扇底见清欢

□戴爱娟 文/摄

麦草扇

盛夏的暑气悄然蔓延，如今出门，随身必带一把扇子。只是这物件轻巧，常或遗于出租车，或忘在公交车，心下惘然，却也无可奈何。好在，总还有新的清风，从旧时光里徐徐而来。

前阵子在朋友圈随口抱怨丢了扇子，大数据就频频向我推送各种扇子。于是欣欣然又添了两把：一把是非遗大漆工艺的龟甲编竹扇，细密竹篾交织成错落有致的菱形网格，宛如古老龟甲，透着岁月的厚重（据说这门技艺如今能完整编织者已不多矣）；另一把是竹编可卷式团扇，质朴的竹纹与墨绿流苏尽显清雅。展开是团扇，收拢恰似一幅古画卷轴，携带亦颇轻便。

走进书房，我的书架上，静静栖着一个微型的“扇子博物馆”。它们形态各异，材质有别，有的出自朋友妙手，有的来自老家非遗，还有的是我亲手染就。记得少时偏爱檀香扇，一开一合，香气拂面；如今家中虽没有檀香扇，但也有一把这般样式的大红扇子，“唰”地一展，配上我一袭曳地长裙，竟也有几分侠气。每一把扇子，都是一段时光的缩影，承载着老祖宗的智慧、东方美学的雅致与人间的烟火气。

那把团扇，是朋友手绘的工笔牡丹，圆形的绢面上，粉白的牡丹层叠晕染，雍容自生，黄色的花蕊根根清晰可见；叶脉勾勒得也细腻，那一片焦黄枯叶栩栩如生，犹如神来之笔。黑色的扇柄与银白色的流苏低低相映，往书架上一倚，便与身畔的《红楼梦》《三言》《小窗幽记》等名著默然相向。它不是一件冷冰冰的艺术品，更像是一位温婉的故人，在墨香中浸着国色天香的书卷气。

视线流转，最让我珍惜的，是去年书展上那把亲手染色的“逍遥”扇，扇上“山水情”的印章，恰好呼应着我正在研习的古琴曲《山水情》。我选了黄、蓝、粉三色，将扇面浸入金色的染缸，轻轻一荡一转，扇面忽现洒金之效：鹅黄底色衬着粉蓝的纹理，那是我的心头好。异形的木柄简练利落。这把扇子独一无二，绝无副本。只可惜扇面是纸板材质，略显脆弱，不久便折断了。“大都好物不坚牢”，彩云易散，琉璃易碎。可正是这份易碎，让那一抹鹅黄和粉蓝，反而在记忆里永驻了。

若说起最质朴的江南记忆，莫过于老家那把麦草扇。年少时，也曾学着编过这种扇子。大麦收割后，选剪细长白净未破损的麦草顶节，整理成束；用淘米水浸洗、蒸煮、漂晒、染色等工序，使麦草变得既白又韧，再以棕榈树叶筋作扇骨。一般以七根麦草起编，七八寸许成面；花边以双色麦草编织成锯齿状。随后用线把扇条缝合成型，中间以小圆刺绣作扇心，图案多为“花卉”“玉兔”“松鹤”之类，或绣“寿”“富贵”“花美人欢”等吉语。最后，用一根精制的毛竹片作扇柄。一把既实用又精致的民间艺术品就此问世。

如今大麦少有人种，买把扇子又快又便宜，这般繁复的工艺已鲜有人承袭。前些年，老家的麦草扇被列入市级非遗名录，而年少时编织的记忆，却始终在心头萦绕。

古人云：“净如秋团月，清风任动生。”这些扇子，精致者易碎，质朴者坚韧，有暖意自旧物中来，凝着我与之共度的晨昏。它们静陈于书架上，在炎炎夏日里，为我送来一缕缕跨越古今的清风。它不仅仅是纳凉的工具，更是尘世的清欢，是我们安顿心灵的一隅清凉。

母亲的臭冬瓜

□谢良宏

炎炎夏日，能吃上一碗母亲腌制的臭冬瓜，淋一勺麻油佐饭，是难得的享受。前些日子，我回到浙东老家瞻岐，餐桌上如愿见到了这道家乡小菜。地道的腌冬瓜鲜美爽口，带着独特酸香，老少皆宜。旧时浙东沿海台风来时，蔬菜容易短缺，提前腌上冬瓜，既能饱人口腹，也是农家常备的夏令佐餐小菜，亦可下酒。

腌冬瓜闻之清香，入口酸爽，是浙东人夏日最贴胃的家常滋味。老家腌冬瓜，总体分为生腌、熟腌两种工艺，风味与耗时截然不同。其中熟腌发酵周期短、口感鲜爽适口，是寻常人家最常用的做法；而生腌工序简单、腌制周期极长，是老一辈留存的传统古法。

母亲最擅长打理熟腌冬瓜，手法细致讲究。她选用房前屋后栽种的本土白皮冬瓜，这种瓜肉质厚实、紧实耐腌，尤其偏爱四五十斤以上的大瓜，腌出来的味道最佳。制作时先将冬瓜洗净，擦去表皮细毛，纵向剖开去籽，切成巴掌大小的方块。火候是第一道关键，冬瓜需煮至七八成熟：过生难以腌透入味，过熟则瓜瓤酥烂化开，口感尽失。母亲自有巧思，为了方便分次食用，她会把控熟度，氅下层留待日后吃的瓜块煮得稍生，上层近期食用的煮得偏熟。

煮好的冬瓜捞出，用凉开水彻底浸凉备用。腌制的器皿也需提前处理，陶瓷缸用沸水洗净沥干，保证无油无水。按照百斤冬瓜配四至五斤食盐的比例，将瓜块皮朝下逐层码入缸中，每层均匀撒盐，层层压实。码放完毕，铺上竹篾、压上石块，倒入放凉的原煮瓜汤，少许添一点味精，直至汁水完全没过瓜块。最后在顶层放上灌满清水的保鲜袋压实，防止冬瓜浮起外露，缸口蒙上纱布无需密封，置于阴凉通风处静置发酵。不出一两个月，一缸清爽入味的熟腌冬瓜便可成型，取出淋上少许麻油，便是绝佳的下饭小菜。

臭冬瓜（资料图）

相较便捷的熟腌，生腌冬瓜是更为古朴的古法，无需蒸煮，直接取用新鲜冬瓜切块码缸、分层撒盐、压实密封。只是此法腌渍速度极慢，至少需要半年才能完全入味，耗时费力，如今很少有人耐心制作，渐渐成了少见的老手艺。母亲常说，早年物资简单，不论生腌熟腌的臭冬瓜，都是家家户户离不开的“长下饭”，清爽解腻，还被乡人称作素肉。

老屋的缸氅陶罐，是母亲腌制各类酱菜的宝贝，除了常规盐水腌法，她还藏着独家秘方——陈年臭卤腌法，这也是老家腌冬瓜风味独到的关键。如今多数人只用盐水腌制，味道单薄，还容易起白花变质。母亲年年留存隔年臭卤，卤汁黏稠滑润、臭中藏鲜，由黄豆、豆腐、食盐慢慢发酵而成，正所谓“烂发肥，臭生香”。腌冬瓜时，用陈年臭卤完全浸没瓜身，既能防虫保鲜，再在表层封一层厚油隔绝空气，杜绝白花滋生，整氅冬瓜从头到尾都能食用，不浪费一丝滋味。盐水腌与臭卤腌风味天差地别，唯有亲口品尝，方能读懂其中独到妙处。

一氅腌冬瓜妥善存放可存许久，夏日入腌，待到年终岁末，满桌大鱼大肉的年夜饭上，一碟酸香清爽的腌冬瓜最是解腻开胃。

这坛孕育独特风味的陈年臭卤，不止用来腌冬瓜，也是腌制苋菜管的灵魂秘料。每年七八月，菜园的苋菜管成熟，母亲便会腌制几氅以备常年食用。如今家常多采用熟腌法：将苋菜管切段、上锅蒸熟、彻底放凉，灌入陈年臭卤静置入味。而早年的传统生腌法则更为质朴，切段的苋菜管分层入坛、撒盐压实、密封静置，往往要等到年末才能开坛享用。

为了激活臭卤的醇厚香气，母亲还有一道独门工序：将铁火钳烧红，反复淬入卤汁中搅动，直至卤味变得醇厚柔和、鲜香浓郁。腌好的臭苋菜管吃法多样，旧时逢待客办事、物资匮乏之时，外祖母常做苋菜管羹：瓜段热油煸炒，加水煮沸，调入早稻米粉搅匀，撒上葱花、淋入麻油，软糯鲜香，格外贴合老人胃口，我从小百吃不厌。若是不喜厚重卤味，简单拌上少许味精、滴几滴麻油，清鲜爽口，亦是绝佳的家常小菜。

社址/宁波市宁东路901号 广告部电话/87348429 发行咨询电话/87685669 87682340 定价/每月30元 零售/每份1元 邮发代号/31—84
印刷/宁波报业印刷发展有限公司 法律顾问/素豪律师事务所罗杰律师、胡力明律师 地址/宁波市高新区扬帆路999弄研发园B区1幢8楼 电话/87298700 宁报集团职业道德投诉/87654321