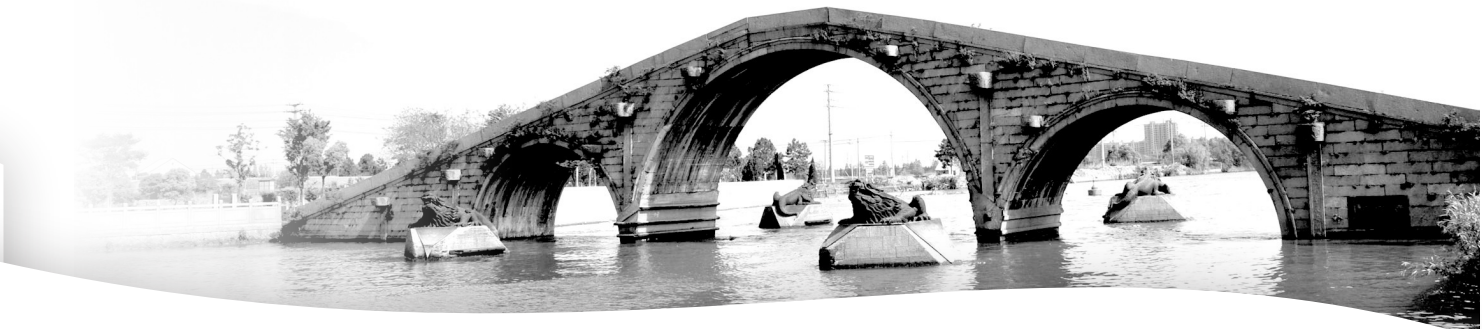




※忆往事

采桑葚

■徐如松

小时候，在夏日炎炎的午后，只要雷阵雨还没有完全收尾，我就挎着竹篮急着往门外跑，要赶在第一时间到桑园里采桑葚。

桑葚也叫桑树葚，是一种生长在桑树上的真菌，也是江南水乡农家餐桌上一道常见的美食。大人用吴侬软语叫它“桑树葚”，那声音既土气又好听，我们小孩子因为说惯了普通话，怎么也发不准“葚”这个音，所以都喜欢叫它“桑树耳朵”。采桑葚，也就是采桑树耳朵。

桑树耳朵喜欢长在老桑树的枯枝或者皴裂处，桑树拳头的皱褶里也经常会长。光滑的主干上长不出桑葚，除非它有已经愈合的“伤口”，或者曾经被锯掉过枝丫。

桑树耳朵其实是慢慢长出来的，但由于它像黑木耳一样黝黑，体积也不大，晴天太阳一晒，就很快干瘪卷缩了，附在同样黝黑的枝干皱褶处，很难被发现。但雷阵雨一来，桑葚贪婪地吮吸着雨水，就像女孩子旋转的裙子舒展开来一样，桑葚的体积至少扩大几倍，形状像耳朵，颜色由黑而浅，最后变成了咖啡色，在雨后阳光的照射下，甚至变得有些透明，一副惹人垂涎的样子。

到了采桑葚的最佳时刻！每当这时，我就拎着竹篮奔向自家堂前屋后的桑树园。围着一大桑树，我的目光扫视着每一根枝干、每个桑拳，总能采到不少桑葚，这里有一朵，那里有一朵，啊，我在一棵老桑树的裂缝处发现了一簇桑葚，一下采到了五六朵。

每当此时，我就情不自禁哼起《采蘑菇的小姑娘》这首歌。我也想学歌里唱的小姑娘，采蘑菇不是为了自己吃，而是到集市上卖钱，买文具，买小人书，买冰棍，用自己的劳动减轻父母的负担。然而遗憾的是，桑葚太平常了，而且小镇上也没有多少“街上人”，就算在路边坐上两个小时，也还是卖不出去，只能随采随吃。

刚采回来的桑葚，剪掉耳朵根部的杂质，就很干净了。讲究一些，再用清水漂一下，就可以做菜。桑葚的吃法很朴素，最简单的做法是放在饭锅里蒸汤，洗净后加盐，加猪油，等饭烧好，掀开饭盖，一道美味的下饭菜就大功告成。如果有时间到竹园里挖一两根鞭笋放进去，那鲜味就更美了。大人们常说，一碗桑葚汤，可淘三碗饭，意思是一碗美味的桑葚汤，可以抵得上一家三口吃一顿饭的菜。这话虽然夸张，但桑葚汤的味道确实沁人心脾。

有时候，采来的桑葚太多，来不及吃，可以晒干做成“木耳”。晒干后的桑葚跟黑木耳相比，除了个头稍小，其他几乎一模一样。放在尼龙袋里扎紧了，存个一季半年没有问题。等到想吃了，就撮一把浸泡在水中，桑葚很快就舒展开来，味道跟新鲜采来的相差不大。

※千千情

母亲的蝉鸣

■王小毛

连续好几天，我都在清晨被窗外的蝉鸣叫醒。先生说：“蝉叫了一整夜，你怎么到天亮才听到？”

推开窗，想寻一寻这些聒噪的小家伙究竟藏在哪一处枝头。不料一股热浪扑面而来，我连忙关上窗，试图把喧嚣的蝉鸣挡在外面。

我并非厌烦蝉鸣。这小生灵本就是夏天的使者，声声蝉噪，分明在提醒我，已到了酷热的大伏天。

母亲离开人世，也正是这样的大伏天。弥留之际的最后两日，她的身体渐渐失了温度，盖着厚棉被仍喊冷。她在迷迷糊糊中望着我们问：“这般大冬天，你们怎么都穿着短袖？”我们告诉她，如今正是盛夏。母亲又疑惑地问：“既然是夏天，怎么听不到蝉鸣？”

母亲这一问，我们姐妹几人才恍然。是啊，耳边确实听不见蝉鸣，细细回想，已然好些年没有听过这般夏日常闻的声响了。母亲的晚年，竟是要靠蝉鸣来分辨四季流转。

送走母亲后的这两年，夏日出门，偶尔能听见几声蝉鸣，零零星星叫两三下便归于沉寂。每每听见这细碎的叫声，母亲弥留时的模样便浮上心头，那句“夏天怎么听不到蝉鸣”，反复在我脑海中回响。

想来母亲走时带着一丝遗憾，大伏天里，终究没能听见属于她童年记忆里那轰轰烈烈的蝉鸣。我时常想，倘若那时声声蝉鸣如约而至，于她而言，会不会是一场温柔的回归？回归无忧无虑的孩童岁月，回归广袤的自然，回归生命最初的本真。

可她终究没有等到。

我总忍不住心生疑惑：母亲在世的那几年，蝉究竟去了何方？世间是否真有一只无形魔盒，将夏蝉尽数囚禁？恍惚中，我一直盼，一直盼，盼有一把利剑冲破重重桎梏，打翻魔盒，让万千夏蝉重回树林，放声长鸣。

这份念想，不只是希望蝉能归来，更是读懂了母亲心底的牵挂。母亲一生扎根乡野，日出而作，日落而息，与土地草木相伴了一辈子。她不识高深的生态理论，可在她的记忆里，蝉鸣就是盛夏。那一声声蝉鸣，是刻在她生命里的乡土印记。她临终前的那句发问，不只是对季节的疑惑，更是对旧日乡野光景本能的怀念。她盼那一阵蝉鸣，其实是在盼记忆中那个草木繁盛、万物喧响的乡野。

而现实之中，并没有什么魔盒与利剑。改变这片土地的，是人们观念的觉醒。令人宽慰的是，后来的日子里，生态保护慢慢走进乡村，河道清淤复流，荒地重新栽上树木，田间倡导绿色种养，阔别多年的蝉鸣，又一点点回到我们的夏日清晨。如今盛夏时节，窗外蝉声阵阵，此起彼伏，正是母亲心心念念的模样。

万物归来，水乡铺绿，生态一点点向好。清风依旧，蝉鸣依旧，只是那个盼望蝉鸣的人，已不在人间。每一回听见满树蝉鸣，我心里一半是欣喜，一半是怅然。欣喜生灵归来，乡野重归旧日生机；怅然于这份迟来的蝉鸣，母亲再也无缘听见。

蝉鸣声声，穿过枝叶，响彻夏日。这是大自然迟来的回响，也是我心底一份绵长的思念。倘若母亲泉下有知，应当也会欣慰，这片她生活了一辈子的土地，草木葱茏，虫鸣复归。

※人间事

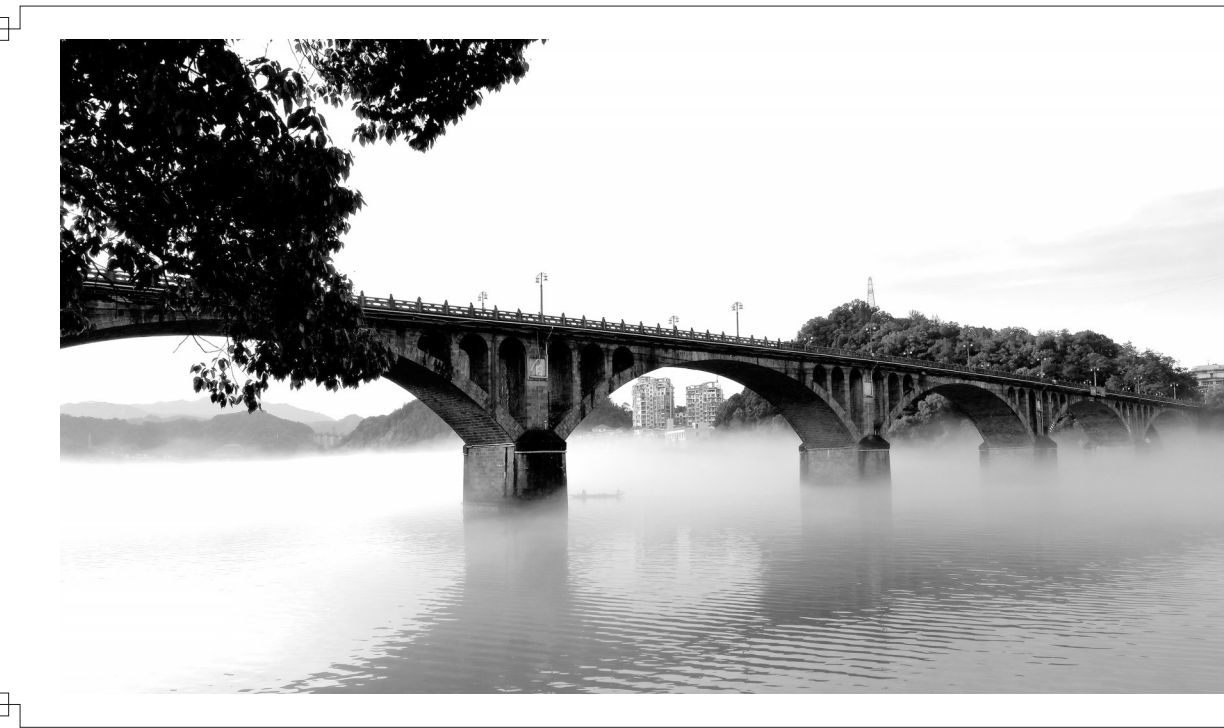
■渔 翁

上个月，大外孙女蒿蒿也当上了妈妈。看着她怀里的婴儿，我不由想起她小时候的几桩趣事。

记得那个下午，为了图个清静，我躲进卧室，挨着床边坐在地上看教材。忽然听得房门“吧嗒”一响，探进一个小脑袋，是蒿蒿，那年她刚满两岁。

她“嗒嗒嗒”地跑到我跟前，一声不吭，用小眼睛一眨不眨地盯着我。我弄不清她想做什么，也默不作声地盯着她。过了几秒，她把一只小手盖在我手中的书上，仍然一声不吭地盯着我。见我无反应，她便用两只手把书从我手中抽出来，搁在床上，然后又“嗒嗒嗒”地绕到床的另一边，歪着脑袋看我。

※在路上



作者供图

■费志民

第一次来建德，我邂逅了一个神奇的数值：17℃。

入伏那天的午后，我和妻子顶着热辣滚烫的烈日，由桐庐驱车前往建德。两天前，台风刚途经这里，短暂的凉爽过后，气温又开始飙升。

傍晚，我们在新安江边一家餐馆用餐，平日不喝酒的我破例点了瓶啤酒解暑。

“就喝 7017 吧！”服务员小妹推荐的啤酒，瓶贴上还印有“7017”字样。

“这 7017 有什么说法吗？”我好奇地问。

小妹伶牙俐齿地说：“对，啤酒的水源来自千岛湖 70 米深处 17℃ 的水，所以叫 7017。这水从千岛湖流过来，还在新安江上形成了雾，夏天特别好，也格外凉爽。吃完饭，你们可以去江边感受一下哦！”

晚饭后，我们到江边绿道散步，气温果然比别处低了不少，阵阵江风袭来，竟还有一丝凉意。这江风也许就是服务员说的雾，只是晚上看不清楚罢了。

※江南韵

■姚孝平

江南水乡的人家，几乎一年四季都吃笋。三月到五月，吃雷笋、红壳笋、哺鸡笋；哺鸡笋谢幕后，鞭笋便接棒上阵，一直能吃到十月；而后冬笋又接着上市。眼下这个时节，正是吃鞭笋的好时候。作为横跨夏秋两季的时蔬，鞭笋着实有几分骄傲的资本。

鞭笋是竹鞭的嫩芽，横着在泥土里生长，壳坚硬，黄中带紫，内里的笋肉却雪白肥嫩。挖鞭笋比挖其他笋更有趣味，因为有的鞭笋并

我不理她，又拿起书看了起来。她立刻又“嗒嗒嗒”地跑回来，再次把书抽走，这回索性放到了床的另一边，让我根本够不着。然后她还是歪着小脑袋看我，活像一只可爱的小鸟。我终于忍俊不禁，笑出了声。外孙女这才娇憨地说出她的要求：“外公，我要同你搞白相！”

吃完晚饭，一家人在客厅闲聊。大女儿问自己的女儿：“蒿蒿，阿拉屋里啥人最好？”“外公！”外孙女想都没想就答。

大女儿不甘心，可能因为我在家人面前一向比较严肃，她又问：“蒿蒿啊，那阿拉屋里啥人最凶？”“外公不凶！”外孙女脱口而出。也不知她是真不觉得我“凶”，还是存心偏袒我，反正引得大家笑成一片，我这个外公倒有点飘飘然了。

“那啥人最漂亮？”仗着自己年轻漂亮，大女儿使出了“杀手锏”。我也担心地想着外孙女会怎么回答，毕竟我确是家里最丑的。没想到，外孙女想了片刻，回答说：“勿讲。”于是大家笑作一团。

外孙女小时候，最喜欢我陪她看火车、乘火车。站台上，我常常把她掬在肩上，追着火车奔跑。她在我肩上咯咯笑，还喊着“卖大米、抢位置”。那时乘火车的人很多，她虽小，却已懂得抢位置的重要。抢到座位后，她就兴奋地看着窗外飞掠而过的风景，一边看一边问这问那。但她从不敢到车厢地板上走走。她越是这样，我就越故意做出要把她放到地板上的样子。于是，她便把一双小脚丫使劲往上蜷，缩成一团，活像一只小刺猬，嘴里念叨着怕被放到地板上，“火车会扔下我开走的。”火车只乘一站就到了县城，她最喜欢去少年宫，因为那里有滑梯、蹦蹦床、溜溜球之类的玩具。

但令我印象最深的是，有一次我们走过一个做成“小白兔”造型的垃圾桶时，她忽然停住了小小的脚步，脸上露出不忍，央求我把这个路边的垃圾桶搬到别人不易发现的角落。后来，我们每次到少年宫，她都会去看看那只“小白兔”。

只要看见“小白兔”里没有垃圾、很干净，她就会冲我笑笑，如释重负，一副很开心的样子。每到那时，我心里总会很感动……如今她也做了母亲，我常想，那个曾为“小白兔”驻足的小囡，一定也会把这份温柔种进她孩子的心里。

17℃新安奇雾

“我们要去的‘白沙奇雾’，不就是专门看雾的吗？”我有些不解。

司机没跟我多解释，淡淡笑着说：“我是本地人，不会糊弄你们的。相信我，就送你们到白沙大桥，这几天热，雾肯定大的。”

我们听从司机的话，在白沙大桥西侧下了车。站在人行道上俯瞰江面，已远远看到了飘忽不定的白雾，两人兴奋地顺着江堤坡道下到江滨绿道。

眼前的景致，太美，太仙，太梦幻！

此时已是 5 点半左右，日出已过去了好几分钟，但由于东边山体的遮挡，阳光尚未照射到江面上。光线还有些暗淡的江面中心，大片乳白色的雾层贴着水面缓缓流动，像一块巨大的棉絮覆盖住大半条江。在朝霞的映照下，雾层边缘呈现出淡淡的绯红色，如同镶边一般。远处的山峦与近处的楼宇漂浮在雾层上，只露出顶端，像海市蜃楼，更像一幅流动的江南水墨画。

修长而挺拔的白沙大桥，横跨新安江，连接江北老城与南岸新区，是建德的地标。因为有了江上

奇雾，白沙大桥又平添了几分妩媚和诗意。清晨的江面升腾起白雾，半隐入雾的白沙大桥也跟远山近楼一样漂浮着，犹如天桥。随着白雾的流动，桥身在水中的倒影时隐时现，绰约多姿。云雾缭绕的江面，时而有白鹭掠过水面，时而有小舟穿行桥拱，尽显人与自然和谐相处的氛围。

按司机方才“越往东雾越大”的指引，我们从绿道穿过白沙大桥的桥拱，信步往东。新安江在这里向北拐了个弯，白雾也因河谷弯道的挤压四下弥漫开来，形态、厚薄、色彩比先前更丰富多彩。

一阵风过，一大团白雾飘了过来，很快吞没了我们所处的江岸。在如同迷魂阵似的雾气中，我俩亲身感受 17℃ 恒温江水带来的快意，顿觉通体凉爽、飘飘欲仙。

金色的阳光透过树梢，随着微风、伴着白雾，照耀在明媚的新安江上，我的心中忽然荡漾起一首老歌：“你对我像雾像雨又像风，任凭我的心跟着你翻动。”

去建德，一定要到新安江边，会会这座城市独特的文旅 IP——17℃ 奇雾。

不露出地表，而是悄悄藏在泥下，需要细心探寻。一旦挖出这样的“隐藏款”，便生出一种成就感，简直像捡到了宝贝。

小时候，母亲叫我去屋后的竹园挖鞭笋，我总是几无收获。拎回的竹篮里，只躺着孤零零的一两支瘦弱鞭笋，还都是长在地表、容易被发现的。母亲笑了笑说：“跟我来。”她弯下腰，盯准一处地面，轻轻刨开，果然露出一支肥壮的鞭笋，在根部利落地一割，掬入篮中。不过一会儿，我拎的篮子就沉了不少。母亲告诉我：“挖鞭笋有

诀窍，看见地上有裂缝，底下十有八九有鞭笋。地不会无缘无故裂开，准是鞭笋生长时往上拱出来的。”

鞭笋怎么吃？我们嘉兴人喜欢用它炖汤。将鞭笋斜切成片，配上冬菜、番茄等一起炖，或者炒肉丝，或者加海鲜酱做油焖鞭笋，图的都是那一口鲜味。

宁波人则喜欢吃鞭笋咸齋汤。杭州有道名菜，叫“糟烩鞭笋”，相传是北宋著名诗人苏东坡创制的。杭州盛产鞭笋，孤山广化寺附近也是竹林成片。北宋元祐

五年（1090）苏东坡任杭州知州，得知孤山广化寺的和尚爱吃鞭笋，但做法过于简单，仅仅用水煮了事。于是，苏东坡便教他们做这道菜：放入菜油、芝麻油、香糟，经煸、炒、烩制而成。香糟是做黄酒后留下的酒糟，尤以绍兴所产最为出名。这道菜本是素菜，和尚们自然非常喜欢。

历经千年，这道菜流传至今，1956 年入选为杭州市 36 道名菜之一。不过，做法已有不同，如今改用猪油代替菜油、用鸡油代替芝麻油，倒成了荤菜。