

◇繁星点点

一把手

[句容]张新民

抖音里,朋友有模有样地站在手机架前,介绍着他的神女湖农场,宣传他的农副产品,他在做直播。

大家都喊他“一把手”。其实,他既不是机关单位的一把手,也不是乡村组织的一把手。他是在17岁那年被脱粒机吞掉了右手,只剩下一只手,人们就给他起了绰号“一把手”。喊的人多了,大家甚至都有点忘记他的真名。

他的真名叫陈福安,算起来今年已经68岁,是句容人。父母给他起名的愿望是美好的,可他的前半生既没有幸福,也没有平安。

刚残疾的那几年,除了生活习惯不适应,家庭的经济更加困难。多少个晚上辗转难眠,内心满是对未来的迷茫与恐惧,几次

想轻生来逃避现实,但看到父母日渐佝偻的身影,陈福安的心中燃起了一股不服输的劲头。

他主动承包荒山。父母老泪纵横地劝他,村民也在背后议论。一个残疾人承包荒山,简直是异想天开。但陈福安觉得,这或许是改变命运的唯一机会。

然而创业之路远比想象中艰难,好在有位姑娘看中了他的勇气和决心,愿和他相濡以沫,以荒山为家。结婚后,老婆用钉耙挖出山中石头,陈福安用箩筐挑去做路基,日复一日,年复一年,从几亩到十几亩,再到几十亩、一百多亩。老婆手上磨出一道道血口子变成了老茧,陈福安指甲磨没了,又长出来。

但磨难总是说来就来,有一年,刚栽上的十几亩板栗已经成活,被一次台风毁于一旦,夫妻

俩痛哭一场,还是决定从头再来。那一百多亩不毛地,现在变成了四季飘香的瓜果园。春天桃花开满山坡,秋天板栗挂满枝头,树下还套种西瓜、山芋和花生,弥补了林地要几年才能出效益的短板。他还注册了神女湖农场,干起了家庭炒货场、粉丝厂。

他成了法定代表人,成了名副其实的“一把手”。他现在所有的产品,都在做直播销售,一大批粉丝,开着大车、小车去线下购买他的产品。

如今,站在九龙山脚下的神女湖农场,望着漫山遍野的果实,陈福安心中满是欣慰和自豪,他用一只手,在荒山上造出了一片绿洲;用自强不息的精神,为自己和他人撑起了一片蓝天。

◇心灵点击

梧桐树下

[南京]阳光水岸

南京城内梧桐大道,风姿各异,每一片浓荫之下,都藏着别样景致与心绪。

中山路、北京路贯穿主城,行道梧桐连绵成带。道路两侧苍木参天,树下车水马龙、川流不息,浓密枝叶遮覆半幅路面,将喧嚣车流与街边风物轻轻分隔,铺展出主城繁华图景。

颐和路历史街区,遍植百年梧桐和枫杨,枝叶交错筛落斑驳光影,自带复古氛围感,大批青年学子在此驻足流连。百年老树衬着鲜活身影,新旧光景在此相融。

陵园路的梧桐常年迎候八方来客。这里的梧桐历经整整一个世纪风雨洗礼,是公认的南京梧桐天花板。这条梧桐长廊衔接中山陵与世界文化遗产明孝陵,春展新叶,夏蔽骄阳,秋铺金毯,冬留疏影,四时景致各有风情。

紫金山东路的梧桐林间,每逢周末假日,骑行爱好者结伴穿行林间,一身利落赛车运动装束,身姿矫健挺拔。林间常遇红嘴蓝鹊,尾羽修长飘逸,民间唤它“小凤凰”,是隐匿山林间的吉祥鸟。静谧树影衬着动感少年与翩然飞鸟,动静交织相融,别有一番情趣。

灵谷寺路、水榭路两侧梧桐整齐排布。水榭路旁一株老树尤为敦实粗壮,我与小外孙二人伸手合围,竟抱不全树

干。世人大多沉醉于梧桐舒展的枝叶、盎然的绿意,却常常忽略泥土之下隐藏的磅礴生机。那日与外孙倚着老树闲谈,我借着这株梧桐,简单为他梳理大树根系八大核心功用:固持树体、汲水供肥、储备养分、合成内源激素、改良土壤、与菌根共生、自我修复、抵御恶劣环境。孩子听得兴致勃勃。

这份对“扎根”的体悟,让我想起一段尘封的记忆。二十多年前,我到访阿姆斯特丹,亲眼见到梵高人生最后一幅油画《Tree Roots》。这幅名作不绘繁花盛枝,只以厚重笔触刻画泥土间盘绕蔓延的树根,沉静悠远,意蕴绵长,初见便心生强烈共鸣。今日伫立金陵梧桐树下,满目浓荫、盘绕虬根,名画、古树与孩童、所思相融一体,让我读懂了最质朴的人生真谛:所有向上舒展的从容姿态,皆源于向下沉潜的长久坚守。望着这一树浓荫,关于育人育才的种种思量,早已藏在这片深埋泥土的生机之中。

◇四时风物

江南至味“六月黄”

[常熟]马雪芳

赤日炎炎,若去江南走亲访友,热情好客的主人会招待你一道“六月黄”,那是江南夏日里的至味。

“六月黄”可以理解为大闸蟹的“青春版”。它指的是农历六月前后,只差最后一次蜕壳就能成长为大闸蟹的“童子蟹”。这个阶段的公蟹个头明显比母蟹大,蟹黄也多,整个蟹“肉头”饱满,蟹肉微甜,嫩得只要轻轻一嚼,就融化在嘴里。掀开鲜红

的蟹壳,金黄的蟹黄直击双眼,香似晒干的荷叶与桂花的混合,细腻得像明胶,完全没有秋天大闸蟹蟹黄里的颗粒感。

“六月黄”的蟹壳比较薄,除了清煮,更多的会做成面拖蟹、清蒸酱油毛豆子蟹、肉饼蒸蟹、年糕炒蟹,味道各异。把“六月黄”一剁为二,切口蘸上一点面粉,在烧热了油的锅里煎一煎,如此可以充分锁住蟹里的蟹黄和水分,倒入调匀了的面糊,煮

透。这样出锅的面拖蟹,既可以带壳吃蟹,又品味到了面糊与蟹独有的混合香味。若把调配好的肉糜铺展在瓷盆里,再竖着排放上一剁为二的“六月黄”,蒸制好后,肉饼里便会渗入“六月黄”的鲜味,“六月黄”里又吸进肉饼的香味,实在是一道“神仙菜”。

如今,正值吃江南“六月黄”的黄金季节,欢迎你来品味江南“六月黄”啊。



扫描二维码,敬请关注本报副刊公众微信号“B座西窗”。投稿邮箱:yzwbfanxing@163.com

