

□生活时空 缪士毅/文

“三伏”农谚里的智慧

眼下,又到三伏天。在众多有关“三伏”的谚语中,藏着不少生活的智慧,有不少还与农业生产相关。

三伏天,是我国古代对一年中最炎热时期的称呼。民间认为,伏是隐伏、避暑,《郊祀志》说“伏者,谓阴气将起,迫于残阳而未得升,故为藏伏,因名伏日也”。明代陈三谟《岁序总考全集·一年二十四节气详解》记载“夏有三伏,五月夏至第三庚为初伏,第四庚为中伏,立秋后初庚为末伏”。三伏天为初伏、中伏、末伏的统称,一般出现在小暑与处暑之间,公历7月中旬至8月中下旬。三伏天的日期不固定,初伏自夏至第三个庚日计算起,自古有“夏至三庚数初伏”之说。初伏、末伏各为10天,中伏10天或20天(当夏至到立秋之间有4个庚日时中伏10天,5个庚日时中伏20天)。2026年7月15日入伏,

共有40天,可谓加长版的三伏天。

谚语“冷在三九,热在三伏”“热不过三伏,冷不过三九”,强调三伏天是一年中最炎热的时期。谚语“小暑不算热,大暑三伏天”,指出真正的高温往往出现在大暑与三伏重叠时段,通俗直白,令人印象深刻。

“头伏有雨,伏伏有雨”,意思是如果初伏下雨,预示中伏、末伏雨水也较充沛;“夏至无雨三伏热”,夏至这天要是没下雨,三伏天往往会特别干旱炎热;“淋伏头,旱伏尾”,入伏下雨,后期易转晴热干旱;“雨打伏头,晒死牯牛”,若入伏当天降雨,后续往往高温少雨,酷热程度连耐热的牛都难以承受;“三伏蝉鸣急,秋后霜来早”,三伏天蝉鸣异常急促,预示秋季霜冻提前。这些谚语提醒人们要注意天气变化,及时采取应对措施,防范不利天气带来的影响。

根据节气变化安排农事,这在三伏谚语中也可见一斑。如“三伏有雨多种麦”,伏天下雨对庄稼好,预示秋天收成好,适合种冬麦。“三伏种荞麦,秋后收满仓”,这是西北地区的三伏谚语,意指选择适合西北生长的荞麦,在三伏天种植后,秋季可获丰收。有的三伏谚语提示田间管理,如“遇到伏旱,赶快浇灌,单靠老天,就要减产”,等等,这些谚语是在生产实践中总结出的农事经验,贴近自然,至今仍为人们所引用。

此外,谚语“伏天雨丰,粮丰棉丰”“伏天大雨下满塘,玉米、高粱啪啪响”“伏天大雨下过头,秋季庄稼要减收”,等等,这些谚语从一个侧面道出了伏天对日后农作物收成丰歉的影响,语出自然,通俗易懂,显示了劳动人民的聪明才智。

□人生读本 王旭皎/文

母亲的「多给一点」哲学

我娘家的储藏间里,至今还保存着一杆老式秤,秤杆上的星子早已斑驳,秤砣和铁钩也失去了往日的色彩。但母亲会时不时拿出来称一称东西,好像在称过去的岁月和那些由她经手的人情世故。

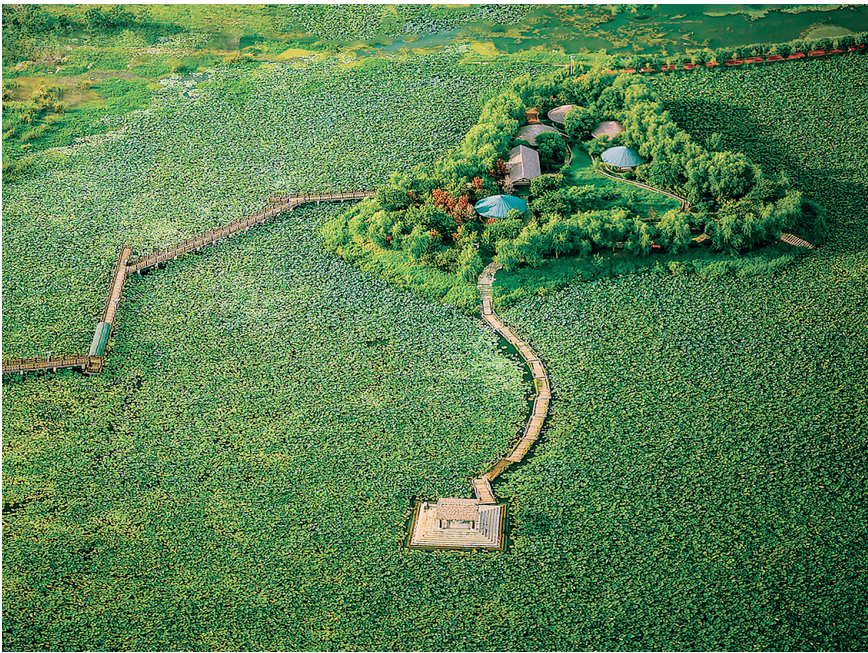
记忆中,母亲讨生活做买卖,用的就是这杆秤。她用它称过很多东西,丰收的稻谷、父亲捕捞的海鲜、地里成熟的瓜果蔬菜……每年立夏和过年前,还称我和妹妹的体重,来掂量我们姐妹俩这一年养得好不好。

母亲在称东西时有个习惯——在称重时多添一点,有时多几两,有时多几斤。前阵子家里土豆丰收,我有几个朋友要买些土豆。她和父亲一大早就起来分拣土豆,将那些个头浑圆、表皮干净的土豆挑出来放到一堆,又把秤杆和秤砣用一块土棉布来回擦拭干净。她准备了几个蓝色塑料袋,问我每袋装几斤?我说每袋装20斤,一共装5袋。我说土豆重,我来称,她摆摆手非要亲力亲为。结果说好的20斤一袋,母亲全按25斤称。我笑着说:“妈,你永远是多给一点的那个人。”母亲憨厚地笑了。她说:“咱家的土豆我和你爸吃不完也浪费,你朋友要买,哪里都可以买,向我家买,其实是在照顾我们。多给一点才对得住他们的情义。”

这一幕似曾相识。小时候,我看着她总是多给一点,曾疑惑地问她:“海鲜不便宜,种农作物也很辛苦,你每次卖东西都多给一点,不是亏了吗?”母亲听了摇摇头说:“不吃亏,他们买我们的东西也是一份情义,多给一点又有什么关系呢!”从此,母亲每次卖东西,我都会跟在她身后做帮手,一起做那个“多给一点”的人。

在母亲的耳濡目染之下,我也成了另一个她。凡我有的,我也习惯“多给一点”,这让我收获了很多善缘,也得到了很多人的帮助。

多给一点,不是吃亏,而是纳福。人 和人之间的关系,就是在一次次的你来我往间,因为不计较而让交情变得更加深厚。烟火日常,也正是在这样一点一滴的暖意里,越过越有滋味。



绿韵满塘

张成林 摄

□乡村美食 徐洪昉/文

藏在时光里的番薯粉

时光如梭,不觉已入七月。早上去食堂吃早餐,看到小番薯,随手拿了两个,番薯特有的香甜扑鼻过来,不由让我想起儿时秋季满院竹编上摊开的番薯粉,在风里飘着的清润甜香。

番薯粉,在老家嵊州是煮菜羹、搓丸子时少不了的家常配料,藏着独属于一方水土的烟火气。嵊州人制作番薯粉,采用本地种植的高淀粉白心老品种番薯,先将番薯清洗干净,削去表皮黑斑和硬疤,然后将其碾磨成细腻薯浆,再用纱布反复过滤洗出淀粉水,历经几次静置沉淀,撇去浮水提纯,最后将桶底凝得紧实的整块湿淀粉完整铲出,均匀摊开在竹编上。等把表层晒得微微收水,粉团半硬半软时,用手轻轻把粉团捏成细碎的小粒,再交由阳光和风慢慢照料。整个过程是代代传下的传统做法,不额外添加任何东西,最终晒出的番薯粉质地细腻、薯香醇厚,是独属于嵊州的地道乡土风味。

用番薯粉做出的家常小吃,每一口都浸润着熟悉香气。最日常的要数番薯粉丝汤。煮的时候先把青菜、大白菜放入沸水里,再抓一把干粉丝放进锅里,等粉丝滚得透亮,吸足了浸着菜香的热汤,撒上一把盐花就可出锅。滑溜溜的粉丝顺着喉咙落进胃里,是寒天里最妥帖的一口暖。

除了这道日常的番薯粉丝汤,番薯粉还是本地桌席上的“隐形主角”。做菜羹时,把切碎的鸡胗、猪血、嫩豆腐、板栗和青菜一起煮得滚沸,最后淋上一勺用水调开的番薯粉勾芡,整锅汤瞬间变得稠滑鲜亮。做糖酥排骨时,用番薯粉裹住腌渍好的排骨下油锅炸,炸出来的排骨外皮金黄酥脆,咬上一口,“咔嚓”作响,内里肉嫩多汁。炖鸡羹、煮豆腐羹时,用手工制作的番薯粉勾芡,比普通精制淀粉更稠滑温润,汤体亮而不寡,入口还带着淡淡的薯香。就连鲜虾仁、蛰子这类海鲜,裹上薄薄一层番薯粉再余烫,能牢牢锁住肉的鲜味,入口格外软嫩Q弹。很少有食材能像番薯粉这样,不管是最朴素的地头青菜,还是鲜美无比的河鲜海味,它都能稳稳接住,凭着一身独有的黏糯滑润,把各种食材的鲜香揉得顺顺当当,调出一碟温润人心的烟火滋味。

如今生活条件好了,物资丰裕,想吃什么都能买到,但老一辈人传下来的番薯粉制作方法和吃番薯粉的热乎劲从来没淡过。这些番薯粉,不只是果腹的食材,更是代代传下来的生活智慧:把最朴素的番薯,用最耐心的手艺,酿成能暖透一整年的风味。这藏在时光里的番薯粉,牵着过去的岁月,连着当下的烟火,还会顺着老灶台的热气,一年一年传下去,变成刻在嵊州人餐桌上的专属印记。

□抒情天空 魏世通/文

夏韵双奏

蝉鸣

阳光把树梢烤得滋滋作响
蝉便扯开嗓子
与烈日进行一场
声嘶力竭的较量
它把一整个夏天的燥热
都吸进透明的翅膀里
再拼命地向外嘶喊
喊得老槐树的叶子
都忍不住卷起了边
喊得午睡的老人
把蒲扇摇得更急
它不知道疲倦
只顾着把白昼
拉得漫长又滚烫

蛙鼓

暮色刚给稻田披上薄纱
蛙们便敲起了小鼓
它们不讲究节拍
一声接一声
随心所欲地应和着
晚风拂过稻穗的沙沙声
偶尔有几只调皮的
跳上田埂的石块
把鼓点敲得更密了
像是在催促
贪玩的孩童
快些回家吃饭

小时候帮父母种田,总见稗子杂生田间。它抢水争肥,霸占阳光,被农人视为“恶草”,厌之,却又难以除尽,颇让人恼。稗与稻,自幼苗至抽穗前,形态极似,非久耕者不能辨。或许寄生者常模仿宿主,而稗可称个中能手。它野生野长,故茎秆往往比稻更粗壮,甚

而高出半头,根系也更蓬勃。同在一方水田,稻株是争不过它的。

然狐狸再狡猾,也逃不过老猎人的眼。经验丰富的农人,辨识稗草只凭两点:一是色,稗叶通常更绿、更沉、更显油亮;二是毛,稻叶叶鞘关节处多生细毛,稗草则通体光滑。如此,形迹便露,好比见了包公的明镜。农人将其连根拔起,除去这眼中钉,心头方才舒坦。有诗为证:“平畴交远风,良苗亦怀新。虽未量岁功,既事多所欣。”陶渊明先生虽未必亲种水稻,然“晨兴理荒秽,带月荷锄归”的心境,古今农人皆是相通的。

然则稗草就一无是处么?倒也未必。其秆可作饲料,其籽能酿佳酿。中文里,“稗”与“败”常相关联,“败家子”一说,正取其形似稻而非稻、徒耗资源之意,可谓精妙。“稗官野史”之“稗”,又指代小说。昔日小说,地位犹似田间稗草,不登大雅;谁料时移世易,如今已成文学殿堂之主力。可见“败子”未必不可回头,稗草未必永无出头之日。

周末闲来,漫话稗草,话外之音,亦成一趣。忽然想起祖母的念叨:“丫头话多,稻草烟多,穷人气多,稗草糠多。”智者寡言,沃野青青,这田间道理与人情世故,原来并无二致。

□人生感悟 陶绪宏/文

话说稗草