



六月六，晒书本晒“红绿”

□徐成文

神州大地，一方一俗。但农历的六月六这一天，都有着晒东西的讲究。农历六月，恰是梅雨季节过后，恰逢小暑大暑节气，气温升高。汉代刘熙曰：“暑，煮也，热如煮物也。”六月初六正当盛夏，是一年中太阳最猛的日子，据说这天晒过的东西不生蛀虫。

晒什么呢？读书人晒书本，普通人晒“红绿”（衣物）。

读书人嗜书如命，民间有把六月六称为“晒书节”的说法。每年六月六这天，读书人不管文化高低，将藏于书房里的各种线装书籍搬出来，放置于桌面，与阳光来一次猛烈的相会。一本一本，一页一页，那些躲匿的虫子，在太阳的驱逐下逃之夭夭。关于“晒书节”的起源，有两种颇为美妙的传说：一说唐代的高僧唐三藏从西天取经归途中，过海时经书不慎被海水浸湿，所以在六月六这天把经书拿出来晒干，久而久之，六月六就成为一个吉祥的日子；另一种说法是，清康熙年间，学者朱彝尊在六月六这天把自家的藏书搬到院子里晾晒，正好被微服私访的康熙帝遇见。康熙帝认为朱彝尊如此这般爱书，日后必能堪大任，遂破格封其为翰林院检讨，负责专修明史。这两种虽都为传说，但很多读书人认为六月六是个吉祥的日子，故纷纷效仿，在这天也把家里的藏书搬出去晒晒，以图个好彩头。

六月六晒书那是文人雅士们的趣事，而芸芸众生，皆以粗茶淡饭、人间烟火为生活的日常。正所谓“六月六，晒红绿”。“红”“绿”自然就是人们日常所用的衣裤被褥。

回味总是在中年后反复发酵，越来越浓。经历的六月六，似乎都拒绝雨水。或许是天老爷垂怜人们，怕晾晒在外的东西被雨水打湿吧。

还在酣梦中与周公嬉戏，母亲宽大的手掌拍在我们几个孩子的屁股上，“今天六月六，你们快点起来搬东西到地坝晒太阳。”

热，是这个时段最厌烦的单词。我们知道，一旦搬运东西，又得汗流浹背，于是嘴角撅起老高：“妈，不就几件衣服，你们大人搬一下不行吗？”偷懒，总是要理由充分，我们都倒头又睡。

不知几时，父亲的竹篾片刺痛着

我们，我们蹦将起来，加入到搬运东西的队伍中。一支队伍，浩浩荡荡，晾晒的东西颇多——暂时不穿的衣裤、鞋帽、被褥。不一会儿，偌大的地坝，成了红的世界，绿的海洋。

父亲说，每人把自己床上的竹席、稻草也搬出来晒晒。在乡村，人们买不起棕垫，只能在竹席下面铺上厚厚的稻草，一是暖和，二为舒软。我们这里地处江南，每年四五月间的梅雨，撩得人们的心头也是阴暗晦涩。农村的房屋，依山靠水，加之绵绵不息的梅雨，那些贮藏妥当的干燥衣裤被褥，也不免有些湿润。如果梅雨过多过密，多半会生出霉菌。为了预防生蛆、返潮，每年的六月六，人们就把它们拿出来晒晒太阳。

农民是这个世界上最辛苦的人。他们没有固定的上下班时间，日出而作，日暮而归。我家六口人，五人上坡干活，还得留一人看守晾晒在地坝的“红红绿绿”。自然，这个光荣而艰巨的任务，就交给年幼的小妹一人。看守这些“红红绿绿”，不仅要预防天气突变，还怕猫啊、狗啊、鸡啊、鸭啊前来践踏。

中午返家，母亲把煮饭的任务交给年长的姐姐。她叫上大哥，与她一起将晾晒的东西翻面——自然是那些诸如被褥的笨重东西。或许，这是为了全方位、多角度晾晒吧。

火热的阳光总有收敛的时刻。圆圆的太阳从远方的山脊上滑落下去，母亲的呼喊声响彻在空旷的田野——回家收拾东西了！繁忙而不凌乱。每一件衣裤，每一床被褥，每一根稻草，在母亲的严苛里，整整齐齐，原路返回，原样就绪。

“六”在中国人的传统里，是个吉祥美好的数字。“六月六”，双“六”，不就是吉上加吉吗？谁不愿意沾上一些吉祥的喜气呢。

（作者系重庆市作协会员）

斑鸠豆腐

□唐安永

盛夏，烈日炎炎，骄阳似火。毒辣的太阳炙烤大地，放眼望去，广袤大地热浪翻滚，犹如土里钻出的烟。酷热难耐的人们想方设法利用丰富多样的消暑食品来缓解炎阳炙热的盛夏，我最钟情的消暑食品莫过于母亲精心制作的斑鸠叶豆腐。

我的老家在群山环抱中，植被尤为丰富，清新的树木芳香弥漫山野，茂密的森林中生长着一种特殊植物——斑鸠树。斑鸠树是一种虎皮楠科植物，又叫豆腐树、观音树。它的叶子呈心形，根深叶茂，生命力极强。放眼叶片，青翠欲滴；触摸叶片，光滑柔软；闻闻叶片，清香扑鼻；嚼嚼叶片，香糯粉嫩。故乡淳朴的乡民一直保留着用斑鸠叶制作豆腐的习俗，加工出来的斑鸠叶豆腐爽嫩柔滑，深受青睐，直到现在我清晰地记得母亲制作斑鸠叶豆腐的情景。

进入三伏天，太阳失去春季的温柔，变得异常的凶悍，把地面烤得滚烫，阵阵风儿吹来，地上卷起层层热浪，火烧火燎让人感到窒息。母亲为了防暑降温，便打起斑鸠叶的主意，每隔一段时间就从丛林间采摘回一大背斑鸠叶，一边吩咐我们将灶膛的火添旺，一边清洗斑鸠叶。待水烧开后，母亲将洗净的斑鸠叶倒进翻滚的开水里焯水，约三分钟后，便用笊箕将斑鸠叶打捞起来，滤干水分。

紧接着，母亲用她粗糙而又温柔的双手对焯过水的斑鸠叶反复地揉搓，一汨汨墨绿色的汁水从母亲的指缝间不断地涌出，流到早已准备好的木盆里，直到母亲手中的斑鸠叶只剩下光秃秃的叶脉。

随后，母亲将草木灰放置碗中，用水搅匀，并用纱布过滤，将过滤的草木灰水与斑鸠叶汁水倒在一起搅拌，直到二者完全融合，便将其放在阴凉处，等待冷却。几小时后，一盆柔滑爽嫩、色如翡翠的斑鸠叶豆腐就制作完成了。

随后的日子里，餐桌上就会多出一碗清凉爽口的斑鸠叶豆腐。望着全身裹着红辣椒酱、蒜泥和葱花的斑鸠叶豆腐，色香味直击味蕾。轻轻咬上一口，鲜嫩爽滑的斑鸠叶豆腐顺食道而下，一丝丝凉意沁人心脾，让人全身舒畅。瞬间，闷热烦躁的心境全然消失。

上中学后，在植物老师的讲解下，才知道斑鸠叶豆腐不仅含有非常丰富的果胶，还有大量的蛋白质和纤维素，人体摄入斑鸠叶豆腐后，可增强免疫力，提高胃肠道的蠕动速度，有效增加食物的摄入量。

后来查阅资料，斑鸠树叶富含丰富的钾元素，有助于降低血压，预防动脉硬化和高血压，并具有清热解毒、治疗水肿等功效。

我八岁那年的冬天，脖子一直不舒服，还长了一个硬块，时不时伴有高热、寒颤等症状，可家里贫穷，没钱去医院治疗。焦虑不安的母亲只好用自己了解的一些民间偏方给我治疗，一直不见好转。后来，在邻村当赤脚医生的表叔得知我的病情后，告诉母亲估计患的是腮腺炎，建议母亲用斑鸠树叶来试试。于是，母亲就去树林里采摘一些斑鸠树叶，将其捣碎，敷在我的脖子上，再用斑鸠树叶熬水给我喝，渐渐地，我的病情得到控制，疼痛感明显减轻。几天后，母亲摸摸我的脖子，硬块全部消失，脸上露出了久违的笑容。

时下，母亲已经离开我们很多年了，每当酷暑来临，就会情不自禁地想起母亲制作的斑鸠叶豆腐，那爽滑清凉的味道挑起的不仅是味蕾，更是对母亲无尽的思念。

（作者单位：重庆市奉节县明水中学）



贺龙与都耙

□陈刚权

贺龙，原名贺文常，湖南桑植人。伟大的无产阶级革命家、军事家，中国人民解放军的创始人和主要领导者之一，中华人民共和国元帅。

1931年3月，红二军团改编为红三军，贺龙任军长。红三军在湘鄂川黔边区开展革命活动，创建革命根据地。第四次反“围剿”失利后，贺龙于1933年10月率领红三军部分官兵，在湖北利川黄泥塘、汪家营、建南一带开展革命斗争。11月7日，红三军进入七曜山地区的石柱冷水、栗子坝一带活动，发动群众打富济贫。

栗子坝地处石柱县沙子镇盘龙村，那里人烟稀少，土地贫瘠。当时因夏涝严重，粮食大面积歉收，本不多的粮食收成，却被国民党的军饷、军粮征收殆尽，山上的群众过着吃草根树皮的生活。

红三军进入栗子坝后，看到百姓挖野菜、剥树皮充饥。贺龙带领人员调查发现，山上的40余户农民，有40户完全断炊。贺龙对随行人员说：“山里群众实在太苦了，大家要想办法让群众度过这难熬的冬天。”

调查人员行走在崎岖的山路上，焦急地思考着解决群众的吃饭问题。突然，一名红军战士不慎踩虚脚，摔倒在路边的崖坎下。在营救战士的时候，贺龙意外发现，被战士们踩翻的蕨根，向外冒出白色的浆液，他用手沾了一点放到嘴里，没有其他异味。贺龙兴奋地说：“喂，这蕨根的浆液可否充饥？”

返回驻地后，贺龙对司务长说：“蕨根的浆液能不能大量食用，还无法确认。你带领几个人，挖一些蕨根回来，先少量试

一下，没问题了再发动群众。”

司务长带人挖回两筐蕨根，用清水淘洗干净，切成四五寸长的小段，放在碓窝里冲烂，加清水过滤沉淀。司务长将蕨根粉做成块状食物，给炊事班的每人分发三块，叫他们吃了以后有什么反应，立即报告。

第二天，吃了蕨根粉块的战士，不但没有不良反应，还说那耙好吃。司务长把情况给贺龙报告了，贺龙就将红军战士分成四五人一组的小分队，分头到农户家里，发动群众进山挖蕨根，还教大家制作蕨根粉。栗子坝一带的群众，在红军的帮助下，靠蕨根粉度过了冬荒，还把蕨根粉做成的食物称作“都(du)耙”。

贺龙率领红军队伍离开栗子坝的时候，群众依依不舍。为了感恩红军，他们还编出一首民谣来传唱：“十冬腊月受饥

寒，千人(注：穷人)饿得打偏偏。多亏贺龙来挖根，都耙救济度荒年。”

栗子坝群众靠都耙度冬荒的事，逐渐被传开，居住在七曜山区的群众，大都效仿挖蕨根制都耙，作为充饥的食物。

生活条件改变后，山区群众不是把都耙用来充饥，而是作为原生态的美食。如今，有客人进入石柱，不管是星级酒店，还是普通餐馆，都会向客人推荐都耙块这道美食。

都耙块的制作，是将都耙粉用温水调和成团(可掺入少量饭粒或煮熟的红豆)，切成长方形小块置入沸水中煮至浮上水面捞出，再将红糖放入锅中溶化后放入切成小块的都耙，让其粘满糖后，再加入碎花生米或炒熟的白芝麻，即成为香甜可口的都耙块。

（作者系重庆市作协会员，石柱县作协副主席）