



鹭

◎ 孙镜福

## 贩米

◎宋继明

记得高一下学期的暑期，17岁的我又跟着村上成年人跑长途贩运了。这次的目的地主要是到江阴、沙洲（现张家港）收购大米拿到如皋一带集市上卖，每斤米可赚中间差价1~3分钱，也就是说如果能贩回100斤米，运气好的话一次能赚两三块钱。

当天，我们首先来到了江阴，与我一起同行的是我们三小队的蒋正先，论辈分我该称他为叔叔，此次也就我和他两人搭档。每到一个村，我们都分工明确，一个人跑河东或河西，到了另一个村时，一个人跑路南或路北，然后说好一个大约时间在什么地方碰头。在江阴我只收到40多公斤，蒋叔叔收到60多公斤，记得当时的米每市斤1毛4分，民间交易无须粮票，直接议价。我们预定的目标是每人150公斤左右，江阴收购的情况显然很不理想，于是，我们两人商定挥师沙洲，果不其然，沙洲收购进度很快，分别跑了三四家农户就达到了收购的重量，最终我收购到130公斤，蒋叔叔收购到150公斤。

大米收购好了，但如何保证长距离运输途中的安全却大有讲究。原先我的两只麻袋挂在车后架两侧，骑起来总觉得后重前轻，车头翘过好几次，感觉不太安全。蒋叔叔见我这方面还是外行，示意我将车停下，他重新帮我装载捆扎。只见他把我车后的两只麻袋卸下，找来一个空的蛇皮袋，从两个麻袋中扒出一部分均匀地装到蛇皮袋中，然后将这袋米压在自行车前大杠上并用绳子牢牢地绑好，两个麻袋重新挂到车后架两侧。蒋叔叔让我骑上车试试，真比原来稳当多了。对于从没有用自行车载过重物的人来说，可能一点体会和概念都没有，即便是专业长途运输的老手，一旦自行车倒下仅靠一个人的能力是很难扶起来的，更别说骑行了，显然这方面的经验蒋叔叔要比我厉害得多。我的自行车经过他重新装载捆扎后，我们把各自的自

行车靠在路边的大树上，席地而坐吃了点随身带的干粮又继续赶路。

一个多小时后，我们摆渡到了靖江，还有二三十公里就能到家了，我的心里轻松了许多，感觉这趟长途贩运挣上三五块还是不成问题。正想着，前面遇到了一座100多米长的公路桥，坡度还不小。为了顺利通过，我老远就开始加速冲刺了，可以说是使出了吃奶的力气总算艰难地蹬到了桥顶，感觉前面的付出还是有回报的，现在下坡了，只要稍稍带住刹车，就能借着惯性向前轻松行驶两三百米。正当我得意洋洋的时候，载着130公斤大米的自行车在重力加速度的驱使下，像脱缰野马不听使唤向前狂奔，好几次车头腾空三五十厘米，任凭我身体如何前倾、双手如何向下压也降服不了它，最终在惊恐无助中翻车了，巨大的冲击力将自行车前轮扭得像麻花一样。骑在我身后的蒋叔叔见状，大声惊呼“快刹车，快刹车，压住压住……”但还是没能改变翻车的命运。见我摔倒了，蒋叔叔停好车快步向我冲来，先是查看了我的伤情，见人没事便暖心地安慰起我来。我问他：“我驮的大米分量还没有你重，并且也是一样的装载方式，为什么我翻车了，你倒没有？”蒋叔叔分析道：“我看你体重不到50公斤，而我75公斤，除了大杠上一袋米压住，我自身的重量几乎是你的双倍，再说我的臂力比你大得多，技术比你好，经验也比你丰富，我没翻车肯定有我的道理呀。”

听蒋叔叔这么一说，我也心服口服了。车翻了，前轮彻底报废，人和米都走不了了，怎么办呢？还是蒋叔叔头脑灵活、见多识广，他马上开始注意马路上如皋牌照的卡车，等了半个多小时，终于等到了一辆，跟司机交涉后最终以五块钱帮我将人、车、米一起运到离我家最近的泰兴季市镇的长途车站。寄存好

这些东西后，我又步行六公里回到如皋黄市乡的三联村推了一辆家中的木质独轮车返回季市镇准备将车子和大米运回家。这期间，蒋叔叔继续骑行，他也舍不得花五块钱乘那辆卡车一同回到季市镇，因为这趟买卖顶多也只能挣上三五块。

返回季市取米和车时，母亲不放心我一个人去，便叫12岁的妹妹跟我一同前往，说可以帮帮我的忙，互相也有个照应。我与妹妹费了好大劲才将米和车装好，经过两个小时的艰苦跋涉，跌跌撞撞地将独轮车推到了我家村西头。此刻，我的双肩被车鞭勒得红肿酸痛，紧握车柄的双手被磨出了血泡，整个人几乎接近虚脱。此时差不多是晚上七点半，但由于是夏天，天还未完全黑下来。只要通过前面一条小河上不足60厘米狭窄的坝，我们的独轮车就到家了。为了安全起见，我让妹妹在前面拉车引路，我在后面使劲地推。可就在这时，一条无主黑狗突然窜出，准备对妹妹发起攻击，妹妹吓得扔掉车绳撒腿就跑，陡然间车子失去了平衡，我连人带车栽进了沟里。这小河沟虽不足1.5米深，但河坎很陡，沉重的手推车、自行车和大米一股脑儿把我压在水下动弹不得。妹妹见状，哭喊着奔向家里叫来母亲，母亲大声呼救着，第一时间冲到河边。听到呼救声的村民们纷纷围拢过来一探究竟。妹妹哭喊着说：“我家三哥还被压在水下呢，快救救他呀。”

妹妹这么一说，邻居丁邦忠二话不说跳下水，用力将手推车、自行车、大米掀开，把奄奄一息的我托出水面，众人合力把我拉上了岸。母亲扑过来一把将我搂在怀里放声大哭，见我没什么大碍，不停地对参加救我的左右邻居作揖磕头感谢。在经历了我年少时三次生死时刻后，从此母亲再也舍不得让我出去“跑单帮”当小贩了，两年后，18岁的我参军入伍了，开启了我人生中的新旅程……



## 乡间青团绿

◎郜凤



江海风物

清明前后，我们乡间有吃青团的习俗。那青色或甜或咸的小圆团子，亮丽得像明朗的春光，软糯得像人们欣喜的心田。少了青团的春天，仿佛缺乏了灵魂和精髓。

青团，我们海安人也叫“艾团”，既可用来清明节那天祭祖，也是传统的时令小吃。春雨过后的田野上，春耕正当时，青青艾草在沟塘、田埂自由生长。它们像菊花一样一叶分三至五叉，面向阳呈碧绿色、背面青绿泛银霜，茎上布满白色绒毛。“风来蒿艾气如薰”，掐下叶片，可以嗅到一股辛辣的清香；摘下尝一尝，唇边青涩中回甘。

艾草在乡村的田间地头极为多见，植株有浓烈的香气。艾草文化可谓博大精深。《诗经·王风·采葛》载：“彼采艾兮，一日不见，如三岁兮。”多么灵动的美好画面！艾草对人身体有诸多好处。《本草纲目》中说：“艾叶味苦，性微温，灸百病。”艾叶不仅能理气血、驱寒湿，而且还有抗菌、抗病毒、止咳去痰等功效。可见，艾草的药用价值早已根植人心。

小时候，每近清明，我和弟弟随外婆去地头、河边，一会儿奔跑、欢笑，一会儿采摘青嫩的艾草叶。我们把艾草叶和春天的快乐，一并装进篮子，拎回家。“捣青草为汁，和粉作粉团，色如碧玉”。外婆把艾草叶清洗干净，灶台生火，凉水煮沸，放入艾草。没多久，锅里的清水俨然成了一池碧波，像极了一幅盛开的水墨菊花图。光是看上一眼，心里早已泛起浓浓春意。捞出艾草，放入凉水中冷却，用双手绞干取汁。将糯米粉中加入少量粳米，混合搅拌，先倒后淋入艾草汁，揉啊揉，越揉越细腻，揉成一张光滑的面饼。

外婆再将黑芝麻炒熟，用酒瓶将其碾碎，沁人的浓香将我们包围。红豆煮烂去皮，捣成糊糊状，撒上红蔗糖，和进芝麻屑，倒入一勺融化的猪油，搓啊搓，越搓越劲道，搓成一个个小圆球，包裹在艾草面饼中。双手捏合收紧面饼，团啊团，越团越黏糊，一只只圆乎乎的青团蹲坐在竹筛上。心形的薄荷叶洗净后，垫在青团下面，恰如碧玉盘上一青螺。

外婆家里有个老灶台，我轻快地拉起风箱，使劲往灶膛里塞进扶桑树根。灶膛映红了外婆的脸，蒸三十分钟后掀开釜盖。热气缭绕中，薄荷叶和艾草的清香扑面而来。光是沉醉在这香味中，便令人陶醉了！春天的清新宜人满溢周身，心底顿时腾跃起极大愉悦。蒸熟了的青团圆润饱满，让我们垂涎欲滴、口齿生津。我和弟弟迫不及待地从外婆手中接过青团，一口接一口，热乎乎、甜糯糯、香津津。这光亮诱人的青团，给我们贫瘠的童年增添了亮色和甜美。

自从这个世上最疼我的外婆离我而去后，我的世界就少了最外层的一堵围墙。但每年四月天，厨房里仍会飘出青团的艾香。妈妈将鲜嫩的艾叶用破壁机搅碎，刀剁咸肉、香菇、笋尖等馅料。爸爸则在一旁擀面皮、拌肉松、剥咸鸭蛋黄。我和弟弟一大桌子围桌而坐，面对满桌的菜肴，各自咬一团青绿，尝一口鲜。

在绵柔香甜里，我们感受着春天的爱意和热烈。这口热烈，是对亲爱的外婆深深的怀念，是对生机蓬勃的春天的放歌，更是对历久弥新的文化的传承……