

飘香女儿节

□ 帅美华

每个节日，都是用来感恩和铭记的。

端午那天，天刚翻出鱼肚白。母亲叫起我，她手里握着两把柴刀，让我一起去割艾。厨房里，粽叶裹着糯米，清香已溢出屋瓦，轻烟一样裹进凉丝丝的空气里。几颗星星仍垂在西天，又大又白。田野湿漉漉的，大颗大颗的露水白珍珠似地凝在叶尖上。母亲说：“这世间所有的东西，都有它们的日子、它们的禁忌。像喇叭花、萱草花，都爱开在露水里，太阳一出来，它们的好时辰就过去了。艾，也是。要赶在五月初五露水晾干之前，割下来的，味道才最正宗，泡脚洗澡，除湿除痒，效果也最好。”

如院前栀子花的盛开，村庄也在宁静中酝酿着一场盛大的欢喜事。而灶膛里，火哗啦啦地笑着。“火在笑，客来到。”村里人的欢喜，少不了它的助燃。

母亲把刚刚回的艾草摊

开在道场上，抽出两根最粗壮的，悬挂在门楣上。不同于春节的大红，青绿灰白的艾，让屋宇有了幽幽的清凉和潺潺的水意，万物相生相融，这色调匹配初夏，相宜得没法说了。

母亲又钻进厨房，祖母也早起来了。对节日的珍重，和节日本身的喜庆气氛，弥合了两个女人日常的嫌隙。这一天祖母对谁都和和气气，一脸靛靛；母亲则把她一向的温顺，升华为观音普度的慈悲。母亲负责包粽子、揉面、煮鸡蛋；祖母负责炸麻花、蒸发糕、染鸡蛋。

粽子是昨晚就包好的。一大一小两片粽叶，前后一搭，顺时针一卷，一个密实的圆锥形粽身就备好了。清水泡过的糯米盛在白搪瓷盆里，拌入红豆、芝麻、蜜枣，再滴上几滴香油——裹起来，便是只覆郁的粽子；展开来，便是幅幅泄的山水。

灶台上，两口锅热气腾腾

的大锅里，从昨夜焖到今晨的粽子，终于温软下来；小锅里的鸡蛋、鸭蛋，像一条条鱼在沸水里上蹿下跳。祖母拿出藏在壁橱顶端、去年年底用鸡蛋从货郎担上换来的洋红，倒进一只白瓷碗里，用老酒化开。她挑没有煮破的蛋，擦干水，趁着热乎，搁进碗里，来回一滚。一枚艳压春花的红蛋就染好了。

我们这些小儿女都坐在道场上，就着渐渐妩媚起来的霞光结绳。线，当然用胭脂色。双条的、长短相同的线股，套在同样色系的串绳上，然后如左手拉右手，相邻的两条线，两两相结，如此经过四五圈，把尾端的线收束成一束流苏，一个蛋壳就完成了。这场景，总让我想起张先的两句词：天不老，情难绝。心似双丝网，中有千千结。

小妹的手最巧，她结的蛋壳细密、匀称，大小恰好。染好的红蛋装进新结的蛋壳里，挂在脖子上，它如环佩般

随着我们的行动而有节奏地颤动着，让人颇感到别致和新颖，宛若自己全身也是新的，焕发着节日的光彩。

粽子起锅后，又蒸上了粿；蛋捞起来了，就开始炸麻花。锅，没有一刻闲着，火，也不嫌烦，依旧春风十里地笑着。

新熟的小麦金灿灿的，磨出的粉滑腻腻，搓得出油来。祖母做出的发糕，不像外面卖的馒头呈长形，它圆乎乎的，像从空中借来的半圆月亮。后来读《红楼梦》，妙玉说，古来自汉晋五代唐宋以来皆无好诗，只有两句好——“纵有千年铁门槛，终须一个土馒头”。我就想，祖母嘴里的“发糕”，应该才是最正宗地道的馒头。

爱极了曹雪芹说的那句话：女儿是水做的骨肉。她们感念天地的恩德、季节的赐予，用自己的诚挚和一双巧手，丰富起这个节日的内涵和外延，让这个节日充满迷人的温馨和隽永的美感。

“乡音”征文

擂茶，那一钵乡愁

□ 刘文映

故乡在粤东，潮汕地区的一个客家小镇。榕江河就从小镇那历史悠久的中学旁边蜿蜒流过。

那里有整片的稻田，有树根被茂密青翠藤萝而挺拔的橄榄树，有细节生动有趣的客家山歌，更有我记忆深处无法抹去的特殊味道——客家擂茶。它是我生命的一部分。就像一棵小芽，在不经意间回望，已长成参天大树。

擂茶，就是在一个土钵中，放入各种原料，用特定树木（如油茶）做成的槌，不断地擂动、搅拌、捣碎。为了更容易产生摩擦，钵中还有许多细密的纹。

这些原料，有花生、芝麻和各种芳香的植物，如小叶薄荷。慢慢擂动之下，这些原料都变成了细碎的末。开水一冲，便是绿色的有着浓郁香气的茶汤。芝麻香和植物的芳香掺杂着，构成一种独特的风味。

有些地方，给它起了个很特别的名字：三生汤。没有刻意去查这个名字的由来，我想或许是三生三世都无法忘却的味道罢？

但我喜欢擂茶，不仅仅在于它味道的特别，还在于它构成了我童年最初的底色，是小时候的我对世界最初的味觉认知。

那时候的日子很简单。早上喝完粥，就跑到巷子口、田野上、山林里，跟熟悉的小伙伴疯玩、疯跑、弹跳、爬树、摸鱼。

到中午回家时，路上会遇到许多伯伯和伯伯，他们

会热情地轻问一句：“某某某，你去哪玩啦？”也会听到他们互相打招呼：“上午淋菜去啦？”“是啊，上午好热，中午准备煮茶吃。”淋菜，在客家话中，是洗菜的意思；煮茶，则是前面所说的擂茶。

这是乡人常见的午饭形式。擂完茶后，还会将米、各色煮熟的蔬菜和茶汤泡在一起。随手简单组合，便是一大碗有菜有饭有汤的佳肴。它温润了那简单又炎热的夏日，也是乡人最经济实惠的饱腹之餐。

那种芝麻香，浓烈且有火烤的温度，一闻便直冲鼻腔的最深处，仿佛烫伤了每一个细胞。那小叶薄荷的芬芳，是所有不快乐的时候，最无声的陪伴和慰藉。这种味道和感觉，在我记忆最深处扎根，拼命生长，就像客家人颠沛流离的历史，早成了情结，在血液里咆哮奔腾，不可抹去，不可动摇。长大了，那便是乡愁。

实际上，返乡的路程并不遥远。可是，那样的年月，却仿佛年是久失修的相片，已经隐约而泛黄。这种感觉，别人未必理解，回想起来，总有一点跟过去告别时的不舍和怅然若失，又有点像那很久以前唱过的歌，一听总感觉清晰如昨。



微信扫码聆听上期“乡音”征文《儿时桑梓情未忘》粤语播音

《“乡音”征文》栏目欢迎投稿。稿件要求具有纪实性，以散文随笔为主，紧扣岭南文化。投稿请发至邮箱：hdjs@ycwb.com，并以“乡音”征文为邮件主题，个人信息提供电话、身份证号码。

养蜂记

□ 巴成峰

所有的小生灵里，我最熟悉的莫过于那使人望而生畏的蜜蜂。我家养过蜂。春夏秋季，蜜蜂常盘旋头顶，嗡嗡声不绝于耳，蜂窠也常年不封口。

父亲是个养蜂能手。而我对养蜂、分蜂、护蜂、喂蜂、割蜂蜜等事，也是样样通晓，近乎专业。养蜂就得懂蜂，家里有本《养蜂法》，绿色封皮上有只黄褐色蜜蜂图案，早被我翻烂了。

常见的蜜蜂是工蜂——工作的蜂。工蜂有刺，却是和平主义者，是爱憎分明的勇士，严格执行所谓“人不犯我不犯人，人若犯我必以死伤人”。但蜂落到人身上，不用紧张乱拍，因为即便拍死，蜂刺也可能插到你。遇到蜂群攻击，最好躺地不动，蜂自散去。其实一想到蜂蜇人后会连刺带肠拔出而死，我十分心疼，并不希望它蜇人。

蜂窠里有一只母蜂，即蜂王。还有数量有限的雄蜂

(无刺)，主要工作是与蜂王交配，繁衍后代。天气渐暖时，蜂王会抓紧时间孕育，到春夏初，大约老槐抽新枝时，新蜂会很快填满蜂窠。蜂王是“明君”，总会及时产出新蜂王，每个新蜂王长成试翼之日，就是“分蜂”之时。

初夏晴天的上午，突觉“嗡嗡”的声音和气流袭来，便是要“分蜂”了。抬头，看见无数蜜蜂飞出窠来，在距离院子三四丈高的半山崖面周围密密匝匝地排成阵势，缓缓移动。这时得赶紧追着蜂群，不断将一把把草木灰朝空中扬撒，可拦截它们飞逃。幸运的话，盘旋着的蜂群很快会聚拢，越聚越密，不一会儿，就会有一只工蜂身量两倍的新蜂王逐渐接近蜂群，最终落定——蜂王落了，其他蜂就会跟着蜂王纷纷下落，最后形成一团灰褐色鸡蛋大的蜂群，周围的蜂不断踊跃加入……慢慢的，那团蜂会攒成拳头大，很快又变成碗口

大，越来越大……半小时后，蜂全落到一起，安静了。这时得抓紧收蜂。给蜂窠里抹上蜂蜜，一人高举着竹筒，将大口朝下轻轻挨过去，反扣在那个攒成一个“脑瓜盖”模样的蜂团上；另一人搬一大把中槐嫩枝叶，从黑褐色的“脑瓜盖”下方朝上不断撩拨，驱蜂入竹筒；这两人还不住地念叨：蜂儿蜂儿上竹筒，蜂儿蜂儿上竹筒，看见无数蜜蜂飞出窠来，在距离院子三四丈高的半山崖面周围密密匝匝地排成阵势，缓缓移动。

这时得赶紧追着蜂群，不断将一把把草木灰朝空中扬撒，可拦截它们飞逃。幸运的话，盘旋着的蜂群很快会聚拢，越聚越密，不一会儿，就会有一只工蜂身量两倍的新蜂王逐渐接近蜂群，最终落定——蜂王落了，其他蜂就会跟着蜂王纷纷下落，最后形成一团灰褐色鸡蛋大的蜂群，周围的蜂不断踊跃加入……慢慢的，那团蜂会攒成拳头大，很快又变成碗口

“分蜂”很需要运气。有一年，我家“分蜂”时，一连跑了几窝新蜂，真让人难跑。跑走的蜂，多是老早就踩好窝点的，有些则是受到什么影响，临时飞走的。但有来有去，我家的空蜂窠，也曾莫名其妙地来过一窝蜂。若不需“分蜂”，可以直接扳掉蜂王住的蜂王台，便能得到宝贵的蜂王浆。夏天的中午，如果细心观察，还可看到蜂王与胖乎

乎的雄蜂当空交尾的一幕——父亲经常拍死那雄蜂，说这样就能减轻蜂群的负担，不用再“分蜂”了。

蜜蜂非常勤劳。春天乍暖还寒时，冬眠的蜂被个别暖天催醒，便会懵懵懂懂地飞出窠来采蜜，但有时等不到飞回就被冻得香消玉殒。这时，养蜂人要将蜂窠口用棉花堵上，不让它们出去。如遇春荒，还得防病、供粮，否则打开蜂窠，会见饥寒交迫而死的蜂尸成堆。但只要蜂王还在，蜂群还是会生生不息。

夏秋是采蜜的好时节。蜜蜂会成群成群地飞出窠来，在花丛中辛勤劳作。初秋的荞麦花对蜂会有麻醉作用(或因蜂王太贪，采蜜过多的缘故)，采完蜜飞回蜂窠口的蜂，往往飞着飞着就坠下来，落了一地。这时养蜂人该施救了，把它们弄到干爽地方，歇息一会便能缓过来。醒来的蜂会绕着带重的圈儿飞走。到中秋后，北方渐冷，蜂蜜也灌满了，蜜蜂仍不会放过最后的机会，还有野菊蜜可以采。

不久，气温再降，就得给蜂窠加

厚保暖了，只留指头粗的上下两个小口通气。到冬季，选择暖和天，还要开蜂窠打扫、补食。

养蜂有历险般的乐趣，最充满危险诱惑的，是割蜂蜜。夏天时我们会视情况割一点蜜，不过主要还是在中秋时才会割蜜熬糖。到晚上，取出备好的盆、锅、刀，点好火引子，戴上头罩，扎好衣袖口子，我们打开蜂窠。里面的蜂黑黢黢地挤作一团骚动着，护卫它们已满是蜜糖的蜂片。我们先用火引子熏烤，驱走蜂群，再从紧挨蜂窠木板的地方开始割蜂片。一般一次会连割好几窝蜂的好几个蜂片，只留极少给蜂——但这种割法损伤极大。把割好的蜂片捧到盆里，拿去煮，往往等不及熬成糖，我们就拿着生蜂片吃起来，咽下糖，吐出蜡来。生蜂片除了用来“打牙祭”，滋润冬日里发皱的皮肤也是极好的。

遭此大劫的蜜蜂是会报仇的，疯了似地成群乱撞。别家的蜂、大黄蜂也会趁机寻衅滋事，这时往蜂窠里喷点酒精糖水，便会好点。

养蜂是我的童年乐事，回味只觉妙处多多。

寻觅广东百岁老人长寿的秘密 45

欢乐人生

□ 月同

欢乐是一种无形的生命力。欢乐，可带来灵动，可感触热爱，可保持敏捷……欢乐人生，满堂喝彩。

冯利香老人住在沙坪街道越塘社区。车停外面，我们一行人走进深巷，巷道幽静，偶尔见到有人坐在家门口的石阶上聊天，小孩也不怕生，玩得正开心。老人家的窗户关着，但屋内亮堂堂得很。冯利香老人坐在入门右侧的木椅上，笑起来眼睛眯成一条小缝，看上去只有七八十岁，精神状态极好。我夸赞她保养得真好，老人一听，笑得开心极了。

老人有6个兄弟姐妹，育有两个儿子，现在儿子都已七八十岁了。她和大儿子住在一起。

冯老告诉我们，她20岁才嫁人，在当时，这个年纪已不算小了。她同她的

先生是自由恋爱后步入婚姻殿堂的。问起老人家长寿的缘故，冯老淡淡地笑道，自己什么都吃，不太挑食。她以前很爱运动，年纪大后就没做什么太过剧烈的运动了。“说起来挺不好意思的，我这人贪睡，晚上10点我就要睡觉了，一般睡到早上7、8点才醒。”

她媳妇告诉我，老人家平常饮食很清淡，最爱吃鱼。每天都会听她那台老旧的收音机，平常还爱看新闻类的电视节目，关注时事。

冯老心态好，看物客观，看事通透，似乎没有什么烦心事。她说记忆中最开心的事情就是儿子娶媳妇、孙子娶媳妇的那一刹那。



老人资料卡

姓名：冯利香 性别：女 出生年月：1920年3月(101周岁) 民族：汉族 户口登记地：江门鹤山市沙坪街道 拜访时间：2020年12月23日

彩票开奖公告栏

开奖时间：2021年6月12日

Table with lottery results for Super Lotto (超级大乐透), 3D, and other games. Includes columns for prize levels (一等奖, 二等奖, etc.), winning numbers, and amounts.

Advertisement for COVID-19 vaccination. Headline: 疫苗篇 先预约 后接种. Sub-headline: 做好防护不扎堆. Includes a QR code for appointment and a small image of a person sitting on a bench.