

本期主题:立夏

“秤”上夏天

■李秀芹

旧时，我们这里有立夏称重的习俗，立夏这天，在村场院里将2米长的大秤请出，把箩筐挂秤钩上，小孩子坐在箩筐里称体重。听母亲说，解放前农民的日子过得困苦，单填饱肚子就是难题，那时的人都精瘦精瘦的，若街上看到个小胖孩，不是地主家的孩就是财主家的娃。

“立夏称体重”的习俗有一个说法与孙尚香有关。三国时代，苏州是孙权的势力范围。孙权对刘备借荆州不归还颇为不满，先施嫁妹之计，后又假说母亲吴国太病重，将妹妹孙尚香骗回东吴，刘备担心孙尚香在东吴过得不好，因此派使臣去东吴问候，并称体重，以判断孙尚香过得如何。

结果，东吴人根本不称体重。使臣想出一个主意，在立夏那天，派人在苏州大街小巷设了大秤，小孩称了便送一只咸鸭蛋，鸭蛋放在彩色丝线的小网袋里，挂在孩子脖子上。并传言说：小孩称了勾勾牵，不容易夭折，长得快；大人称了叫称心，吊胃口，不疰夏。这样大人小孩都上秤称了体重。孙尚香也非常乐意地称了体重。立夏称体重吃咸鸭蛋，这个习俗就这样流传下来。

过去生活条件不行，营养跟不上，又无风扇空调，有些人不耐酷夏，容易患“疰夏”，夏天过后，立秋之时再称一次，比较一下体重变化，做到心中有数，好秋补一下。每年立夏这天村里的小孩都要称一下体重，看看比去年重了多少斤。

邻居二蛋14岁了，上秤一称才46斤，个头比去年长了一点儿，但体重还是原地踏步。二蛋家兄弟姐妹多，二蛋娘又不懂持家，吃了上顿没下顿，二蛋身体又不好，能胖才怪呢。负责称重的高老头故意给他加上了2斤，报了48斤，虚报2斤，以免二蛋娘心疼自己娃。有时大人也称体重，就图称完高老头的那句吉利话“明年肯定胖10斤”。

我小时候每年立夏这天也称体重，称完后，母亲把我们姐弟的体重跟去年立夏的体重对比，谁的体重增加最少，就赏给谁一个鸡蛋吃。我体重增加得最少，年年鸡蛋都赏给我，可我下面还有3个弟弟，于是将鸡蛋分3份，分给弟弟们吃，母亲每次看到，既欣慰又难过。为了立夏称重时多称一点分量，让母亲高兴，我立夏这天喝很多水，直到称完才敢上厕所。

现在立夏称重的习俗已经被人淡忘，称重不再专属立夏这天，而是分散于日常，女儿天天称重，早晚各一次，孙女更是饭前称，饭后还称，称前必跑厕所一趟，“倾倒”完毕再称，胖4两便叫苦连天喊着要减肥。

“秤”上流年几十载，称重的意义已然不同，回首，幸福一点点从心底冒出。

饭里乡愁

■聂难

电饭煲的蒸汽阀噗噗作响时，我望着碗里泡发的糯米，恍惚间又看见母亲在老灶台前忙碌的身影。记忆里的立夏清晨，总是飘着柴火的焦香与糯米的清甜，母亲用双手将5种颜色的食材糅进饭里，也把绵长的乡愁煮进了岁月。

凌晨5点，厨房的灯总会准时亮起。母亲披着单薄的外套，轻手轻脚地淘米。屋后竹林里，新笋破土而出，她握着锄头小心刨开泥土，生怕碰伤了白嫩的笋肉。这些新鲜的食材，是立夏饭最鲜活的灵魂。

处理咸肉时，菜刀与案板碰撞出清脆的声响。

“咸肉要选腊月腌的，肥瘦比例刚刚好。”她总这样念叨。春笋去壳焯水，豌豆蚕豆剥出翠绿的豆粒，所有食材整整齐齐码在竹篮里。

最难忘的是母亲将食材与糯米混合的场景。她把泡好的糯米沥干，倒入大铁锅，先铺一层米粒，再撒上一层食材，动作轻柔而熟练。最后淋上一勺自家榨的菜籽油，盖上锅盖，用抹布封住缝隙，防止香气溜走。

柴火在灶膛里噼啪燃烧，母亲坐在小板凳上，不时往灶里添柴。“火不能太急，要慢慢煨，这样饭才香。”她常说。渐渐地，锅里飘出阵阵香气，先是糯米的清甜，接着是咸肉的醇厚，最后是各种食材交织的鲜香，勾得我和弟弟在厨房门口直打转。

开饭时，母亲用木铲将立夏饭盛进粗瓷碗，每一碗都堆得小山似的。第一口下去，糯米的软糯、咸肉的油润、豌豆的清甜、春笋的脆爽在舌尖炸开，味蕾瞬间被唤醒。吃到最后，锅底总会结着一层金黄酥脆的锅巴，这是我们姐弟最爱的“宝藏”。

后来离开家乡到城市工作，超市里也有现成的立夏饭卖，包装精美，口味多样，却总吃不出记忆中的味道。

去年立夏，我特意请假回家。推开家门，熟悉的香气扑面而来。母亲正在厨房忙碌，鬓角的白发又多了些，背也更驼了，但动作依然利落。“就知道你想这口。”她笑着端出一碗热气腾腾的立夏饭，“快尝尝，还是老味道。”捧着那碗沉甸甸的饭，看着熟悉的五色食材，泪水突然模糊了双眼。原来，这碗立夏饭里，藏着的是母亲的爱，是剪不断的乡愁，是永远无法割舍的家的温暖。

如今，我也学会了做立夏饭，但总做不出母亲的味道。或许，那独特的滋味里，除了食材的搭配，更重要的是融入了母亲的心意与时光的沉淀。每到立夏，我依然会煮上一碗立夏饭，在熟悉的香气中，寻找那份深藏心底的乡愁，感受母亲永恒的爱。

蛋暖慈心

■蒋助发

“立夏不吃蛋，田埂爬不上。”在我的家乡，流传着这样一句俗语。这句俗语虽然有些夸张，但也说明夏天来了，天气炎热，人容易疲惫、乏力、犯困，需要吃些鸡蛋、鸭蛋之类的东西来补充营养。

小时候，每到立夏节，母亲都会煮些蛋给我们吃，让我们补充营养。蛋不用去大街上买，都是自家养的鸡或鸭产的。为了让我们吃上立夏蛋，母亲在立夏前好几天，便开始攒蛋。母亲每天将鸡窝里的蛋一个一个地捡回来，然后一个一个地放进一个盛了许多秕谷的瓦缸里。

在母亲煮的蛋里，我最喜欢的还是她用小铁锅煮的井水鸡蛋。

母亲煮的井水鸡蛋，超级简单，茶叶、八角、生姜什么的，一概不放，锅里除了鸡蛋就是清水。也不知道为什么，它却是我小时候的“最爱”。

母亲煮井水鸡蛋时，先用小铁锅盛上适量的井水，再小心翼翼地放进自家的土鸡蛋，然后开始生火，用小火慢慢地煮。待锅里的水烧开五六分钟后，把炉中的柴火扒出，让锅再在火炉上温几分钟，鸡蛋即可食用。

小时候，谷雨节过后没几天，我便天天盼望着立夏节早日到来。因为立夏节一到，我就能吃上母亲煮的立夏蛋了。节日当天，接过母亲煮的立夏蛋，那温热的触感从掌心传来，直抵心底。我把它捧在手心，左看右看，爱不释手。母亲在一旁笑着说：“赶紧趁热吃了它吧！俗话讲：‘吃了立夏蛋，力气大一万。’吃它，你以后会健健康康的，长得高高的，壮壮的。”我听了似懂非懂地重重地点点头，打心里感激母亲。轻轻地剥开一个，慢慢地抿上一口，再细细地嚼上一嚼，那滋味只可意会，不可言传。

立夏蛋虽然好吃，可我发现母亲却总舍不得自己多吃一点。在那个年代，蛋在农村人的眼里就是很好的补品了。母亲只是稍微地象征性地吃一点，就说“饱了，饱了”，然后把所煮的鸡蛋全部留给我们吃。

我叫她多吃一点，她就是不肯，说什么“够了，吃不下了”，还说一些“小孩子正在长身体，要多吃一些”之类的话。

长大后，我才明白立夏蛋里藏着深深的母爱——母亲既要忙屋里的家务活，又要忙屋外田地间的农活，够辛苦的，更应多吃点蛋来补充营养啊！

“谁言寸草心，报得三春晖。”我的母亲，虽是一名很平凡、很普通的农家妇女，但在我的心目中却很伟大，让我永远感激……