

浅夏老城瓜皮香

■ 广西平南 甘婷

年初,父亲心血来潮,将阳台打造成一个“迷你菜园”,并且在那里栽下几株小小的黄瓜苗,此后,他便一直精心呵护着它们。直到几个月过去,小城已然走进了夏天,黄花落,父亲的“瓜棚”结出了累累硕果。

眼下,我与他正忙着收瓜,我们把一根又一根黄瓜堆进篮子里,光看着它们肥嘟嘟饱满的模样,就觉得可爱。

那瓜近在眼前,水灵灵,摘下来托在掌心,浑身翠绿鲜得很,轻轻一掰便断裂开来,耳边忽然掠过细微的“咔嚓”声,几秒后如玉的瓜肉就喷涌而出,还有些许清甜甜甜的瓜汁在不知不觉间滴落下来,那种清凉又芬芳的“解暑”味儿,是属于黄瓜独特的魅力。于是,忽然就想起几句古人赞美黄瓜的诗句来:“菜地黄花显尽华,绿藤串挂嫩青瓜;清新脆心犹醉,滋润腮容面似花。”

古人赞瓜,我也爱瓜,这黄瓜确实美味,适当食用对人体健康也大有裨益。

在古籍《寿世传真》中曾提到过黄瓜的药性,说它性寒,能清热解渴,利水道。现代医学研究证实黄瓜富含糖类、维生素B2、维生素C、维生素E、磷、铁等营养成分,在炎炎烈日下,黄瓜和西瓜、冬瓜一样,都是助人度夏的宝贝。

一眨眼,我们收获不少黄瓜,母亲说,要把那可口的瓜味封存在坛子里,一年四季都能享用。爷俩摘瓜时,她就在厨房里忙着清洗泡菜坛子:“先做点黄瓜皮,那滋味好极了!”

说到这“黄瓜皮”,可算是老家特产了,它与四川的泡菜黄瓜有点类似,但它的酸味与咸味一直是无数游子远行后魂牵梦绕的乡愁。

从小到大,母亲做“黄瓜皮”向来得心应手,这回,也不例外,我与父亲在一旁打下手,也是忙得不亦乐乎,一家人齐心协力腌制几坛“黄瓜皮”,说说笑笑间,时间过得飞快。

首先,要将黄瓜洗净,去掉头部,用小刀在黄瓜上划几刀,不需要划断,方便它们腌制入味。

然后,把黄瓜放入开水中烫一下,用筷子翻动,使其受热均匀,大约三分钟,用手捏一下,黄瓜变色,稍微变软,就可捞出。

捞出后的黄瓜要装进一个干净的能沥水的袋子里,把袋子口扭紧,放到干净的平面上晾凉,上面再放一块干净的木板和大石头挤压黄瓜,大约压四到六个小时。这是黄瓜皮变“脆”的关键。

之后,才能加盐搅拌腌制黄瓜。

把拌好盐的黄瓜放进坛子里压紧封好。过两天就可以吃了,此时的黄瓜皮由浓绿变成淡雅的黄色,瓜香越发浓烈,咸、酸、脆、解腻,美得很。

等到大功告成,厨房的角落里又添了几个“肚满肠肥”的瓜皮坛子,坛子虽是盖紧了,空气中那迷人的瓜香味依然流连不散,在坛子边上走上几步,嘴里都快要被馋出唾液来。

这些新“瓜”的酿造还需时日,去年的瓜依然美味。

我想起在去年的夏天里,老城多雨又高温,闷热极了。我们食欲不好,母亲就从坛子里拿出黄瓜皮,变着法子做小菜佐粥吃,将黄瓜皮切丁放糖、酱油、蚝油、香油凉拌提味,或者是切丝跟肉末一起翻炒增香,尝一口白粥香、嚼一口瓜皮酸脆,那是越吃越开胃,恨不得叫人连喝三大碗粥不放手呢。

开紫花的首蓿

■ 陕西安康 魏青锋

首蓿属于多年生草本植物,和韭菜一样,可以一茬一茬地割,而且抗旱易生长。当年生产队分地的时候,家里分了九亩地,其中就有种着首蓿的三亩坡地。当时生产队牲畜多,首蓿是用来养牲畜的,父亲一时半会还顾不上收拾坡地,只得先任其生长着,正好家里又分了一头毛驴,首蓿恰好可以提供饲料。

其实,首蓿是可以食用的。每年三月,其他作物还是一片荒芜的时候,首蓿地却已一畦嫩绿,椭圆的扁长形小叶片,边缘带有不规则的锯齿,三片嫩叶组成一个小扇形,在风中拱动着,几天不见,就拔高一截。

这时候母亲最高兴了,带着我和姐姐掐了首蓿的嫩苗儿,回家清水淘洗干净,晾干水分,然后拌上少量面粉,手在面盆里来回搅拌。等到差不多均匀了,母亲就把首蓿倒在锅里的篦子上,篦子底下熬着苞谷粥,盖上锅盖后,我和姐姐轮着拉风箱,冲出灶膛的火光映红了我姐姐冒着细密汗珠子的脸。

蒸好首蓿麦饭,就要开始制作凉拌首蓿了:用开水焯熟后捞出过冷水,再沥干,放入小盆中,加些盐、醋、蒜蓉和辣椒,腌制半个小时,等入了味,端上桌就是一道味道鲜美的凉拌菜了。

首蓿麦饭好了,凉拌首蓿菜也上桌了,姐姐还在拉风箱,因为苞谷粥多煮一会更有滋味。这时母亲会打发我去喊上周围的邻居一起享用。一会儿,家里就热闹了。那些母亲做首蓿麦饭的日子,热闹得像过年。

割过一茬的首蓿,过不了几天,就又长出来了,母亲今天做首蓿麦饭,明天做首蓿菜馍,过两天又做首蓿拌汤,变着花样填饱我们的肚子。

等过了五月,首蓿就开始冒出一簇绿中带点微紫的小花蕾,在风中,欢快地地点着头。渐渐地,紫中带白的花朵就挣脱花蕾的包裹,跳跃出来,先是几小

朵,凑近看就像打开的小喇叭,连着几天和煦的阳光,一枝上的十几朵就都打开了,呈锥形向上排列着,形似小的苞谷棒子。微风拂过,满地的枝叶轻轻卷起绿色的细浪,点缀其间紫色花朵就像是一只只翩跹飞舞的紫蝴蝶。远远望着,和连绵的山、沟壑边几棵冲天的白杨组成一幅美轮美奂的风景画。

这时候,首蓿已长到半人高,也渐渐长老了,茎叶缺了水分,就变柴了,嚼不动。每天放学,我的任务就是提着篮子,到首蓿地里割首蓿,提回家喂猪、喂驴。割一会,就和小伙伴在首蓿草里玩。后来,首蓿草多了,父亲就象征性地收了点钱,允许其他村民也在地里割首蓿。

转眼到了秋后,这时候家里都齐动员,每天晚饭后都去割首蓿,我负责拉架子车,来回转运割好的首蓿,装满一架子车,就拉回家里,堆在院子里晾晒。这样的收割要持续将近一个月时间。晾晒好的黄绿色的干首蓿草,要在通风干燥的地方储存,防止潮湿霉变。隔段时间父亲和母亲就拖出铡刀,将干首蓿草铡成指节长的短截,冬季和来年开春,这些首蓿草再拌上苞谷粒就是牲口养膘的上等饲料。

《本草纲目》对首蓿有记载,释名:木粟、光风草;气味:苦、平、涩、无毒;主治:脾胃间邪热气、小肠各种热毒。用根捣汁煎饮,可治沙石淋痛。后来的研究也表明,首蓿含有丰富的维生素K和维生素C,也含有大量的铁元素,其营养价值很高,但是跟其他的农作物相比,经济价值却逊色不少。最令人烦恼的是其根须特别发达,只要种了一季,再种植其他农作物,必须深翻土地,刨除深达几米错综复杂的根系。父亲后来整整花了半年时间,才把那三亩坡地整理出来。

转眼三十多年过去了,现在老家的土地都栽植了果树、花椒树等经济价值高的农作物,再也没有见过成片绿油油的首蓿地了。偶尔回忆起童年往事,还是会想起那片开着紫花的首蓿和香喷喷的首蓿麦饭。



蛙声一片说丰年

■ 天津 秋石

在北方新生的苇丛中偶尔听到几声蛙鸣,遽然想起贾平凹的《蛙》,想起故乡那一片原生的乡土,陡然生一种莫名的乡愁。

蛙一叫,日头一天比一天毒辣,春天也就老了。转眼又过了立夏,《逸周书·时训解》上说:“立夏之日,蝼蝈鸣。又五日,蚯蚓出。又五日,王瓜生。”这里的蝼蝈鸣,当然就是蛙叫。

老家多山,高的矮的,层层叠叠。山多,自然水多,水库,塘坝,白亮亮的水田,等着插秧,等着一年中最忙碌的农事;水多,自然蛙也多,这是自然规律。

其实,未到谷雨,蛙就从泥土中醒来。那时紫云英开得火热,弯弯曲曲的梯田,一层层推进,像一片紫色的云霞。薄雾笼罩的田野,只听见“啪”一声鞭响,父亲的犁下土了,“哗哗”的水声,斑鸠的叫声,“呱呱”的蛙鸣,在清晨的山坳中此起彼伏。

犁过的水田,紫云英沤出一股腐熟的味道。而这样的时节,浮游生物、蚯蚓、水蛭、蝌蚪都陆续出土了,天气晴好的时候,水面上这一块、那一带漂浮着乌麻麻的像精子一样游动的黑蝌蚪,孩子们总喜欢捞在手上玩,但这东西滑溜溜的,容易从指缝中溜走。小蝌蚪褪去尾巴,一只蛙就诞生了。老家的蛙主要是青蛙,个头不大;也有土蛙,土褐色的;还有个头较大的田鸡;癞蛤蟆也是蛙的一种,那东西背部疙疙瘩瘩的,相貌丑陋,还能从尾部喷出一泡尿,据说那尿溅到人的腿上、身上,就长出一疙瘩一疙瘩的肉瘤,有胆大的,就用小刀剜去,也不怕疼,我一直怕,总是躲得远远的,但癞蛤蟆皮肤中白色的浆汁据说是一味药,的确有药贩子走村串户专门收购。

在乡民们眼里,蛙是好东西,抓几只小青蛙喂鸭,鸭子长得肥肥胖胖的,会下蛋,一篮子青幽幽的鸭蛋,换一点盐巴酱醋,还能腌成咸鸭蛋,用红壤土腌制的咸鸭蛋,酱红色,油汪汪的,香着呢。至于田鸡,个头大,半斤四两,抓着了,炖汤,油珠子飘在瓦罐上,香喷喷的,是一道难得的美味。不过,多数是拎到街市上卖了,一只五块钱,价钱贵着呢!

抓的、逮的多了,蛙声渐渐稀落了,包括蛇、鸟,一些有益生物,生态环境遭到不同程度的糟蹋,政府加大了禁捕令,“呱呱、呱呱”的蛙声又一天天多起来,这是好事情,父亲说,我看见他一直皱着的眉头,忽然舒展了。

印象中,父亲总是凶巴巴的。父亲从不许我逮蛙,他说,蛙是好东西,专吃虫子,是庄稼的保护神。我确信父亲的话是圭臬,从不抓蛙。蛙从出土后,飞土逐穴,池塘、水田、沟渠、田野,蹦过来跳过去。在田埂上疾步而行,冷不丁一只蛙就从胯下蹦到水田中,溅起一片水花。蛙声往往伴着季节推进,从春耕播种,到水稻拔节,再到扬花抽穗,蛙声一波高过一波,白天叫,晚上也叫,村前叫,村后也叫,叫得骚人墨客坐不住了:“稻花香里说丰年,听取蛙声一片。”叫得乡民们眉开眼笑,磨刀霍霍,准备开镰了。

而乡民们内心的幸福感也是从蛙声中传递而来。蛙声叫得响的时候,鹭鸟在村后的青冈林中翩翩飞翔,白鹭、灰鹭、牛背鹭、鹭鸶,密密麻麻,“呱呱,呱呱,呱呱”的叫声,把一座林子弄得热闹非凡;甚至,有胆大的鹭鸟,在牛背上安然地啄食虫卵和虱子。

蛙声叫得猛的时候,也是田野最热闹的时候,蛙声、蝈蝈、啄木鸟、布谷、斑鸠,一股脑的,昼夜不休,宛若大自然的天籁。

蛙声叫得稀的时候,夏天只剩一截尾巴,秋老虎赤膊上阵,汹涌的蝉声形成一条生命的河流。

蛙是乡村的鼓手,踩着夏天的节拍,田野拉开丰收的序幕。