

# 刘大个子

□胡玲

身高一米八七，身材魁梧壮硕，站起来像座小山，走到哪里都比别人“高人一等”，他有名字，大家却习惯叫他“刘大个子”。

刘大个子从小的理想是做医生，却因为长得高、身体素质好，被选进了省篮球队。常年跟随教练四处参加比赛，大大小小拿了不少奖项，刘大个子还是做着当医生的美梦。每逢节假日，别的队员像脱缰的野马跑出去玩，刘大个子却独自躲在宿舍，饶有兴趣地看《本草纲目》《千金方》等中医书籍。

退役后，刘大个子被分配到县体育局，依然对中医保持着近乎痴迷的热爱。一有空，便跑去图书馆查阅中医医学典籍，或是跑去表哥开的诊所义务帮忙，为的是能偷师学艺。每月发工资后的第一次事情就是去旧书市场淘中医书籍。刘大个子家里有一半装的是他的医书，规模堪比一个小型图书馆了。

结婚生子后，刘大个子的愿望是把儿子培养成医生，可事与愿违，儿子对医学一点兴趣也没有，从政去了，刘大个子伤心了好一阵子。

退休后，刘大个子把所有精力放在了自学上，他买

来全国十几所知名医科大学中医药专业的课本，白天看、晚上读，乐此不疲。整整十年时间，他几乎把大学的中医药知识读了个遍、摸了个透，笔记做了满满三十多本。老婆笑他是傻子。他呵呵一笑说，子非鱼焉知鱼之乐？中医药知识的乐趣多着呢！

每逢听闻亲朋好友有什么病痛，刘大个子会亲自登门，告诉他们这个病该怎么治、该吃什么药，滔滔不绝，说得一套一套的。人家当然不信他，说道，刘大个子，医学知识博大精深，哪是你说懂就懂的？刘大个子不服气，说这个病在某书的某页有记载，上面清楚地记载了中医治疗方法，不信我拿给你看。不一会儿，刘大个子从家里取来了书，翻开，果然和刘大个子说的一模一样，就连书名和页码也准确无误。大家虽然震惊，却只愿承认刘大个子的记忆力好，仍旧对他的医术将信将疑。

刘大个子不顾家人的反对，通过正规途径，开了间中医诊所，找他看病的人寥寥无几。老婆劝他关了诊所，刘大个子却不急，他说，时间会证明我的医术。

一天，刘大个子听说邻居王老三的儿子石头得了鼻咽，躺在床上

等死。王老三的爹得鼻咽，刚去世一个月。刚死了爹，又要死儿子，王老三一家整日以泪洗面，正在筹备儿子的后事。刘大个子来到王老三家，对着石头的鼻子看了又看、摸了又摸，说，石头的确病得不轻，但只要你们按我开的药方吃上五天，保证痊愈。王老三说，石头的症状跟我爹的症状一模一样，我爹吃了那么多药都没救到命，你的药是神药？刘大个子神秘一笑，说，你按我说的做就是了。王老三一家人抱着死马当作活马医的心态，给石头服了刘大个子开的药，结果五天后，石头下了床，活蹦乱跳，竟痊愈了。人们好奇刘大个子究竟使了什么手段，让石头起死回生。刘大个子哈哈大笑，说，石头根本不是鼻咽，只是普通的鼻炎，他是看到他爷爷得鼻咽死了，整天害怕，疑神疑鬼，总觉得自己也得了癌症，病倒了。这个世界上，很多人本来没有病，却自己吓自己，被自己吓病了，人啊，心态很重要啊。

医治好了石头，开始有人找刘大个子看病了。卖菜的李大姐，患顽固咳嗽半月了，来找刘大个子治。刘大个子给她开了一个星期的中药。李大姐吃了一周药感觉没什

么效果，依然咳嗽。这时，有亲戚给李大姐带来一瓶青橄榄，她吃了两颗，竟然不咳嗽了。李大姐很气愤，逢人便说，刘大个子开的药没有用，还不如两颗青橄榄。

李大姐的话传到刘大个子的耳朵里，刘大个子并不恼，还要请李大姐吃早餐。李大姐欣然前往。在王记烧饼店，刘大个子请李大姐吃了三个烧饼，问，李大姐你吃饱没有？李大姐不好意思地摇摇头。刘大个子说，那我们去别的地方继续吃。刘大个子领着李大姐来到旁边的陈记烧饼，又点了一个烧饼给李大姐。这次，李大姐一个烧饼只吃了一半就满足地咂咂嘴说，吃不下了，这还真饱了。刘大个子会心一笑，佯装着李大姐的口吻和声音，说：王记的烧饼没有用，我吃了三个都没吃饱，陈记的烧饼我只吃了半个就饱了。李大姐摸摸头，恍然大悟，尖叫一声：啊！原来，是你治好了我的咳嗽啊，不好意思，刘大个子，我错怪你了。

第二天，李大姐把一面锦旗送到刘大个的诊所里，锦旗上书：妙手仁心。

从此，再也没人不相信刘大个子的医术了，找他看病的人越来越多。刘大个子成了真正的医生。

## 烟雨东江（十一）

□全国志

（接上期）《惠州妇女行劫图》描绘了惠州一商贩遭妇女抢劫的情形：“前期所记男贼女装一节，不过是贼面袭女子之形式耳，乃有女子面有贼之胆略者，不更奇乎？一则为枭雄之中帼，一则为中帼之枭雄，贼愈出面愈奇，人之受贼害者，愈不可问矣！惠州镇隆圩某甲贩运海味杂货，肩托而行，离圩里许，忽遇数妇人，目方注视，一妇突出短枪相向，甲不敢动，任其将货物掠去。”

此图所述，惊煞世人。历来为盗行劫者，多是男性所为，像女子那样集体持枪行劫，实属罕见，这从一个侧面反映了当时惠州社会之现状。

《惠州犯人越狱图》描绘了惠州一批犯人集体越狱逃跑的情况：“惠州改良犯人艺习所，前经沈道择地举办，前后拨入九十六名。岂料五月初七晚，该犯一同破关而出，夺去洋枪二十支，布匹无算，向郡城小西门而遁。当时有勇七名随之而逃逸。陈太守派兵二百名尾追，勇匪各有伤毙云。”

惠州犯人集体越狱，并获得成功，除了监狱防守松懈外，也说明当时官府管治能力差的社会状况。

《龙门无法验尸图》描绘了龙门县发生土匪杀人案而官府缺乏验尸专业人员的情况：“日前龙门县令许崇，县属民人张润余以父张全养被叶亚开、李亚扬诱往买牛，携带银元四十在身，数天不返，嗣在塘坑贝山径寻到尸身，报县勘验。时皮肉消化，唯衣服尚存，当即验明确系伊父。其为叶亚开等图财害命无疑。但龙门县属无谱练验骨忤作，特飭南海县拣谱练验骨忤作，派送龙门检验等情，具禀岑前督。随经南海虞令以无谱练忤作，请免派送。”

相验命案，验尸忤作最为重要，当时南海、番禺这两个富县尚无谱练忤作，其余各州县更可想而知。

一天上午，何云彰从上塘街大宅院经伯公巷，来到水东街江商行，与伙计打声招呼后，独自入内厅饮茶。

何云彰才呷上几口普洱茶，忽然间一个伙计匆匆忙忙闯进来，说：“老板，不好了！”

何云彰用严厉的眼色扫了伙计一眼，说：“发生什么事？看你这样慌慌张张的，有话慢慢说来。”

那伙计喘了一口气说：“昨日下午我们装船运往广州的那批货，在博罗苏村附近被抢了，船工至今下落不明。”

何云彰听伙计具体讲述全过程后，说：“这又是什么大不了的事呢，你先回去，顺便把冯管家叫来。”

何云彰虽然嘴里说得那么轻松，心里却知道问题的严重性和复杂性。他想，连我这堂堂正正的东江商行的货物都敢抢，这帮人应该有一定来头。他亦知道，东江两岸的山贼、游匪拦船劫货的事常有发生。就在几天前，有一艘驶往省城的渡船，在行经博罗苏村与马嘶之间的河面时，忽听一声号角鸣响，劫匪蜂拥而出，截停渡船，用刀、枪掠赶搭船乘客到一个角落，挨个搜身抢掠。在乘客当中，有一官府吏员黄某去省里卸任，家人偕同前往。黄某被劫匪搜出官员印信，知其为官场中人，即将其砍伤至毙。他的家人也被打伤，血染衣襟。劫掠完毕后，匪徒们始将渡船驶到近岸，负艇登陆扬长而去。

“何老爷，找我有事？”何云彰在沉思中，忽听有人问话，蓦然回过神来，见是管家冯坤进来了，遂唤伙计递上茶水，让冯管家坐下。

待冯坤坐定后，何云彰对他说：“昨天商行运往广州那批货，在博罗苏村附近河面被劫了，你代我去苏村打听一下，劫掠者是何方人士。”接着又嘱咐说，“因此事涉及命案，此行要谨言保密，不要让博罗官府知道，且早去早回。”

冯管家接下何老爷的任务，回家简单收拾一下行李，下午就到大东门码头，乘渡船赶往博罗。

两天过后，冯管家回来了，未及回家就先到商行来找何老爷。

何云彰问：“此行还顺利否？”冯坤说：“托老爷的福，事情办得基本顺利。现已查明，劫我商行货物者，不是一般人物，而是老隆洪门大爷李彪所为。”

听冯坤说起李彪，何云彰沉重了几天的心情一下子释然了。这李彪他是知道的，而且还有过一点交集。

李彪现年三十多岁，十多岁时就加入了洪门，并跟随霍火姑征战赣南，失败后回到龙川，从么满大爷开始，凭着一股豪气和仗义勇为精神，一步步升迁，三十多岁就成为龙川老隆洪门会党五爷。近几年官府对东江及老隆洪门进行几次大规模围剿，其兄弟死伤累累，大爷、三爷阵亡，二爷、四爷不知所踪，身为五爷的李彪遂被众兄弟拥为大爷。因其老隆山寨被官兵所毁，便率众兄弟来至博罗苏村至马嘶之间，安营扎寨，重操旧业。（待续）

## 乡野之夏

□李凤玲

绿树浓荫夏日长，乡野的夏天，是从一树蝉声开始的。我们的村庄不大，几乎整个地都被树林包围着。村东一个大树林，村西一个小树林。村南有树林，村北还有树林。一年到头都是天空瓦蓝，树木常青。四季也分明，冬天像冬天，夏天像夏天。

像夏天的夏天，怎么能没有蝉。蝉一叫，整个的人心，就都热了起来。我的家就住在林子旁，林子里有很多的白杨和刺槐。白杨们满身都是眼睛，似乎看不够这个世界。刺槐树呢，从五月开始，就有大串大串的槐花垂着，好看好闻又好吃。就在白杨树不知疲倦的注视和大片的槐花香气里，蝉，忽然就撕裂了喉咙。

其实蝉分很多种，但“知了”是夏天的主唱。它的调门单一，却很高。它的嗓门高，就容易引人注目，于是也便成了大人小孩最易追逐的目标。尽管它每天都“知了，知了”地叫着，却往往在毫无防备的情况下被一竿子粘住，成了晚上大人们的下酒物。

夏日天长，晚饭桌就摆在院子里。也不用掌灯，因为天还没有黑下来。炎炎的暑气也还胶着在蝉声里没有退却。父亲坐一只木质的矮凳，面前摆一盅白酒，一盘弟弟粘来的“知了”，是他最好的下酒菜。夏日黄昏里的这顿晚饭，是父亲劳累一天之后最惬意的享受。

吃完晚饭，收拾了饭桌，天也还没有黑尽。父亲从棚屋里拿出用小麦秸秆编结成的厚厚的草垫，在院子里铺开。我和弟弟立即脱掉鞋子跑上去，然后在草垫上一躺，即刻便有了长空当幕地当席的辽阔与豪放。年年都是这卷草垫，却年年都带给我们新奇，似乎草垫一铺，生活就换了个天地。但草垫太小了，父亲被挤在了一旁，他盘腿坐在一角，守一壶花茶茉莉。父亲一边喝茶，一边摇着蒲扇。蒲扇摇出来的风，更生动更自然，比空调温和得多。

夜色渐深，奶奶踮起小脚进了里屋。她要去挂蚊帐。无论草垫对我们有多大的吸引，长辈们也绝不允许我们在院子里睡上一夜。他们说夜里的湿气会严重侵害我们的身体，一时的惬意却会惹来后患无穷。面对我们极大的不情愿，奶奶开始严肃地举例。她说她娘家村里一个人，因为贪图凉爽，在一块青石板上睡了一夜，结果第二天醒来，浑身都不会动了。我从小就对奶奶的话深信不疑，我于是带着对草垫和庭院的万分不舍，乖乖地回房睡觉。

房间里已经挂好了帐子。这是奶奶多年来一直挂着的帐子，很特别。它不是单一的红色或者白，它是彩色的。已经发了黄的白底子上，印着一朵一朵的颜色，很像现在的迷彩。我从小就对奶奶的话深信不疑，我于是带着对草垫和庭院的万分不舍，乖乖地回房睡觉。

奶奶仍旧摇着蒲扇，给自己扇，也给我们扇。她嘴里絮絮叨叨着白天的事，然后声音却越来越小，我的耳畔也越来越模糊。我们都在这静谧的乡村夏夜里，甜甜地进入了梦乡……



王小虎 摄

## 高榜古树

## 夜行

□夏杨

我乘着音符划过黑夜  
视野中霓虹光影摇曳  
拉扯起遥远的记忆  
吞没一切的夜的帷幕  
与点亮起来的漫天星斗  
连着前路连着远方  
朦胧中我看见那盏长明的灯光  
守候着我每一天  
出去又回来

是否梦幻之中的飞驰  
就可以逆光而行  
就可以让我带着笑也带着泪  
回到已经遥远的过往  
再重温那个熟悉年代的温馨  
让我看见蜂飞蝶舞花开花落  
看见你容颜依旧笑意温暖  
也让我看见那片无际的绿野  
和无忧的小河与田园

今天我从哪里出发  
又将去向哪里  
夜色中我的思绪懒散混沌  
一时淡漠了所有答案  
唯有天上的星辰眨着眼  
指引我在时空交错中前行  
或许下一刻在某个点上停下来  
我就能看到你  
捧着竹篮  
正微笑着向我走来

## 消暑绿豆汤

□戚思翠

炎炎盛夏，容易上火。此时，来一碗清凉爽口的绿豆汤，惬意，还解暑。

绿豆亦称菉豆，别名吉豆、文豆、青小豆，因豆粒的皮呈绿色而故名。绿豆营养价值极高，含有多酚类物质、生物碱、豆固醇、多种维生素以及钙、铁、钾等矿物质，有清热解毒、消暑利尿的作用。宋代《开宝本草》言绿豆：“煮食，消肿下气，压热解毒。生研绞汁服，治丹毒烦热风疹，药石发动，热气奔豚。”明代李时珍的《本草纲目》中赞誉绿豆“真济世之良谷也”，又说绿豆的解热解毒作用超过了赤豆。中医界认为，绿豆味甘性寒，厚肠胃，润皮肤，和五脏，滋脾胃。《本草纲目》记载其秘方为：“用绿豆、赤小豆、黑大豆各一升，甘草节二两，以水八升，煮极熟。任意食豆饮汁，七日乃止”，可“治天行痘疮。预服此饮，疏解热毒，纵出亦少”。

记得儿时，故乡夏天避暑“神器”很多：蒲扇、凉席、天风、河水、井水……一到放暑假，母亲为了防止我们这帮孩子中暑，每天不是熬绿豆汤就是烧薄荷茶，或是酸梅汤、竹叶茶等，而最多的

还是绿豆汤。母亲用自家种的绿豆浸泡一夜，翌日起早煮绿豆汤。用葫芦瓢往大铁锅里舀上大半锅水，放入淘洗干净的绿豆，大火煮沸后改小火慢熬。等锅里水沸再添进去少许凉水，盖锅继续熬煮，煮沸后重复刚才的流程，经过冷热刺激，绿豆皮很快破开，如同绽放的花朵一般。接着，再用微火熬煮一会，一锅绿豆汤就煮好了。只见大铁锅里绿豆上下滚动，一股诱人的清香扑鼻而来。熬好的绿豆汤，放入少许糖精搅拌均匀，然后倒进一干净的搪瓷罐里密封，用长长的绳子吊在草屋上的天然大冰箱——藕塘边上的那口“土井”里。这种“冰镇法”效果极佳，就连碗端在手里还透着丝丝的凉。一群孩子每每玩得满头大汗、口干舌燥一溜烟跑回家时，喝上一碗母亲递过来的清凉绿豆汤之后，从脑门凉至肺腑，全身，整个人顿时神清气爽。慈祥的母亲总是微笑着看着我们，脸上的皱纹绽放成一朵“花”。那时，我觉得母亲熬制的绿豆汤是世上的极品冷饮。

后来移居他地，一晃数十年。作为一介煮妇，每年夏天亦从超市买回绿豆、百合、莲子、冰

糖等，熬煮绿豆汤。将绿豆淘洗干净，在冷水中浸泡半日，后放入锅内加入适量水，煮至豆粒开花，再加入冰糖搅拌均匀即可食用。如加入百合、薏米、桂圆、莲子等配料，可煮制成绿豆百合汤、绿豆薏米汤、绿豆桂圆汤、绿豆莲子汤等。放冰箱冷藏后再饮服，更是清凉爽口、生津止渴、沁人心脾。

前不久，儿子回来，当我给递上一碗绿豆汤时，他却淡然一笑，说：“老娘啊，我在回来的路上已吃了一大杯绿豆汤呢，您这个绿豆汤有点过时了……”我暗吃一惊，遂问缘故。原来，近些年来，儿子在外面打工，爱上了一种“江南绿豆汤”。其食材颇丰富：绿豆（主要的）、糯米、金橘、桂花、红绿丝、冬瓜糖、蜜枣、葡萄干、芸豆、水果等十多种配料，非常可口诱人。随即我用微信请教了朋友。她说，先将糯米和绿豆分开浸泡五六个小时，同时准备好其他配料，如喜欢吃水果的可以按自己口味加入果肉粒。然后把糯米和绿豆分别隔水蒸，但要注意糯米不宜蒸得过烂，保留一点嚼头，这样口感更佳。待糯米颗颗晶莹、绿豆粒粒开花，晾凉后放进冰箱冷藏。接

着，在水中放入冰糖、干桂花、冬瓜糖、金橘、薄荷叶煮开，再晾凉后放冰箱冷藏，制成薄荷水。等到吃的时候，把绿豆、糯米、水果粒等加入薄荷水，一碗清凉解暑五彩缤纷的“江南绿豆汤”就大功告成啦。

呵呵，这个“江南绿豆汤”可真不一般。当我把冷却下来的半锅绿豆汤盛在一只透明大玻璃杯中时，惊呆了。这哪是一瓶绿豆汤？简直像一件工艺品。绿豆青碧，颗粒饱满，撩人眼球；糯米雪白，清爽养眼，勾人胃口；冬瓜糖却变成了透明色，如同水晶一般；薄荷叶嫩绿滴翠，活色生香；红绿丝上下翻腾，一如银鱼游弋；金橘蜜饯，像一群仙女在舞蹈……再瞧瞧，绿豆汤色泽艳丽，又像一瓶彩色的宝石呢。舀上一碗，一口下了肚，真可谓“冰肌玉骨，自清凉无汗”。绿豆和糯米香糯甘甜，金橘和薄荷满口生香，汤水清凉爽口、冰爽沁人，实在是美哉、妙哉。

“食不厌精，脍不厌细”，永远是人们骨子里对美食的执着与追求。“江南绿豆汤”色香味俱全，真乃人间极品，可我今天方知它是人间最美味的消暑饮品。