

栀子花开时

■缪金星

被赐死。

纵有忧愤畏讥，但优秀的品行永不泯灭，老百姓总还记着屈原他们的好。时至今日，端午早已是华夏重要节日之一，民间多有拜神祭祖、祈福辟邪和悬挂菖蒲艾草、佩香囊、饮雄黄酒等习俗，各地过端午都有独特的方式，唯有包粽子和赛龙舟，是年年都有的。这便又让我想起母亲，想起端午节母亲用箬壳包的糯米粽子。南方多竹，刚拱出土的嫩竹叫“笋”，笋外面裹着的竹皮叫“箬”。唐人张志和词“青箬笠，绿蓑衣，斜风细雨不须归”，是将箬做成斗笠，遮阳挡雨。我们当地将食用碱水浸泡好的糯米，用箬壳包成棱角粽，是忘不了的儿时味道。

那年端午母亲在家门口包粽子，隔壁墙门的嬷嬷过来帮忙。嬷嬷有眼疾，整个眼窝白多黑少，但她包粽子的手势比母亲快，母亲用不惯箬壳丝捆扎，只能用棉纱绳替代，而嬷嬷用的全是箬壳丝，样子好看多了。包好的粽子，以慢火煮

熟透了，很是诱人，母亲叫我送几个给嬷嬷。父母说，这叫“亲戚篮对篮，邻居碗对碗”，传递着朴素的人情往来。

“五月白糖温粽子”。端午节母亲包的粽子最终都拿来自己吃了。以前屈原投江，老百姓念其是个好人，闻讯后纷纷划船救捞，荡舟于江河以寄托哀思，这就是现在赛龙舟的来历。又有人向江中抛粽子，以防江中大鱼吃了屈原身体，遂有了吃粽子的习俗。可我后来读到南朝读书人吴均写的志怪小说集《续齐谐记》，说是东汉建武年间，有人在汨罗江边看见一个土人，自称屈原。说是这些年大家送去的东西，全被蛟龙吃了。以后有什么东西要送的话，可以塞些楝树叶，再用五彩线缠上，蛟龙就不会抢了。可笑我这就又犯傻了：一个忧国忧民，连性命都不要的三闾大夫，难道还去跟水族鱼龙争食品？

“带五色丝及楝叶，皆汨罗之遗风。”这样的故事，又给五月端

午增添了传奇色彩，我不知道水里蛟龙是不是果真怕了楝树叶、五彩线，却是上高中那年的端午，母亲用一块浅蓝的“的确良”面料给我做了一件“香港衫”。不知道现在是否有人记得这曾经的流行？于我是再忘不了的。每晚我都会细心地把它洗净，第二天再喜滋滋地穿着上学去。母亲笑话我：“这是去上学还是当毛脚呀？”

“毛脚”是准女婿的代称。在宁波，端午是个大节，毛脚进门去见未来的丈母娘，要备下礼物“垫矮凳脚”，意为先得把女方家摆平了。端午送礼也多有讲究，少说“四色”，多多益善，但必须成双成对，如大黄鱼二条、大白鹅二只、黄酒二坛。怎奈现在的端午正处在禁渔期，送大黄鱼的礼已非寻常人家可办得到了。

端午时节，春老夏长，天色将暮未暮之时，茶靡开而未落之际。艾草挂壁，诗酒美食，我这般啰嗦着说了一堆从前的事，奇怪是要把天说破了，窗外又淅淅沥沥下起雨来。

父亲的扁担

■董鸿杰

父亲的扁担，静卧在墙角。太阳落山的时候，它总会披上金色的外套。几十年来，这根金色的扁担，挑水挑土，挑砖挑瓦，挑菜挑瓜，一次次落在父亲的肩膀上。

小时候的夏天，每到“双抢”，父亲总是忙碌。头戴草帽，打着赤脚，父亲走在滚烫的机耕路上，肩上的扁担挑着两个箩筐。箩筐里，有时是稻谷，有时是秧苗，有时是化肥，有时是野草。等到交公粮的时候，那根扁担更是父亲的好伙伴。挑着粮食过磅，他动作利落，不慌不忙。那矫健的身影，总是让小小的我在他身后仰望。

冬天的时候，我跟着父亲去油榨桥。那是邻近的一个村庄，里面有个榨油的作坊。去的时候是个大清早，父亲的扁担挑着两筐油菜籽，满满当当。天寒地冻的，塘河两岸空空荡荡，只有一望无际的霜，连带着父亲呼出的热气，一片白茫茫。榨油结束回家的路上，两个大大的油壶放在箩筐里，菜油的芬芳借着呼呼的北风，飘散在田野之上。那一刻，那根金色的扁担在我脑海中开始幻化出炸春卷、菜饭糕、萝卜丝饼、油煎年糕，都是童年梦寐以求的佳肴。

1982年，家中开建蘑菇房。那时候，没有机械助力，小船运来的沙子、水泥和砖块，都要靠人工去挑。父亲的扁担，在河岸与小院内日夜往返，几个月的辛劳，撑起了白色的蘑菇房。之后十年，产出的蘑菇又经过父亲的扁担，在大街小巷兜兜转转，一路售卖，换回来的钱，让我和姐姐得以上学。

父亲的扁担也曾经送我去远方。那一年的秋天，我要去杭州上学，偏偏家中的自行车坏了，母亲就让父亲挑着行李送我到宁波。

那段时间，不知道为什么，我经常跟父亲顶嘴，关系不太好。所以一开始，我们谁也没有说话。走着走着，过了江桥，父亲忽然跟我说起年轻时，他和生产队里的人一起去公社挑化肥的经历。那时候啊，去的人都是选过的，力气大，耐力好。去之前啊，我们都打了包票，一定要及时把化肥运到，上面的生产任务，谁也不敢耽误。几十里的路啊，大家你追我赶，一趟一趟，谁也不喊累，谁也不撂挑。饿了啊，啃一口冷馒头，渴了喝点塘河水，足足挑了三天，不负众望。

那天的父亲，肩上挑着行李，脚步飞快，说出来的事情，一件件、一桩桩，感觉像塘河里的流水，悠悠荡荡。慢慢地，我感觉水边的大树，面孔变得熟悉；我看见路边的小草，样子变得可爱；甚至城市里那些陌生的身影，也开始变得可亲。

傍晚时分，父亲把我送到了宁波的姑婆家里。他跟姑婆说好，让我第二天早上把我送到火车站，然后就急急忙忙往家里赶。当时，我想要跟父亲说点什么，可是却始终没有说出口，只看见父亲的背影在夕阳下远去，那根扁担细细长长的，闪着金光，像一把金色的钥匙，打开了少年的心房。

几十年光阴过去，机械渐渐替代了人力，那根扁担随着父亲在岁月里老去。它不再需要挑水挑土，挑砖挑瓦，挑菜挑瓜，就连那些香喷喷的菜油，轻飘飘的被褥，都不再需要挑起。可是我的父亲，依然放不下那根扁担，一有空的时候，就会拿出来瞧瞧。时不时，还会拿起毛巾细细地擦拭，他手上的力度格外轻，就像在擦拭一个刚出生的婴儿。

五黄六白

■柴隆

当艾草的清香在街巷间悄然弥漫，当粽子的清香在唇齿间萦绕，当五彩丝线缠绕着手腕……承载着千年文明的端午佳节，如约而至。端午当天，在宁波人的心目中，最大的风俗还是吃，除了碱水粽、老底子辰光还要吃“五黄”——黄瓜、黄鳝、鸭蛋黄、雄黄酒，前面四种食材都是时令食材，食之无妨，只是这雄黄酒，带有传奇色彩，在神话传说《白蛇传》中，白素贞饮雄黄酒，现出蛇身的原形。故而，民间便认为蛇蝎蜈蚣等毒虫可由雄黄酒破解，端午佳节饮少量雄黄酒驱邪解毒，用雄黄酒蘸酒在婴孩额上写“王”字，亦是辟邪之用。

“五黄”之中，雄黄酒有微毒，今人不饮，丰腴的大黄鱼却是时令佳品。早些年，东海野生大黄鱼在端午节前后，纷纷洄游至东海近岸浅水区产卵，膘肥体壮地挤在一起形成赫赫有名的“黄鱼汛”，即便东海海鲜众多，大黄鱼在宁波人心目中占据的地位一直不曾撼动。当年还是白菜价的东海大黄鱼，碰上雪里蕻咸菜，仿佛是天雷勾动地火，天造地设的一道“咸菜笋丝大汤黄鱼”上桌，奶白色的浓汤立即捧出宁波菜的气场。

端午前后，出洞的黄鳝丰腴体硕，以前细腻的肉质和丰富的营养，成为宁波人餐桌上的宠儿，有“赛人参”之说。恰好遇到茭白与韭芽，皆属时令之物，黄鳝水余，划骨取鳃丝，与切丝的茭白、切段的韭芽爆炒，添新鲜蚕豆瓣，水淀粉起浆。在一盘炒好的鳃丝当中挖一个小坑，然后放入一大把葱花，再将滚烫的油往坑里一浇，“刺啦”一声，一股油气忽地腾起，再撒上一胡椒粉，家常版炒鳃丝大功告成。

“端午到，咸蛋俏”，从浙北平原到浙东村落，端午的餐桌上总少不了一碟对半切开、滋滋冒油的咸鸭蛋。南北朝贾思勰在《齐民要术》中记述：“浸鸭子一月任食，煮而食之，酒食具用”，这里说的就是将鸭蛋放在盐水中浸泡，一个月后就可以食用美味的咸鸭蛋了。青壳如玉，蛋黄流金，这抹咸香承载着千年的民俗智慧——古人以鸭蛋象征圆融安康，这份传承至今的仪式感，时时在端午季上演。

宁波人过端午，既有粽子、香

袋、雄黄酒的古早香味，也有菖蒲、艾草带来的田野清香，还有佩香袋、系长寿绳、画额、挂钟馗像、龙舟竞渡等辟邪纳福、攘毒防疫的忙碌。随着时间的推移，有些食俗渐已淡化，譬如与吃“五黄”对应的“六白”。端午吃“五黄”不算完，各地还有吃“六白”的食俗，一般的说法是白鱼、白斩鸡、白切肉、白豆腐、茭白、小白菜，总之也是些名字里带“白”的食物，但远没有“五黄”普及。

钱湖渺茫烟水间，一箸白鱼端午味。白鱼，学名翘嘴鲌，亦是端午季的时令菜肴，此时的白鱼含有大量的鱼脂，足够的火候使得鱼皮中的油脂渐融后渗入鱼肉，方能吃出口感鲜美之口感。最为经典且能凸显其鲜美滋味的烹饪方式，当属清蒸。一条白鱼用盐稍腌，葱姜少许即可，一点点酱油，没有比这更朴素的做法了，但入口却肉质细嫩，肥美鲜活。

宁波人在重要传统节日的家庭小聚，大概少不了白斩鸡佐餐，端午节的白斩鸡，更是“吉”上加“吉”，有鸡便成宴。一刀切下去，肉汁顺着肌理缓缓渗出，连骨头都透着鲜甜，摆盘上桌，鸡皮是透亮的琉璃金，泛着诱人的油光，只需蘸一下酱油，一口下去，走地鸡的极致鲜味在口腔绽放，令人百吃不厌。

端午上市的茭白，简捷烹饪法，一油焖，一炒。油焖茭白是家常的爆酱油焖，加入适量糖，旨在鲜甜，别有“腴滑”体验，滋味圆转。炒则花样多，最常见的是茭白炒肉丝，惹眼的是杂以红椒、青椒作“炒三丝”。茭白烧肉，一如淡菘烧肉，肥美甘鲜，绝佳。也只有江南，才能生长出如此明艳的茭白吧。汪曾祺永远思恋他的高邮，他说昂刺鱼和茭白同烧，味道绝美……就像《诗经》里的苕菜、葭萋，水汽森森，茭白又怎么不叫人爱呢？

“六白”之中，吃白鱼和茭白可以理解，白切肉、白斩鸡、白豆腐都算不上时令，有“硬菜”之嫌疑。这些食材多性凉或平和，适合端午湿热时节食用，有助于调理脾胃、祛除湿气。不同地区略有差异，但核心都是围绕“白色”时令食材，无不体现宁波人顺应节气的养生智慧。



农民画《童年夏凉》

朱碧云 绘

致景耀先生

■方麒君

突然与您相遇，古稀的同乡推算在我的此刻，正是去了西柏坡正是三登北平城楼的高光年月

我欣喜，从您的眼眸读取双甲子的烟云：当浙东运河的桨橹欸乃王朝的残影您从四书五经的庭院出走，在上海街头问铿锵的肩胛为什么没有面包——

仁者不觉其仁，诚如眼睛看不见眼睛当拯救变成沉重，伏案若匍匐行走亦铁镣沉重，于是，您的脚印深深

无论布拉格、芝加哥或莫斯科无论1935年的燕园、1946年的江南，或余姚。无论1935年的燕园、1946年的江南，或余姚。

突然与您相遇，您终究缓缓转身离去影影绰绰，我招手向您喊一声：“先生！”

猛抬头，望见星斗或是一道门……当您挺起腰而卸下所有，世间无罪

风在城西停了一下

■海眼

风在城西停了一下把一百零八平方公里的喧嚣折叠进一张即将起飞的蓝图钢铁的骨骼在泥土深处生长把天空和铁轨，悄悄缝在了一起

那些关于远方的名字正在地下三十米，练习如何交汇

正影掠过未完工的穹顶像一群迷路的白鸽在寻找那个叫“出发”的出口

海风沿着看不见的脉络逆流而上要把这座城市的呼吸吹向更远的经纬

当第一声汽笛刺破黎明所有的等待，都将长出翅膀

听雨

■冯志军

的雨珠滴滴答答，滴落到水缸中的叮叮咚咚。

不知不觉中，雨势见小了。小狗循着香味进来，甩甩身子，溅起一轮闪闪的水花。老母鸡踱着步，它学乖了，只小小扇着翅膀，抖落几滴水珠。很多时候，雨在傍晚前就停了，彩虹挂在天边，青蛙唱得响，蝉来凑热闹。孩子们赶着落日跳入河中，仰面漂浮着，耳边还能听到意犹未尽的雨声。

有时雨会下很久，临睡前，母亲把木盆放在兄妹俩床前，叮嘱要是水床垮了赶紧乘上木盆逃走。这事从未发生过，木盆够大够结实，水库是父亲那辈修的，还年轻着，山上一棵树葱郁，从未发生过泥石流，于是一觉睡到大天亮。

夏天的雨，一定是安宁的，那是来自家的笃定。

春雨贵如油。母亲炒菜时，只用筷头挑些猪油，铁锅啦啦响，用声音并茂的欢喜宣告着油的珍贵。小时候不懂，雨哪能和油比呢？其实，猪油、牛油、菜籽油、大豆油、奶油，所有可以吃的油都不如春雨。

春雨仿佛听懂了这份比较，赧

气般暖洋洋地下了。只过了个夜，田间山野就蒙蒙地绿了。你在怀念着正月里的好吃的，你在偷摸着补课寒假作业，你在哭闹着不肯上学，你在懵懂地拔节时，田间山野就调皮地绿了。等你不情愿地走在上学路上，突然发现柳枝青了，躲闪着萌出了点点小绿芽；桃枝上一个个粉红的小疙瘩，嫌淡褐的薄衣太小，马上就要爆了；而你，走向学校的脚步更慢了，青青的马兰，油绿的芥菜，喷香的地葱，云雾般的紫云英，拱来拱去的蚯蚓，忙碌的蝴蝶，沟渠里乌云般速来速去的蝌蚪……

哪种感官的觉察来形容秋雨呢？眼前是橙红赤黄的，鼻间是甜润芳香的，耳边是农人采摘时的朗朗笑声。山上的树，仓库里的稻谷，身旁的风，不约而同地保持同一种味道，舒缓不失灵动，宁静不乏鲜亮，愉悦中带着稳重的满足，舒展在天阔云淡中。秋雨，深情地

下了，抚慰劳苦了许久的农人们。农人接受这番好意，让锄头箩筐扁担歇在墙角，自己拢着袖管打牌、吹牛，也喝点小酒。

这样的闲情，延续到冬日。天一冷，雨声变成了轻悄的雪声，万籁俱寂中雪统治了所有。有时雪声夹杂着雨声，茫茫的雪舞和雨雾掩盖了一切，那些曾有棱角的，如今都拥有了雪的柔软，所有坚硬、粗糙、崎岖的，都被雪温柔地覆盖了——那是雨以另一种形态，为世界披上的柔软。然后，屋檐在某个明朗的清晨打破了沉默，先一两滴，接着是细长的雨线。天空洁净如洗，欢庆雨以这种透明的方式出现，一点一滴在暗地里唤醒立春、唤来雨水、迎来惊蛰，春来了。

还有什么比春雨唤出的春，更让人安心的呢？

如今，更爱听雨。无论何时何地，只要有雨，便觉得生活有了持续的生机。办公室走廊前，有大片的广玉兰树，每当雨落在那宽大的叶上，我都会录上一段视频。世上，有什么比雨声伴着孩子们的读书声，更值得呢？下课了，孩子们纷纷趴在栏杆上看雨，有时雨调皮，溅到孩子们的发梢和笑脸上，于是咯咯的笑声和窸窣的雨声，成了这世上最美的乐曲。这样的时光，让人觉得安心。

假期还剩两天，大雨倾盆，室内茶烟袅袅，书影相伴，而我却无端想起孩子们，想和他们一起听初夏的雨。

越发喜欢听雨。

江南的雨，从未有疾言厉色时，就连夏天的雷雨，也是虚张声势的，那雷声和闪电，像长者面对顽劣的孩子，表演出满脸怒意，高高扬起了手又轻轻落下。

我是农村娃，从不怕夏天的雨。雷雨一般出现在午后。天阴沉沉的，闷得想骂人。大头蜻蜓在河面低飞，惹得孩子心痒痒地就想一把抓住。玩累了的孩子们，眼皮直打架。这时，凭空响起的惊雷，打开了夏日的全部乐趣。河面上溅起朵朵大水花，乡间小路配合着扬起尘土，接着，水面成雾蒙蒙一片，雨从那边压过来了，细小的水珠似千军万马，扬起斗志。

雨声忽大忽小，随风逼近又逃开，追不到也躲不了。孩子们的坏性子被激起，他们尖叫着冲进雨中，用脚踩地上的水洼，用脚尖勾起一把把水剑，用手抹脸上的雨滴，甩着头发出水花，雨水就是他们的玩具。大人的怒喝比雷声要响：快进来，小心被雷劈。在孩子们的心中，做了坏事要被雷劈是真是事，一个个吐着舌头跑回家中，在屋檐下，望着瀑布似的雨帘悻悻然。

为了安抚躁动的孩子，大人们把墙角堆着的番薯、土豆洗一洗，在还留着炭火的灰缸中埋上几个。孩子们被焦香的食物吸引着围到一起。远处，雷声持续，屋瓦上的雨声噼啪作响，屋檐下