



晒 伏

□ 俞传安

经过将近一个月的梅雨天，三垛古镇整条二街湿漉漉的，南面背阴的墙脚不经意间竟然长满绿色的青苔。刚进三伏，二街的邻居们争相趁着暑天，把家里受了潮气的衣物和被褥抱出来，放在太阳下暴晒，谓之“晒伏”。

记忆中，儿时暑假里帮助母亲晒伏，是我们全家最忙碌也是最开心的大事。

出了梅，母亲就为晒伏张罗起来，先从西厢屋拿出晒衣用的芦席冲洗掉灰尘，再去供销社的百货大楼买几袋樟脑丸备用。经过持续几天的高温，母亲决定晒伏了。天刚麻麻亮，母亲就在东厢屋做好早饭，等到我们哥仨起床，堂屋里的八仙桌上已经摆放着几碗凉透了的绿豆粥和一大盘诱人的葱花火烧饼。吃完早饭，除了大哥去上班，一家人趁着早凉赶紧在家忙活起来。我和二哥一起从堂屋往天井里搬凳子搁木棍，铺上干净的芦席，然后一趟趟接过母亲从衣橱里递出来的衣物，整整齐齐地平铺在芦席上。经过一大早的忙碌，我们把老式衣橱里的棉衣棉裤、被面床单，灯柜里的棉鞋棉帽，以及母亲平时偷闲手工纳的棉布鞋底，加上一些不舍丢弃的旧衣旧裤，一股脑儿全抱出来，花花绿绿铺满了整条芦席，在炙热的阳光下显得格外光艳夺目。最后，母亲从外婆陪嫁的樟木箱里，取出全家人仅有的几件手工编织的绒线毛衣，和几块舍不得用的涤纶面料，用老式竹子衣架挂在天井里

的绳子上晾晒。

晒伏的这一天，父亲调休在家帮忙。不到中午父亲便做好一桌子菜肴，笑呵呵地叫我们到堂屋里吃饭。在天井里劳碌了一上午，一家人围坐在八仙桌前吃上一口青椒塞肉，顿时满嘴肉香，挖一勺油光光的脂渣汪豆腐，滑溜溜地下肚才觉回味无穷，最后喝上一碗凉透了的海带冬瓜汤，难得的一阵透心凉。

六月的骄阳炙烤着四合院，母亲头戴草帽站在天井里，一边给芦席上的衣物一遍遍翻身暴晒，一边叫唤着我们赶紧收回绳子上的绒线毛衣和布匹。用母亲的话说，毛衣与涤纶面料只能让“毒太阳”照上一会，出出潮气即可。俗话说得好，六月的天娃娃的脸，说变脸就变脸。有时上午晴空万里，中午却高积云聚集，时常会莫名地下起一阵骤雨。当然最糟糕的要算遇上出太阳下雨，这种云头上的雨总是让人始料不及。晒了一院子的衣物，母亲总会再三叮嘱我们哥俩留心天色变化，以防晒伏遭雨。正午烈日当空，我们躺在屋檐下的竹床上，静观空中变幻的云朵，时而如玉兔，

时而如骏马……而更多的时刻，天井成了我们哥俩追逐嬉闹的乐园。

傍晚，阳光少了正午的毒辣。父亲这才从衣橱顶上的木箱里取出家里仅存的《俞氏支谱》《康熙字典》等十几本古籍，以及公私合营前祖父在二桥口开鼎源商号留存至今的一叠旧账本，平放在阳光下晾晒出气。估摸着半小时后，父亲小心翼翼地像抱着宝贝似的，把古籍与账本从天井取回，放在竹床上端详。于是我们哥俩便围住父亲，仔细比划着旧账本上祖父的蝇头小楷，争相辨认《康熙字典》上的繁体字，聚心会神地听父亲给我们读《俞氏支谱》、讲叙俞氏祖辈经商的轶事。

夕阳西下，金色的阳光斜照在东厢屋的窗棂上。三伏天的高温热浪，终于如退潮般逐渐消散，天井里的衣物也散尽热气。该收衣服了，全家人又忙活起来。父亲帮助母亲一起分类整理衣物，我和二哥赶紧收拾好桌凳与芦席。当干爽的衣物被重新放进衣橱和樟木箱，母亲用纱布分装包裹好白色的樟脑丸，分别放在衣橱与木箱的角落，以防蛀虫。

斜阳的余辉洒满二街当典巷的青砖黛瓦，大哥下班回来，提起水桶往天井里一阵泼洒。只听见水珠在青砖上“吱吱”作响，瞬间便蒸发殆尽，四合院里便有了一丝凉意。墙角的晚饭花因溅上不少水滴，而显得越发鲜艳。

顾虑。

老辈人买西瓜，自有一套代代相传的挑瓜口诀。早年西瓜品种单一，仅有红瓢、黄瓢两类，生瓜、过熟瓜屡见不鲜，菜场里常因瓜的生熟起争执，“看、摸、掂、听”四步挑瓜法人人熟记：轻弹瓜皮，“咚咚”脆响是熟瓜；“突突”闷音熟度刚好；“噗噗”发沉则熟过了，果肉发绵；“喀喀”脆硬便是生瓜。除了听音，还要看瓜皮纹路是否舒展、瓜蒂是否干枯、瓜脐大小，同等个头下，手感偏轻的瓜水分足、成熟度高，沉甸甸的多半瓜瓢生硬。而今市场西瓜品种繁多，麒麟瓜、“8424”、东台爆炸瓜遍地都是，大多标准化大棚培育，成熟度统一，极少遇见生瓜，街头已经很少有人再敲瓜辨熟。

说起东台爆炸瓜，是江苏知名地理标志特产，沙土滋养，昼夜温差大造就高糖度，瓜皮薄脆，刀轻一碰便自动开裂，故而得名“爆炸瓜”，也是如今菜场最抢手的品类。汪曾祺笔下还记录过高邮本土特色西瓜——三白瓜、白皮、白瓢、白籽，以东墩出产最佳，如今反倒少见。汪先生在《夏天》里写旧时吃瓜场景，文字清凉动人：“西瓜以绳络悬之井中，下午剖食，一刀下去，喀嚓有声，凉气四溢，连眼睛都是凉的。”没有冰箱的年代，井水冰镇西瓜，是独属于水乡夏日的浪漫。

我家十几年前的住宅楼临街，紧挨菜场，一整个盛夏，街头此起彼伏的叫卖声从未停歇：“正宗东台爆炸瓜！皮薄爆甜！”“海南沙地大西瓜，汁水足，无硬籽！”我夫人素来喜静，退休在家日日被喧闹吆喝萦绕，不堪其扰，甚至动了换一处清静住所的念头。市井瓜贩的声声吆喝，恰恰道尽西瓜在盛夏百姓心中无可替代的地位。

西瓜甘甜多汁、清冽解暑，是三伏天绝佳的消暑鲜果。它不含脂肪、胆固醇，糖分、维生素、矿物质一应俱全，营养纯粹，老少皆宜。中医认为它利尿生津，烦闷燥热之时，咬上一块，满身暑意顷刻消散。只是对血糖不稳之人，这份甘甜便是一把双刃剑。明明知晓西瓜升糖速度快，每到瓜季，路过摊贩，闻到那股独有的清润果香，脚步总会不自觉停下，看着切开后红艳沙润的瓜瓢，口舌生津，满心惬意翻涌；可转念想

交 秋

□ 柏杨

邨城人不说“立秋”，只说“交秋”。一个“交”字，仿佛天地间有一双手，正把炎夏与凉秋轻轻交接，像递一盏温茶，像传一枚熟透的果。这节气便不再是日历上冰冷的刻度，而成了有体温的仪式。

高邮城乡流传交秋啃西瓜的旧俗。西瓜甘冽多汁，是盛夏赠予人间最妥帖的慰藉。时至交秋，名义上步入秋季，却尚有“十八天地火”盘旋不去，“秋老虎”依旧裹挟热浪。一块西瓜入喉，既可驱散体内积留的暑湿，抵御秋燥来袭，也寓意和漫长酷暑作别，静候清风入怀。

乡俗之中，又分出早交秋与晚交秋。交秋时辰落在当日凌晨至正午，谓之早交秋；正午至夜半到来，便是晚交秋。儿时的我，心底总盼着晚交秋。若是早交秋，大人忙着下地劳作，常常无缘吃上一口交秋西瓜；待到晚交秋，光景便全然不同。晚饭草草吃过，我与兄姐早早搬来木板床，铺上草席安在场头，摇着蒲扇纳凉，盯着时钟静静等候交秋时刻。我们还相互打赌，谁若熬不住沉沉睡去，次日便包揽扫地洗碗。

夏夜蚊虫扰人，嗡嗡盘旋，冷不丁便叮咬一口，蒲扇不停挥舞，掌心时常印下蚊虫的血痕。蚊虫喧嚣终究抵不过睡意，常常闹铃尚未响起，我已然坠入梦乡。朦胧间被父母轻轻摇醒，接过西瓜，闭着眼匆匆啃完，迷迷糊糊被牵回屋内，先前立下的赌约，转瞬抛到九霄云外。

交秋，是夏天与秋天温柔相逢的渡口。喧嚣暑热慢慢退潮，清宁秋光缓缓登场。置身时序流转之间，人容易静下心来，感念岁月匆匆，惦念远方亲友，憧憬来日收成。万千心绪交织相融，酿成独属于秋日的情怀。

夏日话西瓜

□ 姚维儒

起体检报告单上偏高的数值，又只能硬生生压下欲望，反复权衡，终究不敢大快朵颐。偶尔实在难耐，只敢切薄薄一两片浅尝，多一口都不敢贪，这又爱又怕的矛盾，成了我每年夏日独有的心绪。

在高邮，种西瓜曾是外来瓜农的专属营生。本地把徐州以北、带山东口音的种瓜人统称“瓜倭子”，汪曾祺在《故里杂记》中专门解释过这个乡土称谓：“这地方把徐州以北说话带山东口音的人叫做倭子。这个县里有不少倭子。”从前水乡水田连片，适合种瓜的干爽沙地稀缺，本地人缺少规模化种瓜经验，大集体年代，田块里的西瓜田全部交由北方瓜倭子承包打理。即便经验丰富，种瓜依旧靠天吃饭：扬花期突逢暴雨、挂果期连日阴雨，瓜田积水涝根，一季辛劳尽数泡汤。如今农业技术迭代，大棚地膜全覆盖，控温控水，避雨防灾，西瓜稳产丰产，再也不用赌天气碰运气。市面上还培育出多款低糖西瓜品种，甜度柔和，不少“糖友”会专门挑选这类瓜，稍稍放宽心中

童年的小人书

□ 董卫童

我们这一代人的童年，没有电视，更没有手机、电脑之类，而能让我们获得知识和乐趣的媒介之一，就是连环画书。也许主要是给孩子们看的，所以人们称之为“小人书”。小人书图文并茂，内容丰富，大多是一些生动的小说、故事及优秀的电影剧目，充分展现了那个时代的精神面貌及文化导向，是启迪少年儿童心智的有效手段。

我的第一本小人书，是舅舅作为八岁生日礼物送给我的。书名是《半夜鸡叫》，讲的是财主为了剥削长工，在天还没亮的时候学鸡叫，叫醒长工们下地干活。故事情节也许是虚构的，但充满了当时的时代气息。对于我来说，既读到有趣的故事，又看到精美的图画，还学到了书上的许多汉字。从此，我就迷上了小人书。

在那个年代，大家的经济收入都不高，不可能不断地购书给孩子们，所以在供需之下，县城里就出现了以租借方式经营的小人书摊。他们的经营方式很灵活，可以坐在书摊旁看，也可付一些押金，租回家慢慢看。一本小人书，每天的租金只有两分钱，便宜实惠，很受孩子们的喜欢。

与高雄好友游西湖

□ 薛峰

时隔十年，高雄好友夫妇再踏大陆土地，相见时刻，万般心绪皆化作一句“久别安好”。

十年前他们全家来大陆，我陪伴他们游扬州和高邮，踏东关青石板，在家乡摘油桃、品家宴、饮藏了多年的红酒，高邮双黄咸蛋端上桌，便引得他们连连称赞。一别十载，山河未改，故人依旧。恰逢端午小长假，我早早计划好行程，等候在浦东机场。接到二人已是夜间，便直奔街边烧烤铺，炭火滋滋作响，夜色漫上肩头，一顿夜宵吃到将近凌晨。为成全端午佳节的仪式感，一位好友提前帮着备上其父母亲手裹的粽子，凌晨到家我又取来自家乡的咸鸭蛋，一起熬煮。打包粽子与咸蛋，一同带上奔赴杭州的高铁。一路江南风物徐徐后退，车厢里闲话家常，聊两岸日常，聊这些年各自的生活，软糯粽香悄悄弥散。

抵抗当日，梅雨季的西湖笼着一层轻烟薄雾。我们自断桥缓步而行，白堤两侧新荷初绽，风里浮动清浅荷香。游人往来，不少穿汉服古装的少女撑着各色油纸伞点缀湖畔，一派端阳盛景。行至一处码头，登船往三潭印月，游船划破湖水，漾开层层涟漪。登上湖心小岛，远眺三座石塔静立碧波，好友夫妇从皮夹取出人民币一元纸币，举着纸币与实景比对取景。纸币上的湖山与眼前实景重合，他们笑得像孩童，反复调整角度拍照。身旁几位年轻男女见状，纷纷借来纸币效仿。小小的一张钞票，成了连接两岸山水与心意的信物。

岛上九曲桥蜿蜒，草木葱茏。我们漫步闲谈，话说西湖风光自古便为两岸文人称颂，一脉山水，共赏同一片湖光。待尽兴离岛，本打算前往雷峰塔继续游玩，无奈雨势变猛，豆大的雨点骤然砸落湖面，转瞬便是倾盆。网约车迟迟无人接单，路边出租车也全数匆匆而过。雨幕茫茫，三人望着漫天雨丝略显局促。我索性领着他们走入公交站台，搭公交换乘地铁穿行于烟雨杭城，雨打衣衫，谈笑却不曾停歇。这场猝不及防的江南梅雨，反倒成了此行独一份的别致记忆。

次日天朗气清，我们漫步清河坊历史古街。青瓦木铺沿街排布，香囊、艾草、传统小吃琳琅满目，市井烟火扑面而来。随意步入一处中医药博物馆，柜上陈列着各式本草药材，图文记载着千年中医药文脉。好友夫妇驻足细看，琢磨药材渊源，感慨中华优秀传统文化一脉相承。指尖抚过古朴药柜，那些流传千年的养生智慧，是两岸同胞共有的文化底色，无需多言，便能心生共鸣。

行程短短数日，山水风物、烟火滋味，尽数化作重逢的温柔注脚。从十年前同游扬州，到今岁共赏西湖，一枚粽子、一颗咸蛋、一湖碧水，皆是寻常细碎，却藏着跨越两岸的长久情谊。端午粽香年年如故，西湖荷花开谢有期，两岸旧识的情谊，经岁月打磨，愈发醇厚绵长。

高邮猪头肉

□ 俞永军

离开高邮十余年，念念不忘熏烧摊上店家那一刀刀切下来的猪头肉。刀刀落下的瞬间，分明能听见皮肉分离时的声声脆响。切下来的薄片，断面紧实，油脂泛着淡淡的光泽，不渗不溢。拈一片入口，先是卤香四溢，接着是皮韧肉酥的嚼劲，令人回味无穷。尤其是拱嘴那块，咬下去“咯吱咯吱”脆响响，越嚼越香，满口醇厚，干而不涩，油而不腻。

高邮人的熏烧摊，最不能少的便是猪头肉。一家摊子能不能站稳脚跟，全看猪头肉、老鹅做得如何。它们的卤料配比、火候拿捏、焖制时间，差一点点就不是那个味。因为高邮人的嘴十分刁，马虎不得。

我在高邮工作时，常去孙老四家的熏烧摊。他家的猪头肉，色泽红润、油光锃亮，皮不破、肉不散，不添加任何佐料，连醋、大蒜、辣椒都不用，光是白嘴吃就爽得很。

猪头肉里最金贵的，是拱嘴部位。它是猪的上唇，一天到晚拱来拱去的，肉质紧实弹牙。每天傍晚，孙老四家的摊前总有人高喊一声：“来块拱嘴！”十有八九，得到的回答：“卖完了，明天早点来，给您留一块！”说这话时，他手里的刀切个不停，脸上笑咪咪的，带着几分得意与自豪。

那时妻子总爱念叨：“猪头肉是发物，要少吃。”可夏日炎炎，骑车下班，一身热汗，路过熏烧摊，卤香阵阵飘过，腿脚就不听使唤了。切上一段拱嘴，拎起两瓶啤酒，噙噙噙上楼。电风扇呼呼吹，夹一块猪头肉，喝一口冰啤酒，一天的劳累得失得无影无踪。