝住的是别墅，下层是游泳馆，上层才是它常待的地方。

黄鳝性格好，手从水洞伸上去碰到它滑溜细腻的肌肤，它一缩就游走了。有时也逮得出来，但好机会总是不多。

从不空手回家：田螺、蚌、黄蚬，半桶总是有的。鱼袋里的小鱼早已发白，烧咸菜汤仍是极鲜美的。

今年大热，幸好有空调间可以藏身，没人再去摸鱼，只是怕停电。没有电扇、空调的日子才去摸鱼，古人有词牌《摸鱼儿》。

## 从三月到七月

□姜燕

等一朵花开要多久？露台上一盆向日葵给了我答案。三月初播种，到了中旬一簇新绿的芽儿就欣欣然地从盆中冒了出来。至此，它便一发不可收拾地疯长起来。我除了给它浇水、拔除杂草外，就是日日看它生长，等它开花。四月，新芽儿长成了片片绿叶，五月的向日葵不再长新叶，只是一个劲儿地往高里蹿，细细的杆挺直了背，显得越发的纤长起来，枝叶的顶端若隐若现地有了花苞的形状，窈窕的身姿仿若邻家有女初长成，青涩中蕴含蓬勃生机。

六月，花苞逐渐膨胀起来，边缘有星星点点的嫩黄色花瓣露出了头。七月某个清晨，花终于开了，金黄的花瓣在阳光下闪耀，圆盘般的脸蛋对着太阳笑

得正欢，一只蜜蜂被她的笑颜吸引，盘桓不去。

整整五个月的努力生长啊，才有了此刻的绽放。我感动于向日葵此刻的美丽，感动于生命的不屈和坚韧，更感动于时间的力量。五个月的时间里，向日葵曾因为我忘了浇水，叶子干得耷拉下来过；也曾因为突然而至的狂风被吹得歪斜过；亦曾因为花盆里土层太浅，营养跟不上叶子发黄过，可是它还是这般不管不顾地努力向上生长，直到开出芬芳的花朵来。

向日葵开花了，是时间的积累，催开了花朵，也是一株植物坚持不懈、努力生长不负生命的结果。

从三月到七月，等一朵花开时间算不算长？如果人生也有四季，三月到七月会是怎样的光景？

## 藿香藿香

□潘晓星

母亲的菜园子里的那些瓜果蔬菜总被她排兵布阵般安排得井井有条，然而有一种植物却因为母亲的偏爱，就如同顽皮的孩子，这里有一簇，那里又有几株，热热闹闹、嘻嘻哈哈地占着地盘。它们，也是我每年从初夏到秋天泡茶时的首选。随手掐几片嫩叶，洗净，再找个玻璃杯，倒入沸水，闻着那特有的清香，看着那几片绿从杯底升腾漂浮开来，就连心情也澄明起来。

每年春天，它们便从泥土里钻出来，不疾不徐地开始长个儿。等到了仲夏，早已长得郁郁葱葱、摇曳生姿了。层层叠叠的叶片之间会开出淡紫色的小花，生成花穗，簇簇相拥，昂首挺立，微风吹过，香气悠悠。

对，它就是藿香！

传说一个叫藿香的姑娘为了救中暑的嫂子，冒着生命危险进入深山采摘草药，却不幸中了蛇毒而身亡。乡亲们为了纪念这位善良的姑娘，把她采回的这种有香味的草，加了个草字头，取名为“藿香”，他们把它种在房前屋后、地边路旁，以便随时采用，从此，藿香草的名声越传越广，治好了不少中暑的病人。

小时候，夏日炎炎之时，母亲在去田间劳作之前，总会在大茶缸里泡上藿香茶，等到满头大汗地回家时，便会端起茶缸“咕嘟咕嘟”地一饮而尽，心满意足。此外，还有以藿香做原料的藿香正气丸、藿香正气水，应该是很多家庭夏天必备的药物吧！

藿香还是让人回味的盘中美味。

姑姑一家从无锡回来，老爸张罗了二十几道菜，大家在称赞老爸厨艺的同时，无论是年长的还是年幼的，都对“藿香鱼”这道菜情有独钟，有个亲戚还特意让老爸做了一盘带走。其实这道菜做法并不复杂：取新鲜的藿香叶，洗净。在舀上一勺豆沙（或加糖的芝麻粉末儿）夹在叶片中间，合上叶片，蘸上已加水搅拌均匀的面粉，油炸好便大功告成，因其状如一条条小鱼儿，所以美其名曰“藿香鱼”。端上桌时因为是现炸的，所以入口又酥又香又甜，最妙的是藿香的芬芳和豆沙的香甜相得益彰，在口齿留香的同时还避免了油炸食品的肥腻之感。熟食店里，店主总是把藿香随便包成方形的卷儿，唤作“藿香卷儿”，除了做法，总觉得单是这个名字便少了意境和遐想。

藿香还是个百搭食材，可凉拌、可煎炒、可油炸。煮鱼时放几片可以去腥味、藿香叶炒鸡蛋色香味俱佳、藿香煎饼更是直接诱惑着味蕾……

母亲说藿香是种不娇气的植物。的确如此，藿香极易种植，成活率也高。第一年种的藿香种子掉入泥土里后，第二年无须播种，它便会自己破土而出，自己长大、自己开花结籽。整个过程一气呵成，像极了一个独立、自强的孩子，无须花工夫打理，而这，也许正是母亲对藿香情有独钟的缘故吧！

