

大暑
节气

大暑,小镇“双抢”忙

■蔡天敏

55年前,一到大暑时节,我们小镇内外便是一片“双抢”(抢收、抢种)忙的景象。不仅农民们忙,连商店、食品社也跟着忙起来。彼时,政府号召“支农”的口号很时兴,我们家也随之起舞。

首先,我当时还是个初中生,暑假帮当地农民干“双抢”,那是责无旁贷的。我“支农”的具体对象,是我们小镇的生产队。我每天到离家不远的“五十亩”稻田里割稻子。这个“五十亩”的区域,就在我们小镇的西南侧,当时是一片稻浪滚滚的所在。我们几个同班同学,响应学校号召,暑期支农。每人手持着镰刀,弯腰割稻。

我看到,那些农民大叔,割稻的兜数,是5—7兜;我们学生,是3—5兜。割稻的动作,一般是左手挽住稻秆离地面一两寸之处,右手持镰;一挽一割后,左手随即又挽住另一兜稻秆,连绵着顺势割下,整个动作要十分协调,脚步也要随时移动,紧紧跟上。归拢割下的稻子,全都搁放在左侧,整齐地码放成一条线。

割稻要时时弯腰,割了一两天,你就会觉得腰酸背痛的。于是,可以改换捧稻送碾,也就是给脱谷的农民大叔递送稻束。一台脱谷机,一般由两位农民大叔担纲脱谷重任,他俩一边脚踩着踏板,一边手持着稻穗,在飞旋的滚筒上脱谷碾粒,那活儿是十分辛苦的。我们初中生则负责在一旁递送着稻束。那情状,有点儿像是手术台上护士递给主刀医生小器件的模样——我们也是倒拿着稻束,递送过去的——双方配合得十分和谐。那脱谷机在农民大叔的踩踏下发出嘤嘤的声响,响彻田野。我喜欢这悦耳的“田声”。

我们冒着酷暑的烈日干活,那是不打折扣的,跟着农民大叔做事,那是有头有尾,不会偷奸耍滑,也透着那时候做人的朴实。我父母亲也支农,每到“双抢”时节,上级领导要求他们食品社生产一些既便宜又耐饥的饼,卖给农民兄弟。于是,食品社就生产大量的“加钠饼”和猪腰饼,还派人送货下乡到田垄地头。我看到食品社的青工,用三轮车载货到“五十亩”稻田边,他们用另一种方式在支农。而食品社生产的加钠饼(也叫威光饼,由面粉、碱面、食盐、少许芝麻做成),也确实是既便宜又好吃,只需花上6分钱,就可以买到两块加钠饼,既美了嘴巴,又饱了肚子。

这是半个世纪前的大暑时节忙“双抢”的情景,我作为烘焙师傅的后代,亲身体验当时一种无私、一种火热、一种难得的情怀。

大暑“食光”

■吴奋勇

蝉在村口的树林里高唱,把日子唱得滚烫。阳光泼在青石板上,溅起细碎的金色,空气里飘着瓜果的甜香——大暑到了!太阳行至黄经120°,像个莽撞少年,把夏天的热抖落在檐角、窗棂间,还有灶台上那口咕嘟作响的锅沿。

长辈人说:“小暑吃豆,大暑吃肉。”这舌尖上的节气密码,是土地与光阴酿出的智慧。三伏天的日头毒,人体如烈日下的稻田,新陈代谢疯长,汗水带着盐分与能量汩汩流失。此时灶台上飘起的肉香,是解暑的良方。

老鸭汤该是最先登场的。养了整年的老鸭,褪毛后在清水里泡得白净。土锅坐在煤炉上,火苗舔着锅底,汤渐渐稠起来,像融化的月光般温润。不用放太多佐料,辛温的东西会扰了鸭子的清性。偶尔抓把五指毛桃或薏苡仁扔进去,药香混着肉香漫了满院。掀开锅盖时,汤是乳白的,浮着层薄油花。舀一勺在碗里,热气扑在脸上带着草木的凉,人喝下去从喉咙暖到胃里,身上的躁意便被风吹的烟,慢慢散了。

羊肉,这一平日里与冬天紧密相连的温热食材,在大暑却有着独特的吃法——“以热制热”。三伏天里,人们贪图一时凉爽,常吹空调、喝冷饮,殊不知寒气湿气悄然侵入体内。此时,一碗热气腾腾的羊肉汤就成了驱寒祛湿的良方。将新鲜的羊肉冷水下锅,加入姜片、大葱和高度白酒去腥,待血沫焯出后洗净,搭配姜片、花椒等炖煮。出锅前撒上适量盐和胡椒粉,最后点缀上翠绿的香菜末。热气升腾间,羊肉的香气扑鼻而来。喝下这碗汤,不一会儿便大汗淋漓,体内积攒的寒气湿气随着汗水一同排出,原本因贪凉而不适的身体,也渐渐恢复了活力,这便是古人智慧的奇妙之处。

兔肉如月宫里的仙客,沾着轻灵。它高蛋白、低脂低胆固醇,性味甘凉,能补中益气、凉血解毒。炖煮爆炒皆可,肉质细嫩鲜美不腻人。老人孩子食之,既解馋又无负担,是暑天里轻盈的滋补,像一缕掠过心头的凉风。

牛肉素有“肉中骄子”之称,肌理分明藏着力量。夏日里奔跑劳作的人,最需要它的犒赏。它是筋骨的基石,汗水的源泉。或煎得外焦里嫩,或炖得酥烂入味,总能将饱满元气注入身体,让汗水流得畅快,脚步迈得坚实。

鱼虾是水世界馈赠的清凉诗篇。鲫鱼汤最是家常鲜美,几尾活鲫配嫩豆腐、鲜蘑菇慢火煨炖,汤色浓如乳,豆腐吸饱鱼鲜,蘑菇释放山野清气。一勺入口鲜得眉毛跳舞,滋养脾胃又祛湿开胃,闷热午后喝一碗,五脏六腑都服帖了。虾肉也透着活泼气,清水煮或简单焖炒后,紧致Q弹的肉质在齿间轻快蹦跳,天然清甜里裹着海洋鲜气;高蛋白、富含钙质,带点凉性,是解暑妙品,指尖剥开红壳的瞬间,仿佛也剥开了夏日的一角清凉。

大暑的热烈里,以肉为名的美食不仅是对身体的滋养,更是对生活的热爱。围坐在餐桌前品尝美味时,感受到的不只是食物香气,更是家人朋友相聚的温暖,是对平淡生活里美好时刻的珍惜。

炽夏里的光阴褶皱

■杨新榕

蝉声织就的密网裹住盛夏时,大暑的烈日正将人间煨成陶罐里的新茶。作为二十四节气中第十二位跋涉而来的旅人,它携着滚烫的季风叩响门扉,将暑气泼洒成满城蒸腾的雾霭。

大暑是位善画的老者,总在暮色里泼出惊心动魄的丹青。待日头西沉,晚霞便如打翻的胭脂匣,将天际染成层叠的锦缎。云霞在暮风中翻涌,时而化作奔马,时而凝成凤凰,恰似敦煌壁画里飞天的衣袂。公园池塘里,荷花擎着粉绡裁就的裙裾,水珠在花瓣上滚动,恍若前朝贵妃鬓角的明珠。荷叶田田如碧盘,偶有青蚪蹲踞其上,圆眼倒映着流云,仿佛在窥探这盛夏的秘密。

市井间飘着仙草冻的甜香。药铺后巷的老妪仍守着铜锅熬仙草,青汁在砂锅里咕嘟作响,凝成墨玉般的冻子。她手持长柄木勺,在锅中划出古老的符咒,将草香与暑气一并封印。淋上蜂蜜,撒些芒果粒,便是盛夏最清凉的诗行。

晒伏姜的竹匾铺满屋檐,姜块在烈日下蜷成琥珀色的褶皱。母亲说这是老祖宗的智慧:“头伏萝卜二伏菜,三伏还能晒姜块。”三伏天晒的姜,到了腊月能驱散寒邪。邻家阿婆总在晨露未晞时采姜,用竹篾串起挂在廊下。姜片在日头下渐渐脱水,皱缩成老人掌心的纹路,待能敲出脆响,便收进陶罐,等冬雪封门时煮姜茶。这热与寒的轮回,恰似人间冷暖的隐喻——最滚烫的时节里藏着最清凉的智慧。

田间地头,稻浪在暑气中翻涌。农人戴着竹笠,弯腰除草时,汗珠坠入泥土,溅起细小的尘埃。他们懂得大暑的脾性:正午的烈日会灼伤稻穗,唯有晨昏的薄汗能浇灌丰收。农谚云:“大暑不暑,五谷不鼓。”此刻的暑气正是稻穗灌浆的催化剂。待到秋风起时,这些弯腰的身影终将直起腰板,收获满仓金黄的诺言——就像老农布满裂痕的手掌,终将捧起沉甸甸的稻穗。

孩子们举着玻璃瓶追萤火虫,灯影在石墙上摇曳,像一串会跳舞的星子。对门阿婆端来自制的酸梅汤,乌梅与冰糖在陶罐里熬出琥珀色的汁液,冰镇后酸甜里带着陈皮的回甘。这酸梅汤,是闽南人对抗暑气的秘方,也是记忆里最清凉的乡愁。

大暑如炉,却也淬炼出光阴的成色。它让稻穗在暑气里灌浆,让荷花在烈日下绽放,让市井的烟火气在蒸腾中愈发浓烈。这炽热的节气里藏着先民的智慧——晒姜、熬仙草、守田亩,皆是人与自然最古老的对话。农人懂得“不热不长,不热不大”的道理,就像孩子总要在暑气里奔跑才能长高,稻穗总要在烈日下灌浆才能饱满。

当我在空调房里敲下这些文字时,窗外仍蝉声如沸。但我知道,这滚烫的夏日终将成为记忆里的一枚琥珀,封存着草木的清香、汗水的咸涩,与人间烟火最滚烫的温度。就像老宅墙角的青苔,在暑气里愈发鲜亮;就像田间的稻浪,在热浪中愈发金黄。大暑教会我们:最滚烫的时节里,藏着最清凉的智慧;最焦灼的等待中,孕育着最丰硕的希望。

投稿邮箱:dnzbgfzc@qzwb.com
联系电话:0595-22500109