



那年夏夜，蒲扇摇来一生温情

曹景瑜/文

上世纪70年代的夏天，是滚烫且执拗的。没有空调送出的习习凉风，没有电扇转动的“嗡嗡”轻响，只有一轮滚烫的烈日，晒得泥土发烫、老屋发烫，连晚风都带着灼人的热气。漫长的白日熬尽，但夜幕降临后，酷暑依旧死死裹着人间，不肯散去。

小时候的夏夜，最难熬的就是睡觉。老旧的木质房屋，像一个密不透风的蒸笼，白日积攒的热气全部锁在屋里。竹编的凉席被白日的余温烘得滚烫，身子一贴上去，便是一阵燥热的灼烧，黏腻的汗水瞬间浸透衣衫，粘在背上、脖颈上，小小的身子在床上翻来覆去，焦躁又委屈。

可年幼的我不知，我的盛夏清凉，是母亲用一整夜的辛苦，一点点替我换来的。

天黑熄灯，全镇陷入寂静，唯有蝉鸣聒噪，热浪翻涌。我躺在床上，昏昏沉沉却被热气扰得无法安睡。母亲便坐在我的枕边，握着一把陈旧的蒲扇，轻轻摇了起来。那是一把普通的蒲扇，边缘早已被岁月磨得微微卷曲，扇面带着常年摩挲的温度，却在母亲的手中，摇出了整个童年最温柔的风。



夏夜的旁观者

●可依

夕阳褪去滚烫
蝉鸣已经累了，一声，又一声，断断续续

荷香从很远的地方飘过来
暮色铺在田野，朦朦胧胧

大人心里装着重重的事
烦恼堆在他们眉间，解也解不完
我站在童年的路口，还读不懂那些忧愁

我看云慢悠悠地散步
没有目的，也不用奔赴什么地方

我知道长大以后
我也会接住生活送来的疲惫
可此刻，我愿意好好珍藏今夜的晚风
把这份松弛，悄悄存进心里
等往后日子纷乱的时候
拿出来，轻轻抚慰自己

神童门

●残苑

宋朝有个叫詹会龙的小孩
五岁就能在村口诵诗
落在范杓的土里
借县志里的文字当刻刀
把詹会龙的童年，雕成门楣的模样
站了八百年还在听风
风吹过山，“神童”二字
忽地亮成天上的星子
当年草茅对天子，惊动御笔
一八四八年的风过处，一声轻叹
藏在贞节坊的石纹褶皱里
如今轻轨S1线呼啸着穿村而过
八百年的传说，载进现代的晨光里
嚼一口传了千年的硬糕
“咔嚓”一声，咬出非遗的脆响
灯也亮了，老庙改建成文化礼堂
老街换了新妆，城西大道车水马龙
神童门里烟火蒸腾，一抹霓裳
在楼檐间轻轻高悬

杨光武/文

夏天一到，温岭人的餐桌上总少不了“闻着臭，吃着香”的时令味道——苋菜股。

苋菜股，是温岭本地人对腌制而成的霉苋菜梗的称呼。这道让初到温岭的外地食客避之不及的霉苋菜梗，本地人却是情有独钟。它是温岭乡间流传已久的传统风味美食，鲜臭入味，蒸一盘能让人多扒两碗饭。

我没来温岭之前，未见过，也没吃过苋菜股。初品苋菜股味，是30年前的一个夏天，到温岭泽国的朋友阿伟家做客，午餐的宴席上，好客的阿伟母亲做了一大桌丰盛的菜肴。酒过三巡，热情的阿伟神秘秘地对我说：“嗨，兄弟！你难得来一次，这些鱼呀虾的，在哪里都能吃到，我推荐一道最具特色的美食让你尝尝……”

当那盘蒸苋菜股放在我面前，一股独特的“臭香”便扑鼻而来。由于平时逛夜市，我爱吃臭豆腐，所以苋菜股的臭香，我还是习惯的。试着下筷，夹了一小段外皮坚硬、内芯像果冻般软嫩的苋菜股，用嘴轻轻一嘬，芯肉便滑入口中。一股奇特的爽口咸香，伴随着一点臭味，给口腔带

“哈丝”一口，是妈妈的青草糊

姜翠萍/文

温岭的夏天，是从街头那一声“青草糊嘞——”的吆喝开始的。暑气蒸腾的时节，这口黑黝黝、凉丝丝的甜，是刻在每一个温岭人骨子里的消暑良方。今天耳边又响起老妈那熟悉的声音：“囡，天热了，我熬了一锅青草糊，你们快来啜啊！”电话还没挂，淡淡的青草糊清香已经在我嘴里回荡，眼前浮现出老妈在灶间忙碌的身影。记忆中，每到盛夏，老妈都会熟练又麻利地熬上满满一大锅。那时候，灶台上、餐桌上，甚至井沿边，摆满了一碗一碗的青草糊，好像家里所有的碗盆罐，都只为盛放这口专属于夏天的甜蜜。

青草糊（又称仙草冻），我妈的家常做法主要有配料浸泡、熬煮仙草、过滤汁液、加入淀粉凝固和冷却成形这五个步骤。她从集市上买来大约半斤一捆的干仙草，而隔壁婶婶则自己上山找寻鲜仙草，再晒干用来熬制。多次清洗仙草干，筛去杂质后，剪成小段放入一种名为“尺六”的锅里（注：“尺六”指直径50厘米左右的凸底铁锅），添加10克左右食用碱、约12斤清水，浸泡1到2小时。浸泡后开始熬煮，先用大火煮沸，然后转小火慢熬2到3小时，其间需不断翻动防止粘锅。这一过程中，老妈常常“煎熬”得满头大汗，但她从来不叫我们姐妹插手。一来我们啥也不会，确实帮不上忙；二来老妈认定这项“技术活”须得“一手落”，旁人一插手便容易坏了火候似的。因此，我们就在旁边“眼睁睁”地看着仙草如何“成仙”，顶多舀几次水递给老妈。这两三个小时的煎熬，对老妈来说是体力的煎熬，对我们来说却是馋虫的煎熬，对仙草而言则是脱胎换骨的煎熬，也让我们深刻体味了“煎熬”一词从“长时间用水煮”到“比喻焦虑、痛苦”的具象化过程。

我妈会根据经验判断火候，待到她觉得“煎熬”得差不多了，便用传统方法测试。只见她把稻草折成三角形形状，或用野草的茎做一个小圈，放在汁液上，慢慢提起。如果青草汁液在稻草或野草圈上形成了不破的膜，好像一面小镜子，她就开心地喊：“上箍了！上箍了！”她解释：“如果没有上箍，或者这层膜破裂了，就表示火候不够，要继续熬。”年少的我们好奇地追问缘由，我妈

一夜，凉席要反复擦拭，一次次驱走暑热，只为让我睡得舒坦一点、安稳一点。闷热的深夜，空气是烫的，晚风是热的，蚊子“嗡嗡”地飞舞，酷暑包裹全身。母亲就那样坐着，熬着漫漫长夜，忍着满身燥热，忍着手臂发酸、手腕发麻，默默守着她的孩子。

她的汗水浸透了衣襟，后背湿了又干、干了又湿；她的胳膊摇得酸软无力，指尖酸胀，却从不肯停歇片刻。夜色从漆黑到微亮，星辰渐渐隐去，天边泛起鱼肚白。整整一个通宵，她就那样温柔地守着、扇着、擦拭着，把所有的燥热都留给自己，把所有的清凉都悉数赠予我。

那时候的我，总以为夏日本该清凉，母爱理所当然。我肆意享受着母亲倾尽所有的温柔，从未看过她熬红的双眼，从未心疼过她酸痛的手臂，从未察觉无数个夏夜里，她默默付出的疲惫与艰辛。

后来日子越来越好，时代更迭，空调、电扇走进家家户户。盛夏酷暑，我们再也不用忍受闷热，轻轻一按，便是满屋凉风，舒适惬意。那把老旧的蒲扇，被悄悄收进了老屋的柜子里，落上了薄薄的灰尘，再也无须彻夜摇动。

可每当盛夏来临，晚风燥热，我总会不由自主想起上世纪70代的那些夏夜——想起昏暗的煤油灯光影里，母亲温柔的身影；想起那声声舒缓的蒲扇轻响；想起她一遍遍擦拭凉席的温柔模样。

原来世间最清凉的风，从来不是空调的冷风，而是母亲整夜不息、为爱摇动的蒲扇清风。

来强烈的味蕾体验和刺激，满足了我探索他乡传统风味美食的好奇心。

据阿伟介绍，苋菜股他从小吃到大，配粥或下饭他都喜欢吃。老一辈人更是情有独钟，一到夏天，时不时就要来上一盘，既解馋又下饭。

到了晚餐时，阿伟又让他的母亲做了一道美味的“苋菜股滚豆腐”让我品尝。热腾腾的雾气中，表面呈粒粒小孔状的豆腐块夹杂着节节外硬里嫩的苋菜股，散发着丝丝臭爽、鲜香之味，令人垂涎欲滴，吃起来更是上头又上瘾。吸足汤汁的豆腐沾染着诱人的苋菜股臭香，浅尝一口，发酵带来的微妙酸味和鲜味中，漾着一丝难以言喻的醇厚与回甘，越嚼越香，欲罢不能。

说到美食，每个城市都有自己的传统风味美食名片。充满烟火气的地方特色美食的形成，离不开地方饮食文化的积淀。《温岭县志》里记载温岭人的饮食特点：“喜食干制、腌制品，日常佐餐有：腌菜、腌菜梗……”温岭的乡间，苋菜股挺有名的，这种腌制的霉苋菜梗，家家户户都会做。一般农历六月份后，苋菜的茎开始变粗变老，就不适宜炒着吃了。于是，

只说这说明青草“火候足了、很有韧劲了”。如今才懂：这“上箍了”，实则是青草汁里的胶质熬到位了，表面张力足够，口感方能恰到好处。我不得不佩服老一辈人从生活实践里淬炼出的智慧！

待青草汁降温到双手可触时，老妈在另一口“尺六”锅里垫好筛子，将整锅浓黑的仙草汁倒出来过滤。再把筛子上的草渣装进细密的网袋，在原锅里不断揉搓、用清水冲洗，直到草渣上的黏液几乎挤净了才丢弃。滤出的汁液若还有细微颗粒，便再次过滤。接着大火煮开后换小火，倒入预先调好的薄糊状淀粉，边倒边快速搅拌防止粘锅，直至顺滑无颗粒。最后，将大锅里的青草汁倒入各种盆盆罐罐、大大小小的碗中。垂涎已久的我们常常等不到完全冷却凝固定型，便端起一碗，佐上妈妈熬制的红糖浆，再淋入薄荷汤，“咕噜咕噜”下肚。那特有的草本香，伴着甜丝丝、凉凉、润滑的口感，真是人间美味，叫人年年回味无穷。

而我妈则总是耐心等到青草汁彻底冷却成形，才用薄薄的铝制调羹，把青草糊从大盆里一勺勺舀进小碗，青黑色的糊颤巍巍地跳跃着。她再加入红糖浆，滴几滴薄荷露，用调羹柄将凝固的青草糊戳碎、拌匀，最后在上面撒几粒白芝麻。黑白相映，煞是好看。她就像在完成一件细活，所有程序一个都不能少，再一口一口细细舀进嘴里，品尝着自己的劳动成果。看着妈妈慢镜头式的吃法，我们馋得忍不住再喝一碗。

在我的记忆中，老妈熬煮青草糊从未失手，每次都恰到好处。她这一辈人虽文化程度不高，生活实践能力却极强，总在勤劳中为下一代创造惊喜。如今街头巷尾奶茶店林立，各种饮品讲究便捷，香芋珍珠之类我也尝过，但这般快餐式的简化饮品，终究难比“妈妈牌青草糊”分毫。这碗糊，凉的是暑气，暖的是人心，有着任何网红甜品都无法替代的家的味道。

今年暑热正盛，我们几个姐妹午睡后约好，一同回到姜家村（现鑫合村）老妈家。80岁的老妈依然坚持为我们熬上一锅。喝完开张嘴一声“哈丝”，早已成了我们赞美这特有美味的标准动作。唯愿老妈身板硬朗，在往后的每一个炎炎夏日，都能为我们熬上这一锅青草糊。

原来世间最温柔的凉，从来不是井水浸过的凉席，而是母亲熬着长夜、倾尽温柔的偏爱与守护。

岁月无声，流年匆匆。我慢慢长大，远赴他乡，见过世间万千风景，享过人间万般安逸。可母亲却在无数个默默付出的日夜中，慢慢老去。她的青丝染上霜雪，眼角爬满皱纹，曾经有力的臂膀，早已变得单薄无力，再也摇不动整夜的蒲扇。

人这一生，最亏欠、最难偿还的，从来都是父母恩情。

上世纪70年代的炎炎盛夏，没有凉风，没有好物，只有一位平凡的母亲，用最朴素的方式，熬一夜酷暑，摇一夜清风。那一把旧蒲扇，摇走了我的童年酷暑，也摇老了母亲的半生岁月。

长夜漫漫，蒲扇轻轻，母爱无声，重过余生万千。

往后余生，岁岁盛夏，缕缕凉风皆念母恩。

上头又上瘾的温岭苋菜股

温岭人将新鲜苋菜梗切成段后浸入清水中，去除其生涩之气。泡足一天后沥干，放坛子里密封起来，自然发酵至酥软发臭发酸后，就可以拿出来吃了。这道菜在夏日里解暑又开胃，深受人们的青睐。

阿伟告诉我，小时候，夏天一到，家家户户的餐桌上都有这道菜。老一辈常说：“夏天没吃过苋菜股，总觉得少了点味道！”热腾腾地蒸一盘或滚豆腐，“咕”泽国老酒、配白米饭，就是最熟悉的家常滋味。

苋菜股，一根根苋菜梗，摘去叶子，去除旁枝，投入由凉开水、盐、花椒、桂皮等调成的卤汁中，在时间与烟火气里慢慢发酵，酝酿出的是属于温岭夏天的独特风味。

近些年，但凡有闲暇时光，我总会心心念念温岭乡间的苋菜股滋味，那是数十年来在温岭经常品尝苋菜股的回味，也是舌尖上难以忘怀的记忆。它不仅承载着温岭人的情感、记忆和乡愁，也令我这样喜欢它臭香的浓郁滋味，一吃便上头又上瘾的新温岭人，留下了一份温岭夏天的烟火生活记忆。这份浸着臭香的烟火气，便是我扎根这座城市最鲜活的注脚。

疗伤

●丁海明

滴滴司机猛刹车
我的软骨撞到前排
挫伤，或许肋骨折断
我没忍心投诉他
因为他满头白发
还在为全家生计
费力转动方向盘

晚上，转不了身
转左边右边疼
转右边左边疼

我毅然决定返乡
在榕树下，老家门前
在熟悉的赣江边
听蝉鸣 看帆影
摸儿时摸过的鹅卵石

我要在故乡
慢慢疗伤
让折骨慢慢愈合
让岁月长满老茧的手
温柔地给我敷药

总有一双沧桑的耳
听游子返乡的心事
那是年迈的妈妈早已耷掉的双耳
记得一个寒夜
妈妈背着我
穿过风越过雨

回来了
在故乡的床上
慢慢疗伤
等伤口愈合了
去老街找一下去年
那条在老巷口惬意晒着太阳的老狗