

■黄开林

一片痴心在蘑菇

■江红波



陈林根正在菇房里察看蘑菇长势。

廊下镇供图

陈林根还讲了这样一件事：廊下镇的办公区没有围墙，一个当地名气很响的“刺儿头”，在一次事故中摔断右手，成了肢残者，从此破罐子破摔，经常没来由地到镇上找事。镇上的书记找到陈林根，说镇上的党务工作做得实，对于解决残疾人用工很有一些办法，把这人收去，也许他能被感化，成为得力帮手。陈林根对“刺儿头”说，让你来是党和政府的关怀，你得把我手下23位残疾人管好。五年了，每天六点多到厂，“刺儿头”骑着自行车四处察看，七点准时坐在大门口，给工人分配活儿。因为调度有方，陈林根升任他为分厂厂长，把整个东区管理得很有条理。

点刺儿。人是可以改变的，环境的影响力不可低估，只要真诚，彼此信任，一块铁也能熔铸，一块冰也会融化。

从廊下镇起步，陈林根的种菇技术走出金山、走出上海。为长三角毗邻地区农业经营主体负责人、农场主授课，帮助浙江省平湖市、嘉善县，江苏省太仓市3家传统种植合作社转型升级，实现食用菌从传统农业向现代农业转变。投资云南省普洱市镇沅县河西村年产2100吨、产值2100万元双孢菇，长势正旺，热销昆明及泰国、老挝、缅甸等东南亚市场。作为上海市金山区与安徽省六安市叶集区对口合作的重点标志性项目，联中投资5.1亿元的六安叶集区食用菌全产业链项目正在加快建设，项目土建结构全部完工，2026年5月有望投产。



余姚果农在大棚内采摘成熟的杨梅。

新华社发



上海天马山明珠塔。

视觉中国

杨梅渊源

■曹伟明

2026年元旦刚过，中国社科院发布了“科技考古与文化遗址”保护的重大成果。我外婆老家余姚施岙遗址出土的杨梅古树遗存，被考古证实为中国最早的杨梅古树，实证了远在公元前2520年的良渚文化时期，先民已经食用杨梅。那杨梅树与古稻田的天然组合，为人们解析先民的饮食结构与农耕社会的生业经济提供了佐证。

我小时候，被寄养于余姚河姆渡古镇的外婆家，那里盛产的杨梅肥美鲜美，名动江南。每当杨梅旺季，常常会呈现“亲眷篮对篮，邻居碗对碗”的生动场景。那时，便是古镇上除了春节之外，亲眷朋友走动最频繁的时节。由于以前没有冰箱，新鲜的杨梅往往隔夜就坏，如果家中杨梅多，大家都会向邻居、亲眷分享，联络感情。

杨梅年年吃，但让我难忘的是随外婆去古镇边上踏青摘杨梅的“乡野游”经历。“夏至杨梅满山红”，古镇周边漫山遍野的杨梅林，犹如绿毯上铺满了红玛瑙，一阵风雨打来，山野顿时湿漉漉的一片，杨梅都含羞地躲进了浓荫之中。当温暖的阳光射来，满山的杨梅又会扬起高微的头，泛着晶莹的红光。我随着外婆手不停，嘴也不会闲着，摘下的杨梅“兵分两路”，一路进篮，一路入口。当杨梅外层细小的圆刺与嘴唇亲密接触，牙齿轻轻一咬就是甜中略酸的天然果汁，满嘴生津，沁入胃脾。

一生对杨梅情有独钟的外婆告诉我，杨梅也有其美丽的故事。相传，远古时代，天上八位仙女降临浙东余姚的四明山，变成了八种果树，染绿了山峦，造福于百姓。其中的八妹，将水土丰饶之地让给了姐姐们，自己则顽强地扎根在背阳迎风的山坡上，生长出别具一格的杨梅。杨梅从野生到培植的漫长过程，是先民通过科技因素的点化。它虽没有枇杷的金贵、贡橘的高雅、杏梅的爽利，味道却是别有风味。

杨梅花开，很是奇特。子夜开，天亮谢，细小黄白，比昙花还短促。后来，我读到李渔对杨梅花的评价，“杨梅无香，与海棠齐恨。然悦色如味者，未尝以海棠无香而缀其怜，杨梅无香而驰其爱。以其一美、一甘，俱臻至极之地也”。

那或紫或红、晶莹剔透的杨梅，常常引得我踮脚采摘。酸甜青涩的甜香味，总让我情不自禁地与之亲密接触。那舌尖触及的微微酸意，犹如江南少女婉转的吴侬软语，有着试探般的温柔。难怪文人墨客对杨梅赞美有加。苏东坡曾云：“客有言闽荔枝何物可对者，或对西凉葡萄，予以以为未若吴越杨梅。”陆游则把杨梅喻为龙颌下的明珠：“未爱满盘堆火齐，先惊探颌得明珠。”

我小时候的夏日，外婆会取一捧色泽光鲜的杨梅，捣烂，放入井中用篮子吊起，做成酸甜爽口的冰镇杨梅汤，生津止渴又健脾开胃。每逢黄梅天，燥热闷湿时节，她老人家常用杨梅、冰糖，放在砂锅里文火慢熬，直到梅肉彻底熬熟，化入黏稠的汁水中。待到凉透了，喝上一碗，酸而不涩，甜而不媚，那是流溢千年的湿润气质和江南风情。

在外婆手中，杨梅除了鲜食、冰镇之外，还会腌制酸甜可口的杨梅干。她把杨梅洗净，放在竹匾里，暴晒数日，再配以白糖，蒸透晾干，制成杨梅干“蜜饯”。外婆的杨梅干味道甜美，是我的最爱。还有那杨梅酱、杨梅酒，更是她老人家的拿手好戏，养生又治病。

明末文学家张岱曾说：“强项荔枝奴，肯为荔枝奴？”大明内閣首辅、诗人徐阶更写有“若使太真知此味，荔枝焉得到长安”的《咏杨梅》诗句。外婆古镇的杨梅，总让我心念念念，把我带入诗意的江南。

在刷新历史的考古实证中，我更怀念外婆古镇的杨梅树，以及那酸甜兼有的杨梅果。那乡愁缭绕、尘世渐远的童年时代，被如今的考古成果唤醒。岁月总是绵软的，舌尖的感受总是悠长，这便是让我始终思念的杨梅之美。

走“马”长三角

■黄浪

马并非长三角特产，但“马”字地名在这里却举足轻重：上海市陆地最高峰天马山位居云间九峰之间，在一马平川的上海，宛如天马行空般夺目。江苏湖泊面积占比全国第一，其中路马湖与白马湖面积在全省近300个湖泊中名列前茅。安徽马鞍山市更是全国唯一地名以“马”字开头的设区市。此外，大别山主峰则名为白马尖，它也是安徽第三高峰。在浙江，马家浜文化遗址诉说着江南水乡文明的起源。

“马”地名点缀于长三角多样地形之间：宿迁的“马陵”地名群与无锡的“马山”地名群，堪称“马”与山丘景观融合的典范。南通如东马塘镇、宁波余姚马渚镇、合肥肥东马湖乡，这些乡镇名又展露出水乡特色。泰州靖江马驮沙、徐州铜山马坡镇、温州瑞安马屿镇、舟山定海马岙街道等地名来源也与地形密不可分。

马的不同身体部位也会成为地名。徽派建筑中以马头墙最为抢眼，地名中也同样拥有多处“马头”：淮安马头镇、六安马头镇均为历史名镇，宣城泾县马头古镇曾有“泾川首镇”之称。蚌埠的马城镇被叫作马头城，在六朝时为马头郡治所，相传为大禹会盟诸侯之地。其他如“马耳”“马蹄”“马肚”等也在地名中存在。

马的行为也能成为地名，“马嘶”“马跃”“马啸”“嘶马”“跃马”“奔马”等地名充分显现了马的生理特征。扬州江都的“嘶马”地名群与苏州张家港的“马嘶”地名群跨越大江交相辉映。

现实中的马有多种颜色，但地名却偏爱白马。在江苏，南京溧水与泰州高港均设有白马镇，其中高港白马因作为中国人民解放军海军诞生地而载入史册，成为红色记忆的象征。浙江与安徽同样拥有乡镇街道级别的“白马”：金华浦江白马镇与芜湖弋江白马社区十分亮眼。“白马村”与“白马社区”也广泛分布于长三角各地。“白马”连接了长三角三省的历史文化。

“白马”还藏于长三角各种地形地貌中，淮安白马湖、苏州白马涧、六安霍山白马尖、合肥庐江白马岭、芜湖繁昌白马山、台州玉环白马岙、宁波象山白马礁……即使身在城区，我们也能发现白马公园、白马广场、白马大厦等城市地标。“白马”地名密度之高，感觉都能单独把“白马”从“马”的范畴里拎出来，玩一把“白马非马”的文字游戏了。

在过去，马是与人类关系密切的动物。很多“马”字地名还体现了人与马的互动，如苏州昆山歇马桥、苏州常熟洗马池、无锡上马墩、杭州富阳洗马潭、丽水庆元骑马岗以及南京的驻马坡、止马岭等等。有人马互动特色的地名中最常见的当数“饮马”。苏州图书馆附近有一座著名的古桥饮马桥，它有着“支饮饮马”与“关帝显圣”的奇特传说。和乐桥一样，饮马桥不仅仅是一座姑苏名桥，还是周边整个区域的地理称谓，附近的大厦、公交站均以“饮马桥”为名。

马是需要人类饲养的动物，其饲养场所也会成为地名，南京马群街道、扬州高邮马棚街道、宿迁沭阳马厂镇、滁州全椒马厂镇的得名均与古代养马活动有关。旧时驿站使用马匹，一些“马”地名也由此产生，如温州苍南马站与无锡江阴马镇。

值得注意的是，地名中的“马”不一定是指马这种动物，也可能因马这个姓氏而来，如扬州仪征马集镇、淮安盱眙马坝镇、衢州开化马金镇都是如此。有的地名历史悠久，人们已分不清它的由来，这里可能居住着马姓大族，可能受惠于马姓士绅，也可能此地标形态似马，或者有重要人物的车马经过。马帮、驛马、司马等也成为地名来源的猜想对象。上海闵行马桥镇、嘉兴海宁马桥街道便是这样的典型，“马桥”来源说法颇多。

“马”地名是过往文明的印记，也是当下生活中指引我们地理点的重要标识。它们以沉默的符号，见证着历史与现实的共生。

回家吃杀猪饭

临近腊月，村头村尾山峦上，猪的嚎叫带着不甘，又有点儿歇斯底里，在村庄上空高高低低地回荡。村民在水埠头碰见，三两句之后就问，“你家哪天杀猪啊？”“儿子女儿要来家帮衬吗？”村里就那么几个杀猪师傅，一家一家地轮着，不年不节的，不是周末，子女一般都来不了。

父母每年都杀两头猪，地里的玉米、山芋，都是为这两个大耳朵种的。猪栏紧挨着房子，隔着小小的家庭茶叶菊花烘房。猪栏门一开，青春年少的猪，大摇大摆到堂前来看看有啥好吃的。不过，对它们来说，是小时候从堂前被拎着耳朵嗷嗷叫着，找到后面的猪栏里去的记忆。在那个宽大却昏暗的居所，生活上一年，难得溜到堂前来偷吃。

母亲说，猪栏里越黑越好，它们看不见天光，吃了睡，睡了吃，清清闲闲地过日子，容易长肉。猪再来堂前，已是膘肥体壮了。在母亲敲猪食桶的引诱下，“哼哼唧唧”地过来。其实，它根本看不见，那漂亮的双眼皮早胖成了细如丝线的眯眯眼。它闻着猪食，听着熟悉的声音，一步一摇地过来。它出了猪栏门，穿过烘房，然后进了堂前。然后，它就再也没有然后了。

如果还有跟它有关的，不再是猪，而是家人眼里的火腿肉、肋条肉、猪头、猪舌头、板油。经过一年的辛苦，肥猪变成了猪肉，成为来年悬挂在屋梁上的腊肉、腌火腿、腌肉炖笋、辣椒炒火腿，都是山里的美食。人伺候猪一年，猪犒劳人一年，循环往复地过着，山村的日子就是这样。

“下周杀年猪，你回来拿肉吧？要是没空，过两天放公交车上给你寄。”父亲在杀猪前几天，总是要委婉地说上一句。话语很随意，对我并无多大“硬性”要求。杀猪，是徽州山里过年的预热和前奏，是普通农家年底的大事。父亲说，屋檐下关个猪，就是“家”。可杀猪的日子，我常常走不开。母亲是不看杀猪的，养了一年的猪，感情在那里。一日三餐伺候着，还时不时的有剩饭或是青菜，扔一把进去。猪在栏里“嗯哟嗯哟”地回应着，总给她欣慰。母亲的任务是烧开一大锅水，杀猪匠将一切准备就绪，她敲敲猪食桶，把猪带到堂前，剩下的就是父亲和别人的事情。

我没有参与过杀猪，抓猪头猪脚猪尾巴，还是扶长板凳之类，几乎没有参加过。我以前年龄小，不给做；后来长大了，又外出读书谋生，没有机会去帮忙。随着年岁渐长，我偶尔回家，也是袖手旁观。我姑家的老三是杀猪师傅，带着两三个人来。年过古稀的父亲也帮不上忙了，他的任务是给家当下手，泡茶递烟，端一小碗猪食，泼在厨房门口的白墙上，流成一个红彤彤的惊叹号。这是村里猪已杀的印记。

生物钟的时间点，让我在朦胧晨光中醒来，窗外是淅淅沥沥的冬雨。忙好手里的事，我到家已近中午。时常是在过石桥转角，看见父亲从厨房出来，一脸的笑意：“来家了？中饭还没烧呢。猪杀了358斤，你妈本事大了。”母亲的声音传出来：“猪食今年主要是你爸负责的。菜准备好了，在焖饭啦。”堂前的肉案上，一字排开大块的肋条肉，两只火腿放在八仙桌和小饭桌上，地上的竹匾里，横七竖八的是各种切好的肉。楼梯口的竹叉上，悬挂着槽头肉和猪肝。

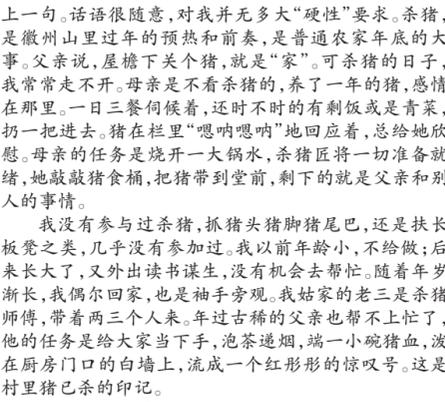
父亲毫不客气地安排任务：换件衣服，把切好的肉搬楼上去，下午趁热腌，开春不容易长虫。我回家，能做的也就这小事——扛肉上楼。换上蓝色的工装服，手指插在尖刀戳出的小洞里，一手拎着一块肉，看似轻松。旧式的楼梯很窄，且陡，我右手高，左手低，人横着上楼，不拎高一点，肉就碰到楼梯了，沾上一层灰。看似不重的肉，“横行”到二楼，让人感觉脚踏在云上一样，几次下来，两脚软绵绵的。

猪三百多斤，火腿也有三十多斤，庞然大物一般。我弯下腰来，抓紧猪脚，猪皮碰到头发没事，重也是小事，主要是不能碰到墙。猪脚碰到墙壁有弹性，人站不稳要摔下楼，就乐极生悲了。自家的木楼梯，闭着眼睛都可以上去，但还是得小心谨慎。到楼上杂物房，放下来，孤身一人，分量好在还能保持平衡放在长凳上。

中午的杀猪饭简单，母亲烧好了一锅槽头肉炖菜豆腐，一盘小炒猪肝，还有鱼块、豆腐角、青菜。吃饭的就是杀猪师傅和自家几个人。下午得空，猪血炖好，大肠清洗煮熟，大锅肉烧起来，那熟悉的气味，才是正餐。村里的舅舅、小姨，一家家的早就打好了招呼。男人们一桌，吃五喝六地喝酒；女人孩子一桌，热热闹闹。吃杀猪饭跟过年拜年一样，家里热乎乎的。

很多年来，母亲在杀猪前两三天，常用软尺从猪身前肢后方穿过去，量一下身围。软尺的单位，一边是尺寸，一边是厘米。母亲把总长度减去一尺七寸，减好的厘米数，就是猪的重量。每次我都不信，可母亲每次量出重量，都很准。母亲这法子怎么来的，我一直都奇怪着，她总是笑而不语。

大家吃饭的时候，母亲一直在忙。她为我准备了带回城的肉和青菜，还有猪肠和猪血，满满的几大袋。我那年开门的冰箱，真的是太小了。



在安徽省黄山市徽州区西溪南镇，村民正在院子里晾晒腊味。视觉中国

投稿邮箱：changsanjiao201811@163.com