

夏夜是一位老汉

□任德国

心窗
片羽

清风徐来、泉清波碧、蜂飞蝶舞、花香虫鸣，这是一幅多么清新自然、质朴无华、令人向往的画面。这应该是世界最初有的样子。这模样是自然的纯净的，未经人的思维修改过的。人对于最初样子是毫无抵抗力的，人喜欢在古木参天、清泉潺潺、鸟语花香的林中漫步，人喜欢白鹤长鸣、鱼翔浅底、夕阳醉霞的渔舟唱晚，人喜欢大漠孤烟、长河落日、峡关驿道的千里驼行。人之所以喜欢、追求这些，不外乎因为这都是世界最初的样子。最初的世界是温馨柔和的，是舒适自由的，是恬静幸福的。

多年前，在我的老家沂蒙山，夏季的夜晚是那样纯正原始，夕阳放牛躬耕果腹、日出而作日落而息，过的是规律清晰的农家生活。

夏天的夜晚分两种，一种是如墨般的黑，一种是皓月当空的白，但这两种截然相反的情形都是一种结果，那就是空气中始终氤氲弥漫的是田园诗般的慢节奏。

我喜欢皓月当空的白。夏天的月亮又大又圆，离我们特别近，好像就贴在眉角上，一抬头就能用手抚摸到它。你动它也动，你静它也静。月亮虽亮，但不像电灯那样刺眼，它亮得温婉柔约，亮得可爱喜人，你完全可以直勾勾地盯着它，慢慢细看，看她的纹理，看她的金黄。这时候的漫天繁星和萤火虫也特别应景，纷纷打开了熟睡中的双眸，一眨一眨，就好像是从玉盘散落的金币，漫无目的散落、荡漾在宁静的夏夜里。

这时候的农家院里，一家人坐在黄澄澄、熟透了的杏子树底下。一张简单的木桌上摆放着一大盆劲道十足的豆黄手擀面、几头蒜和几条雪花银一般的葱白；轻摇的蒲扇底下是毫不理会老人们的聊天，狼吞虎咽吃面的孩子。老人们一边喝着茶，一遍谈论着今年的麦收。这时候即使麦子收成再好，老人们的说话速度依旧是这么慢，低声细语，显示不出一点儿兴奋，偶尔磕磕手中的烟袋锅子，好像一家人遇到什么难过的坎，要商量着借钱过苦日子一样。

这时麦田边上的小河里，也不会闲着。较大的孩子已经拿着笊篱和手电，开始网罗水中的螃蟹和白条鱼了。那时候的河堤还是土质的，岸上的水草长势极好，墨绿的叶子全部倒挂到水里，成了草鱼们的食物。岸边的黑面沙特别细腻轻柔，那些流水较缓慢的地方，就是鱼蟹的天堂。夏天的螃蟹特别勤快，天刚刚准备黑，它就会从自己隐藏的穴中露头，但又不敢出来，像个胆怯的姑娘，羞答答的、遮遮掩掩，一会儿没人才会跑出来，在河边游走。这个螃蟹你是怎么捞也捞不完，你刚刚走过去，后边跟着的小伙伴也会有更大的发现；最傻的当属白条鱼，白天游行飞速，你的目光根本赶不上他的行进步伐，偶然在水里打个卷，一闪而过，但到了晚上它看着灯光就不动，只要你手脚麻利，一笊篱下去一条是绝对不在话下的。一味地低头可能一会儿你就会腰酸背疼，只要你一直身子，迎面就会吹来阵阵顺河风，这河风里伴着丝丝甜甜的麦香，能很快吹散你的疲惫。

这时的林地里，也是很忙碌的。你会看到很多个手电筒在移动，就好像军事基地上夜间防卫的探照灯，一会儿射向天一会儿射向地，一会儿两支交错一会儿又分道扬镳。你千万不要害怕恐惧，那是孩子们寻找刚刚出土的知了虫子的灯光。寻找知了虫，一定要眼疾手快，但也不要过于慌张，因为知了虫太多了，每个人都会收获满满地回家，第二天油喷喷吃一顿。如果雨后，树林里就更热闹了，周围的虫鸣声一唱一和，蛙声抑扬顿挫，像极了协奏曲的乐章，美妙动人。你不仅可得到高营养的食物，还可得到大自然免费赠予你的音乐会。

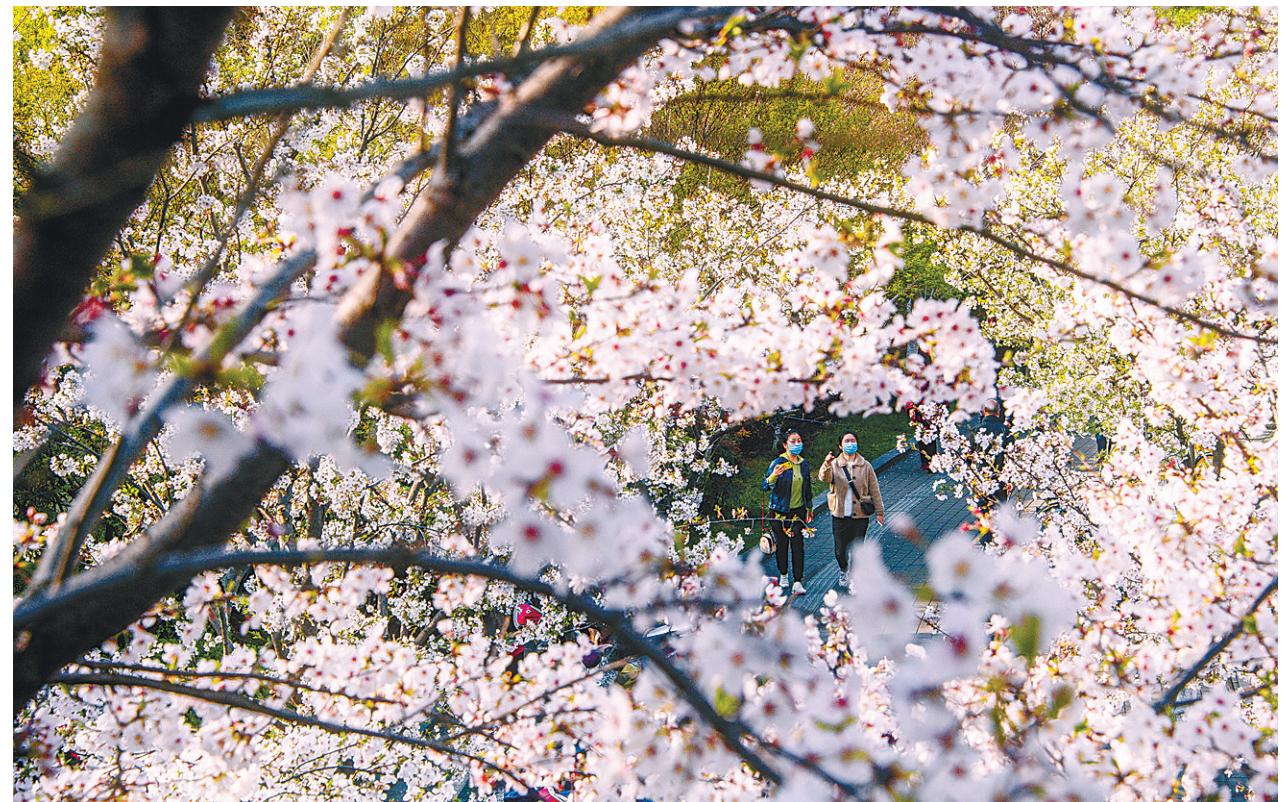
我喜欢如墨一般的黑。夏夜如果被乌云统治，失去了月亮和星星的光芒，就会走向另一个极端，黑得伸手不见五指。但这种黑不会让人产生恐惧的感觉，它黑得恬静、深沉，这种黑又会具有另一番美。

这种黑是自然的底色。试想一下，如果把一切光线去掉，世界本来就是黑色的，这种黑色不是人工加入的涂料机，他无毒无害，黑得公平，绿色叶子、艳丽花朵，在大自然的本色面前都是一样的。

这种黑色是安静祥和的。出现如此黑的夜晚，大概是因为雨后乌云并未消散。这时夜晚动物的王国里，除了青蛙的呱叫，其他动物都会失声，好似时间停止，屏气凝神等待着大事发生。

这样的夏夜，无论是皓月当空的白，还是如墨一般的黑，都是自然质朴的，在这里我能摒弃嘈杂的机器声，安静品味甜甜的空气；我能放下生活的霓虹灯，体会田园的自由；我能忘记所有烦恼，坦心享受无忧无虑的愉快。面对这样的夜晚，我会情不自禁地想起农田里一辈子面朝黄土辛勤耕耘的农村老汉，一把旱烟袋，一脸太阳扫过的红，一口如掰开西红柿的牙床，自给自足、与世无争、幸福安详度过一生。

这样的夏夜，我喜欢。



奇观

陈顺源

隔空交流

□蒋春昇

退休后，与原单位的老同事接触、见面的机会少了。然而我们时常通过微信、短信等方式进行隔空交流。有意思的是，我们这些古稀人竟玩起了“文化”，有时用顺口溜、打油诗交流，让退休生活有了新的情趣。

与我交流最多的应该算是顾领导。他名叫顾培元，原是我们单位的“一把手”。顾领导是上世纪60年代南通中学的高中生，有文化，文采好。他退休后，读报是他每天的必修课。凡是我见报的那些拙文都逃不出他的眼睛。去年12月15日《江海晚报》登载了我的《社区里的老亲故事》一文，顾领导立即给我发来了“新时代，新风尚，孝敬老人好榜样，春昇心细勤动脑，宣传社会正能量。”我立即回复“社区孝亲故事多，个个都是一首歌。挑了三位来写作，这篇拙文还需磨。”去年12月31日，《江海晚报》登载我的《那旮旯不再遥远》一文，他发来了“旮旯不再遥远，辞旧完美答卷，新年再读佳作，晚年倍感温暖。”1月5日，我的

《社区老年人，喜爱科普课》一文在《江海晚报》上发表，他又发来了“宣讲科普知识，彰显党员特色，服务社区老人，丰富晚年生活。”我的回复内容为“领导阅报认真，又捞一篇拙文。各自喜好不一，学习第一数您。”5月3日《江海晚报》录用了《我哥在武汉》一文后，他又发来了“兄弟骨肉亲，本是同根生，今天读佳作，真是感动人。”我也开动脑筋凑了四句回复给他，即“哥哥名东升，家住武汉城，写文报平安，叙下兄弟情。”近年来我先后收到顾领导发来的10多个“油”。

老同事徐凯出生在南通的“通中世家”，他家四代有21人是“通中人”，他属于“文化人”，比我长两岁，平日我称呼他“老凯”。由于我俩年龄相差不大，在职时我俩经常合作做事，脾气性格相互颇了解，交流时常带有调侃、逗趣的味道。前不久，我包了一些粽子送他品尝。他立即给我打来了“油”，“年年端午时，每每送棕至，糯香慢慢品，情深细细思！”紧接着我也用衣支韵的“油”回复给他，即“吾是包

粽痴，送粽给友食，略表心意，竟收佳作诗！”没过多久，他又发来了“说痴倒也‘痴’，助人全无私，痴出不痴进，友人尽皆知！”我知道，此“油”是对我的赞许。平日我喜欢参加公益活动，为社区做点力所能及的事。于是，又回给他“说痴也不‘痴’，其中夹有私，勤动手与脑，晚见马克思！”真没想到，小小的粽子竟引出这么多文字来。其实老凯就粽子曾也给我打过“油”。2017年10月18日党的19大召开，正巧那天我也包了粽子，老凯收到我的粽子后，给我发出了“长江滚滚向东方，粽子糯糯飘清香，感受暖暖战友情，同庆党的十九大！”我也马上回复他“粽子出锅喷喷香，送给老友尝一尝，今日喜逢十九大，后食粽子先点赞。”

隔天交流让我们的退休生活多了一份情趣，感受到生命的气息，享受着生活的美好，提升了幸福感，使“平淡无味”的退休生活状态变得更加有趣。因此，老年生活应多增添些情趣，老年人更要做一个有生活情趣的人，这样便能老有所好、老有所乐，退休生活就会惊喜不断，快乐无穷。

麻虾儿

□夏俊山

有亲友从乡间来，所携的礼物中，有一盒竟是包装精美的“海安麻虾酱”。我不禁想起了它的原料：麻虾儿。于是，逝去的童年，浓重的乡音，温暖的餐桌，熟悉的笑脸，也随着唤醒的记忆，一一浮现在我的脑海中。

童年时，我生活在海安西北乡村。那时，很多食品都凭票证供应，麻虾是不需要票证，随意就能买到的。这种野生小虾，又名红灯虾，据说是海安、如东沿海一带特有的，它生长在与海水交界的淡水中。成年的麻虾，只有半粒米大小，通体透明，皮薄质软，制作食品，味道独特而鲜美。

我至今还记得卖麻虾的来到村头的情景：午后的太阳明晃晃的，不远处的田里有一只鸟儿正在“麦黄快割！麦黄快割！”地叫。叫声中，忽然夹杂进悠扬的叫卖声：“麻虾噢！麻虾噢！”

听到叫卖声，有人拿碗、罐，也有人提一只竹篾编的小方篮，或芦苇编的底方口圆的“麻篮儿”，纷纷向村头的刺槐树走去。我也跟着妈妈向刺槐树下走。只见一个满脸麻子的人，用一支三尺多长的毛竹小扁担，挑着两只细麻绳系着的木桶，停在树下，还有一个年轻的，可能是他的儿子，正一步一晃悠地准备从刺槐树下向外走，见有人来，停了脚步，肩上的担子却

不肯停止晃悠，那姿势好像过年时“挑花担”的，显得很可笑。一个两手泥巴的黑小子，望着麻子的脸，抹了一下自己的脸，唱起了不知谁教的儿歌：“麻子麻瓜，来卖麻虾；担子晃晃，麻虾死光；桶里有水，淹死麻鬼……”一边唱，一边向远处逃。麻子也不追，也不生气，仍然笑着卖自己的麻虾。

卖麻虾的，大多有自己的麻虾船和用细麻线织的麻虾网，在近海某些有麻虾的水域捕得麻虾后，便驾着小船沿内河叫卖。为增加销量，也有时将船靠岸，用木桶挑进村子里吆喝着卖，卖完再到船上装。他们卖麻虾分为两种，麻子卖的是已经磨好的麻虾酱，他用半片蚌壳做舀子，挖、称，装到买主的碗里、罐里，动作很快。年轻人卖的是新鲜的麻虾，盛在木桶里，晶莹可爱，有的还蹦跶。而买的人，总是先把篮子浸一下水，然后称篮子，装麻虾，过秤。妈妈告诉我，麻虾担子晃，晃动桶里的水，麻虾不容易死；篮子浸水后装虾，就不再吸水，过秤时减篮子的重量就不吃亏……这些关于麻虾的“智慧”，至今让我感慨！

麻虾买回来后，新鲜的可炒着吃，也可以炖鸡蛋，或和在豆腐里煎，口感很爽很鲜美。也可以腌麻虾，庄户人家通常的做法是用一只陶罐或者盆钵，把麻虾

江海风物

□

倒进去，然后放上姜酒盐搅拌之后，撒上葱，在面上再浇上一层香油，盆罐的口上面蒙上一层薄膜，用绳子扎牢，封闭起来，还有人不用薄膜，而是用玻璃盖住罐口，把麻虾每天放在烈日下暴晒，大约都要等上七八天，麻虾经微生物作用，“发”起来，形成既有臭味又鲜香异常的虾糊，乡亲们叫它“臭麻虾儿”。

家乡有一道土肴“麻虾炖蛋”，其原料主要为鲜麻虾儿与蛋液，两者调和，加盐和水搅拌，蒸熟后风味独特。而“臭麻虾儿”要加油、黄豆酱、葱、盐、姜末等，一起熬煮，制成麻虾酱，才能食用。很多人喜欢用麻虾酱拌面条吃，也有人喜欢加入面粉，炖熟了直接当菜肴吃。麻虾儿闻着臭，但吃起来鲜香味极浓，吃了之后再吃别的菜，顿觉无味。家乡有不少人誉麻虾为“天下第一鲜”，赞扬说：“好菜一桌，不如麻虾一嗍。”

进城工作，一晃多年，麻虾儿只是记忆中的美味。没想到，麻虾儿也“华丽转身”，成了便于携带的地方特产，其瓶装麻虾酱系列竟有原味、葱油、淡辣、麻辣等多种口味。童年时两毛钱能买一斤多的麻虾，如今其身价竟一下子变得贵重起来，成了馈赠亲友的礼品，看到这样的礼品，我回忆的闸门一下被打开了，眼前，似乎有装麻虾的木桶晃动着，耳旁“麻虾噢，麻虾噢”的吆喝声仍在回响……