

忆旧·古运河

蒲扇

| 谢建骅 文 |

我见过很多制作精美、价格不菲的扇子，如折扇、檀香扇、绢宫扇，等等。然而，每当夏季来临，我总会想起咱们水乡的蒲扇。

儿时，与玩伴们一起玩耍，常猜谜语：“有风不动无风动，不动无风动有风。三冬常在家中坐，三伏之日显威风。”不用多想，一定是蒲扇了。在那没有电扇、空调的时代，炎热的夏天，我们水乡的大人小孩，消暑纳凉用得最多的就是蒲扇。

家乡的蒲扇是用菖蒲编织的，菖蒲在我们水乡芦荡地区，是最普通、最常见的一种植物，河浜边、芦滩上随处可见。

那时，夏天来了，父亲就会撑船去芦滩上割菖蒲回来编蒲扇，有时，我也会跟船与父亲一起去。菖蒲割回来后，父亲把菖蒲一根根地剥开，剪掉根部和梢部，每根都直刷刷、齐整整的。

编织蒲扇，父亲最是拿手。开始编织蒲扇了，只见菖蒲在他的指间不停地飞舞，就像是古装戏中大王头上舞动的翎毛，挥来舞去，让人看了眼花缭乱。半个时辰的工夫，一把蒲扇就编织好了。然后父亲拿来削好的竹篾，把编好的蒲扇片插进劈开的竹篾里，用铁丝扎牢，这样一把蒲扇就算完

工了。

父亲编织的蒲扇好看板实，扇起来风力也大，且样式多，有六边形的，长方形的，还有圆形的等。别人见了无人不夸父亲手巧。

我和哥哥都有了各自的蒲扇，十分高兴，也想在扇子上留下一些“艺术痕迹”，从书包里掏出笔墨，在扇面上题上自己的名字，再画上一幅画，或写上：“清风徐来”和自己喜欢的谜语等，然后用纸剪一个方洞，弄湿了贴在扇上，最后是举扇对油灯的火苗熏烤，到了一定程度，用湿布擦去熏烤的烟灰和墨迹，剩下的是熏烤上去的焦黑和擦去墨迹后的空心字。这些焦黑、空心字画则永久地烙在了扇面上了，别有一番风味。

蒲扇是夏天用来扇风纳凉的。那时，乡下家家住的都是低矮的茅草屋，没有窗户，夏天家里闷热得像蒸笼，晚上，人们都会带着蒲扇外出寻找风凉的地点乘凉。那时，村南的那座大桥，是人们常去乘凉的老地方。吃过晚饭，孩子们早就在桥面上摆上凳子，摊上芦席。大人们三五成群地坐在一起聊天，拉家常，讲故事，也有老人在说书。小孩们则坐在大人的蒲扇下落风凉，或躺在芦席上数星

星。桥面上，不时地传来蒲扇拍打蚊虫的“啪嗒”声。此时，岸边树上的蝉鸣声，远处传来的蛙鼓声，与桥头蒲扇的拍蚊声，汇成了一曲乡间小夜曲。

我们这些顽皮的男孩子们，天生的猴子屁股，哪有耐心坐得住，就与几个同伴拿着蒲扇去桥边的旷地上拍萤火虫，各人手上捏着一只南瓜花，拍着了萤火虫就放进花里，南瓜花里萤火虫越聚越多，一闪一闪的，非常好看。有时为了追拍一只萤火虫，脚踩在了禾田边的水塘里，弄得浑身尽是泥浆。可依然情趣不减。

儿时，我生性顽皮，蒲扇也成了母亲用来教训我的工具，有时不听话，或在外面惹了祸，母亲气急了，就会用蒲扇拍打我，其实每次也是举得高，拍得轻。不过，虽没被重打，毕竟惹了祸，我已吓出了一身汗，这时母亲就会硬拉着我坐到她身边，用蒲扇使劲为我扇着。此刻劲风连同殷殷的母爱从母亲的蒲扇里吹来，实在凉爽惬意。

如今，乡村条件有了天翻地覆的变化，蒲扇作为时代的记忆，已经被人们遗忘。但在我心里，还是很怀念那些曾经充满情趣和快乐的蒲扇，怀念摇着蒲扇的夏天！

众生·人民路

“相帮人”奶奶

| 陈化诚 文 |

我是一个回不去农村的农村人。三岁跟着父母离开农村去城里生活。村里人对我的记忆更多的是停留在我的父辈。每次自我介绍，我总得拉上父母的名字；我在村里没有山，没有地，也没有儿时的玩伴，我对村里的记忆，大多围绕着奶奶。

印象里，奶奶总是非常忙碌，不仅因为她是村里有名的厨师，烧着一手好菜，也因为她是个“热心肠”的人。村里的红白喜事、开坛祭祀都有她的身影。不是人们主动请她，而是她主动前去帮忙。在村里这叫“做好事”，帮忙的人称“相帮人”。“好事”一般要连做三天，在开始前东家会列出“相帮人”的名单。村里人缘好的家庭，大家都会自发去帮忙，人缘一般的家庭则需要东家上门邀请“相帮人”。一听到奶奶说她要去“做好事”，我就知道她要早出晚归了。

“做好事”是一件繁琐复杂的事。几天前，就要和东家确认好宴席当天的菜单，并且要考虑参会的人员数量，以及宴席那几日的采购事宜等。为了帮助东家降低成本，同时保证菜品新鲜有排面，奶奶会进行比价，并从不同的地方购买食材。“做好事”的场地通常选择在东家的家里，如果东家自家场地不够用，也会借用隔壁邻居的房子，或者选择村里的文化礼堂、广场等。

红白喜事都有自己的时辰。记得有一次奶奶很早就出门，那时我太小，不能一个人在家，便跟

着奶奶一起去“做好事”。

到达东家家里时，东家连忙招呼我们一同吃早饭。可奶奶只让我坐在门口等待，一个劲地跟东家确认菜单。东家打趣说：“感觉今天是你家娶媳妇才是，阿姨帮忙我们放心，您做主就好！”一切都确认好后，奶奶便带着我匆匆赶往另一个负责买菜的“相帮人”家中。

这位买菜的“相帮人”，大家称她少菊阿姨，按照辈分，我得管她叫姑姑。办酒席的地点是位于浙南闽北之间的黄田镇东西村，这个村子平时买菜多是去邻近的龙泉市小梅镇。可奶奶嫌当日小梅镇的肉价太贵，便临时要求少菊姑姑去隔壁省的松溪县购买，松溪县距离黄田镇40多公里。少菊姑姑觉得为了节省一点钱，实在没必要跑那么远。可她拗不过奶奶，最终决定让一早去松溪拉木材的吴叔代买，其他的菜仍由少菊姑姑在小梅置办。

早上8点，采购菜的人员陆续到达，奶奶和“相帮人”们都忙碌起来，洗菜、切菜、烧菜、搬椅子、擦桌子……烧菜的“相帮人”也有各自的分工，奶奶擅长烧黄田肉块，其他厨师也各有拿手好菜。“做好事”的后厨像一个井然有序的工厂，每个人都配合得非常默契。

当天有一道主菜叫笋干炖猪脚。随着客人陆续到齐，后厨发现人数超出了预期，导致炖猪脚的笋干不够用。此时大家都犯了难，因为距离宴席开始的时间不多了。奶奶得知后，二话不

说，骑上三轮车便往家里赶，没一会儿，她已经从家里运来了一大袋笋干。

黄田乡下“做好事”吃的是流水席，犹如潮水一般退去一席，又来一席。奶奶的人生亦如“流水席”。临近晚年，奶奶迎接过许多新生命，撮合过许多新情侣，也送走许多老友、告别许多亲人。

享受过生命中的灿烂，也要忍受着它的折磨。奶奶是在2023年5月查出肠癌的，一年时间里，她每两周就需要去杭州做一次化疗。奶奶生病后，村里的人都陆陆续续来看望她。她诉说着一段又一段的往事，回想起这一生一起“做好事”的“战友”。

奶奶离开前的那天中午，我匆匆忙忙从大窑赶回黄田。知道奶奶将要离开我们，家人们准备好了她的行囊，我和叔叔将晒好的床和被褥铺好。12点20分，父亲的车停在了老房子门口，那一刻，我感觉世界都安静了，没有风，没有虫鸣，没有鸟叫，下车的人都慌慌张张的。叔叔打开车门，奶奶已经软得没有了力气。姑姑赶忙找来酒和茶，喂奶奶喝下，奶奶半闭着眼咽下了最后一口。我将她的手摆正，感受到温度的流失，她的眼神渐渐迷离，肤色缓缓褪去光泽。

迷离间，屋内挤满了人，许多熟悉的身影在我的身旁来来往往，更多的是一些陌生的面孔。我看着天空，家燕在空中飞了三圈，又飞了回来，像献出去的花朵，又再次绽放在奶奶身旁。

情趣·健康桥

夏日豆趣

| 吴翼民 文 |

若问我夏季什么食物印象最深，我会毫不犹豫地回答：蚕豆。

新鲜蚕豆早已谢幕了，我说的是老干蚕豆。初夏的烈日把蚕豆荚晒干裂了，老蚕豆便如顽皮的孩童哗啦啦剥剥蹦跶了出来，奉献给人们作了夏季的零嘴和佳肴。老蚕豆品种很多，以吴江的“牛踏扁”为优，豆粒肥硕不输现在流行的“大阪豆”。

从前夏日里家家户户经常吃炒蚕豆，还有烱酥豆。前者满嘴脆香，后者一口肥酥。

炒蚕豆把镬子炒出了火星，孩子们早守候在边上，等不及冷却便抓在手心，烫得小嘴乱噓，舌头猛缩。大人允许分些炒蚕豆给孩子们当零嘴，不仅可吃，还好玩，那便是一种“弹豆”的游戏，手气佳，弹功好，可赢取一大把，乘风凉辰光嚼嚼何等惬意！

大人们不吃光炒蚕豆，而吃油炒蚕豆，就是在炒熟的蚕豆里滴些油，再撒匙盐，“锵锵”几铲刀就完事，这蚕豆吃在嘴里顿时增添了许多滋味，是下酒啜粥的好小菜。不知什么缘由，从前辰光人的牙口特别坚固，七八十岁的老人也能嚼得动硬蚕豆，哪像现在的人，才到中年就发生“口岸危机”，经不得甩打，动辄松动、脱落，终至“狗窦大开”（鲁迅先生有“笑人齿缺曰狗窦大开”的谑词）。

那时在我老家吃蚕豆时，经常上演“斗牙”的喜剧——

这喜剧的主角是老祖母，她要我父母和伯父叔父姑母等一起嚼蚕豆，看谁的牙齿厉害。当然，春秋鼎盛的父母辈比祖母的牙齿要坚固得多，可他们常常就佯作败下阵来，捂着嘴巴道：

“喔唷唷，牙齿吃勿消哉（吴语：牙齿受不了了），牙齿吃勿消哉。”

祖母一边努力地嚼着蚕豆，嚼得“嘎嘣”作响，一边就得意地笑：“哈哈，吃几颗蚕豆就挡不住，真是面塑蜡做的牙齿，还不如我这个老太婆！”

父母他们诺诺：“是啊，我们的牙齿哪比得上姆妈，姆妈真是好牙口，好身板啊！”

祖母越发得意地笑，她真的误以为自己的牙口胜过了儿辈——其实她老人家哪知道儿辈们都佯作败北，以讨得母亲的欢心。都说牙齿好就是身体好，就长寿，因为从前的常识：年龄和牙齿是紧密相关联的呢（“龄”由“齿”出）。

当然，吃蚕豆，老祖母最喜吃肥糯的烱酥豆和发芽豆、豆瓣酥、豆瓣汤。烱酥豆靠的火工和作料，酥香入味；发芽豆亦然，因发了芽，就有了自然的甜味；至于豆瓣酥和豆瓣汤，那得将老蚕豆浸泡后剥取豆瓣烹调啦。剥豆瓣的时候十分有趣，剥去半截豆壳，露出胚芽，活脱脱一个戴了钢盔的高鼻头美国大兵的侧面头像哩，我经常会插着火柴棒作傀儡游戏。豆瓣入饌似都与咸菜搭档（自家腌的开髻咸菜），两者鲜味互掺，美美与共，多么清爽宜人且开胃，实在是夏季的绝配。如果在咸菜豆瓣汤里再滴些麻油，不需其他菜肴，光就着这汤，可扒他个两碗饭哩。



赏荷

插画 戎锋