

红人堂·陈建苗

梅雨季节

盛夏前最后的

清凉

“滴滴，答答”“呱呱，呱呱”……昨夜窗外的雨声响个不停，远处传来的蛙鸣声此起彼伏，又到了梅雨季节。

宋代诗人赵师秀写的《约客》：“黄梅时节家家雨，青草池塘处处蛙。有约不来过夜半，闲敲棋子落灯花。”生动形象地表达了诗人梅雨夜落寞失望的情怀，诗中描绘的场景让人有穿越的感觉。

儿时对梅雨记忆深刻。梅雨时节，早上起来，只见地面、墙壁“冒水”，墙角落布满霉斑，灶台上爬着三四只蜗牛，心里顿时有种滑腻腻的感觉，大着胆子赶紧从盐瓮里取出一撮盐撒在蜗牛上。走出屋外只见墙脚和地面长满了青苔，道地周边杂草丛生；白天，雨停了，太阳从云层里露出脸，看上去也是淡淡的，太阳的周围似乎被水蒸气笼罩着，朦朦胧胧。空气中湿度很大，随手抓一把，好像能捏出水滴来；晚上睡觉，被子湿哒哒、黏糊糊的，那时候心里也是潮湿的。

家乡盛产杨梅。杨梅成熟的时候，正逢梅雨季节。高兴的是一年一度杨梅红，能品尝到酸甜可口的杨梅；但也担忧梅雨影响杨梅的采摘和品质，如果梅雨连绵不断，那杨梅就会烂在树上或者掉下来烂在地里，梅农辛勤劳作一年，靠这半个月收成的指望就会泡汤。

老家常年放着两只七石缸，在梅雨季节，从屋檐落下的雨水，源源不断地落满水缸并时时溢出来，“天落水”烧开水，喝起来特别甘甜。母亲平时用水比较节约，这个时候会非常大方，不仅淘米、洗菜，甚至洗衣服、洗脚都用“天落水”，一点也不觉得心疼。

那时的农田是“三熟制”（大麦、油菜、早稻、晚稻），梅雨季节，正好是农闲时节，大麦和油菜籽早已颗粒归仓，早稻还未到收割的时候，人们也难得有休闲的功夫。梅雨冲散了燥热和烦闷，也会给大江小河和水库注入充沛的雨水。但过多的雨水又会形成内涝，记得小时候经常见到当生产队长的父亲，为了抗洪排涝，穿着蓑衣，卷起裤腿，赤脚奔走忙碌……

梅雨季节，是初夏向盛夏过渡的季节，是万物盛发的季节。梅雨滋润了大地，农作物郁郁葱葱。看看庭院外的菜地，五六株小番茄枝头挂满了青红的果实，十几枝青瓜藤蔓茂盛，每枝都挂

着两三个大小不一的青瓜，玉米已经结棒，杂草和作物一样不断地疯长，半亩菜地杂草拔了又长，长了又拔，拔也拔不完。移栽不久的番薯苗，藤枝开始向田坑伸长，到了该翻藤的时候了。前几年因为不懂番薯的生长规律和培育管理，没有及时翻藤和培土，看上去长势喜人，但到收获季节，却没有多少收成。后来才知道番薯藤在地上容易扎根，这样肥力分散在一节一节的藤上，导致主根肥力不足，结果番薯数量少、果头小。真是，看看容易，要种好农作物并不简单，农学是一门很深的学问，农民是我们的衣食父母。

想着趁雨后放晴的间隙，给番薯翻翻藤，拔拔草，便回屋穿上雨鞋，走进菜地弯着腰开始劳作。一垄，二垄……虽然垄不是很长，但不经常参加体力劳动，很快就汗流浹背，身体也感到疲惫。这时又下起雨来，身上湿漉漉的，分不清是汗水还是雨水。

母亲撑着伞，颤巍巍地从屋里走出来催我：“下雨了，快回屋里躲躲。”这时我仿佛看到儿时母亲喊雨中劳作的父亲赶紧回家躲雨的情景。在我的记忆中，当年父亲在生产队，一心为了集体，带头苦干实干，有时下雨了，不穿雨衣照样干，由于不注意自己的身体，后来落下了气管炎的毛病……听到母亲的喊声，我赶紧停下手中的活，回家躲雨。

回头看看雨中翻过的番薯，想想秋季的收获，回到家里洗了个热水澡，一身的轻松和满足。

虽然梅雨时潮湿闷热，但想想即将到来的夏季高温，我更留恋略感清凉的梅雨季节！



推荐榜



幸福年

阿拉宁波人：冷静低调



大江走笔

帮你梳理新赛道中的热门专业



庸星

87年前的今天
灵桥正式通车

陶鹏

甬卫健康人
共唱《索玛花》

王静

在法国
遍及城乡的公益书箱

红人堂·武晋宁

四季啖杨梅

本年度的杨梅季快过去了。

每到杨梅成熟的季节，满城都在操办杨梅的事。人人眼中就只有杨梅，对于琳琅满目的其他众多水果都貌似视而不见。前往采摘地的路上，一家老小欢天喜地赶路，车子一辆接一辆，塞车时要一步一步往前挪。旅人们上飞机、乘高铁，手中大多拎上几筐杨梅。飞机场也很人性化地开通“杨梅”托运柜台为旅客服务。众多临时形成的杨梅市场出现，快递公司也迅速凑上前去办投递。朋友之间也都在互赠杨梅。

每逢杨梅成熟，家居余姚的老朋友倪老板都要邀曾经的战友们聚会一次。

商定好一个晴好的日子，聚拢了队伍，一起徒步登杨梅山。一路走来，遇到的都是热火朝天的杨梅故事。山下的村子里，家家户户都在打理杨梅。道路两旁，大筐小筐全是刚从树上下来的新鲜杨梅。上山逛一圈，满山遍野都是一串串挂在树上的果实。

在杨梅山上装模作样采几颗，站在树下或爬上梯子拍上一批照片，装上梅农采好的十筐二十筐杨梅，嘻嘻哈哈吵吵闹闹下山来聚个餐。采杨梅只是个由头和仪式，聚一聚见见面叙叙旧才是真的。宁波人活生生地把杨梅玩成了文化。

杨梅尽管广受欢迎，但也有让人遗憾的事情。每年的杨梅季，前前后后大约不超过三个月，时间太短。据我多年观察，每年四月下旬左右，福建杨梅开始进入宁波市场，五月下旬至六月初，本地杨梅次第上市。到六月下旬，一年一度的杨梅季结束，想吃也没了。

最大的遗憾还在于，这种东西储存不易，采来后放不得。当天采当天吃最好。放入冷藏柜，也不过两三天。因此而出现了许多储藏杨梅的招式。最普遍的是泡杨梅酒，做杨梅酱，制杨梅罐头。但这几种办法，终究不如新鲜杨梅吃起来那么爽。



想象力 摄

有没有一种简便易行的办法，让人一年四季都能吃到新鲜杨梅？让喜食杨梅之人没有遗憾呢？

事在人为，还真的有可能！不但有办法，而且操作非常之简单。这是我积十年之久的试验和实践得出的结论。

方法非常简单：将新采摘的杨梅，用保鲜袋包好，扎紧袋口，放入冰柜冷冻即可。每一袋按吃一次的量分装。

冰冻好的杨梅拿出来，每粒上面都结着一层霜。但这没关系，稍许静置一会，或者干脆用冷水冲上一冲，这层白霜自然解冻就可以吃了。

冰冻杨梅吃起来不要太爽，效果一点不比鲜杨梅差。非但如此，还有鲜杨梅不曾具备的另一类味道。四季啖杨梅不是空想。

作者简介

陈建苗，宁波市级机关退休干部。

扫描二维码
可欣赏全文