

烈日。鸣蝉。狗儿伸长舌头，躺在树荫下纳凉。干活的工人们打着赤膊，肩上搭着擦汗的毛巾，汗珠在阳光下发出油亮的光芒。

经历了无比漫长的酷暑，经历了无数次的汗流浹背，八月一过，人们便开始伸长脖子，期盼着“立秋”的到来，仿佛“立秋”这两个字本身就能裹挟着凉爽而至。

徐志摩说：“八月的太阳晒得黄黄的，谁说这世界不是黄金？”明亮高远的天空，热烈无比的阳光，深情地凝望着金灿灿的田野。这一大片金黄色，将“夏天”推向了事业的顶峰。

此时，紫色的葡萄，滚圆的西瓜，香气四溢的芒果，散发着成熟的味道，饱含着夏天醇厚甘甜的汁液。

蝉儿在枝头尽情地歌唱，你方唱罢我登场，此起彼伏，它们似乎要抢在秋风到来之前，把内心所有的情热倾诉给挚爱的盛夏。而夏天，如一匹狂奔的野马，马蹄声渐行渐远，却留下它热情似火的气息，缠绕着繁茂的树木、油绿的小草，还有各色鲜艳的花朵。

夏天，把它的“酷”与“热”发挥到淋漓尽致，而我们都知道，一件事情的“鼎盛”之际，往往意味着它的圆满结束。

公历 8 月 7 日至 9 日，太阳到达黄经 135，就是中国传统二十四节气的“立秋”。立秋，是秋天的第一个节气，它向人们宣告炎热的夏天即将过去，秋风就要来临。为了迎接“立秋”的到来，人们会在这一天举行“咬秋”的仪式。很小

立秋：等风来

□ 邵龙霞

的时候，每逢立秋，我的父母都会在这一天买来一只圆圆的西瓜，放进白色的锡皮桶里，用粗粗的麻绳系着桶，再把桶放进口口的井水里浸泡。等到立秋的时辰一到，我们几个小孩子就开始围着爸爸转，让他把井水冰镇的西瓜切开来，红瓤黑籽，分外诱人。我们捧起西瓜，大口大口地吞吃，全然不顾嘴巴上、衣服上沾了西瓜的汁液，只感觉甜甜的，凉凉的，怎一个“爽”字了得。父母在这个时候，也是不管我们的，因为他们很朴素地相信立秋时吃瓜，小孩就不会闹肚子痛。这当然并没有什么科学根据，只是传达着人们想要咬下酷热，迎来凉爽的愿望。不过，现在想起童年时候“咬秋”的情景，我们依然觉得美好。

立秋之后，暑气一时难以消除，夏天的余威还漫步在大地上，俗称“秋老虎”。此时，我们就在心里等着一阵秋风

吹来，如果能有一场雨，更好。俗话说“一场秋雨一场寒”。立秋之后，如果风至雨来，温度会逐渐下降，炎热会逐渐消退。

然而，立秋，像个调皮的孩子，会吊足你的胃口，就是不肯轻易地放出凉爽的风来。那么，别急，让我们搬一张摇椅，执一柄蒲扇，摇晃出一丝丝风来。然后，仰望天空，看云朵变化，就像看夏日的烟火，以恣意绽放的姿态，与我们挥手告别。

立秋，以节气的名义提醒你，夏日将尽，凉风会来，在燥热的天气里，略存一份内心的安详与清凉。

现在的夏天，人们已经有了许多消除炎热的办法，用得最多最普遍的就是空调。在空调房子里，人们可以轻松自如地工作，可以十分惬意地享受，再也不会汗流浹背。

而在四五十年前，每年的夏天是最难熬的日子。那时候无论是室内还是室外，都是热浪滚滚。每天太阳一落山，人们就会用水将院子或是街道的地上浇湿，临街的居民会在晚上将家里竹制的床或木板床搁外来，从南门到北门，从大街到小巷，几乎无一例外地都会这样做，以便晚上纳凉休息。那时的街道本来就不宽，加上两边都搁起了床，街道就显得更窄了。不过那个时候也很少有汽车经过。

在那炎热的夏天，如果哪个人家有一口水井，就能享受到凉爽的快乐。从外边回家打一盆井水擦擦身子，还是比较惬意的。中午把瓶装啤酒或者西瓜用网兜兜着吊到井中，到晚上就可以享受冰凉的快感了。中午没吃了的菜饭也可以吊到水井里，这样到晚上吃就不会馊了。其实井里和井外的温差也就十来度，但那一丝丝的凉感却沁人心脾，无比快活。

在炎炎夏日里很少有人家办酒宴的，除非这个人家有特殊情况非办不可。比如，有个人家办喜酒，就会引来人们的猜测，什么这个新娘子有啦，要出怀啦包不住啦等等。哪像现在办喜宴，新娘子挺着大肚子的，甚至怀里抱着孩子的，亦不为奇。再一个，那时候办酒很少上饭店的，大都是在家里办。家里连个电风扇都没有，中午做的菜到晚上就馊了不能吃了，为了防止菜变味，通常会用凉水逼着，还着家人在一旁用扇子扇着，厨师也会把菜做得稍稍咸一些。在家中办酒宴

我家的菜地在小河边，勤劳能干的母亲，把那两分地打理得有声有色。也许是因为靠水的原因，母亲无论种什么，长得都比人家的旺，比人家的好。菜园里一年四季应时应景的蔬菜

瓜果皆有，我最喜欢的还是夏季的各种瓜果。

每到夏天，我家菜园里的瓜果就开始大聚会，瓠子、黄瓜、丝瓜、南瓜、白瓜、菜瓜、冬瓜、香瓜，有时还会有几棵西瓜，茄子豇豆之类只是个陪衬。黄瓜、瓠子人工搭架，丝瓜自己直接爬上树梢，其他各瓜可能因为它们的体积重量不适合上架，一般都是匍匐于地，藤蔓肆无忌惮地四处延伸。

于是夏日饭桌上离不开各种瓜：什么瓠子汤、冬瓜汤、丝瓜汤，炒白瓜、腌菜瓜、凉拌黄瓜，南瓜粥、南瓜饼、炒南瓜丝，母亲总是不停地翻换花样做着各种“瓜宴”。

绿黑相间的条纹菜瓜扭扭挂挂，肯结得不得了，一摘就是一大箩筐，一下子是吃不完的。母亲将它们洗净，剖开，去瓤，放在三伏天的阳光下暴晒，然后切成长条放入自己做的黄豆酱缸里浸泡。早晨喝粥时来上两条，鲜香、脆嫩、滑溜，打个嘴巴也舍不得丢。

冬瓜可不像菜瓜那么肯结，一般一棵上多则三五条，少的时候也就两三条，不过它们个头大，十几斤重的那是常事。一只大冬瓜摘回来两三天是吃不完的，左邻右舍的常常是一个冬瓜开下头来，大家分着吃。有一年，我家菜园里结了一个三十多斤的大冬瓜，喜得母亲抱孩子似的将它抱回家。

文化大革命期间，家乡拆了秦氏宗祠，砌了大会堂。大会堂里，除了开会、看戏、观文娱节目，村民们竟然还在里面看了几年“免费电视”。

为了丰富村民的精神文化生活，1982 年，村里用集体资金购进一台 24 英寸的黑白电视机，放在大会堂里，让村民晚上观看。那铁匣子宝贝呢，特地打了个木头柜子，把它“供起来”，那柜子也被称为“电视柜”。

晚上，村电工秦士银要做的第一件事就是到大会堂里打开电视机。平时黑咕隆咚的大会堂里，就会发出荧荧的光，传出音响和观众的欢笑声，人气十足。人们饥不择食地看着，一直看到十一点多钟，字幕上出现“再见”，才恋恋不舍地、哈欠连连地回家睡觉。

那时看的是“无线电视”，也就两三个台，但管理员开到什么台就什么台，没有人敢擅自动电视机开关，一是一般人不懂怎么开、怎么关，二是万一弄坏了，让人们看不上电视，要遭万人骂的。那时电视信号不太好，有时“雪花纷飞”，有时“人影晃晃”……人们都“大度”地不计较，能看个大概就满足了，总比看露天电影强。大会堂里有木板加水泥腿固定的座位，不需要自带板凳，但为了能看清楚电视内容，要抢占理想位置。“好位置”往往被闲暇的老年人和小孩占去了，干农活回来的，大都端个碗，边扒饭，边瞧起

夏天记忆

□ 程东宁

一般也就五六桌一开，如果桌数多就要等“二磨子”或“三磨子”，哪像现在办酒都在酒楼饭店办，一开就是三十桌四十桌的，饭店里有空调，再热的天也无所谓。

那时的夏天，无论男女走到哪里都有一把扇子拿在手中。男的一般都用芭蕉扇，走路或办事时，将芭蕉扇往后面裤腰的裤带子上上一别，手腕还缠着一条小毛巾，坐下来后就会从后面裤腰拿起扇子扇了起来，解开手腕上的小毛巾擦汗。就是这小小的芭蕉扇和小毛巾陪伴着人们度过了一个又一个炎热的夏天。到了上世纪八十年代初，高邮电机厂生产出了电风扇，开始是台式的，每台六十元，后来是落地式的，每台一百二十元，再后来是落地带台灯的，每台一百三十元，就这个现在看起来再普通不过的电风扇，当时竟然是一台难求，还要找关系托人情去厂长那里“划条子”才能买到。

如果你到一些单位的办公场所，会看到办公室里的洗脸架或板凳上放着一个脸盆，脸盆里放着半盆水，脸盆边上担着一条毛巾。这是办公室工作人员用来降温去暑的，热得狠了就会用凉水洗一洗，或者打个毛巾把子擦一擦，如果有外人来，也可以就着脸盆里的水清洗一下。

夏天还有一个避暑的方法，就是躲到河里去。只要有水的地方，里面就会有游泳的人。游泳是官方语言，我们家乡叫“洗澡”。那个时候在大运河里，在现在的市河里，在水电站的蓄水池里，全家老少，男男女女，都往水里钻，尤如下饺子一样好不热闹。

这些都是过去的事情了。有时几个人凑到一起聊起过去的度夏方式，个个感慨万千。

夏之瓜味

□ 陈红梅

我们庄子二十来户人家，母亲一下子全分了。

一九九一年发大水，菜地全淹了，什么瓜瓠蔬菜都没有。俗话说：巧妇难为无米之炊，菜地淹了，拿什么做啊。幸好，那年母亲在农田边的一块高地上种了两棵冬瓜。一个冬瓜，在母亲手里硬是做出了两样菜。蚕豆瓣冬瓜汤，冬瓜皮切成丝炒海带丝。蚕豆瓣经油翻炒炸开花与冬瓜炖出的汤，奶汁一般香浓。碧绿的冬瓜皮与褐色的海带丝再配上几瓣白玉般的大蒜，也算得上色香味俱全了，尝一口，脆呱呱的，一碗饭不费事有滋有味地就下肚了。直到现在，我看到嫩的冬瓜皮，偶尔也会留下炒一顿，只是始终炒不出母亲当年的那个味道。

西瓜和香瓜因为不当菜吃，所以每年母亲只是象征性地栽上几棵，目的是解解我和哥哥的馋。在栽之前，母亲是要给它们开小灶的——用鸡窝里的鸡屎做底肥，下得足足的。母亲说：施有机肥长出来的瓜才甜。的确，自家栽的西瓜就是甜。

还有一种像香瓜的瓜，我们叫它“奶奶哼”，具体学名叫什么我不知道。它的藤、叶几乎跟香瓜一样，可能是香瓜的一个分支。它结出来的瓜比香瓜稍大一点点，成熟时皮呈亮黄色，里面的瓤粉粉嫩嫩的，很适合没有牙齿的老人吃。我想这正是人们叫它“奶奶哼”的缘故。每年母亲都会在栽香瓜时栽上两棵“奶奶哼”，但我只吃过一次，那还是爷爷悄悄给的，因为母亲不让，她说：“‘奶奶哼’是专门为没有牙齿的爷爷种的。”那个“奶奶哼”虽然只吃过一次，但我至今记忆犹新，粉糯香甜。

如今生活到了城里，母亲也离我而去。尽管各种瓜果随时都能买到，却怎么也找不到当年的味道。我想，当年夏之瓜味，应该就是母爱之味吧！

脚尖看它几眼，过过电视瘾而已。

好的电视剧就是吸引人。记得电视剧《严凤英》播放时风靡一时，为了看《严凤英》，乡亲们宁可田里的活少

干点，也要一集不落地看。早点收工有啥要紧，承包了，干活自由嘛。看《严凤英》真是万人空巷啊，邻村的人都赶来了。“你是山野吹来的风……”听到这熟悉的歌声和电视剧里音乐旋律，外面的人正陆续往大会堂里赶。有人收工迟了，哪怕澡不洗，饭不吃，也要挤进人堆里看。严凤英（马兰扮演）在台上唱着，一些观众跟着唱：“中状元，着红袍，帽插官花好啊啊好新鲜呐……”一场秋雨一场寒，严凤英在“文革”中遭受一次次摧残，观众也悲苦地流泪……

那台黑白电视机“捆绑”着村民，就连好几个年头的“春晚”，人们也是在大会堂里度过的。说起那时聚在一起看“春晚”，人们还如数家珍地说出看过的节目呢，如：《乡恋》《吃面》《在那桃花盛开的地方》《五官争功》……

后来，村上有人家买电视机了，来大会堂看电视的人稀少了，有人家买彩电了……有人家买大彩电了……大概 1988 年之后吧，大会堂又归于死一般的沉寂了。

我家也于 1988 年拥有一台“飞跃”牌黑白电视机，是家里砌屋上梁时，亲戚们合计买来的贺礼。看电视不出家门就是从那一年开始的。

母亲的馊粥饼

□ 胡兴来

小时候，每到夏天我就“注夏”，胃口不好，不想吃东西。母亲总是想着法子做一些凉爽消暑的食物，让我开胃。她熬煮的粥稀稀的、粘粘的，喝在嘴里香喷喷、滑溜溜的，配上一盘五香烂蚕豆、一盘蒜泥炆黄瓜，外加一大盘切成一块一块的、又香又甜的馊粥烧饼，吃起来简直就是一种享受，不比现在的大鱼大肉少味。

那时候，家里非常穷，连白米饭都吃不周全，夏天就靠面食填肚子。母亲变着花样，把面食做得很有特色，让全家人吃起来有滋有味。一般早上是“外国人打洋伞”（火烧饼），中午是“癞蛤蟆跳门槛”（面疙瘩），晚上是“蚯蚓钻土饼”（面条），还有“稀油灌灯盏”（面糊粥）……经她手做出来的这些面食，百吃不厌，特别是她做的馊粥烧饼别有风味。

那时候，家里没有冰箱，夏天温度高，饭和粥难免有吃不掉的时候，剩饭和剩粥容易起馊，倒掉又舍不得，母亲会用这些剩饭剩粥来做馊粥烧饼。馊掉的饭和粥容易发挥酵母的作用，母亲早上把有点馊味的饭或粥加水放进洗净的面盆拌匀，用纱布盖起来让面发酵。经过几个小时之后，面盆里的面经过酵母的作用涨到盆的口沿。母亲就兑好碱水，用筷子一圈又一圈地搅拌，直到手感觉到面搅上去有劲道时，就丢下面盆，把灶火烧旺。在锅里先放一些油，再用锅铲子把锅边四周用油湿一圈。油热见微烟，这时舀面下锅。面遇热油后边缘迅速起孔，面身膨胀，盖上锅盖焖约两三分钟，灶膛改用小火，让面饼均匀受热。开锅，将饼翻个身，再

沿饼边浇一圈油，让面饼慢慢炕熟。制作馊粥烧饼关键面要发酵到位外，火候也有学问，火大了，容易糊；火小了，饼不发喧，又难以熟。待饼身稍凉，用刀切成块装盘，色泽金黄散发着面和油香的馊粥饼就出锅上桌了。

夏日的晚上，年幼的我躺在竹床上，看着满天的星星，吃着馊粥饼。母亲坐在我的旁边，用一把镶了布边的蒲扇不紧不慢地为我扇风，给我讲《嫦娥奔月》，唱“吃菜要吃白菜心，当兵要当新四军”……

我的隔壁邻居来宝喜欢吃我家的馊粥饼，他说这饼的味道跟他家的不一样。他家的饼又涩又硬，也不香。我不信，来宝就带来了一块他家的饼给我吃，我才知道来宝没有瞎说。我去问母亲：“这饼的味道为什么不一样？”母亲尝了一口说：“这饼是用前一天的馊饭涨的‘肥’，火又大了，面是陈面，又缺油，当然不好吃啦。”

自从那天起，母亲每天就会多做一块馊粥饼，用一块干净的水纱布包起来，叫我带到学校给来宝吃。来宝的妈妈在床上几年了，母亲说：“来宝这孩子可怜。”后来母亲病了，不常做馊粥饼了。有时精神好的时候，偶尔做一次，也让我送一块给来宝。

母亲去世以后，我凭着记忆学着做馊粥饼。但怎么做，都没有母亲做得那么喧、那么香、那么甜……

前天夜里，我梦见我的母亲手里捧着一盘香喷喷的馊粥饼，慈爱地看着我：儿子，馊粥饼做好了，快吃。吃过了，给来宝送一块去……

闲话夏日凉茶

□ 姚金斌

每年的盛夏，每天总不忘抽出点时间烧上一壶开水泡一大壶茶。较之平常意义上的“茶料”要特殊，茶汤里大多搁一些解暑的焦大麦，这就是自制的凉茶。凉茶很清淡，白开水里伴有麦香，凉爽得令我喜欢。喝了多年的凉茶，我也渐渐体会到了它解暑降温的好处。

凉茶已有数百年的历史。有一定的制作方法，简易而不简单。有的是多年的民间经验，更有甚者具备中医理念。如简单的大麦茶，大麦炒香后还要继续炒至微微焦黄，焦大麦药性偏凉，才有解暑降温消食的功效。中药炮制是一门学问，古有《雷公炮炙论》是研究中药炮制专著著作。大麦茶药食同源，是一种物理技术性解暑降温，是夏日里那一抹清凉必喝之饮，流传甚广。

凉茶在我国许多地方都有自己的特色“名饮”。广东有菊花雪梨凉茶，北京酸梅汤，云南酸角汁……凉茶并不都是药性寒凉，因此，不同人群选择不同的凉茶。时至今日，北

京的老巷里，也常有店铺卖酸梅汤。酸甜的酸梅汤，配料有乌梅、山楂、甘草、冰糖，药性偏温，适合北方人体质，也能消暑提神、生津止渴。“铜碗声声街里唤，一瓮冰水和梅汤”，古代酸梅汤叫卖声中，能一窥“冰水和梅汤”的奥秘，药性偏温的酸梅汤加冰，才是真实的地方风味呢。

过去，夏日天热，坐在树荫下，拿一把蒲扇，泡一壶凉茶，心无杂念，自得其乐，倒也安逸。如果流一身汗，那才惬意。比宅在空调间，手捧手机眼睛酸酸的强多了。夏日里，选择适宜凉茶、适合的容器，煎水做茶喝，消除夏季人体内的暑气，或治疗其他疾患。制作凉茶所使用的材料能有效祛除人体的毒素，起到提高免疫力的功能。

不管是酸甜的酸梅汤，还是清爽的大麦茶，都是夏日里那一抹清凉。饮之能帮你驱走暑气，平复燥热的心情。