

回 首

大廉山下的客家童趣

◎徐 华

大廉山的晨雾还没散透，老城门前的青石板路满是露水。我常靠在门槛上，看叔伯牵着大水牛慢悠悠地走过，看村里的哥哥姐姐挎着竹篮、举着竹竿打门前经过——那些埋在时光里的童年，就像山上的稔子果，越品越有滋味。后来才懂得，那些记忆从不是轻飘飘的往事，是刻在骨子里的生命线索。

我的家在大廉山脚下的六甘村，土黄色泥砖墙上爬满牵牛花，祠堂左前的老井总冒着凉甜的水汽。三个姐姐、两个哥哥都是70后，我是最小的“细佬哥”，走到哪儿都被他们护着。白天的老屋最热闹：姐姐们在祠堂前的大禾坪晒稻谷，哥哥们在院子里劈柴火，奶奶一边纺线，一边用客家话教我说话：月亮叫“月光”，蜻蜓是“衣呢”，青蛙要喊“笏妈”。有一回，我把“阿婆”念成“阿波”，全家人笑得直不起腰，奶奶却笑着把我拉到膝头：“慢慢学，客家话要咬准音，就像田里的稻子要扎稳根，才不会被风吹倒。”那时不懂“扎根”是什么意思，只觉得奶奶的声音像老井水，温温的、润润的，把客家话的调子悄悄种进了我心里。

日子跟着节气转，老屋里的烟火气也随季节变样。端午前一天，妈妈早泡好了糯米，奶奶带着姐姐们去河边割“萝古叶”包粽子。新鲜的“萝古叶”刮净刺、晒软，上锅蒸半小时就能用。妈妈教姐姐们折粽叶：“要折成漏斗形，米才不会漏。”我也凑过去学，却总把粽叶折得歪歪扭扭，糯米撒了一地。二姐笑着帮我收拾：“细佬哥别急，姐姐教你。”她握着我的手折好粽叶，舀一勺糯米进去，再放片“笏捞叶”裹上五花肉，轻轻捏紧，用稻草绳扎牢。锅里的水咕嘟咕嘟响，粽香在老屋弥漫开来，我蹲在灶台旁等，妈妈笑着说：“等粽子浮起来就熟了，心急吃唔到热粽哩。”剥开粽叶，糯米黏糊糊的，浓香裹着粽叶的清气，那是独属于端午的味道。

一到夏天，热闹就从屋里搬到了屋外。天刚亮，二哥就拉着我往村头跑。前一晚他特意把生胶泡在煤油里，此刻变得黏糊糊的，还带着股煤油味。他找了根两丈长的细竹竿，把捏在手里的胶团粘在杆尖上，带我蹲在荔枝树下等知了。蝉鸣从树梢飘下来，二哥让我拿着小竹笼，自己举着竹竿慢慢往上凑。阳光透过树叶落在他肩上，竹竿颤巍巍的，我攥着竹笼的手都出了汗。“慢些，再慢些。”他小声念叨，手腕轻轻一抬，一只翠绿的知了就被粘住了，扑腾着翅



悠悠大廉山 徐华 摄

膀却飞不走。我蹦起来要抓，二哥赶紧按住我：“别碰翅膀，碰坏了就听不到它叫了。”他小心地把知了剥下来放进笼里，没一会儿，竹笼里就热闹起来，蝉鸣声此起彼伏，像在合唱一首夏天的歌。

后来我也想自己试，举着竹竿没走两步就晃得厉害，知了“扑棱”一声飞了。二哥蹲下来教我：“杆要靠在树丫上稳着，手要轻，就像给阿婆递针线那样。”我照着做，终于粘住一只，高兴得举着笼绕树跑，哥哥姐姐们跟在后面笑，连树上的蝉都叫得更欢了。回家前，二哥总会把知了放掉：“它们要回家找妈妈，明天再来和我们玩。”我看着知了飞向大树，心里虽舍不得，却也懂了：快乐不是占有，是给彼此留份热闹。

七月十三这天，围屋又飘起盖糍的香。天刚亮，妈妈就带姐姐们磨好了米浆。清晨开始蒸，大铁锅里的水烧开，妈妈把米浆倒进蒸笼，熟一层加一层，最后一层才撒上碎肉、木耳和竹笋。我趴在灶台边，看着蒸汽从蒸笼缝里冒出来，闻到越来越浓的香味，忍不住问：“妈妈，盖糍什么时候好呀？”妈妈笑着刮了点米浆粘我鼻尖上：“等蒸汽把笼盖顶起来，就熟啦。”盖糍蒸好后切成块，咬一口，米粉软糯，配料鲜香。哥哥们吃得狼吞虎咽，姐姐们却把自己碗里的碎肉夹给我：“细佬哥多吃

点，肯高肯大。”

哥哥们说，鬼节后几天的稔子最甜。一到这时，他们就背着竹篮带我们去大廉山摘。山路旁的稔子树连成一片，枝丫上挂的果子，红的像玛瑙，紫的像葡萄。姐姐们总走在前面，把带刺的枝条拨开：“细佬哥跟紧些，别被刺钩到衣裤，也别赶稔子上的黄蜂，小心被蛰。”她们教我认果子：“紫得发黑的才甜，红的涩嘴，吃了要皱眉头哟。”可我总是忍不住摘些半红的往嘴里塞，涩得直吐舌头，三姐就把自己篮里最紫的递过来：“给你吃，细佬哥要多吃甜的，肯高肯大。”那时不懂什么是疼爱，只觉得嘴里的甜、耳边的叮嘱，都是夏天最好的味道。

下雨后的河沟，是另一个乐园。大哥带我们在岸边挖蚯蚓，他用粗糙的手把蚯蚓穿在鱼钩上，手把手教我甩鱼竿。我总耐不住性子，鱼钩刚下水就往上提，大哥就用客家话念叨：“心急吃唔到热豆腐，钓鱼要等鱼上钩嘛。”有一次，我终于钓上来两条一指宽的鲫鱼，兴奋得差点掉进水里，哥哥们手忙脚乱把我拉上来，浑身是泥的我们坐在河边，笑得像群小鸭子。回家后，妈妈把鱼炖成奶白色的汤，撒一把葱花，香味飘满老屋。大哥舀了一大碗给我：“细佬哥多喝，这是你自己等来的鱼，最香。”后来我才懂，快乐从不是急来的，就像

钓鱼要等上钩，稔子要等熟，慢慢来，才能尝到最真的甜。

如今我们都在外打拼，每次回村，总会先去看看祠堂、老井、老城门和村头的荔枝树。去年暑假，哥哥姐姐们带着孩子回来，我们又一起爬了大廉山。山上长满了速生林，只有路边的稔子树还依稀能认出来；河沟全硬化底了，两岸也修了护堤。小侄子学着我当年的样子，举着竹竿粘知了，嘴里还念叨着“青蛙就是笏妈”的客家话。妈妈和姐姐们又做起了盖糍，蒸笼里的香气飘满老屋，那一刻，我突然懂了奶奶当年说的“扎根”是什么意思：祠堂的墙皮会掉粉，村头的荔枝树会换叶，但和家人在一起的时光、客家话里的叮嘱、藏在节气与食物里的温暖，还有童趣里的道理——懂得等待、懂得分享、懂得不忘本，早已像大廉山的根，深深扎在我心里。

大廉山的暮色又落下来，老屋的炊烟裹着饭香飘向山间。我知道，有些记忆从不会消失，它会跟着客家话的调子、稔子果的甜味、蝉鸣的声音、端午的粽香，陪着我，陪着我们一家人，走过岁岁年年。这份记忆，不只是我一个人的童年，更是无数客家人对家乡的眷恋，是乡土里最珍贵的精神财富，它告诉我们，无论走多远，都要记得从哪里来，记得自己的根。

“莫听穿林打叶声，何妨吟啸且徐行。”苏轼这词，放在今年中秋，再应景不过。谁能想到，本该是阖家团圆、赏月品饼的中秋佳节，却被台风“麦德姆”搅得乱了套。

节前，台风预警拉响，风声呼啸，暴雨倾盆。窗外，树枝被狂风肆意抽打，发出痛苦的“嘎吱”声，街道很快成了一片汪洋，积水没过脚踝，车辆艰难前行，溅起高高的水花。大家都躲在家里，看着手机里台风肆虐的画面，满心忧虑，团圆的喜悦被紧张不安冲淡。

中秋当天，台风终于离去，留下一片狼藉。小区里，树木横七竖八地倒在路边，枝叶散落一地，垃圾桶被吹得东倒西歪，垃圾散落各处，积水映着灰暗的天空，散发着沉闷的气息。

母亲在厨房忙碌着，想让家里有过节的氛围。她张罗着一桌子的菜肴。父亲则扛起工具，出门帮忙清理小区的道路。我也跟着一起，和邻居们齐心协力，将倒下的树枝拖到路边，清理下水道口的杂物，让积水尽快退去。汗水湿透了衣衫，可没人喊累，大家相互鼓励，那一刻，邻里间的关系格外亲近。

傍晚时分，天边渐渐放晴，一丝霞光穿透云层。母亲端出热气腾腾的饭菜，有金黄的白切鸡、鲜嫩的蒸鱼，还有象征团圆的月饼。一家人围坐在一起，没有华丽的装饰，没有精致的摆盘，只有简单的家常味道，却格外温暖。父亲说起小时候，村子遭遇洪水，一家人挤在漏雨的屋里，却吃得香甜。他感慨道：“只要一家人在一起，就是过节。”

晚饭后，我独自走到阳台，仰头望去，此时月亮还没露出来，可隐隐透出光亮。远处，几户人家挂起了红灯笼，昏黄的灯光在微风中摇曳，驱散了黑暗，带来丝丝暖意。楼下，孩子们在嬉笑玩耍，追逐着，打闹着，台风造成的破坏在笑声中渐渐弥合。

这个特殊的中秋让我懂得：中秋节不是一定要明月相伴，家人的陪伴，邻里的互助，无论风雨多大都能一起面对的勇气，都会给我们节日的幸福感。生活或许会有风雨，但只要心怀希望，珍惜身边人，每个平凡的日子，都能成为珍贵的团圆时刻。

寻 常 事

夜雨茶香

◎黄传艺

我望着窗外，思绪跟着雨声飘远，想起小时候在乡下，也是这样的雨天，姨婆坐在屋檐下纳鞋底，我趴在她身边，看雨丝把院子里的晒谷场浇成一片水光；想起童年的秋天，母亲总会带我去山上采药、采野菊花。有一次遇上秋雨，母亲戴着草帽在雨中细细地挑选菊花。她说：“这野菊经了霜雨，寒性收敛，药效更好，能清肝明目、清热解毒。”

采回来的野菊摊在竹匾里晾晒，等晒干后装进陶罐，谁家孩子积食上火，或是大人熬夜眼红，母亲就抓一把泡进开水里，一杯菊茶下肚，燥热便消了大半。

雨势渐小，茶香氤氲。我忽然觉得，秋雨像一位温柔的故人，轻轻叩开记忆的扉扉，让那些平凡的日子，都变得鲜活而温暖。

百 味

罗 檬 果 里 的 温 情

◎彭定欢

我家后山上长着三四棵老罗檬树，粗壮的树干，枝丫伸得老远，茂密的树叶层层叠叠，远看像撑开的一把把绿伞。每年八月，青黄相间的罗檬果便挂满了枝头，像缀满了满树的小灯笼。

这几棵罗檬树，载满了我童年的记忆。20世纪70年代，我们一群半大的孩子总把罗檬树当成“游戏基地”，在树底下玩“老鹰捉小鸡”，或是爬上树玩捉人游戏，粗糙的树干被我们爬得光溜溜的。每到春天，罗檬树开花时，我们一群小孩子就天天在树底下仰着脖子望，盼着花儿快点结果，并在刚结果时就早早“划枝为牢”：这根树枝上的果归“肥仔”，那根树枝上的果属“猴子”……我们各自盯紧自己的“地盘”，谁也别想占谁的便宜。

经过漫长的等待，果实终于成熟了。下午一放学，我们就奔到树底下，把书包往地上一扔，踩着树干上的疙瘩往上爬。树枝颤巍巍的，却总能稳稳托住我们。我伸手摘一颗罗檬果，金黄色的外皮带着细细的绒毛，咬一口，酸得人眯起眼睛，可酸劲儿过后，舌尖又留着淡淡的甜。我们一群孩子在树上蹿上蹿下，像一群顽皮的猴子。罗檬果酸中带甜，把我们的味蕾撩拨得痒痒的。只是这罗檬不能多吃，不然牙齿会变成金黄色，回到家对着镜子咧嘴一笑，满口像镶了金牙似的。

回到家，我把书包里揣着的满兜果实全塞给妈妈。她总会笑着接过去，剥掉果肉，把金黄色的果皮放进玻璃罐，撒上粗盐腌起来，说那是“藏着大用处的宝贝”。

罗檬果，又称黄牙果，有清热除湿、消炎止痛、收敛生肌的功效。腌制过的罗檬果皮能存放数年，平时喉咙痛了可以泡水喝，还能软化鱼刺。妈妈常说，腌好的罗檬壳是家里的“应急小帮手”，最核心的用处就是软化鱼刺——罗檬壳本身带着天然的果酸，用盐腌制后，酸性物质更易析出，含在嘴里时，果酸随唾液慢慢浸润喉咙，温和地软化卡在食道里的细小鱼刺，缓解刺痛感。等鱼刺软化了，再咽一口米饭或馒头，就能让它顺利滑落。除此之外，夏天天热没胃口时，妈妈就会取一片罗檬壳切碎，泡在凉开水中，再加少许糖，调成夏日饮品给我们开胃解腻；家里有人着凉感冒，喉咙又干又痛时，含一片罗檬壳，那股咸涩的酸意能刺激唾液分泌，缓解咽喉不适。

那时候，我对这些功效仅懂非懂，直到有一次，家里炖鲫鱼汤，我贪嘴吃得太急，一根细鱼刺猛地卡在喉咙里。我咳得眼泪直流，连话都说不清，喉咙里的刺痛一阵比一阵强。妈妈见状，急忙从橱柜最里面翻出那罐腌罗檬壳，取了片浸得软乎乎的捏在手里。她让我仰起头，把罗檬皮轻轻放在我舌下，叮嘱道：“别嚼，慢慢咽口水。”我照着做，酸意顺着喉咙往下漫，起初有点刺痒，没过几分钟，刺痛感渐渐轻了。等酸意漫得差不多了，妈妈递来一口温米飯，我慢慢咽下去，鱼刺竟跟着滑进了肚子里。原来这小小一片罗檬壳，真能解燃眉之急。

隔壁的伯母见谁都没个好脸色，尤其爱找妈妈的茬，但凡她家丢了什么东西，总爱指桑骂槐。可妈妈从不跟她计较，每次碰面都笑着打招呼，哪怕伯母只哼一声，也依旧客客气气的。

记得那是一个暴雨滂沱的傍晚，我们一家正吃着晚饭，突然隔壁传来伯母家小孙子撕心裂肺的哭声。我好奇地跑过去看，只见那孩子涨红了脸，双手死死抓着喉咙，不停地咳嗽，口水顺着嘴角往下流。伯母急得直跺脚，声音都变了调：“吃鱼卡刺了！咽不下去也咳不出来，这可咋办啊！”围过来的人里，有人说要伸手去抠，可根本看不见鱼刺卡在哪里。“这大雨天的，去医院又那么远，可真是急死人了！”伯母被孙子凄厉的哭声吓得脸色惨白。

“我家有腌罗檬壳，能软化鱼刺，你快给他试试！”只见妈妈冒着大雨跑了过来，手里紧紧抱着那瓶腌制的罗檬皮。妈妈取了片最厚实的，让伯母抱着孩子坐稳，把罗檬壳轻轻放在孩子舌下。伯母的手还在抖，妈妈一边帮孩子顺气，一边拍着她的胳膊安抚：“别急，让果酸顺着口水慢慢咽，过会儿就好了。”几十分钟过去，孩子的哭声渐渐小了，喉咙里的刺痛感退了。妈妈叫伯母端来半碗温饭，喂他吃下一口。孩子咽下饭的瞬间，终于舒了口气，咧开嘴笑了。伯母悬着的心落了地，紧紧拉着妈妈的手，眼眶都红了，满怀惭愧地说：“多亏了你这宝贝壳子，不然我真要慌神了！以前是我不懂事，你可别往心里去啊！”妈妈笑着说：“没事，鱼刺下去了，孩子舒服了，就好！”

从那以后，伯母像变了个人。清晨会隔着篱笆喊妈妈“一起去赶集”，家里煮了甜汤，会端来一大碗给我吃；她种的辣椒、茄子熟了，也会摘一把递过来说“炒着吃鲜”。有时我坐在门槛上剥罗檬果，她路过还会笑着叮嘱“少吃点，小心牙齿变黄”，语气里满是真切的关心。

从读初中开始，我就再没爬过那棵罗檬树。可每次想起童年，总忘不了枝头青黄的罗檬果，罐里咸香的罗檬皮。那小小一片罗檬皮，裹着盐的咸、果酸的柔，不仅能解鱼刺之困、开胃润喉，更像一缕温软的风，吹化了人心间的隔阂，让邻里间的冷漠，变成了藏在柴米油盐里的温情。



情满乡居 徐绍荣 摄

百 姓 生 活

台风后的中秋节

◎陈璐娇



渔港中秋夜 吴杰 摄

晚饭后，我约好朋友小陈在村道上散步。田埂上的狗尾巴草垂着穗子，鸟儿鸣啭，偶有蜻蜓飞过，草香味乘风而来。

没走多远，天空下起小雨，小陈笑着说：“巧雨，去我家喝茶。”他家就在路边不远，是一排整齐的青砖房。

进了屋，小陈从茶几下拿出一套茶具，又取了铁观音茶，沸水注入壶中，茶香混着雨丝的清冽一起漫了满屋。我坐在窗边，看着雨丝渐渐密了起来，却依旧是轻柔。雨水落在院中的水泥板上，溅起细碎的水花；落在富贵竹上，顺着叶脉缓缓下来，积在叶尖，又轻轻滴落。

小陈的母亲端来甜咸两种味道的叶子粿，给我们当茶点。甜馅有芝麻糖、椰蓉等，加入野菜增加风味；咸味粿以糯米粉包裹花生、绿豆、荷包豆等食材，口感细腻。我们吃得津津有味。