

小暑的美食三味



自由談
李仙雲

在這個暑氣蒸騰的小暑時節，往年總是淅淅瀝瀝、下得天潮潮地濕濕的梅雨季，今年「梅姑娘」一反常態，少了時斷時續的輕柔細密，動輒電閃雷鳴，暴雨傾城。這「暴力梅」直下得天昏地暗，屋漏路淹。在嘩啦啦的雨聲裏，我閒坐廚房細做獨屬於小暑的舌尖美味。砂鍋裏的冰糖綠豆粥咕嘟咕嘟，裊裊粥香滿屋飄散。取一瓢新麵粉揉搓輕擀，光滑勁道中有縷縷麥香盈鼻，最是美食撫人心，連濕漉漉的雨季因煙火氣，都多了一絲時光的靜美與歲月馨香。

進入小暑，也就一點點打開了盛夏的門扉，在熱浪翻湧中，莊稼蔬果也到了一年中最繁盛葳蕤之時。麥粒歸倉，家鄉每到這個時節，農人們就會做「嘗新」餃子，用時令鮮果，祭祀天地祖先，以感豐收之恩，祈人壽年豐。「嘗新」正當時，忽想起農諺「頭伏餃子，二伏麵，三伏烙餅攤雞蛋。」窗外暴雨如注，我只好就地取材，拿幾個圓溜溜、鮮紅透亮的西紅柿，再取幾枚從生態園購得的土雞蛋，來一個極具挑戰性的西紅柿雞蛋餡餃子。先將沙瓤挖出盛於瓷盤中，撒入白糖做一道「雪山蓋頂」；再將紅紅的果肉細切小丁，與炒好的雞蛋碎來個「珠聯璧合」，嘗一口蛋的滑嫩與柿的酸甜完美融合，鮮香爽口。雖汁水過盛包裹頗有難度，但我這「童子功」的捏餃技藝，很快一個個形似元寶的餃子，就如鮮花般「綻放」於籠簾上。煮熟盛於圓盤，薄薄的外皮透着紅艷橙黃，活色又生香，夾一箸入口，潤腴中裹着綿韻悠長的酸甜，香鮮襲人。小暑吃福餃，也祈個「元寶藏福」之祥瑞。

猶記學生時代，每到小暑天，父親就熬一大鍋綠豆粥。烈日炎炎大汗

淋漓中，我補課歸來，坐於風扇下，捧一碗紅綠黏香的綠豆粥，風兒拂面，粥香盈鼻，喝一口燥熱驟減。再盛一小碟母親醃製的爽口小菜，真是美得舌尖生花，消暑又提味。「夕陽場圃樹蔭涼，麥豉瓜薑豆粥香。人坐晚餐牛吃草，蚊煙影裏說家常。」每次細品慢吟王子彥的這首《夏夕》詩，眼前總浮現兒時的一幕場景：落日餘暉中，爺爺從田間勞作歸來，肩上搭着鐵鍬，手裏拿一把鮮嫩的豇豆。我們閒坐於巷口的老槐樹下，一碗綠豆小米粥就涼拌豇豆，連平日裏粗糙澀口的黑麵饅頭，都能嚼出滿口麥香。牛兒搖着尾巴在桐樹下吃草，一縷縷熏軟的艾草香在青煙中氳氳瀰漫，人們在清簡的晚餐中聊莊稼，話家常，那一幅小暑鄉間黃昏圖，一直珍藏於我的記憶中。

小暑日與遠在家鄉的髮小視頻聊天，她正捧着粗瓷圓盤在香噴噴地吃紅薯麵餠，她說這勾起一代人記憶的舌尖美味，被一位老饕突發奇想，在家鄉的民俗街用最原始的工器具製作，讓這兒時美味，引得無數人紛至沓來，一時生意火爆，成了網紅小吃。這撩人味蓄的粗食雜糧，一下子將我送回童年。在那個食物短缺的年代，母親總會將剛出土的紅薯擦片晾乾，磨成細粉。小暑日酷熱難耐，母親就用開水燙麵將紅薯麵揉搓成團，放置蒸籠上大火燙熟。取出立刻塞入餡餚床子帶眼兒的空腔裏，抬杆使勁壓下，在「吱扭扭」的響聲裏，餡餚麵就一條條被壓到籠簾上。放涼盛一碗淋上醬醋撒入蔥花，吃一口齒頰凝香，從味蕾香至髮梢。

在這汗珠嗒嗒的小暑日，最貪戀的就是舌尖的清爽之味，吃一口「福餃」，抿一口粥香，再嘗一筷子涼拌餡餚，輕輕咀嚼間，這三味美食竟讓我想起作家劉學剛的那句：「嘗到了汗滴的味道，麥香的味道，喜悅的味道。」



盛夏荷花香



市井萬象

盛夏時節，北京市圓明園遺址公園內二百多個品種的一千餘畝荷花盛開，吸引大批遊客和市民前來賞荷避暑。

新華社

「紅嘴綠鸚哥」



如是我見
吳捷

一九九七年暑假，我去承德避暑山莊玩。偶見路邊一排普通的宮殿前，停有一輛灰色麵包車，儀表板上放一薄冊，土黃封面，縱列四個漢鼎繁古印體大字「還珠格格」，貌似還有劇組在樓內拍攝。當時《雍正皇帝》、《宰相劉羅鍋》之類古裝劇很多，所以我心中不屑：「又在拍什麼清宮劇……」

後來方知，彼時我與皇阿瑪、小燕子和童年陰影容嬾，其實只有一牆之隔。

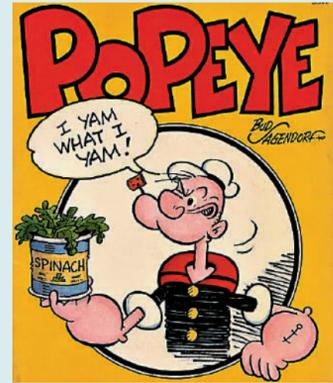
卻說《還珠格格》第一部有一集，眾人微服出行，河畔草地野餐，菜一道道端上來。皇阿瑪問紫薇：「你炒的這個紅桿兒綠葉兒的是什麼菜啊？」紫薇答：「紅嘴綠鸚哥。」鄂先生（鄂敏）在一旁撇嘴：「不就是菠菜麼？」五阿哥湊趣兒：「在這青山綠水中吃飯，必須詩意一點哦。」皇阿瑪附和：「就是，你們帶兵的人太沒想像力了！」

隨後是五阿哥橫持長長一束菠菜，辛苦咬嚼卻滿臉詩意的長鏡頭。

過去在中國北方，入春時菠菜海量上市，價廉如土，家家大吃特吃，其實也因為沒什麼別的蔬菜。翟鴻起《老饕說吃》和梁實秋《雅舍談吃》都提到過，老北京人貧嘴，說菠菜吃多了，會把腦門兒吃綠，所以別去前門外珠寶市，免得被當塊翡翠給賣了。早年春晚小品《昨天今天明天》，來自遼寧鐵嶺的白雲大媽（宋丹丹飾）說，大叔（趙本山飾）年輕時，總找機會向她暗送秋波，「秋波，就是秋天的菠菜。」菠菜入秋，桿兒粗葉兒老。清吳其濬《植物名實圖考》引蘇軾詩「北方苦寒今未已，雪底菠菱如鐵甲」，說黑龍江的菠菱（菠菜古稱）厚勁如箭鏃，確如鐵甲。如此「秋菠」適合曬乾後儲留過冬，所謂「接短」，是昔日北方冬季饋贈佳品。如今菠菜四季供應不絕，綠腦門兒之類老話也就漸漸為人遺忘了。中國北方曾有些奇奇怪怪的民間信

仰，比如認為吃鹽太多會變成燕巴虎兒（蝙蝠）。吃菠菜倒不至於變成翡翠，也許反而會像美國老漫畫《大力水手》（Popeye the Sailor）的主角，吞下一罐菠菜就會突然變成肌肉男，力大無窮。據說漫畫作者是為勸誘小朋友們仿效，多吃營養豐富的菠菜。科幻、漫畫、電腦遊戲中的眾多英雄，各有克敵制勝的法寶，吃下即可變高變壯或武器升級。如今閒逛超市，但見藥丸藥粉五花八門：補充維生素ABCDE的，加強鈣鐵鎂鋅的，還有魚油蝦油魚肝油，香草味的蛋白質粉，橘子味的纖維素粉……假如我每種吃一粒或一勺，加上赫胥黎小說《美麗新世界》裏的「快樂神藥」Soma，還有電影《1942》裏吃一顆就七天不會感覺餓的「長效救荒丸」，十全大補，會不會也變成超級英雄，刀槍不入？

想得美。人體對藥丸藥粉的神奇效力無法全盤吸收，所以最好從天然食物攝取營養。菠菜非常百搭，涼拌、焗、湯、炒，調「翡翠」色點綴，都可以。在中國見到的菠菜都是「紅嘴綠鸚哥」，葉細長，帶着紅色的根；美國的菠菜都已除去根莖，只餘橢圓形葉，洗得乾乾淨淨裝在袋中。想做小白兔吃草了，打開口袋抓一把即可。較嫩的菠菜適合涼拌，快手的人不妨試試菠菜炒雞蛋，「秋菠」可做餡兒、熬菜粥。歐美烹飪，意麵、奄列（煎蛋卷）、沙律、



▲美國老漫畫《大力水手》（Popeye the Sailor）。

法式鹹批（quiche），菠菜都是主角之一。

日本借中國對菠菜的古稱，名之「菠薐草」（hōrensō），發音恰與日本上班族的三大準則（報告hōkoku，連絡renraku，相談sōdan）起首字諧音。菠菜在日本料理中常用於做涼浸菜（おひたし）或加芝麻的涼拌菜（胡麻和え）；菠菜焯水，冷卻，瀝去水分，切細。由此加昆布高湯、醬油、砂糖及酒，浸泡約半小時後賞味，即是涼浸菜；將研磨好的芝麻、酒（或味醂）、醬油、糖乃至味噌混合，與菠菜拌勻就成了「胡麻和え」。

《還珠格格》的紫薇，一如瓊瑤作品中的眾多女主角，是古典詩詞大王。小燕子則是紫薇的鏡像，斗大的字不識一籬筐，把《禮運·大同篇》裏的「鰥寡孤獨」讀作「魚家瓢蟲」，很像連自己名字都不會寫的韋小寶，將頌聖的「堯舜禹湯」聽成「鳥生魚湯」。（金庸、瓊瑤的晚期作品，主角都是半文盲的反英雄，算不算一種巧合？）草地野餐，小燕子告訴皇阿瑪，正在烹飪的是「叫化雞」。皇上皺眉，認為菜名不雅。紫薇連忙圓場道：叫化雞另有別名，烤兩隻就是「在天願作比翼鳥」。於是龍顏大悅，紫薇見機把端上來的村野菜餚都以唐詩美化：野草、桑葉，名為「燕草如碧絲」、「秦桑低綠枝」，豆腐是「漠漠水田飛白鷺」，炒雞蛋是「陰陰夏木轉黃鸝」，叫化雞外面的泥殼是「黃鸝一去不復返」，吃剩的雞是「鳳去台空江自流」。皇阿瑪感嘆：「朕服了你了！」

瓊瑤和我一樣，熟讀《唐詩三百首》，紫薇瞎編的菜名出自其中的五首詩，作者分別為李白、王維、白居易、崔顥。普普通通的菜，平平淡淡的日子，心中存個「趣」字，看到的就不是菠菜、豆腐、叫化雞，而是紅嘴綠鸚哥、白鷺、比翼鳥的詩情畫意了。

我常將生菜、胡蘿蔔、洋葱同炒，搭配去骨雞腿肉，美其名曰「三英戰呂布」，家人卻稱之「老三樣」。借用皇阿瑪批評鄂先生的話說：「太沒想像力了！」

《讀者》的讀者



人與事
延靜

我老伴被《讀者》迷住，她抱着《讀者》和其他雜七雜八的雜誌，不肯放下。

這裏說的《讀者》，是一份雜誌，過去曾叫《讀者文摘》，主要刊載中外名作，後來改為現名。

二三十年來，老伴讀的《讀者》和其他雜誌，已經一大摞。她讀書，一個字一個字地看，近似默讀。算來她讀的《讀者》和雜誌，已經上千萬字。

老伴為什麼如此喜歡《讀者》和雜誌，我想了很久。歸納起來，她認為，中外古今雜文，她喜歡；人物長篇紀事文學，她更喜歡。她說，在《讀者》中，讀到許多中外名人事跡，讀得很過癮，對她有很大激勵。

她在讀罷一位在大山裏任教的教

師張桂梅的事跡後，寫了一篇文章，感慨地說，「是她以自己的實際行動挽救了山區的孩子們，為國家的教育事業作出很大貢獻。」

她讀罷描寫林巧稚一生的長篇事跡《林巧稚傳》後，又在文中寫道：「我是含着淚讀完這本書的，以前只知道林巧稚是我國著名的婦產科專家，北京協和醫院婦產科主任，很多女性患了婦科病或臨產之前，都去找林巧稚大夫治病或接生，我的女兒就是在協和醫院婦產科出生的，雖然不是林大夫親自接生，但是查房時經常見面，和藹可親，印象十分深刻。」她的這篇文章《萬嬰之母》，還登在《大公報》「大公園」上。

家中書櫃的書她都讀遍了。老伴今年虛齡已九十，讀書經常在深夜。我多少有些擔心，勸她改一改時間，她說那是她最美好的時光。夜深人靜，正是讀書時，我理解她，由着她去吧。

坐看古皖入畫圖



燈下集
李丹崖

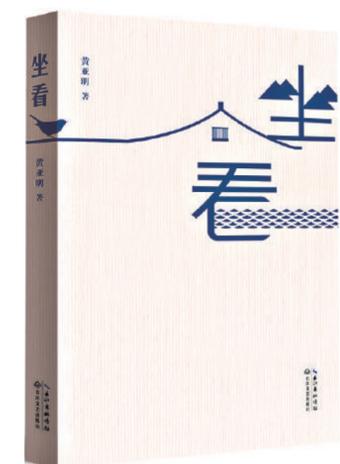
黃亞明的散文集《坐看》出版了。很難得。難得是因為亞明先生的文筆那麼老辣，對於出書這件事卻這麼矜持。這讓人聯想到一位長相那麼風姿綽約的女子，卻很少出門，巧笑倩兮，美目盼兮，望而不見，搔首踟躕呀。

讀過亞明先生文字多篇，那些年他的專欄如雨後春筍，開遍大江南北。我喜歡日日趴在他的博客裏，酣讀之，過癮。第一次見到亞明先生是他來亳州，另一位文友做東，帶了瓶酒，我陪他喝了一杯，我天生不是盛酒的傢伙，飲少輒醉。印象中，那一次，亞明先生給我分享了兩三家內地名報名刊的編輯信箱，如此慷慨，儼然北方平原上豪氣干雲的漢子。

中間的這些年，接連不斷讀到亞明先生數篇，比如他大話水滸市井，再如他講述家鄉人文往事，細敘古皖風物，他的筆鋒不再那麼凌厲，而是拙了，靈力卻很足的那種拙，一落筆，讓人想起岳西的山巒間落了雨，一山亂翠，滿湖漣漪，他是山水之間披着蓑衣的釣客。當然也見到亞明先生幾次，多是在作協組織的採風活動上，他皮膚黝黑，個子很高，至少是比我

高，戴着一副眼鏡，言談之間，夾雜着少許岳西方言，一張口，就是岳西韻致。

《坐看》展開，就是滿滿的岳西韻致。在《鄉年》之中，我讀到的是他少年的記憶，以及故鄉流年在心靈冊頁上的



▲黃亞明著《坐看》。

貯存。一個作家說到底，筆力深淺，寫到最後，拚的首位度是經歷，其次才是思考，亞明先生的故鄉黃泥坡村在他的筆下，騰挪閃躲，又撲朔迷離般呈現，他在本書中的很多章節，都有故鄉若隱若現的痕跡。當然，對於故鄉來說，它在很大程度上，增添了一個作家的文字魅力源泉。

《坐看》中的文字，總讓我想起古代文人的冊頁和手卷。亞明先生的筆墨是綺麗的，總有很多意向紛紛跳出來撩你，江南的一隻老壺，汨汨吐出的也有岳西翠蘭的茶香；宣州山水的一片霜色，讓人讀到了徽宣的紙箱墨香；青陽諸峰的晨光山色，竟然讓人讀出了撲面而來的嘉茗氣韻；竹瀑流喧嘩的溪聲，古井園中的一眼幽泉，一靜一動，呈現了兩般風姿；岳西高腔與劇團巷的梨園韻致，裹挾了地方風物，有一種地域顆粒度的粗糲感，卻讀得讓人拍案。

書中文字發表在期刊時，多是以一組一組的形式出現的。呈現在書卷中，卻是散落如花瓣，落英繽紛之姿，讀之，如落了一頭花雨。這樣的花雨，多半還是入了夜的，承接了夜的靜氣，或是在清晨，融

合了「譬如朝露」的短暫、清澈而美好。皖西南的山水軒昂，昂着頭走進他的筆底來，八皖山水風物明麗，無需穿戴打扮，就環佩叮嚀地走進他的視線，大有待他檢閱的意思。

《坐看》是人近中年的黃亞明對過往的梳理與坐看，有一種月近中天的清明。他喜歡在自己的文章中，有意無意把自己擺進去，比如《霜果記》中「大別山南，山道婉約，千迴百轉，秋風吹動清遊少年影像」，清遊少年即他；再如《快哉記》中「暮晚，一個人，一河蒼枯山水，與我舟一芥，夢裏野狐禪，不亦快哉」，那個人亦是他；還有《天上大風》中「當時有四五閒人喝茶，需添茶杯三四盞，且等風雪中叩門的閒人一個」，那閒人還是他……散文是「說我」的藝術，黃亞明在《坐看》中表達得淋漓暢快。

文章是案頭的山水，《坐看》之中的山水是古皖冊頁，一頁頁翻過，好似穀雨節氣風拂岳西茶園裏的一旗一槍，好文字如茶，用讀者的目光和涵養來炒，亦發酵，至於最終是綠茶、紅茶還是黑茶，得失寸心知。