



揭秘！ 农村古老的积肥方式 ——捡河泥

冬至

●流星河

冬至来到温岭
赶赴下一场山海

独在异乡为异客
与穿街的寒风做伴

九龙汇步行街夜排档
跟一条烤鱼结为兄弟

相比尘世，美食更接近心肺
只有街灯才是患难朋友

穿过中年的窄门来到海边
遥远的海平面上方舟未归

一首小诗能否苇渡明日航程
今夜的风暴是否涤荡了石塘的月光

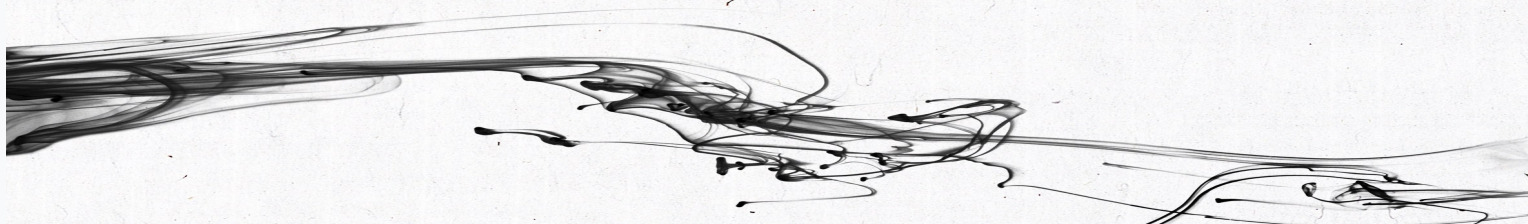
乌鸦

●卡娜

我的身体内，
流淌着高浓度的黑色素。
即使这种玄色流光溢彩，
耀眼夺目，
人们还是一意孤行地揣摩我。

他们认为我
以白为耻，
以丑为美，
以腐烂为馨香，
以聒噪为乐感。

他们走不进我深邃而高贵的灵魂：
我对世界的关照，
对灾难的预告，
对爱情的忠贞，
对生命的执着和眷恋。



一封手写书信，治愈了无数人

赵佩蓉/文

手写书信，这一传统联系方式，早已被电子邮件、语音留言和视频通话等现代通信方式取代。然而，在日本镰仓，有一家特别的文具店，其主要业务竟是帮助顾客撰写私人文书，包括信件、明信片、请柬、餐馆菜单以及拒绝借钱的回绝信。这家店的现任主人是雨宫鸽子，她是山茶文具店的第11代代笔人。

雨宫鸽子擅长各类特殊的代笔服务。她会为失去宠物的主人撰写吊唁信，并附上奠仪；会向夫妻双方的共同朋友通知离婚的消息，并感谢他们曾经的祝福；还会向未能生活在一起的青梅竹马表达问候与思念。这些书信，无论是悲伤的、诚挚的还是感慨的，都浓缩了一段段人生故事，甚至是一份份救赎，它们超越时空的限制，带给读者真实的感动。

《山茶文具店》是日本知名作家小川糸的代表作之一。小川糸以温柔舒缓的女性笔调，讲述微小事物带来的感动，提醒读者不要陷入世间的悲辛与枯燥无望之中，引领读者感受“治愈”的温暖力量。

上世纪90年代，日本经济发展不景气，社会生活日益理性化，人们常感身心疲惫与无助，渴望情绪的宣泄渠道，期盼再次被同伴接纳。在日本文化中，“治愈”指能够给予持续舒畅感、抚慰心灵的力量。无论是音乐、漫画还是文学，所有的“治愈”都有相似之处。《山茶文具店》展现了人们所向往的生活状态：拥有充裕的物质条件，享受健康

陈连清/文

我的老家位于温岭市莞涪陈村，这里河流纵横交错，涸渚遍布，稻香随风飘散两岸。这里人多地少，为了增加粮食产量，村民们绞尽脑汁，最终发明了捡河泥这种有效的积肥方式。村部旁边的小桥上，我常常驻足，望着捡河泥船上长长的竹竿伸出水面，宛如五线谱上的音符，奏响丰收的序曲。

捡河泥，就是农人使用特制农具，将河底的淤泥挖上来，用作肥料。早年，老家的河汉里，水草的残枝败叶、鱼虾的粪便和残骸，以及农妇在埠头淘米的水和洗菜的黄叶，都沉淀在河底，形成了厚厚的黑色污泥。每年，村民们都会通过捡河泥的方式，将大河小汉清理几遍。双夏时节，我们在田里劳作，口渴难耐，便一头扎进河里，捧起一杯河水，痛饮起来，享受着那份快乐和舒坦。

“人靠桂圆荔枝，田靠河泥草子。”草子即苜蓿和紫云英，与河泥一样，都是优质的肥料，这是农人们的共识。早在明朝嘉靖年间，县志就有记载：春夏之交，先种早稻秧苗，疏其行列，数日后插晚稻，称为继晚。之后进行耘田，干旱时用水车引水灌溉。到了秋天收获早稻后，便用竹畚将河泥运到田里，再施肥，到了冬天便可收获晚稻。这是早年种植间作稻，以河泥肥田的方法。

捡河泥需要一艘小船，船舱中间横放一块宽厚的木板，木板两端各站一人。一端的捡泥人站在木板上，手持“撬筲”。“撬筲”由六七米长的竹竿和一个畚斗状的“筲箕”组成，“筲箕”口长约80厘米，与竹竿相连，尾部用绳索吊在竹竿下端。操作时，一人收紧绳索，紧握竹竿，顺着船舷将“筲箕”伸向河底；然后手握竹竿慢慢用力向后拗，让“筲箕”在淤泥中向前推动，泥便进入“筲箕”；再左右手轮换着往上提起，到了水面，一手扶竿一手拉绳索，将泥倒入船舱。与此同时，另一端的捡泥人迅速将“撬筲”伸入河中，进行同样的操作。如此一来一往，直至船舱装满河泥。但这只是完成了一半，接下来还要将河面上的泥应到河坎的田里。两人用木制的长柄勾子，你一下我一下，轮番向上应。待全部应上田坎，这船的捡泥任务才算完成。一般半天只能捡上两船，至多三船。

1973年我高中毕业后，在家参加农业劳动一年多时间。在这期间，我学会了捡河泥。

在此之前，我也干过各种农活。队里和邻队有十几个同龄人，我们一起读书一起劳动。读书时我略胜一筹，但劳动时却不尽如人意，动作笨拙且速度慢，评的工分低人一等。队里

有人指着我的背，说：“这个不是干活的料，是个白脚梗。”有的讥讽道：“这是一株胖杉树。”我咽不下这口气，决心学好农活，打个翻身仗。于是，我以学捡河泥为突破口，努力成为一名正劳动力。

所谓正劳动力，就是十分工底的社员。在众多农活中，捡河泥最难。它讲究技巧，要准确判断泥的位置和工具插入的深度，手脚用力的度也得把准；一次拉上来的泥有六七十斤重，站在船舷作业，需要足够的力气并掌握平衡；从河面把泥应到田里，更是需要脚力、手力和腰力齐发，而且要有耐力。只有捡河泥合格了，才能被认定为正劳动力。

刚开始，我跟着父亲和伯父学习。我仔细观察他们的每一个动作，将动作要领铭记于心；趁他们劳作的间隙，我跳上船去，拿起工具模仿他们的动作。然而，六七米长的竹竿在我手上晃悠不定，怎么也把不稳。我使蛮劲在竹竿上，不一会儿，手、肩、腰都酸痛不已，脚在船舷上乱蹬。他们劝我放弃：“算了，算了，这个不是你干的。”

我到底能不能学会？有没有这个潜能？我不断向自己发问。最终，我选择了知难而进。为了增强臂力和脚力，我约来堂兄一起练习石担石锁，晨昏不辍，将平坦的道地练得坑坑洼洼；我还约来同伴到江河里实地操作。一次，我在将“撬筲”向后拉时，由于河底的“筲箕”没有吃住泥，用力过猛，“扑通”一声掉进船舱。经过几个月的苦练，我终于要求参加队里的实践，并成功排进了捡河泥轮流表。

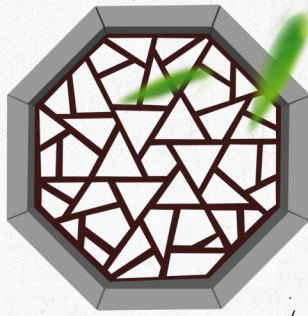
然而，练习和实战是两回事。第一个上午在27亩渚，渚上夏花灿烂，河面碧波荡漾。我和伙伴修乐一起劳作，神清气爽，浑身是劲。但半天下来捡了两船后，手脚已经疼痛难忍。我对修乐说：“下午干不动了。”他说：“那就放弃下午的工分吧，明天再来。”次日一早，我们又来到27亩渚河道。就这样，一而再，再而三，直到我完全掌握了技术要领，并能在冬天和有风浪的日子连续作战几天。

在做这件事之前，我并不知道自己的潜力有多大。后来我才明白，无论面对多么急难险重的任务，只要下定决心，亲身实践，坚持不懈，就能挖掘出自己的潜力，实现从生疏到熟练、从浅尝辄止到持久作战并越战越勇的转变。这时，他人会投来赞许的目光。果然，不久后我被社员评为技术骨干。相反，如果在困难面前畏首畏尾，那便永远都无法了解自己真正的能力。就像河底的淤泥，起初它并不知道自己富含氮、磷、钾、铜、钼等优质成分和肥田的潜能，也不知道会受到稻麦和人类的重视；只有当它的价值被发掘，它才会显露于世，大放异彩。

梅开

●李铁贤

梅花携手雪中开，恰似天公贺岁来。
岁到寒时应有尽，心香一瓣盼春回。



那些年,妈妈做的美味“菜素”

陈洁婷/文

在我的家乡温岭，方言里把下饭的菜肴称作“菜素”。记得上世纪80年代末，中国整体经济尚不发达。我的家乡坐落在海滨小城的一个小渔村，受时代背景和家庭状况的影响，妈妈是一名民办教师，收入微薄，爸爸有几年因病赋闲在家。因此，我们家经济拮据，十分贫穷。

那时我大概四五岁，家里没有什么好吃的。妈妈当时正怀着妹妹，家里常吃的就是猪油拌饭和咸菜汤，或是清水白糖煮面条，一吃就是一个月。以至于妈妈现在一闻到咸菜的味道就会反胃，再也不愿吃咸菜和面条了。

妹妹出生后不久，在小学任教的妈妈调到了乡里另一所偏远的小学——红卫小学。那所学校很小，教师只有六七名，校舍破旧，与庙里的戏台共用操场。村里做寿戏时，学校会放假，戏做完再开学。做戏时，摊贩会售卖用海边岩石熬制的洋菜膏（类似青草糊），还有钉头螺。把两个钉头螺敲敲，敲断了尾巴就能吸出鲜甜的肉汁。我当时没有零花钱，但会把家里的小凳子搬出来借给卖洋菜膏的阿公坐，他就会送我一小杯洋菜膏。

红卫村民风淳朴，村民们都尊重老师。几个男村民和学校里的男老师关系很好。那个年代物质匮乏，男村民经常捉青蛙、捕麻雀甚至打蛇来吃（那时这些还不是保护动物）。他们还会时不时地把这些“战利品”送给老师们解馋，我因此常常沾光。记得那时经常吃麻雀肉、青蛙肉和蛇肉，还吃蛇胆。因为从小视力不好，而民间流传蛇胆能明目解毒，所以妈妈经常会向打蛇的人讨来蛇胆给我吃。她每次都骗我说，这是托人从上海买来的珍贵治眼药丸。蛇胆性烈不能直接吞服，所以妈妈每次都用桂圆肉包裹起来，用开水让我吞服。小时候我吃了许多蛇胆，但视力一直没有好转。

后来，妈妈调回乡里的中心小学，那时我读一年级，大概九岁（因治眼睛延误了一年）。这时已经是上世纪90年代初了，国家经济有所发展，个体户增多，但我家的情况并没有太大起色。中心小学规模稍大一些，食堂有锅灶可以用来蒸饭，但下饭菜需要老师自己准备。每个老师都有一个小灶台，先是煤气炉，后来是电磁炉，最后是煤气灶。不过，后来食堂统一安排雇了阿姨做饭菜。

那个年代没有什么特别的娱乐节目，老师们之间联系密切，不仅经常组织跳交谊舞、打牌、看录像，还经常一起聚餐烧大锅餐凑热闹。老师们经常烧新鲜的带鱼猪肉饭或墨鱼猪肉饭，这是海滨人的特色饭，美味至极。

寒暑假，我们会随妈妈回到自己的小家。回到家后，三餐饭菜都是妈妈准备。家里经济状况一直没有太大改变，没有什么大鱼大肉。但妈妈很用心，也很有技巧，总是能把简单的菜肴做得美味可口。虽然单调重复，但我并没有觉得难以下咽或者馋得很。

平时，妈妈会买些便宜的小鱼腌制成鱼干当我们的下饭菜，也会腌制生鱼、生螃蟹。当地方言把腌制的生鱼、生螃蟹称作“鱼生”“蟹生”。喝稀饭时，它们特别下饭开胃。妈妈还会在墨鱼便宜的季节买来墨鱼，让爸爸剖开去掉肠子，晒成墨鱼干，再炖猪肉吃。墨鱼炖猪肉是我们全家的盛宴。炒青菜、炖海带、炒茄子、萝卜烧带鱼、豆腐干炒肉，虽然每天都是这几样菜，但妈妈的厨艺不错，烧起来总是特别有味。

每当有客人来，妈妈总是给他们烧一碗汤面，再加个荷包蛋。客人们一致称赞妈妈的厨艺。平时，妈妈还会变着法子给我们改善伙食，烧麦虾、炒红糖年糕、下红薯面、做米糕、油炸馒头干、炒米线。妈妈就像个魔术师，简简单单的材料被她做成了美味。妈妈炒的米线特别好吃，是她的拿手菜。每到节假日，她都会露一手。

我们家非常节俭，妈妈从不买贵的食材。有好心的邻居以打鱼为业，会在过节时给我们送来几条大鱼。妈妈总是舍不得吃，存放在冰箱里说留到过年送人情。但为了送我去上海看眼疾，妈妈会买最昂贵的精美包装的虾干给医生当作礼品。为了那一点点的希望，她花起钱来一点也不含糊。有一次遗留下一包虾干，我偷偷尝了一只，鲜甜至极，令我念念不忘。

转眼几十年过去了，社会发展迅速，物质越来越丰富。我们家也随着时代的洪流奔向了小康。现在有各种各样的食材、餐饮店、烹饪工具和烹饪技巧，已经大大超出了我的所求所想。现在讲究色香味俱全，讲究营养搭配，讲究不吃隔夜菜。孩子们的口味越来越挑剔，也越来越浪费。可是，谁能回忆起我们80后的童年？虽然物质匮乏，但是知足常乐。

