

月光下的桃花潭

肖遥

到桃花潭时,晚霞正浓艳,天光投射在水里,一派落日熔金的气象。进门就是一大片荷塘,浓绿的荷叶间尚有几朵荷花含苞待放。我和女儿都大呼“这个地方好”。桃花潭的美,是那种无论你站在哪个角度,周围一定会有玲珑美景,让你凝神定目去观看,去欣赏,去琢磨。也许是一汪水,也许是一座亭,也许是曲廊,是幽径,花花草草树木湖泊搭配恰到好处,既大气,又有巧思。

女儿说:“你好像对这些路很熟悉?”我说:“也许这也不是啥好事,还不如你没来过,一进来,看啥都不认识,都好奇,逛着才有意思。”桃花潭的水景很雅致,曲径回廊转悠完,已经暮色四合,母女俩往半岛开阔的那一面踱去,刚刚转过山头,就看到河对岸一轮金光灿灿的大月亮升起。走着走着,月亮越来越亮,月光投影在河水里,流光溢彩,波光粼粼,我俩心中十分喜悦,后来才知道这一天是难得的“蓝月”,一年中月亮最大最亮的时间。

干脆坐在河边赏月。对岸有一队跳广场舞的,大约是我的同龄人,放的是我年轻时候的歌,开

始声音很大,可能是受了月光的触动,音乐越来越柔和,隔水听刚刚好。我和女儿聊些细碎的事,娃说如果自己考研没考上,就参加今年的秋招,也不一定非要考公,找个工作先干着也不错,想来工作总比上学轻松吧,毕竟上班只有8个小时,不会连下课和放学时间都在操心完成作业和备战考试。说这些的时候,她忍不住笑出声。

而我想了想,不忍心告诉她,工作也不一定轻松啊。对岸有个广场,后面有个酒店,我曾经在那里工作过,那段时期要准备几个会议招标材料,负责准备材料和各种文案的我忙到焦头烂额,熬了几天几夜,好几次都撑不住了,坐在河边发了半天呆,才平复心情回去继续干活儿……唉,人生不如意事十之八九,还有比工作更难受的——半岛的路尽头有座小桥,多年前的一个冬天,跟某人在这道别,下着雪,我一直看着他走过桥,消失在河对岸,低头看手机,收到他的短信:“云横秦岭家何处,雪拥蓝关马不前……”抬起头察觉脸上凉凉的,不知是雪花还是泪水……我

只告诉她,有一年春天,我和小娥也在这条河边坐着聊天,春柳依依,桃花灿灿,每当我们笑得前仰后合的时候,感觉连四周的花儿都凑了过来。

如果把我这些年来桃花潭的时间划个数据分析图的话,应该也挺有意思的。人这辈子,每天,和谁,去了什么地方,都不会记得那么清楚。但当你又一次来到这里,从前,跟谁,来过此地的记忆,便随着风景,层层叠叠地浮现出来,当时的心境、处境也都浮现出来,这就是故地重游的意义所在吧——能捡回很多记忆,重温往日心情,虽然往日未必美好,回忆起那些轰然倒塌戛然而止的事,会欣慰它们终于过去了,而想起那些美好的人和事,会眼前一亮心头一喜,呀,某个春天我和小娥在此地畅聊,我俩忘了聊得啥,不过好开心哦。

下回,我再来桃花潭,会想到,有一年夏天,我跟女儿来过这里。

这一晚,我们母女都很满足,为着这河畔的凉风,为着这溶溶月色,为着我们终于走出了炎炎酷暑,可以坦然在月光中闲庭信步了,好像十年间她不曾狼奔豕突地被课业欺负过,好像着十年间我不曾鸡飞狗跳地被生活折磨过,十年间,我俩都不曾想到过有朝一日我们可以如此笑对过去,仿佛一直是这样的清风朗月、岁月静好。



去远方 李海波 摄

熟菜

阮德胜

女儿八岁时从中原到皖南过春节,她大姑往她碗里夹了一筷子萝卜丝,说,多吃些“熟菜”好长大个子。女儿看了看一桌子的热气腾腾,问道:这也没有生的菜呀?大家见她一脸认真的样子,都笑了。

女儿当时自然不知,“熟菜”是我们乡下的一种叫法,专指“蔬菜”。

端午节回到老家住了两天,陪母亲下到菜园子里摘辣椒、砍莴笋、割韭菜,还翻了两畦菜地,点了迟黄豆。母亲每餐必做的“熟菜”,我们兄弟姐妹几乎是顿顿吃光,相反鱼肉类上餐压着下顿。

此行中,我对“熟菜”有了思考:除了相对鸡鸭鱼肉等荤菜直白的取名方式外,应该是指自然长熟了的蔬菜。“自然长熟”需要一定的“时间”——当下,我们的前前后后,很多人和事的问题都出在时间上,该快的没有快,该慢的没有慢,该经历的没有经历。我们曾吃过多少“时间不够”的亏?很多瓜不熟、蒂不落的蔬菜,味儿苦涩不说,甚至有毒。一粒豆子从下种、发芽、生苗、开花、结荚,阳光要多少?雨露要多少?二氧化碳要多少?是个恒定的数字。少不得,也多不得,恰到好处才会有完美的成熟。还有,一些“黑心”科技介入“催熟”工程,演绎着一版又一版拔苗助长的新剧,那种所谓的“熟”,欺骗了天地,欺骗了味蕾和人心。

熟菜,之于我们的另一层意义,当然是指上灶入锅、由生到熟,可以安全食用。

我一堂弟,打小病歪歪的,好不容易长到十二岁,因吃下一碗没有煮熟的蚕豆,丢了性命。母亲每年祭祖时,都会在桌拐处放一只带勺的小碗,嘴里还嘀咕几句我婶婶,“不就向锅洞里多塞一把火的事吗?唉——”这声长叹,在我心里一直萦绕着。

把菜做熟,似乎不是什么难事,但有了油盐酱醋的加持,熟食上升到美食,于是乎在技术与艺术之间,有了炒炸炖煨焖烤,有了烹蒸煮煎熬,甚或烩炆焗煏、扒拌涮溜、塌卤腌熏……熟是标准,是初心,是天理,是天道。

园子里长的什么菜,在摘和洗之中,母亲就有想法,在锅上灶下几拨拉,便成美味,我学会了一些,但没有全部学会。过去乡镇干部下村吃“碰饭”,凡到普丰圩,指名道姓要吃我母亲做的菜,到如今还有人夸张地说,“吃阮奶奶做的饭得小心,别把喉咙管吃下去了!”

鲁南地区有个噱人的词叫:“半熟”。大意是指有人经常做了傻事,还自以为聪明而不自知。我们成长中,谁敢说从来没有做过半熟的人?

熟菜,养身也养心,尤其是母亲种的、做的。

黄 瓜

程耀恺

《韵会》曰:夏,假也;至极也。万物于此皆假大而至极也。假即“宽假万物,使生长”之意。

夏至的到来,表明季节的脚步,真正跨进炎热的大门。“簌簌衣襟落枣花,村南村北响缱车,牛衣古柳卖黄瓜。”这是北宋的苏轼,为我们描绘夏至前后的村野风光。淡黄色的枣花纷落,落在行人的衣襟上,缱车声响,时起彼伏于村南村北,柳下风和,牧童身着牛衣,叫卖刚采摘的黄瓜。黄瓜带刺时,水分含量高,入口即化,是消夏的上乘瓜果。

黄瓜为葫芦科黄瓜属一年生蔓生草本,原产地在印度或伊朗,经由丝绸之路传入中国。北魏贾思勰在《齐民要术》中,称这种外来瓜果为“胡瓜”,并说:“四月中种

之,胡瓜宜竖柴木,令引蔓缘之。”胡瓜呈油绿或者翠绿,以颜色而论,叫“绿瓜”自然妥贴,然而后来更名,却以“黄瓜”取而代之,而且延续至今。更名的原因,李时珍说是为了“避讳”,至于避谁之讳,李时珍有二说。其一:“藏器曰:北人避石勒讳,尽呼黄瓜,至今因之。”又说:“杜宝《拾遗记》云:隋大业四年避讳,改胡瓜为黄瓜。”前者是石勒,后者是隋炀帝,总归并非十分确定吧。

至于“黄”字,与胡瓜的实际颜色无关,是中国的颜色文化使然。古代所谓五色为:青、赤、黄、白、黑。在五种正色中,按五行学说,黄为土色,位在中央。以异族(隋王室有鲜卑血统)入主中原,为宣示其正统性,才无视胡瓜的本色,而称其为“黄”,这才是改称“黄瓜”的真正语源。

时间一路向前,不断的构建与瓦解,不断的创新与遗忘,黄瓜替代了胡瓜之名,以其兼有果与蔬之实,而大受青睐。我和我的家人,一向对黄瓜情有独钟。以前住平房,有院子,曾在花台上种过黄瓜。细长的黄瓜,长到筷子长了,在孩子们的眼中,与水果无异,随摘随食,隐隐约约的香,似有若无的甜,真乃津津

有味;午餐时,或削成薄片,或直接拍碎,调以对味的佐料、麻油,生脆可口,大开胃口。因为是自种,不用化肥,更不施农药,黄瓜的皮,剥之亦可,不剥也行。当然了,有时也拿黄瓜炒鸡蛋,绿与黄,交相搭配,别是一番滋味在心头。后来有了大棚种植,四季皆有黄瓜应市,季节的限制是突破了,但总疑心黄瓜皮上残留有农药,事已至此,去皮刀就派上用场了。我家第一把削皮刀,是从杭州带回的,朋友来了,见我们嫌弃黄瓜皮,甚为不解,说:“这样吃黄瓜,有失真味!”我当然笑而不回应。后来削皮的习惯,渐渐普及,削皮刀也成了家家必备的工具。再往后,女孩们居然发现黄瓜皮有美容之效,于是,削皮刀大行其道,长短不等的黄瓜皮,变废为宝,贴满少女们的脸庞,仅此一贴,便让她们豆蔻年华,顾盼生姿,黄瓜功不可没。

“牛衣古柳卖黄瓜”的景象,在乡下怕是难以再现了。然而黄瓜的产量,自北宋以来,年年攀升,如今已经跻身蔬菜类第四位,只要有菜场与超市的地方,总有黄瓜一席之地。不独提篮小买的大妈们,便是二八年少,见了黄瓜,同样会笑逐颜开。

前几天读到一份资料,说是人们在印度的喜马拉雅山南麓和我国的云南的西南部,先后发现与现代黄瓜血缘相近的野黄瓜。如果属实无误,那么,不久的将来,会不会有“杂交黄瓜”走近我们的餐桌,开我胃口,助我消暑。

