

# 小痢数山头

□仪征 张正

小痢数山头的传说，不止一处有，流传之处，必人杰地灵，正如我的老家——扬州西去二十余公里，那个叫尹山的村子。当地上了年纪的人，至今还会目光饱含憧憬，注视着不远处绵延起伏的山脊，意味悠长地说：“要不是小痢子做事粗心，我们这里就是皇帝的金銮殿！”

老家小名叫小痢子的男伢很多，就像有的地方喜欢把小孩叫成猫啊狗的。据说名字贱小孩好养。这里要说的小痢子不是平常乡间的小痢子，他是明朝开国皇帝朱元璋手下一名当差的。

据说，当年朱元璋得了天下，急于寻找一处风水宝地定为都城，他受高人指点，定都城的地方必须有九九八十一座山头，这样才大吉大利。于是，他派出成百上千名手下，分散到全国各地，寻找这样的“龙地”。

来我们仪征月塘当差的正是小痢子。这小痢子不是一个细心人，他一路风景看不尽，好不自在。走到我

老家尹山，有点累了，他坐在尹山顶上边休息边数，数了一遍又一遍，怎么数尹山周围的山头只有八十座，少一座。当时尹山比现在高，坐在山顶上，放眼看去，四周的龙山、冶山、红山、横山、曹山、官山、蚂蚁山、捺山、铜山、塌山、二亭山、峨帽山、白羊山、金牛山等尽在眼底，可不管怎么数，总还是八十座，小痢子怅然离去。

后来，朱元璋在南京登基，小痢子恍然大悟：尹山这里也恰恰是九九八十一座山头啊，只因自己一时疏忽大意，忘掉了屁股底下的这一座！就这样，尹山与成为国都的机遇失之交臂。消息不胫而走，传到当地老百姓耳朵里，大家扼腕叹息。

直到今天，当地人批评小孩子学习做事不用心，还喜欢这样说：“你啊，小痢子数山头！”

尹山，旧称晏驾山，虽是一座小山，现在仅被用作一个行政村的名字，但毕竟“九九八十一座山头”还在，“龙气”还在。自古以来，尹山脚

下的儿女们耕读勤勉，人才辈出。山脚下有个叫河西的庄子，总共才十几户人家，恢复高考后、高校扩招前，先后出了二十几名大中专生，最多的一户人家，六个子女全部考上大学。

尹山，长期以来是一座荒山，山上稀稀拉拉长着杂树，坟茔遍布，村民们只在山腰上零星种植花生、山芋、绿豆一类的旱谷。尹山真正迎来生机勃勃的春天是在二十世纪末，江苏省丘陵山区仪征优质经济林果基地落户山下铁坝冲。随后，扬农苗木、惠泽禾林业、苏园研发中心等多个农业综合开发项目纷至沓来，经过二十多年时间的发展，现在，山上山下，茶果飘香，系列优质果品美名远扬。

尹山南侧，登月湖碧波荡漾，湖光山色，浑然一体。一片生态完好、风光旖旎的新农村景象正在这里沐浴着春风潜滋暗长，渐已初具规模。

这一切，恐怕是当年小痢子数漏山头懊悔不已时不曾想到的。

## 喜树知喜

□海安 陈凤兰

去星湖公园散步，偶遇几株缀满小花球似的落叶树。于是站定，打开手机“形色”软件，拍照匹配。软件依形依色，搜索出匹配度最高的一种名叫“喜树”的树种。

我顿时愕然，竟有如此喜庆的树名。再百度，才知道喜树竟是国家重点保护野生植物。

愕然之余，离开喜树继续散步的我，头脑中一直盘旋一系列问题：喜树为何叫喜树？喜树知道它自己叫喜树吗？人们是因为它的喜庆名字而种植它的吗？

喜树为何叫喜树，多方寻找，终于知晓答案：喜树为华南农大蒋英教授发现并命名。那是一个有趣的故事。蒋老师问同学们：“你们喜欢这棵树吗？”同学们答：“喜欢！”蒋老师说：“那就叫喜树吧！”

我没想到，作为我国现代植物分类学的奠基人之一的蒋英教授，为

自己发现的一个古老树种命名，竟然如此率性与随意。但转念想想，我们的每一个人姓名，不也是随机而率性所取吗？

于是，释然。只是，不知道喜树自己知道自己叫喜树吗。如果万物有灵，那么喜树知道自己叫喜树，会不会窃喜？我不是喜树，我无法知晓它的心理。但我却因这喜树之名而觉得心情雀跃起来，于是便觉得，这喜树在秋风中也是怡然自处的，那些零星的不肯凋零的树叶，与满树的星状小花球一起枯黄得灿烂。

正如庄子对惠子所说：你不是我，你怎么知道我不知道鱼的快乐呢？今天有幸遇喜树，混杂于一片树林中的喜树一定因为我的邂逅而生动起来。

王阳明说：“你未看此花时，此花与汝心同归于寂；你来看此花时，则

此花颜色一时明白起来。便知此花不在你的心外。”之前，我没有认识这棵树时，这棵树湮没在我的时间与空间之外。如今，我站在它的面前，它无法躲藏，无法隐逸，只能任意被我解读、附会。它回应我的只有偶尔的叶子拂动，我不知是叶动，还是我心动。

以后，每每散步经过此树，它似乎都在向我呐喊：嘿，我在这里。我叫喜树。那时，我会心一笑，那是我的喜树，别人不知。就像小王子那株被它呵护过的玫瑰花，独一无二的，也是倾注深情的。

忽然想起一位朋友，名字中有个“喜”字。年少时总觉特俗，可多年后看到喜树，莫名想起他浅笑时的酒窝，含笑的小眼睛。日后遇到，定会告诉他，有棵树与他同名，一样的喜气，一样的含情。

路遇喜树，喜乐便多了一份。

## 扫天婆婆

□安徽淮南 武梅

雨，已经连续下了一个多星期。天气又闷又热，雨水也似乎变成了胶水，下到哪里，都黏黏腻腻的。

我望着窗外密密织着的雨帘，禁不住叹息：“唉！这天，难不成是下漏了，庄稼可要遭殃了。”一个同事听了我的叹息，竟然接了一句：“做个扫天婆婆扫扫，或许明天就晴了。”一句话，把我拉回到童年。

小时候，每逢阴雨连绵，多日不放晴时，母亲就会做扫天婆婆挂在屋檐下，嘴里不住地念着：“扫天婆婆扫扫天，乌云扫到天外边；扫天婆婆扫扫地，泥水扫到天边去。”稍大一些，我就会学着母亲的样子，亲手制做了。

取一截挺挺（高粱杆顶端结穗那一节），剪出一拃左右的一截，做扫天婆婆的身体；再从挺挺上批下两根篾子——高粱杆的外皮，插在身体上部左右两边，做扫天婆婆的胳膊和手；然后再剪下一寸左右的挺挺，将两只手连在一起，形成人打拱作揖的样子；接下来，从扫帚上掐一根小竹抄，插在手前端的那段挺挺上。如果是下雪天，还会掐一截篾子插上，代表铁铲，意为扫天婆婆既要扫乌云，又要铲积雪。骨架做好后，再找一张纸，给扫天婆婆剪件衣服穿上，就做好

了。把它挂在屋檐下，那随风前后左右摆动的样子，真像是在忙不迭地扫雨铲雪呢。不知道是扫天婆婆起了作用，还是天上的雨雪下完了，往往挂了扫天婆婆不久，天就真的放晴了。

小时候，我和许多孩子一样，对扫天婆婆有着一一种特殊的感情。

写这篇文章的时候，我上网查了资料。做扫天婆婆的习俗，我国北方冀、鲁、豫、皖、晋等地都有，且历史悠久。只不过叫法略有不同，有的叫扫晴娘娘、扫晴妇等。金末元初诗人李俊民曾写过一首《扫晴娘》诗：“卷袖裳手持帚，挂向阴空便摇手。前推后却不辞劳，欲动不动谁掣肘。”清代富察敦崇《燕京岁时记》中也有记载：“六月乃大雨时行之际，凡连阴不止者，则闺中儿女剪纸为人，悬于门左，谓之扫晴娘。”

根据《说文解字》和《淮南子》中的文字记载分析，扫天婆婆即为上古传说中的女娲。古人认为，久雨不晴，则祭祀女娲以止雨祈晴，由此民间产生了做扫天婆婆的习俗。

高科技时代，没有人会把止雨祈晴的希望寄托在扫天婆婆身上，但童年记忆里扫天婆婆那个忙忙碌碌的样子，想起来就觉得很温馨。

## 家门口的风景

□东台 五月牛

家人嚷着要来一趟“香港游”。其实，对我们东台人来说，香港那么远，要真去游玩，恐怕不能说走就走。家人要去的“香港”是家乡东台的新兴港城“弼港”，家乡人把“弼港”说成是“香港”，谈笑间隐含着一种自豪。

弼港在我家向东不远的黄海边，我们吃了早饭，乘车沿着镇区边上宽阔的省道前行，一会儿工夫就到了港城西郊的黄海森林公园。在钢筋水泥房子里呆久了的人，自然难挡森林无际旷野的诱惑。我们刚刚走进公园的大门，几个小孩就“呼啦啦”飞向了林海深处，舒展的双臂犹如鸟儿的翅膀。大家溜达戏玩够了，便来到散落在林子里的景点小憩。风格各异的屋宇亭阁像一个个鸟巢，游人的欢声笑语好似鸟儿集聚时的欢叫。

吸足了绿荫蔽地的清爽气息，我们继续东进。港城新旧城区结合部的龙王古寺里，一尊身长近四十米的亚洲第一卧佛是游人争相观望的一景。随后，我们走进中国海军起锚地——新四军海防团“红帆船”纪念馆。纪念馆底层大厅里的一条酷似实物的红帆船，醒目地向游人演绎

着当年新四军海防团战士的烽火岁月。

走过港城远去的往昔，我们从港龙广场和“渔美人”商业街，再向新区腹地踱步而行。放眼望去，一座座风力发电塔错落有致地矗立在黄海滩涂，塔下是一望无垠、闪烁着银色光亮的太阳能光伏电板。收回仰视的目光，只见太阳能光伏电板下面的水流里，条条鱼儿欢乐地穿游，或静候在缝隙间的阳光里。

既然来到港城，那就去亲近体验一下黄海的宽广宏远吧！一拨拨的游人向着黄海边上的条子泥进发。去年7月第43届世界遗产大会通过审议，条子泥湿地作为中国黄（渤）海候鸟栖息地（第一期）核心区，顺利成为我国第14处世界自然遗产，填补了我国滨海湿地类世界自然遗产的空白。

踏上条子泥，放眼望去，海天一色、万鸟翔集的壮美景观令人陶醉。极目远眺，蜿蜒伸展的条子泥泥犹若一柄刺向大海的利剑，从港城东侧的滩涂直插黄海，托起人们对大自然的神秘想象。

立足条子泥的顶端，就像踩上了晃荡的巨剑之鞘，大家对着阔海天空发出一阵阵欢呼。

## 夏日龙虾入盘香

□扬州 陆金美

“小暑到，雨水多，沟渠满，龙虾跳。”此时在乡下，正是捕捉龙虾的最好时节。

儿时，我们特别喜欢夏天。光着上身，背着鱼篓，赤着脚直奔沟塘，蹲在柳树下面，把几条蚯蚓分别扎在几根竹竿的末端线头上，然后伸进沟塘钓龙虾。那时，水质好，龙虾繁殖很快，就那么简陋的工具，就能源源不断地钓上一只只身上或青或红的龙虾。龙虾的吃法多种多样：红烧龙虾、水煮龙虾、葱泥龙虾、五香龙虾……无论哪种对我来说都美味可口。

红烧龙虾是大人孩子最爱吃的一道菜。它的做法很费时，先挑选壳硬遍体通红的大龙虾，为了入味，把洗刷干净的大龙虾，用剪刀剪去虾头及虾腮，再抽去虾肠，剪掉两边小爪子。炒制时，锅内菜油烧热后将龙虾下锅爆炒几下，下葱、蒜、姜片、花椒、小茴香，加入酱油和水，盖上锅

盖。等烧开后，再用铲子上下翻炒几下，让调料浸入龙虾体内，再盖上锅盖小火烧上三四分钟，即可出锅。一大盘色红、香味诱人的红烧龙虾就大功告成了。嫩嫩的虾肉配着饭，我们直说好吃好香，吃到最后不过瘾，干脆用红烧龙虾汁拌饭。

其实，最简单也最原汁原味的吃法，是水煮龙虾。选择青皮龙虾洗干净，在锅里加一些水，把青皮龙虾放入锅里，待龙虾全身由青变成红彤彤的，就可以起锅了。吃的时候，蘸着酱油或是加了姜的米醋。我喜欢什么都不蘸，就剥着吃，真正吃到龙虾的鲜、肥、美。

最下饭的当属糖醋龙虾仁。我第一次参加高考时，吃过母亲做的糖醋龙虾仁。那股香甜美味儿一直盘旋着，让人欲罢不能。挤龙虾仁，一定要选鲜活青皮又嫩的龙虾，然后一个个抽去尾巴处的筋，再剥去龙虾外壳，去掉头，只剩一团白色虾

肉，用清水过一下。锅内放入菜油热后，再放入生姜片，将剥好的虾仁倒入锅内翻炒后，加入适量黄酒和盐，稍微翻炒，再倒入切好的辣椒和洋葱，加少量盐，翻炒后，盖上锅盖小火烧一会儿。此时，一阵阵浓香沁人心脾，深入骨髓。配着这糖醋龙虾仁，瞬间就能吃下一碗米饭，齿间留下的奇妙又美味的感觉一直令人垂涎。

前几天，我开车从老家带回几斤龙虾，做了一盆水煮龙虾，招待朋友。妻子在两个碗里配制调料，按个人口味加生抽、胡椒粉、香醋、糖等调料，搅拌均匀后放在餐桌上。大家坐在一起，没有一点斯文，纷纷用手抓起盆里红彤彤的龙虾，去壳、抽肠，然后把肉放入嘴里，直夸新鲜美味。

家乡人说：“一盆龙虾，顶一桌菜。”喜爱吃龙虾的人都明白这个说得有多恰当，有多合理。

# 青石街

NEW SUPPLEMENT 371 号

投稿邮箱:xinfukan@126.com