

◇金洲风物 程保平专栏



程保平，铜陵市作家协会主席，偶有文字散见于报章末端。

娘搬门板晒棉花，没仔细，将脚骨摔裂了。

这是第三次。头一次是七八年前一个雨天，她下菜园弄菜，不慎滑倒，手被摔成骨裂，是门口的土郎中用中药敷好的，花钱很少。第二次是前年父亲去世，留下一个电动轮椅车，她瞒着我们骑行，将腿摔断了，土郎中不敢看，她只好去镇医院看西医，花钱不少。

这次等我知道消息，事情已过去七八天了，她一直瞒着我们看门口土郎中，但走不了路，又只好求助于儿子们。我赶回金洲，看那脚已消肿，淤血化了，心有一点放下。

隔了几天，我送她去土郎中那里换药，问，这办法行吗？娘说，是偏方，三乡五村都在这里看。我开车送娘去换药，兜了两个来回，才在一片民居中找到那郎中的家，没有任何标识，被一片疯长的绿色淹没了。

进门，那人家正在厨房吃早饭，他们没停，叫我们去里间诊室等。那诊室约十来平方米，两张破桌子，几把破椅子，到处都是尘灰，一点不见医院的痕迹。十来分钟后，土郎中来了，是个

我的一个朋友特别讨厌吃藕，因为“一想到藕断丝连这个词语，就觉得不爽快，因此讨厌吃”。

我喜欢藕，在皖北老家，藕最多的吃法是凉拌，鲜嫩的藕切薄薄的片，用开水微微焯过，青辣椒红辣椒切细细的丝，撒上盐，放上醋，滴几滴从后院福运家打来的香油，真是要多美有多美。这是咸食儿。

我在老家没有吃过甜的方法做的藕。求学念书时到了皖南，发现街头巷尾到处都有一种吃食：蜜汁藕！我从来不知道藕还可以这样吃，一截藕泛着淡红色——那是红糖给它上了色，藕孔中的米晶亮粘糯，它们端庄地在黏稠的汤汁中半露身子，不动声色地勾引着你肚内的馋虫。几乎要流口水了，却又故作矜持，假装淡定地问：“怎么卖的？”然而等不及回答，就快快地说：“称一点吧。”

蜜汁藕好像女孩子喜欢得多一点，甜美香糯，糯米的黏软和莲藕的清香糅合，红糖熬出的汁水浓稠晶亮，吃一口，仿佛爱情一般甜蜜。

如果说藕的美好之处是吃货的秘密，那么跟藕血脉相连的：莲子，荷花，荷叶呢？

想象一下，碧波之上，“莲叶何田田”，在这碧绿之上，间或露出盛

◇寻常巷陌 西洲专栏



西洲，本名张芹，中国作家协会会员，鲁迅文学院第29期学员。作品发表于《诗刊》《安徽文学》《诗歌月刊》《湖南文学》《芳草》《雨花》《山花》《朔方》等，出版散文集《你好，旧时光》，短篇小说集《平地波澜》。

◇尘世繁花 董改正专栏



董改正，男，1975年生于安徽省枞阳县施湾村，现居安徽省铜陵。曾从事过销售、饮食、图书、教育等诸多职业，现为阅读班老师。爱好文学，主要从事散文写作，至今有百余万字作品散见于国内报刊。

汪曾祺在写《故乡的食物》中，念念不忘三种江鱼：鳊鱼、白鱼、鳊鱼，白鱼“尤重翘嘴白”。询问了方家，再查资料，不禁哑然失笑，原来翘嘴白，我小时候却是经常吃。

翘嘴白是俗名，形象生动，充分显示了民间语言的表达力。体细长，侧扁，背部几成直线，通体鱼鳞亮白，嘴翘起。分布很广，江河湖泊溪流沟渠都有，幼鱼细小，在水中成群成片，听到动静，倏尔远逝，像炸开的烟花，银光耀眼。

翘嘴白学名白鲮，《尔雅》中叫“𩚑”，乡民称呼多为“鳊鱼”“鳊鲮”，或者径称“鳊子”，喜群集，行动迅速，一般不易抓到。梁山英雄张顺，外号称“浪里白条”，就是指他

土郎中

六十开外的壮实老头，一身农民打扮。他随便翻开娘脚上的包扎，用手摸摸，捏捏，说，消肿了。又打开几个塑料盒，好像是装奶粉用的，挑一些葛色、白色的药粉，放在一只饭碗里搅和。

这时，那郎中的女儿拎着水瓶进来，三四十岁的俏模样，也是散散的日常打扮。我以为是给我们倒茶，说，谢谢。她却拿水瓶冲郎中那碗里的药。阳光从窗外射进来，碗里气雾升腾，两紫三黄的颜色，也是懒散散的农家气质。郎中拿勺调药，又摊开纱布，将药倒在上面，把纱布拢好，交给女子，女子便用针线把纱布缝成一个扁平的袋子。她抛过纱袋，郎中接来，敷在娘的脚背上，再用纱布裹住。那裹法倒是专业，是西医那种规范的路数。

郎中说，再有两次就好了。娘说，还用两次啊？一次120块呢。郎中说，去医院至少住院十天半个月，床位费，这个血那个光地检查，你说哪个更划

算？我问，这是秘方吗，你做了多长时间？他答，祖传的，我从20岁做起，现在有51年了。

郎中的儿子是中医硕士，先在体制内工作，现辞职在安庆城开了一个诊所。这个女儿在一个农村中学做后勤，辞职回来，帮郎中打下手。郎中说，做这个比拿工资好，而且手艺要传下去。

中医这种路数，无论程式还是手段，都是我小时候常见的，但几十年过去，不仅陌生，且心里排斥。我不知道，所谓标准化是由西医或中医确定，但以阅历看，至少在正骨、跌打损伤方面，中医似乎更有市场。

回来三天，娘走路不踮脚了，又开始忙上忙下。晚上为她倒水洗脚，我看那水肿没有了，但皮色紫紫的，在灯下闪闪发亮。娘说，就是太痒，好像皮也破了。我掀开纱布看，可能是用药多了，就说，还是去大医院看吧。她急忙说，不去不去，没多大的事。

后来，她也没去换药，无论怎么劝都不干。拖了一二十天，好像是真好了。娘说，老人总有这个那个毛病，拖一拖就好了。果然。

荷

挂，船欲动而萍开。尔其纤腰束素，迁延顾步；夏始春余，叶嫩花初，恐沾裳而浅笑，畏倾船而敛裾。”念起来的时候就不断想象那从前的时光：初夏悠悠，小舟中采莲女风姿绰约，湖面风光秀美，一派热闹、自由之景，而爱情于良辰美景中肆意流淌。

后来读萧绎《采莲赋》全文，才知道后面还有一曲姑娘们采莲时唱的歌：“碧玉小家女，来嫁汝南王。莲花乱脸色，荷叶杂衣香。因持荐君子，愿袭芙蓉裳。”我觉得这曲子和诗经中《桃夭》一起当作嫁娶之歌，只是一个在春天，一个在夏日。

与荷有关的诗词写出的意境都那么美，就像我最喜欢的《西洲曲》：“开门郎不至，出门采红莲。采莲南塘秋，莲花过人头，低头弄莲子，莲子清如水，置莲怀袖中，莲心彻底红。忆郎郎不至，仰首望飞鸿。”我有时想，是思念令她打开门来观望，未见郎至，于是顺便找个借口：我并不是想看谁，是想出门采莲。

我忘了问那个不爱吃藕的朋友，喜不喜欢这些。

开的、含苞待放的荷花，风吹来，碧波连着绿荷、淡粉连着红莲……

这大片的、美得波澜壮阔的“莲叶何田田”，长大后才得见。小时候，村里有人家挖了两个半亩大小的池塘，每到夏天荷叶长出来时，我们这群孩子总是蠢蠢欲动，想摘一朵荷叶当遮阳伞，下雨的时候顶在头上，也是很酷的呀。但从荷叶长出来到它们渐渐枯萎，也没有人去摘一朵，大孩子是有去摘的，我们太小，一则不敢，二则，大人们说，把荷叶摘掉，下面的藕就要坏了，到时候大家就没有藕吃了。没有藕吃不划算呀，所以我们就老老实实远远地看着它们罢。

夏天落雨的时候，那荷塘里蛙声连绵，雨水像珍珠在荷叶上滚来滚去。雨水停止，乌云散开，阳光清亮地照在荷叶上，残留的雨珠儿折照出彩色的光芒，常常令人看得发呆。

上学时，老师叫背诵朱自清的《荷塘月色》中的几段，描写的倒并未记住，念念不忘的是他引用的句子：“于是妖童媛女，荡舟心许；鸂鶒首徐回，兼传羽杯；櫓将移而藻

有遗憾的鱼

水里本领了得，“水底下伏得七日七夜，水里行一似一根白条”。浪里白条又是一道菜，用的主料就是白鲮鱼，即翘嘴白。

翘嘴白肉嫩鲜美，小点的一条条煎到黄而不焦，随便加点生姜蒜头辣椒，就鲜美得紧。大点的就用来做“浪里白条”，背上斜切口，料酒、生抽、盐、姜丝腌制一下，然后煎，再添水焖，加点辣椒酱油，起锅时，撒点葱花，青白相间，香气扑鼻，煞是馋人。

翘嘴白难以捕捉，明明看它进网了，急速拎起，却是空空如也，它们仙法一般消失。但这难不倒我，我是村里唯一能网到翘嘴白的。方法很简单，邀两个伙伴，一个在水里，摁住网，两网口相对，静立水中，待它们游到中

间区域，岸上的那位一声呐喊，我们也不看翘嘴白惊惶炸开，声音乍起，不看网，立即拎起，有时多达十几条，在渔网里蹦跳，那叫一个欢喜！

老祖母特宠我，我想跟我的贡献也有关系。贫穷的年代，一碗鱼那是奢侈的。她一边弄，一边说：“一仓鱼搭掉一仓稻啊！”有翘嘴白的那天，老人家总是要多煮很多饭。

翘嘴白是有遗憾的鱼，味美却刺多，没有遗憾的事哪里有呢？

那时贫穷，不经意吃到今日的奢侈品。老祖母把吃不住的腌起来，削细细的竹条，穿过鱼鳃，挂起来防猫，晒干后，饭熟了，扔几条在饭头，一会儿就一室鱼香了。冬日围炉夜话时，弟弟偷来干鱼，埋在火星闪烁的草木灰里，马上就被发现了，是香气出卖了他。那时，屋顶上雪子沙沙地下了。