

只在花开的季节才会忆起,那一树繁花和盛夏流年。

木槿花开

木槿花开在盛夏。清晨起来,看小区里的木槿花,紫一朵,白一朵,粉一朵,在角落里静静地开着,岁月流年,日子静美,酷热的夏天,似乎也有了几分清凉。

经过单位的花园,途经木槿树,仰望那些花,每一朵都是那么娇艳,单瓣的纤薄,重瓣的丰满,滋润的花粉仿佛香雪,一些细小的昆虫在蕊和瓣之间忙碌地穿梭——恍然之间,意识到自己参加工作已经十五年了,木槿花年年盛开,依然是这么清雅。自己呢,早已是人妻人母忙忙碌碌朝出晚归满身尘土飞扬。花依旧,容颜失,让人忍不住感叹青春的短暂,世事的变迁。

旧日乡间,木槿花是可以吃的。清早摘来,去蒂,掰开,洗净,稀面糊里蘸一下,油炸。炸出来颜色依稀尚存,形状还能保持花的样子,是一种很小资的吃法。或者多加面粉,上屉蒸熟,这种吃法要平民一些。也有做汤的,木槿花豆腐汤,清香滑嫩,在老家曾经是一道家常食物。

中学的校园里有一株极高大的木槿树,树形疏朗,花朵是重瓣的粉红,朵朵都有拳头大,开得又多,有时候一开上百朵。在凋敝的校园里,这株木槿是一道让人惊艳的风景。记得一个暑假,我和同学到校园赏花,看到一位女老师在树下画画。画的是水粉,颜色处理得半透明,大朵的木槿花似乎浮在雾气里,花瓣上有一层牛奶般的色泽。那一天,我们跟老师学了画,还留在她家吃了一餐,餐桌上就有那道木槿花豆腐汤。

女老师当时正经历婚变,一个人住在静寂的校园里。她的事情,我们因为年少,也不敢问,只隐隐觉察到她的郁闷。她感情的结局如何,我们都无从知晓。

如今,木槿花还在开,看画的师生早已星散,各无消息。只在花开的季节才会忆起,那一树繁花和盛夏流年。

喜欢《诗经》的一篇:“有女同行,颜如舜英。将翱将翔,佩玉将将。彼美孟姜,德音不忘。”这个“舜英”,就是像木槿花一样貌美的女子。



登瀛

出水芙蓉 吴江 摄
刊头书法 臧科书

新收的大麦磨一磨,新麦粳子粥煮出一大锅,新蚕豆炒一炒,新蒜瓣子拍一拍,新菜籽油淋一淋,吃蚕豆喝粥,喝得认不得家。这是夸张修辞。

炒蚕豆

炒蚕豆,吾乡夏日饭桌上的一种“咸”。

将干蚕豆淘洗干净,用铁锅炒,炒至焦而不糊、豆香四溢,往锅里加适量清水,煮至软而不烂。后盛起,滗水,加盐、生抽、香油、蒜泥之类调料拌一拌,一道蚕豆“咸”就做好了。

说是炒蚕豆,炒好又水煮了,说是煮蚕豆,又非清水直接煮;如此看来,这蚕豆“咸”一时没找到确切的名称也就不难理解了。要说得科学一点,应当叫“凉拌水煮炒蚕豆”,哈哈,复杂了。在炒、煮、拌这几种操作当中,炒最能体现其风味特色,所以,还是称炒蚕豆相对稳妥。

做这个炒蚕豆“咸”,说来简单,但简单不一定容易。要做得好,还是有一些讲究的,尤其是火候与调味。

蚕豆炒得焦而不糊为佳,皮不焦则豆不香,糊了就会破坏营养,糊的食物吃多了也有碍健康。炒的时候火不能太猛,不然豆皮一下糊了,里面却还未熟。从前乡村土灶铁锅炒蚕豆,一般两个人协作,一人灶下烧火,一人灶台前不停翻炒,持续地、均匀地加热,这样炒出来的蚕豆好吃又好看。有时候没有帮手,一人锅上灶下忙得一头汗,还不免顾此失彼,炒出来的豆有的糊了,有的半生不熟。

炒好后水煮,也要注意火候。干蚕豆一炒,很硬,煮一下使之适度变软,不至于太费牙,但也不能文火慢炖,太烂则少了嚼劲。大火快速煮开,随即盛起调味,这样蚕豆在继续吸水胀大的过程中吸纳的就是调料,易入味。

当然,有人“磨子”(牙)好,偏喜欢硬蚕豆,那就不用煮,炒好后用少量清水在锅里喷一下,热锅热豆子,霎时水雾蒸腾,然后盛起调味。

关于调味,加盐放酱油的学问不大,关键是用油,最好的味道不是放芝麻油,而是菜籽油,菜籽油堪称炒蚕豆之灵魂。

生活条件好了,这道小菜不多见了。早几年想起来,特意做了熬个饽,却没吃出当年的味道。其后竟在一家星级酒店看到了,这不是蚕豆“咸”吗?是的,乡音见里的炒蚕豆做成精致的冷盘,登大雅之堂。灯光一照,其色诱人,一尝,惊

艳。打问加工秘诀,答曰菜籽油,若言其妙,只此一条。我听了恍然大悟,原以为芝麻油才是上好的,却不知各有各味,而味之妙正在于搭配。

晒干的老蚕豆炒熟了再煮一下拌成“咸”,这样的吃法乃吾乡特色。小满芒种,麦子登场,蚕豆和菜籽也老了。新收的大麦磨一磨,新麦粳子粥煮出一大锅,新蚕豆炒一炒,新蒜瓣子拍一拍,新菜籽油淋一淋,吃蚕豆喝粥,喝得认不得家。这是夸张修辞。有蚕豆“咸”助力,薄粥多兜两碗一点不费事。蚕豆“咸”还是下酒美味,吃两个豆喝口酒,弄一碗乡村土法酿造的“大麦冲子”,这酒劲可大,真能喝得认不得家呢。

蚕豆的吃法很多,未老熟的青蚕豆当蔬菜,可以进行各种加工,最简单的是水煮蚕豆。鲁迅先生《社戏》写一群半大孩子夜里摇船去邻村看戏途中“偷”罗汉豆煮来吃,吃的就是盐水煮蚕豆,这是小说里的故事。生活中,水煮蚕豆也深得孩子们的喜爱。初夏熏风来,蚕豆荚饱鼓鼓,剥出豆来,以针线穿成珠串,煮熟了,将蚕豆项链挂在脖子上招摇过市,一边玩耍一边吃豆,此乃儿时一乐。

比较而言,炒蚕豆“咸”的印象更为深刻,虽有清香,却也有清贫生活中的一丝青涩。品尝到这一丝青涩,是一种成长。不过,时光会过滤清苦,记忆会积淀香甜,所以回忆往往自带“美颜”。

鲁迅就以孩子的口吻感叹道,“真的,一直到现在,我实在再没有吃到那夜似的好豆——也看不到那夜似的好戏了。”这是小说家之言,但我相信这样梦幻般的抒情就是作者本人的情感体验。鲁迅在散文集《朝花夕拾》的序言中念叨罗汉豆,“是极其鲜美可口的”“曾是使我思乡的蛊惑”,足可见作者的心底波澜。

我也曾走过不少地方,似乎并未见到吾乡这样的蚕豆“咸”。试着以“蚕豆‘咸’”为关键词遍翻网络若干图片,把眼睛看酸,也未见吾乡这样的蚕豆“咸”。

这样的夏日,想吃蚕豆“咸”了,就动笔写写。本来,也就一般想想,念及鲁迅先生有关蚕豆的感叹,忽然很想很想。

携梦飞翔

看着孩子们从“金榜题名”门里,精神抖擞地鱼贯而出时,我忽然觉得鼻子酸酸的,眼泪止不住流下来。

“挥手自兹去,萧萧班马鸣”,送孩子们“出征”,就意味着要跟他们离别。他们即将进入新的“阵地”,继续携梦飞翔。

携梦飞翔的日子是美好的,同时如未成熟的果子一般,也是青涩的。但是远方闪闪发光的路,总能吸引我们不断地奋力前进。

三十年前,我正在经历高中那段携梦飞翔的日子。

“早饭!早饭来啦!”班上一个小小个男生,兴高采烈地跑过来报信。我看见班长和生活委员抬着一大木桶粥,“哼味哼味”地往班级走来。班长的脸本来就很黑,背也有些弓,重压之下的他,脸似乎更黑,背也更弯了。

我看着那桶能照见人影的粥,叹了一口气,然后舀了一碗,避开吃着大饼油条的同学,躲到人少的地方默默喝完。

那时候我们的早饭,除了食堂提供的粥以外,就只有一个商贩卖的大饼油条。但对于我们这些整天吃不饱的高中生来说,大饼油条就是人间美味,大家每天争先恐后地去买。可是我的兜里就跟洗过的碗一样干净,再饿也没有办法,而且也不能跟任何人抱怨,只能干挺着。我的父母都是老实巴交的农民,为了给两个哥哥盖房子,他们已经花光了所有的积蓄,我的学费和生活费,大部分是跟别人借的,我当然不能再张口跟他们多要钱。况且能够坐在教室里学习,是当时很多女孩子奢望的事,我当然更不能身在福中而不自知。邻居家的女儿,比我高一届,考上高中后,我亲眼看到她背着行囊都已经出发了,可还是被她反悔的母亲拦了回来,就因为她是女孩子,必须要把上学机会留给她的弟弟。其实我妈也觉得女孩子就应该多学学如何做家务,如何做针线活,然而我偏不想,我想活出不一样的人生,母亲最终没有拗过我。

在邻居们眼里,我是被宠得有些“过分”的女孩,他们非常不以为然。所以我必须学有所成,既是为了一家人的尊严,更是为了我的梦想。

于是我起早贪黑,玩命学习,迸发出前所未有的奋斗活力。早上同学们还在睡梦中,我就悄悄溜到学校花园里去背书,有时靠在树干上,有时坐在花台上,有时候则踱来踱去的。晚上同学们都回宿舍后,我还留在教室里刷题。为了节约纸张,我把作业本放到讲台上,然后在黑板上打草稿,算出结果后,再转过身来写在本子上,弄得身上老是有粉笔灰。

高三那一年,我由于营养不良和压力过大,头疼得要炸开一般,瘦了十几斤。但我始终没有放弃希望,咬牙坚持了下来,最终获得了师范学校的录取通知书,从此开启了和母亲不一样的人生之门。

如今,我的学生们是幸运的,这几十年来,国家飞速发展,人们生活蒸蒸日上。孩子们不必如我似的忍饥挨饿,也不用担心会失去学习机会。他们在携梦飞翔的日子里,一定会有属于他们的希望,有属于他们的青春活力,当然也会有属于他们的成长天地。

一路走来

刘翠

盐阜食俗

陈俊江