

晒 酱

胡晓延

故乡的人们有晒酱习俗，尤以六月天晒出的六月酱最佳。钵钵浓浓的酱香味，飘散在暑气蒸腾的夏日，也弥漫在幼年的心房，成为游子思乡时的一缕乡愁。

少时，每到六月天，小村百余户人家，几乎家家户户都要晒钵酱，多少不限，晒好后留作日常炒菜、红烧、黄焖等烹饪时的调料。那时，农家日子劳碌而清苦，夏日炒食的蔬菜，多以茄子、辣椒、豇豆老三样为主，除了添加油盐外，辅以调味的佐料，多是自家晒成的黄豆酱和蚕豆酱。尤其到了腊月天里，农家主妇们灶台上蒸、煮、炖、焖……更是派上了大用场。

在农家人看来，酱的作用自是不容小觑。农忙时节，一家老小倾巢而出，忙得不可开交。为节时省力，农家主妇们便早起做好米饭带到田间地头，仍不忘捎上一瓶自制的蚕豆酱。到了晌午，一家人聚集到树荫下，盛碗大米饭，就着自晒的酱，喝着凉白开，凑合着填饱饥饿的肚子。

不想少时播下晒酱的种子，却在人到中年开始萌芽。初冬到了，我与爱人着手腾出郊外的几垄菜园，试着种上了蚕豆、豌豆等各色豆类。到了来年春夏之际，竟然收获了满满的几篮子。于是，爱人将新采摘下来的蚕豆分作几批，剥去外衣晾晒干，以防裸露的豆瓣失去庇护而腐烂变质。

故乡多丘陵，生长着一种叫黄

荆的灌木，散发独特而郁香的气息，却是辅助酱料发酵的好搭档。寻着少时的记忆，周日驱车去往故乡的山岭，寻找不择贫瘠、蓬勃生长的黄荆枝叶。谁知，昔日松树林山脚下，沟沟坎坎旁，野蛮疯长的黄荆灌木丛已了无踪影，取而代之的是厂房和宽阔的马路。顶着烈日，跑遍山山岭岭，寻寻觅觅，终于在紧邻小村一侧，觅到了黄荆灌木的芳踪。

人们选取黄荆枝叶与酱料为伍，渗透其中，究竟深意几何？好奇心使然，顺势问了度娘，方知黄荆属中药材，茎叶、花籽均可入药，其汁有清凉镇痛、治久痢、驱蚊虫等多种功效。对此只知其然，不知其所以然的困惑，随之迎刃而解，又一次应验了“实践出真知”的道理。

时光匆匆，走过梅雨季节，气温开启小暑大暑上蒸下煮模式时，就是晒酱的最佳时候了。去了皮的豆瓣，放入水中浸泡膨大，装进锅中高温蒸熟煮透，待豆瓣冷却用双手揉捏成拳头大小的团状，整齐码放在事先铺垫好黄荆枝叶的纸箱或竹篮中，再用黄荆枝叶盖上，不出一周，酱料团迅速发酵，还长出了或白或黄的长长菌丝，着实让人惊奇不已！

择一个晴朗的好天气，将渗透了黄荆枝叶郁香的酱料团，置于太阳下，晒干了去除霉变。此刻闻之，已有酱香味溢出，找来土陶的敞口或盆或钵便可晒酱了。

仿佛如这世间万事万物，经历练而脱胎换骨，以另一种姿态重获新生，而人类的先祖们于一遍遍尝试中，破译了事物蜕变过程中的基因密码，因而造福于子孙后代。如同徽州的臭鳊鱼，风行于大江南北的臭豆腐。

小城有家以手工晒制豆瓣酱而闻名的百年老店，偌大个晒场，半人高的酱缸一字排开，场面蔚为壮观，南来北往的人们品之难忘。

晒酱的程序并不复杂，择个土陶敞口的或盆或钵，便于透气蒸发，阳光照射面增大，以期事半功

倍。盐、酱料、凉白开水，按一比四比八配比，搅拌均匀，任由其在阳光下二次发酵。同时，罩上轻纱，避免蚊蝇惹出是非，污了酱坏了心情。

晒酱忌勤于搅和，每日清晨顺时针搅一次足矣。听过来人说，经历炎炎烈日的炙烤，酱的温度自然升高，和着高温搅动，会伤了酱的元气，晒好的酱就会发酸影响口感。

夏日雨多，备一可遮风挡雨之物，以防突如其来的大雨淋到酱里。友人笑言，晒酱犹如生儿育女，需要倍加呵护，彼此成全精彩的人生。

暴晒在阳光之下，饮露于天地之间，那饱饫日月精华，由浅变深，由稀变稠，浓香四溢的蚕豆酱，最终幻化成深褐色，算是大功告成，收藏于坛坛罐罐，以备日常之需，成就人间烟火里的一抹幽香。



乡野风光 程曜 摄

快哉咬秋

任崇喜

保，生生会把今天的女性羡慕死。只可惜，人们大多不识其真容。

那个年代，中原人吃的，绝对不是西瓜。西瓜原产非洲赤道附近，继而传至西亚地区，后传入我国中原。“竟传异种远难详，且剖寒浆自在尝。因产西方皆白色，为来中土尽黄瓢。”“汉使西还道路赊，至今中国有灵瓜。香浮碧水清洗透，片逐鸾刀巧更斜。”与明代科学家徐光启“西瓜，种出西域，故之名”的记载相吻合。

明代王象晋的描述更为精辟：“西瓜，生长在我国西部，故名西瓜，其性较寒，又曰寒瓜，其色或青或绿或白，其形或长或圆或大或小，其瓢或白或黄或红，要算红瓢者味佳，其子或黄或红或黑或白，其味或甘或淡或酸，但以酸者为下等品。”

外来的和尚会念经，外来的瓜果也受欢迎。“西瓜必参差切之，如莲花瓣形。”“嫩瓢凉瓢，正红冰凝结。绀唾霞膏斗芳洁。傍银床，牵动百尺寒泉。绿色映，恍如玉壶寒彻。”“种出东陵子母瓜，伊州佳种莫相夸。凉争冰雪甜争蜜，消得温暾倾诸茶。”……炎炎烈日，酷暑难

耐，一瓣西瓜捧在手上，张开红口白牙，风卷残云，还管什么淑女靓男风度，真的是“恨无纤手削驼峰，醉嚼寒瓜一百同”。

“立秋预日，陈冰瓜，蒸茄脯，煎香蒿饮，院中露一宿，新秋日合家食饮之，谓秋后无余暑疟之疾。”“立秋之时食瓜，曰咬秋，可免腹泻。”……立秋吃西瓜啃秋的习惯，既是解暑，也是为了防病。

《本草纲目》上说，西瓜甘寒无毒，不仅“消烦止渴，解暑热”，而且“宽中下气，利小水，治血痢，解酒毒，治口疮”。在江苏无锡、浙江湖州等地，立秋日取西瓜和白酒同食，认为可以更有效地免除疟疾。

此外，立秋日忌食瓜果，也颇有市场。有的地方认为食瓜果会使人消瘦，容易腹泻，加重身上的湿气。这应是地域差别了。

有人把咬秋也称为啃秋，认为立秋之日啃吃西瓜，能“啃”去余夏暑气，“啃”掉“秋老虎”。这个称呼，粗犷，豪情万丈，有田野之风。

田间地头，一家人席地而坐，想啃什么就采摘什么，放开胸怀，随意尽情，何等爽快？

挥手告别热浪蒸腾蝉声嘶鸣的酷暑，迎来天高云淡辽阔苍远的秋日天空，脾胃被“疰”了一个夏日，放胆贴秋膘的念头，在人的脑间蠢蠢欲动。

这时，就该咬秋了。旧时北方立秋日有食西瓜的习俗，称为“咬秋”。

读《诗经》，喜欢“七月流火，九月授衣”“七月在野，八月在宇”，常常会忽略“七月食瓜，八月断壶”。

《诗经》中与“瓜”有关的记录有瓜、匏、壶和木瓜等，如“中田有庐，疆场有瓜”“大曰瓜，小曰瓠，瓜之近本初生者常小”。这里的瓜多是甜瓜，除了生食，多用来做酱菜。我们常说的瓠瓜，俗名菜瓜，也是甜瓜的一种。专家从马王堆汉墓以及高昌故城晋墓出土的菜瓜果实和种子考证，菜瓜在中国已有2000多年的栽培史。

匏和壶，是我们俗称的葫芦。“长而唐上曰瓠，短颈大腹曰匏，似匏而圆曰壶。”只是古人的分类法，都是可以作为蔬菜的。“匏之为用甚广，大者可煮作素羹，可和肉煮作葷羹，可蜜前煎

