

伏天晒酱

◇ 江初昕

冬天腌菜,夏天晒酱。这一腌一晒,也就占据了农家味蕾的大片阵地。在我们家乡,有三伏天晒瓜酱的习俗。母亲每年都要晒几坛瓜酱,仿佛只有这样做了,才能感知时令的节拍、亲情的味道。

天气对晒瓜酱至关重要,在晒瓜酱之前,母亲就一直关注近段时间的天气预报,从中央台再到地方台的天气预报,母亲都要看一遍,确定近段时间是连晴天气后,母亲才着手准备晒瓜酱的各种材料。先从陶缸里舀出自家种的黄豆,圆圈的黄豆饱满而鼓胀,是制作瓜酱的上好食材。母亲先将黄豆倒进竹匾,仔细挑出那些瘪的和坏的黄豆,以及里面的杂物。黄豆用清水浸泡三个多小时,泡胀后,就可以倒入大锅里煮了。煮黄豆可不能心急,炉灶里支一根柴火就可以了,小火慢煮。煮上一段时间,空气中隐隐能嗅到黄豆的清香,这时,母亲才打开锅盖查看黄豆煮的程度,一旦发现黄豆外皮脱落,用手轻轻抵一下,黄豆绵烂了,也就说明黄豆煮好了。

用笊篱捞出黄豆,平铺在竹匾上,晾凉后就可以进行下一步裹面粉工序了。把面粉均匀撒在黄豆上面,轻轻摇动竹匾,让黄豆浑身裹上面粉。随着竹匾

的轻轻摇动,里面的黄豆就像变戏法一般,须臾间就长“胖”了不少,浑身胖嘟嘟,一副憨头憨脑的模样。裹满面粉以后,均匀摊开在竹匾中,等凉透就可以捂豆了。盖上薄膜,上面再铺上一层小被子,置于阴暗处进行自然发酵。三伏天温度高,只要三到五天时间,豆子就会长出一层白白的绒毛,绒毛越白越长说明发酵得越好。把发酵好的黄豆继续放在太阳下暴晒,三四天以后,硬邦邦的面粉紧裹在黄豆上,颜色也变成了灰白色。

晒瓜酱,当然离不开西瓜。母亲特地赶早从地里摘来两个大西瓜,洗净后用井水镇在水桶里。晒干后的黄豆容易结坨在一起,制作瓜酱前,必须用手逐一扒开抖散。西瓜刨去外皮后,切成小块,加入食盐、桂皮、花椒、八角、辣椒、姜丝后搅拌均匀。找一个干净的坛子,把豆子和西瓜装入坛中,上面蒙上一块纱布就可以放在太阳下暴晒了。太阳越大,晒出来的瓜酱就越好,每隔一段时间,就要用干净的竹筷翻动一下。

晒瓜酱最怕遇到雷阵雨,都说夏季的天气是孩子的脸,说变就变,刚刚还是晴空万里,突然间就会狂风大作下起大雨。在晒瓜酱的时候,要时刻提防这种雷

阵雨,每次晒瓜酱,母亲就在附近做事,一旦察觉到有阵雨来临,就赶紧把几口晒瓜酱的坛子抱回家,避免被雨水淋湿了。要知道,瓜酱一旦淋到了雨水,整坛瓜酱几乎报废,既浪费食材又消耗了不少工夫和心思,实在可惜。赶上好天气,瓜酱会越晒越红,二十余天后,基本晒好了,坛子里的瓜酱色泽红润、酱香纯正、香辣微甜,是佐餐佳品。

晒好的瓜酱装入坛中密封保存,成为绝好的佐料,平时烧菜的时候,从坛子里舀出点瓜酱来,不管是鱼羊牛肉,烧的时候放点瓜酱下去,能起到提鲜去腥的作用,烧出来的菜肴尤为鲜美。上半年青黄不接的时候,一碟酱香四溢的瓜酱成为餐桌上的主角,或蘸馒头,或配稀粥,都是绝佳的美味。

我们兄弟几个也陆陆续续离开父母,到外地参加工作,平时难得回家,母亲知道我们爱吃家乡的瓜酱,每年入伏的时候都会晒上几坛。我们也反复叮嘱母亲,天气炎热,就别晒瓜酱了。母亲半是动情半是幽默地说:“吃着娘晒的瓜酱,你们就随时念着老家的娘呢!”是呀,何止是瓜酱醇香的味道,里面还有母亲的一份牵挂和思念。

诗和远方
就在家乡

青青丝瓜解乡愁

◇ 彭宝珠

菜市场门口,来了一位挎着篮子卖丝瓜的大娘,她热情地招呼着过往的人:“买点丝瓜吧,我自己种的。”闻声,有人围了过去,挑挑拣拣。我也停下了脚步,目光落在那一篮子的绿上。

在阳光灿烂的夏日,我想起那片属于奶奶的丝瓜棚,那里充满了欢笑与希望。清明前后,种瓜点豆,奶奶在院墙边种下丝瓜。夏天一到,丝瓜开出稠密的黄色花朵,一圈圈旋转的藤蔓,仿佛姑娘的烫发,美丽极了。花落时分,那嫩生生、模样俊俏的丝瓜就长出来了。它们皮肤油亮,搭配着墨绿色的叶子,垂下来,被红砖或白墙衬得越发飘逸,似水墨画中的神来之笔,让人看上去就满心欢喜。“寂寥篱户入泉声,不见山容亦自清。数日雨晴秋草长,丝瓜沿上瓦墙生。”它们用青青的身躯,丰盈着夏天的底色,也犒劳着人们的味蕾。

还记得那个阳光明媚的午后,我放学后跑到丝瓜棚里找奶奶。暑热正盛,草木葳蕤。一丛丛丝瓜藤蔓绿意盈盈,借助院墙和铁丝网织成了一张绿荫网。奶奶低头穿梭在丝瓜藤下,那熟悉的背影让我感到无比安心。

在丝瓜棚的西南角,有一株被奶奶称为“瓜王”的丝瓜藤。它枝繁叶茂,是所有藤蔓中挂果最多的一株,这也是奶奶最引以为傲的成果。她指着丝瓜藤,告诉我何劳百折不挠,何为勇往直前。她的眼神中充满了对生活的热爱和对未来的憧憬。

然而,美好的时光总是短暂。一场暴风雨来袭,丝瓜棚遭受了重创。昔日硕果累累的“瓜王”也在这场风雨中变得黯然失色。奶奶站在丝瓜棚中,默默地注视着这一切,眼神充满了难过。

但是,奶奶并没有因此而放弃。她重新整理丝瓜藤,小心翼翼地修剪破损的藤蔓,轻轻地摘去被打烂的小丝瓜,又给丝瓜追加了一些肥料。我也追随奶奶的脚步,每天放学

后都会来到丝瓜棚帮忙照料这些脆弱的生命。

没过半个月,奶奶的坚持和努力就得到了回报。沉寂的丝瓜棚在阳光下重新焕发出勃勃生机。碧绿的瓜蔓,黄色的丝瓜花,润泽饱满的丝瓜,处处瓜香飘逸。

丝瓜是夏天餐桌上常见的蔬菜。常见吃法有清炒丝瓜、蒜蓉蒸丝瓜、丝瓜炒肉、丝瓜炒毛豆、丝瓜蛋汤、丝瓜粥等等。无论是清香四溢的清炒丝瓜,还是百吃不厌的丝瓜炒肉,抑或是白绿相间的蒜蓉蒸丝瓜,都弥漫着家的烟火气息,让人沉浸其中,甘之若饴。

《舌尖上的中国》里说:“人们懂得用五味杂陈形容人生,因为懂得味道是每个人心中固守的乡愁。”这些年,我进城工作,脚步离家乡越来越远,但对丝瓜的情感越发深厚起来了。爱上丝瓜,不仅是喜欢它独特的美味,更是因为它总能让我想起奶奶劳碌的身影。在这片丝瓜棚中,栽种的是丝瓜,收获的是希望。我懂得了何为坚韧与毅力,感受到了生活的真谛,体会到了奶奶的辛苦和不易。

我在市场门口,买了几根丝瓜回家,做了碗丝瓜汤,丝瓜香气飘起时,一缕乡愁萦绕在味蕾与心头。“架上随风野蔓伸,条条碧玉蕴经纶。老来心结千丝网,抱子依依待下春。”岁月流逝,时光静好,有丝瓜吃的日子,有味而清欢。

盛夏况味

盛夏思本味,心静自然凉。本味是时间的礼物,时间对了,食物的味道就对了。无论是单食瓢饮,还是大辣大辛,在物产丰盈的盛夏,都能得到满足;无论是鲜花似锦,还是坎坷低谷,都以不改本心的人生态度,安然处之。想来,这样的状态,才是真正回归人生的本味吧。

一碗凉面夏日欢

◇ 缪奇栋

第一次尝到凉面的味道,是我上幼儿园的时候。那时正值盛夏,阳光酷热似火,奶奶的小菜园是我童年的避暑山庄,我们在色彩斑斓的果蔬间恣意奔跑,满身都是阳光的味道。

正当我与堂哥堂姐在菜园里嬉戏,玩得汗流浹背的时候,奶奶的声音如清风拂过:“乖乖们,今天晚上我们吃凉面吧。”我不知凉面为何物,歪着脑袋问:“凉面好吃吗?”奶奶笑咪咪地揉了揉我的头发:“你吃过就知道了,保管你吃一口想两口,吃两口想三口……”

奶奶动作总是那么麻利,她拔下几根翠绿的黄瓜,再采了一些菜园子里的新鲜青菜,洗净后放在案板上。伴随着清脆的“嗒嗒”声,一片片黄瓜应声而落,我急咧咧地凑上去一闻,顿时觉得清香四溢。

奶奶将晾好的面片折了几折,叠成条状,随着刀刃与案板富有节奏的碰撞,细细的面条如银丝般堆满了案板。奶奶抓起一把面条抖搂几下,我们看着它们落入滚烫的锅中,腾起一片白雾,那是沸水与面条的相遇,也是生活的欢腾。

过了一段时间,奶奶将淘洗干净的青菜丢进面条锅里,让它再滚上几滚。待到汤锅里的面条熟了,她用长长的竹筷捞出凉面,放在竹筛

上,让电风扇对着面条吹凉风。配上刚才切好的黄瓜片,再加上麻酱、蒜泥,淋上热乎乎的香油,一碗色泽鲜艳、口感筋道的消暑凉面就此大功告成。

面条一出锅,我们几个小顽童就争先恐后地围上来。奶奶轻笑着提醒我们:“先别着急吃,先搅拌均匀,再把面条挑起来,让它多接触些凉风,这样口感才会更好。”说着,奶奶便开始挑起面条示范,我们几个小顽童也竞相模仿起来,手忙脚乱地拌面、晾面。趁着奶奶不注意,我偷偷地尝上几口。面条弹性十足,滑而不腻,满口都是夏日的清甜。

当我们都满心欢喜地端着碗离开厨房时,奶奶这才将剩余的几络面条捞入碗中,淋上一些余下的调料,坐在厨房门口的石阶上,悠然地品赏。夕阳照在她的脸上,洒下一片暖黄,似一幅岁月静好的画面。

时光的流转并没有让我遗忘那味道。相反,那份味道变得越来越深刻,越来越鲜明。每一次品尝凉面,我的思绪就会被牵引回那个遥远的夏天,我仿佛能看到奶奶在厨房忙碌的身影,听到她刀切蔬菜节奏清脆的声音,那麻酱和蒜泥交织的香气,混杂着夏日的清凉,成为我心中最独特的味道。

苦瓜伴夏

◇ 王国梁

夏天应该多吃点苦瓜,清热败火,还有降血糖、降血脂的功效呢。尤其是到了伏天,我家餐桌上几乎天天有苦瓜。苦瓜伴伏天,让我体会到别样的味道。

在我的记忆中,母亲每年都在院子的南墙根种一些苦瓜。我从小就爱吃吃苦瓜,大概跟母亲的影响有关。她最喜欢做的是凉拌苦瓜。这道菜做法简单,把苦瓜切成均匀薄片,然后焯水,再过几遍凉水或冰水,为的是让口感更爽脆,最后放入醋、香油等简单调料,拌匀即可食用。母亲吃苦瓜的时候,总忍不住啧啧称赞:“苦瓜真好吃,苦中有清香,苦中有甜味。”我初尝苦瓜的时候,虽然也觉得苦,但我学着母亲那样细品,果然品出了清香和甜味。人的味觉很奇怪,与其说遗传,不如说是影响。

母亲爱吃吃苦瓜,连同苦瓜的模样她都觉得可爱。伏天炎热,她站在南墙根,手里掂一根新鲜翠绿的苦瓜,又开始啧啧称赞:“瞧这苦瓜多好,拿在手里都觉得清凉!”其实苦瓜的模样算不上好看,甚至有些丑,远不如西红柿之类的蔬菜“颜值”高。不过苦瓜的颜色美,那种鲜绿,比黄瓜和西瓜的深绿轻灵许多,因此多了几分可爱。而且苦瓜长老了

颜色变红,那种红也是淡淡的,所以我觉得苦瓜有一种“至死是少年”的气质。莹莹的绿苦瓜,真是惹人喜爱呢。尤其是一盘凉拌苦瓜端上桌,简直有艺术美感。洁白的盘子中间,盛放着鲜绿的苦瓜,苦瓜不曾被任何调料染色,保持着本来的光鲜与亮丽,单单是看一眼,就觉得食欲大增。

伏天炎热,根本没有食欲。麻木的味蕾需要什么东西来刺激一下,而辣椒太火热,甜味有点腻,唯有苦味最善解人意。苦瓜的苦味很鲜明,到了嘴巴里便兴冲冲给味蕾重重一击,把每一根细微的味觉神经都唤醒了。品咂苦味,你会觉得清凉之气自舌尖传到心中,那叫一个享受!苦瓜相伴的伏天,心中的烦与腻都消减了不少。

想来苦瓜已陪伴我半生时光,如今我家过伏天也离不开苦瓜。妻子喜欢做菜,她知道我爱吃苦瓜,就在网上学了很多道苦瓜菜。清炒苦瓜、辣味苦瓜、干煸苦瓜、苦瓜肉丸、苦瓜炖鸡、苦瓜炖猪蹄等等。这些苦瓜菜味道都不错,我都喜欢吃。难得的是,苦瓜无论跟何种菜一起烧,都能保持其本味,并且丝毫不影响别的菜。因为这种特性,苦瓜被称为“君子菜”。君子保持本色,不染别人亦不被别人所染,有此境界的苦瓜,更被我高看一眼。

苦是餐桌上必不可少的滋味,也是人生无法躲开的滋味。经历过人生起伏后,我对苦味有了更深刻的认识。记得跌入人生低谷的时候,心中苦涩难言,痛苦的滋味几乎要把人吞噬掉。几年前我经历了有生以来的至暗时刻,母亲和妻子为我做苦瓜菜败火。我细嚼苦瓜,不觉品出了一个道理:能品尝苦味的人,才能享受到苦涩之后的那缕清新和甘甜之味。苦来了,无需躲避,接纳便是了。学着把苦味品出别样的醇厚味道,才是真正的人生赢家。

伏天又至,苦瓜来伴,幸甚至哉。苦瓜菜的花样繁多,但最简单的凉拌苦瓜仍是我的最爱。返璞归真,大道至简。那种原汁原味的吃法,让我品出了“人生有味是清欢”的感觉。

生活如诗

◇ 赵强

面对生活,把鸡鸭鱼肉和蔬菜
柴米油盐备足
一日三餐,化繁为简,只需简单烹饪
这是平凡生活该有的样子

至于那些一时令人烦乱糟心的事
不是什么值得该藏匿于心的秘密
无非一场过往,该过去就让它过去
毕竟
“每个人的人生都是不完美的”

买菜煮饭,洗衣叠被,陪伴父母孩子……
让跳动的心离平常生活近些,再近些
开心过好每一天
你会发现
眼下平淡生活里,尽是诗和远方