



■ 余斌

小时候,城里长在地上的瓜果蔬菜并不鲜见,这里面最具观赏意味的,丝瓜是其一。多半是因它长在墙上,立起来了,可当一幅画。我家院子后面是一道篱,不是画上常见的疏疏朗朗呈网状的那种,是编得密密实实的“墙”,风吹日晒雨淋之后,一派斑驳灰暗,不过秋天的丝瓜衬在上面,碧意盎然的叶,明黄照眼的花,也有它的好看,尤其是在傍晚的斜阳下。

与丝瓜一起在墙上蔓延勾连的还有南瓜,辨不出叶子,花应该是好辨的那种我也在瓜架上见过的,一条条悬在那里,加上特有的那种绿的皮色,我老觉得像大青虫。

我原先不吃丝瓜也许与它的形色有几分关系——说的却是烧好在盘子里的:软唧唧卧在那儿,也像是蠕虫、青虫的意象,与之谁因谁果,说它不清。不过主要还是因它的味道。丝瓜有一种特别的清幽,甘甜里夹着一丝苦,不是大张旗鼓的怪,是一种很含蓄的怪异。起初我不知为什么说它有一股汽油味(后来拿去形容芒果了),任大人怎么劝诱也不下筷子。

说来有意思,我对丝瓜刮目相看,居然是好多年后在千里之外的新疆。时当暑假,我在新疆暴走,在喀什结识的一个朋友请我吃饭,就在宿舍

丝瓜蔓延

里自己做的。他是单身,也鼓捣不出什么。但他做的丝瓜豆腐汤却让我眼睛一亮。那段时间几乎频频拉条子,辣椒洋葱西红柿羊肉炒浇头,拌而食之,吃得也不亦乐乎,清淡滋味已是久违了。我也几乎自认是重口味的了,不意此味证明清淡对我其实也有一种诱惑。豆腐雪白,丝瓜在汤里仿佛绿得透明,看着就觉有一丝清爽的凉意。

照中医的说法,丝瓜性“甘、凉”,食而生凉意似乎是题中应有,我以为丝瓜名中的“丝”字也多少有心理暗示的作用:丝质的衣物、用品也让人生凉意,虽然凉并不来自“丝”自身。比如丝瓜通常都是热食,不拘炒、蒸、烧还是做汤,凉拌则我从未见过。丝瓜豆腐汤我只吃过那一回,虽是一食难忘,却从未在馆子里见过那搭配,自己也从没见过。

但却从此好食丝瓜。江苏人喜欢将丝瓜与油炸之物同烧,丝瓜老油条是常见的一道菜,丝瓜与茶馓做一处,则成就淮扬菜里的一道名菜。丝瓜或炒或烧,都很快就出水,其汁黏稠,丝瓜特有的味道尽入其中,茶馓浸在里面,饱吸汁液又不会泡到有腐烂之意,的确是味道、口感俱佳。

色泽素淡,食之清爽,似乎也是其他丝瓜菜所共有的。江苏、上海的菜都有“浓油赤酱”一路的,似乎从未见施之于丝瓜。家常菜里丝瓜炒鸡蛋最是常见,虽极简单,火候掌握不好,却是常常弄到丝瓜由绿变黑,“近墨者黑”,鸡蛋也为其所染,结果碗盘之中,乌乌淘淘。馆子里保其翠绿,往往是仗着油多火猛,我有一朋友清炒丝瓜是一绝,却不用许多油,还放一点水,丝瓜不切块切薄片,一下就出汤,到盘里碧绿喜人,丝瓜刚刚断生,原是一烧就烂的,他却让其典型犹存,吃到嘴里还有点脆感。

但说到吃,已是后话了,竟然隔了十几年才再碰丝瓜。算起来我与丝瓜的亲密接触,还应追溯到抽丝瓜藤,那是香烟的代用品,想学抽烟又偷不到大人的或

■ 王寒

芒种之后,日头愈发敞亮,杏树上缀满果子,圆滚滚,毛茸茸,天真浪漫如稚子小童。

北方也多杏树,但说到杏花,人们总爱把它与江南勾连起来。“杏花春雨江南”,春风浩荡,杏花开遍,便是繁花似锦的江南。杏花粉嫩娇美,半开时,花朵胭脂色,盛开后,淡红的花色褪成白色。老树总比新树先开花,仿佛资格老,就可以先报告春天来到。

杏花谢后,枝头上冒出豆子大小的青杏,长到拇指大小时,孩子们早被勾出馋虫,哪管杏子还青绿,摘了便放嘴里,酸得龇牙咧嘴,五官挤成一团,那酸味,猛烈异常,比山西陈醋还要酸上几分。

端午前后,杏子渐渐染上金黄,空气中飘浮着清甜的果香。一根细枝上,挤着十来颗硬梆梆的明黄果子。阳光照得多的地方,杏子熟得早甜得快。杏子外形饱满,面带红晕,有细细的绒毛,如少女鼓鼓的脸颊。成熟的杏子可以轻易掰成两半,骨肉分离,清香甜蜜,一咬一兜蜜汁。若摘下的果子还未熟透,放谷箩或麦瓮里,闷上几日,便会软黄。夏天的一场大风或大雨,会打落一地果子。捡回家洗净,去皮、切块,加冰糖,熬成酸甜可口的杏子酱,能吃上好些日子。

杏子明晃晃的黄,透着股富贵气,看着就喜人。我们那儿管它叫金杏,也有人叫它杏梅。杏与梅、李常常杂交,结出的果子,到底算梅、李还是杏,倒叫我犯迷糊。

前几年去阿克苏,可算把杏子吃了个痛快。阿克苏的杏子甜得像是蜜,咬一口,汁水直往嗓子眼里钻,整个人都要被甜化了。那里的吊干杏,最是出名,当地人叫“吊死干”。这杏子长于天山脚下的野生杏树上,喝着雪水长大,七月成熟后,就挂在枝头,被热烘烘的太阳蒸腾着,被干燥的季风吹拂着,慢慢地自然风干。吃起来甜蜜软糯。当

■ 王寒

地上人拿它熬粥、泡杏茶,滋味妙绝。

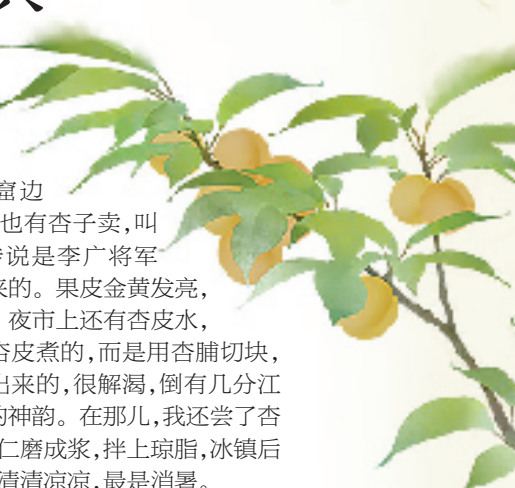
莫高窟边上的集市,也有杏子卖,叫李广杏,传说是李广将军征战时带来的。果皮金黄发亮,甜得醇厚。夜市上还有杏皮水,可不是拿杏皮煮的,而是用杏脯切块,加冰糖熬出来的,很解渴,倒有几分江南酸梅汤的神韵。在那儿,我还尝了杏仁豆腐,杏仁磨成浆,拌上琼脂,冰镇后切成小块,清清凉凉,最是消暑。

近日翻看《山家清供》,发现里面有真粥粥,就是用杏子熬的,这粥还跟东汉的神医董奉有关。董奉居山间,治病不收钱,只让病人栽杏,重病愈者栽五棵,轻者一棵。日子久了,杏树成林,“杏林”也就成了医生的代称。

杏树长得茂盛,果实也多,在民间是多子多福的象征。杏谐音“幸”,抬头见杏,是有幸,也是幸运。《西游记》里有杏仙,是草木成精,长得清新脱俗,舞姿轻盈,赋诗对唐僧表爱慕,结果被猪八戒一顿钉耙乱打。

杏子跟桃子一样招人喜欢,形容女子美丽,是“桃腮杏脸”“柳眉杏眼”,哪怕“杏眼圆睁”,也是另一番娇俏。杏子色彩明艳,色系中就有杏黄,杏黄是微微发红的黄色,皇太子和妃子的袍色,高官的仪仗伞,都爱用这色,透着尊贵。南朝乐府有“单衫杏子红,双鬓鸦雏色”,少女穿着杏红的薄薄衫,乌黑的鬓发如云,是恋人心中永远的朱砂痣。

江南多杏树,庭前屋后,山野溪边,时常可见。去天台乡间,溪边有老杏树,树上万千朵繁花,风一吹,纷纷飘落溪中,小鱼儿追逐咬着花瓣,真是美好啊。等到芒种时节返乡,一路上,阳光明媚,草木葳蕤,杏子熟透,金黄的果子带着胭脂色,风吹过,熟透的杏子“啪嗒啪嗒”落在地上,铺出一地金黄。



家乡的莲

■ 张远平

梅雨时节不仅有荷花,而且独具韵味,花苞随意点缀其中,荷花沾着水珠轻舞,江南特有的朦胧景致往往可以用“一莲水墨”,写尽芳华。

“天赐宣平黄金土,地育官廷白玉莲。”家乡武义宣平盛产莲子,因原产地得名“宣莲”。宣莲始植于唐朝显庆年间(656—661),清嘉庆六年(1801)被列为皇室贡品,历代文献誉其“冰肌玉质”。宣莲与湘莲、建莲并称为中国三大名莲,这一地位在历史文献、产地认证及产品价值等方面均有明确的记载。

柳城,古称鲍村,清康熙五十五年(1716),环城种柳树,数年后柳树成荫为城垣,从此鲍村遂称柳城。柳城,虽因柳得名,却因莲而兴。

据史料记载,宣莲最初作为观赏植物,从“一方塘”起步,被广泛种植于该区域的寺院和私人花园,此后逐渐演进为“眼观其华,口享其味”的农特产品,如今已发展出独特的“十里荷花长廊”,形成了“百种名莲竞娇姿”的视觉盛宴。

我也喜欢凑这份热闹,因为热闹的不仅是人潮。但我更喜欢老屋后面的半亩荷塘,独赏一池静荷,尤其是在雨中,听细雨轻叩荷叶,世界遂变小,只剩下一人一池荷。

梅雨将歇的清晨,和着泥土翻新的味道,荷塘里氤氲浮起一层薄薄的青雾,荷叶丛中不知何时冒出了几根荷苞子,让多日的痴守一夜破防。晶莹剔透的水银珠子,在阔大的莲叶里上下翻转,不慎滑落却惊起几尾赤鲤出水,尾鳍拍水形成的波浪,让一排排荷叶上的露珠应声齐刷刷倾泻到水中央。

暮色渐起时分,老屋升起了袅袅炊烟,那是母亲开始做晚饭了。柴火香、饭米味、荷塘清酿成独特烟火味,成为无数游子一生

最熟悉不过的记忆。

最妙的是月亮爬上树梢时,蛙声忽然此起彼伏。片刻安静的间隙,你或许还可以听见鱼儿啃咬荷叶茎秆的声音,这该是一番怎样的《鱼乐图》。

莲子从青涩初成到花实相生的蜕变路上,总伴随一些让人经久难忘的情境。在记忆深处,常与父亲一起荷塘垂钓。

六月末的荷塘,是大自然最慷慨的馈赠。父亲总是先帮我拣块平整的石头坐下,再将鱼钩准确地甩进荷叶间的空隙。在理想的状态下,用不了个把小时,就有七八尾小鲫鱼钓上了岸。也有时浮漂许久不动,倒有只蜻蜓飞停到竿梢上。我不禁纳闷,为何这蜻蜓不立在小荷上头,偏偏停在我的竿梢上。

父亲走了,荷塘也没了。十多年前村里要盖大礼堂,征用了荷塘。从此,家乡的莲与我渐行渐远。每年春节期间,都有外地的戏班子来到村礼堂唱戏。隐约中父亲静坐在前排,无言笑着生旦净未丑。父亲最爱看《珍珠塔》《何文秀》等剧目,对其中的“莲花落”情有独钟,忘情处时不时能哼上几句。

多少年后蓦然回首,生命中的荷塘,既不能少雨,也不能缺水。荷塘无鱼如同“梵婀玲上断了弦”,荷塘少雨则失去这份沙沙淅沥的自然乐章。荷塘的终极之美,在于天边小雨唤醒草木“挂着水珠的苍翠生机”,在于水下游鱼穿梭嬉戏搅动精神层面的沉睡。

一

《诗经》中对采莲场景的描绘,简练,灵动,至美。采莲不仅是劳动场景,更被赋予情感隐喻。如《国风·陈风·泽陂》中“彼泽之陂,有蒲与荷”。而现实中的采莲过程,更多的是艰辛劳作与收获。

我上学时的生活费用都来自父母的这份劳作与收获。

凌晨的荷塘,还浸在暮色里,父母早已踩着露水出发,有时得冒雨抢抓成熟莲蓬,我不知道他们有没有“莲动下渔舟”的美好惬意。也许,他们急急地催促

着全是“多卖几个钱,给芽儿买件新衣服”而已,但他们依然从中看到希望。

莲蓬采回来后需要破蓬取粒,至少经过三重工序,众多的环节我大多经历过。

首先是巧剥硬壳,将莲子平放在装有小刀背的案板,沿刀背纵向轻推外壳至出现裂纹,再沿裂缝手工剥离,青玉般的莲子顿时滚落。我常因用力过猛,将刀痕划在莲肉中,一抬头瞥见母亲的眼神里尽是心疼。

其次是褪去薄衣,先用指甲尖挑开莲子嘴唇最厚处白膜,顺势轻轻旋转,使其自然剥离脱落。这感觉挺有意思,那份一气呵成的畅快感,正如陶艺大师滨田庄司所言:“最好的作品往往诞生于忘记追求完美的时刻。”

然后是莲心穿刺,用细铁丝对准莲子底部凸点垂直刺入,取出翠绿莲芯,但稍一偏斜就会捅烂整颗莲子。莲芯很苦,“生生无限意,只在苦心中”,古籍记载其苦寒特性被历代医家用于泻火除烦。

最后是炭火烘焙,需经初烘排湿、恒速脱水、高温定型等关键环节,其中翻动时机与干燥判定很重要,得有丰富的经验与技巧。

莲子最惧水湿,最绝的是雨天抢烘的情景,在整个闷热如蒸笼的烘房里面,父母硬是从无边风雨中亲手夺回了一年四季的生计账目。

如此三番五次下来,宣莲前后经过了12道工序,终于以独具醇厚的品质新鲜出炉:颗粒圆润饱满,表皮略微皱缩,色奶白或淡黄,肉厚芳香,质酥不糊,食而无渣。

《宣平县志》称“莲过七里垄,价价与参同”。意思是说,宣莲虽然品质极佳,但主产区范围仅限于“七里垄”内且难以扩展。

清代宣莲核心产区位于柳城、西联、泽村的狭小特定区域,其形成有赖于当地独特的“香灰泥”土壤和山泉灌溉。如今,一些地方曾尝试引进宣莲种植,均未获成功,或许间接证实了宣莲的不可移植性恰恰是其地理标志价值的终极认证。

宣莲品种稀有,营养丰富,与普通莲子具有明显的差异。烹饪也不一样,

宣莲免浸泡,直接炖煮半小时即软糯,煮后酥而不烂、汤色清透。

莲子炖红枣是我们一家人多年来未曾改变的最爱。或晨间早餐,或午后休憩,或晚间睡前,吃上一小碗,整天都有一种神清气爽的能量。夏季添加绿豆、百合制作成冰糖宣莲汤,更是传统消暑秘方。

当然,最美味的还数莲子炖猪肚。这是一道兼具食疗价值与滋补功效的传统汤品,方法多样。最方便的一种是,将猪肚切条或块后直接放入冷水中,与莲子同炖,大火煮沸后转小火,避免沸腾过猛,再搭配辅料即可。

二

上世纪八九十年代,正是“知识可以改变命运”的黄金时代。“学不可以已”,那时偏远山村的淳朴学生往往通过课本窥见山外的世界。而悄悄点燃我认知未来的文字火种,则是朱自清的《荷塘月色》。

月光如流水一般,静静地泻在这一片叶子和花上,也洒在年少的我内心深处。六七月时令,晚自修后的校园荷塘,仍有三三两两备战高考的同学,借着月光大声地吟背,恨不得“一日看尽长安花”。那一年,我有幸以高考文科应届全县最高分的成绩上了大学。

正如莫奈临终前对克莱门索所言:“我画的不只是池塘,是整个世界的呼吸。”在我的认知中,朱自清写的也不只是荷塘月色,而是整个世界的呼吸。

那些年,家乡的莲撑起了我对未来的憧憬;这些年,繁华褪去,便有了“陌上花开,可缓缓归矣”的从容与恬淡。

莫奈晚年的《睡莲》系列(1914—1926)是其艺术生涯的终极蜕变,当白内障几乎夺走他的视力时,莫奈用那些颤抖的笔触,尽情

描绘让观者听得见的光与水,任其在地天地间交响。

有时痴痴地想,人生就是一朵莲,其绽放过程缓慢成长,需要耐心与沉淀,最终却快速归于纯粹与清静。

与《荷塘月色》的纯净美相比,老莲奉行“宁拙毋巧,宁丑勿媚”,以丑为美传达人物内在气质,有一种“水尽林空听天籁”的洒脱与率性。

被誉为“盖明三百年无此笔墨”的陈洪授,自号“老莲”,幼名莲子。其笔下荷花常作奇崛之态,枯蓬挺若骨,勾莲瓣如铁,真乃融品格象征于笔墨。鲁迅曾评价“老莲的画,一代绝作”。

如果恰好来一场雨,留得枯荷听雨声,让雨也化成了墨,岂不更妙。《无常经》里说“物随心转,境由心造”,老莲残荷复成藕,又一个生命的轮回。宋代《宣和画谱》评徐熙莲花“寓兴于败芦寒苇”,暗示冬藏是为春生蓄力,死亡蕴藉新生。

年过半百,走过风雨,脑海里总会时不时跳跃浮现:荷塘,炊烟,父母,老莲,莫奈等等。

人生如莲,安守一隅,一晃也就老了。唯有莲子,生生不息。

