

奔跑在小路上的夏天

□施群妹

儿时的夏天总是特别漫长，与此相配的还有长长的暑假。学校里的两三本暑假作业，一星期不到就全部写完，等待我们的是各种就地取材的玩耍。

村里的男孩子，捎上一根竹竿，在顶部插入一个铁圈，铁圈四周缝住一个塑料袋，举着它神气活现地捉知了去了。

父母叮嘱我们中午睡午觉，由于气温太高，他们自己也会在大中午在家休憩避开高温。但我们哪里闲得住，“知了喳喳叫，懒惰婆娘困午觉”，一边唱着顺口溜，一边与父母躲猫猫。那时觉得最没意思的就是睡午觉。

哥哥已经举着竹竿出门了，我跟在后面。他每次都不让我跟，说一个丫头片子，不能干他们男子汉的大事。我偏不，捉知了这么简单的事，我也可以。塑料袋靠近树枝上趴着的知了，稍微移动几下，知了有了感知，想飞跑，结果却扑着翅膀钻进袋子里。接着慢慢地小心翼翼地取下来不就好了吗？

也许是哥哥的小伙伴取笑他身后有尾巴。每次，远远地见到我，他们就说你妹咋又来了。哥哥转头才发现我跟在后面，轻声喝斥，让我回家。我不听，继续跟着。他们则突然撒野，拼命地朝前跑。一开始他们绕着村庄绕大圈，我发现了规律，于是转身逆着他们的方向跑，跑着跑着，结果迎面碰见了。一群人只好让我跟着，我跟在长长的

队伍后面，好不得意。

结果我们都去河边，那时的树都种在河边，特别是杨柳树，弯弯在垂在两岸，站立着像是为村里的小河站岗放哨似的。那时，农家没有闲钱为河道筑河坝，河边的树，巩固了两岸的泥巴，防止河塘塌陷。

河边还种着一些桃树与梨树，你家桃树，我家梨树。等果子成熟的时候，互换交换分着吃。

柳树上的知了更多一些，但是有一种叫“洋辣子”的虫子，沾到身上火辣辣的，小时看见特别害怕。记忆里还是桃树比较安全和亲切。不一会儿，每人手上都有了知了，抓住它的翅膀，不能松开，否则一下子就飞跑了。哥哥就把知了放到短裤腰中间的橡皮筋处，反转一圈，知了就裹在中间，再来几只也没问题。但我是女孩，不能这样，东张西望时，知了张开翅膀就飞走了，心里空落落的失望。

于是，我就捡知了壳，有时在树枝上，金黄色，半透明；有时在大树树荫下面的泥地上，每次我都能捡到很多，装满了花裙子的口袋。

后来，大人们说知了壳可以卖到供销社，

是一味中药材。我捡得更多了。哥哥的小伙伴看见我鼓起来的口袋，更不让我跟了。每次看到我跟在后面，马上迈腿拼命地跑，把我甩得很远很远。就算我转身逆跑也没有用，他们不知溜进了哪条小路的小河边。有时，我绕着村庄跑了好几圈，也找不到他们。

后来，我上了镇里的中学，每年的暑假，再也不屑跟着他们跑了。有时，坐在自家后院，躺在一把躺椅上，两边放着青瓜蕃茄，从左边吃到右边，手里拿着一本书，还一边哼着流行歌曲《粉红的回忆》、《走过咖啡屋》，那时也不知道咖啡是什么玩意。

后来，家旁边的直塘河旁，家家户户都筑起坚固石头的河坝，有些还筑到河中央，河流变成了小河，小河变成了小沟，沟在路的下面，藏在地下看不见，却有哗啦啦的水流声。家家户户建起了围墙，隔断了每家每户的视线，再也看不到邻家的梨子熟了没有。



水缸里的夏天

□陈英三

儿时乡下的夏天，我的清凉舒畅是我家灶间那只水缸给的。

我家的灶间里有一只七石缸。七石缸底部有一尺多埋在地下，这口缸里的水都是后天井七石缸里的天落水满了，再一桶一桶翻（提）进来。里面常年储满天落水，水温冬暖夏凉，能满足我们一家人的吃水需要。缸的上面有两块严丝合缝大小不一的半圆形木板，里面一块大的是固定着的，上面摆放着甑罐盆水勺之类的厨房用品，外面小的一块能活动，便于向缸里舀水时能往上翻开。

当夏日的骄阳毫不客气地把地面烤得炙热，疯玩的我们顶着满头滴滴答答往下流的汗珠，冲进灶间，掀开大水缸上面的盖子，用水瓢舀小半勺清凌凌的凉水，咕咚咕咚地一口气喝完，用手背一抹嘴唇，顿时通体清凉，倍感惬意。

每当夏天，家

里从生产队分来脆瓜时，母亲就会把几根脆瓜洗干净，放进一只小木桶里，顺手从水缸里舀上几瓢水浸着。等下午出工前，母亲就会从木桶里捞起凉水浸过的脆瓜，我常常眼疾手快，几步蹿到桶前，捧起一只，贴在额头上、脸上，凉意瞬间爬遍全身。母亲把脆瓜用手掌一击，接着双手掰开，大家一人拿一块，大口地咬，一个劲地赞：真凉爽！这瓜甜津津、凉丝丝，满口清凉，使人无比惬意舒畅。

从我记事起，每到“双枪”季节，每天下午三点左右，总有一位生产队社员挑着两只小水桶来我家，盛满水直接送到田头。炎热的夏天喝上这一口水，社员们边啧啧嘴，边不住地夸赞着：“阿叔家的天水真是好喝，又甜又凉！”

那时的夏天没有现在这么多的解暑饮品，吃得最多的就是母亲自制的冬瓜茶。

自留田里冬瓜成熟后，父亲一摘就是好几只，把它们放在七石缸周围的地上纳凉，放很长时间也不易坏。冬瓜是我们农家夏天的

主菜，可以做成咸肉冬瓜汤、咸菜冬瓜、红烧冬瓜、腌冬瓜……炎炎夏日，母亲还会忙里偷闲，将冬瓜做成当时最美味的冬瓜茶给我们解暑。

先选择一个新鲜的冬瓜洗干净，连皮带籽切成小丁，准备少量的红糖（糖要凭票买，有限），将切好的冬瓜丁与红糖混合，拌匀后腌制一段时间，让冬瓜部分水分渗透出来。

然后将腌制好的冬瓜和红糖一起放入饭镬中，用小火加热慢慢熬煮。熬煮过程中要适时搅拌，防止糊底，煮至冬瓜软烂后，用淘米箩过滤出渣，得到冬瓜茶原汁。将过滤后的冬瓜茶原汁盛入一只大瓦甑内凉着。每次喝时，可以舀2-3勺冬瓜茶原汁，兑入七石缸里的凉水稀释后饮用。

我总是等不及冬瓜茶原汁晾凉，几次三番用手去触碰瓦甑外壁，发觉凉了，就会立即舀上几汤匙放入碗里，兑入缸里的凉水，再放入几粒糖精，迫不及待地喝起来，只觉得甜甜的、凉凉的。

炎三伏天，喝上这么一碗自制的冬瓜茶，口齿清凉，生津止渴，精神倍爽，回味无穷。这是我至今喝过的最美味饮品。

儿时的夏天，水缸是我们消暑的宝贝。乡下水缸里的夏天，美好而甜蜜……