



夏天的菜场,色彩最是丰富,紫茄黄瓜红辣椒,青菜绿豆白萝卜,端的是姹紫嫣红。有时还可以买到莲蓬,一只只青莲蓬,堆在水灵灵的时蔬边上,仰着脸笑,露出一颗颗饱满圆润的莲子,五元两个,我常买四五个回家。夏天食材丰富,青梅泡酒、杨梅酸汁、醋浸嫩姜、生啖莲子……都是我热爱的夏天味道。

莲子清如水

王寒

青莲子要拣嫩的吃,青皮里裹着白子,轻轻一咬,一股清气破空而来,清口的浆汁,如同秋天早晨深山弥漫着的白茫茫雾气,如同冬日清晨湖面升腾起来的空茫茫水汽,清爽、清鲜、清甜,总归是一个“清”字。夏天的瓜果过于甜蜜,我需要莲子豆蔻少女般的小清新。

有时候,我也会跑去乡下的荷塘,找农民直接买新鲜的莲蓬和莲蓬。莲花两元一枝,买个十来枝,当夏日清供。青莲蓬,农民在荷田现割,有长长的青柄,新鲜得仿佛带着水汽。买一二十枝回家,先折下几个青莲蓬,当零食,拣出里面的莲子,莲蓬芯都不除,就放在嘴里,咬得咔嚓咔嚓,一嘴的鲜嫩清甜。《金瓶梅》中,有生剥鲜莲佐酒吃的故事,西门庆从外面回来,与潘金莲在新花园内饮酒,潘金莲纤手拈了一个新莲蓬子与他吃,西门庆不解风情,道:“涩刺刺的,吃他做甚么!”至于剩下的长柄青莲蓬,让它自然风干,变成黑莲蓬后,插在客厅立地的郎红大花瓶,颇有禅意。

清莲子是宋代小令,清口清鲜,干莲子是楚辞唐诗,有厚重之味。初熟的莲子清甜爽口,莲蓬芯也是甜甜的。干莲子老成持重,用于煲汤,红枣莲子汤、银耳莲子汤,是滋润的甜点。江南一带,每逢婚娶的喜宴上,还有冰糖莲子羹,取莲生贵子之意。过年的八宝饭里,也少不了莲子。

莲子煮粥,最是常见,谓莲子粥。用于煮粥的,还有荷叶。团团的荷叶煮粥,一锅碧绿。或者摘了荷叶做荷花鸡,干荷叶则拿来裹食或者泡茶。从前乡间,拿干荷叶裹食,从村头的熟食摊里,切几片猪肉,用干荷叶裹着,再打半斤酒回家,是辛苦劳作后对自己的犒劳。

文人吃得精细。《山家清供》是南宋

士大夫的私房菜谱,里面有一道“莲房鱼包”,听上去甚是风雅:截掉嫩莲蓬的底部,剥掉内瓢,留下莲孔,把酒、酱、香料与刺成泥的鳊鱼肉,填充在莲房内,再把底部盖上蒸熟。为了美味,还要在莲蓬内外涂蜂蜜,食用时,蘸取莲、菊、菱制成的“渔父三鲜”。这道菜是林洪在太子老师李春坊的家宴上吃到的,他吃得兴起,当即赋诗一首:锦瓣金囊织几重,问鱼何事得相容?涌身既入莲房去,好度华池独化龙。恭维李春坊

要鱼跃龙门!李老师一听,高兴,请林洪白吃之外,又送了他端砚一枚、龙墨五笏。《山家清供》里,还有一道叫“玉井饭”,把鲜嫩的藕切成细块,把新鲜的莲蓬子去皮去心,等锅中米饭稍微沸腾时,投入藕块和莲蓬子,叫玉井饭。这个比莲房鱼包做法简单多了,在我家试做了一回,端上来时,彪兄说,嘿,什么玉井饭,不就是盖浇饭吗?

古人爱荷如狂,给荷的不同部位,都起了不同的名字,荷的茎为茄,叶为蕖,花未开时为菡萏,已开花者为芙蓉,粗根为藕,细根为蓂、果实称莲、种子称荷、莲芯为蕙、果托称蓬。一株荷中,只有叶和花,能冠以“荷”字,即荷叶、荷花。

中医眼里,荷的一切都可拿来药用。莲的花花果果、根根叶叶,各有用处,荷叶、莲蕊能清暑热。莲芯长如钩,略带苦味,古人道“苦如蕙”,说的就是莲心之苦,凡苦物皆能清心去热,莲芯能去心火,可治口舌生疮。江南夏日,暑湿之气重,用莲芯泡茶喝,谓之莲心茶。至于果壳莲蓬,还能醒酒和消淤。

我喜欢植物遵从节气,如约而来,比如初夏,牵牛花和木槿花开,盛夏,荷塘里,有红白荷花,家里的冰箱,有冰镇莲子。我喜欢花草的陪伴,住白云山下时,一觉醒来,窗外有三两株桃花,或紫色桉花,住钱塘江畔时,晨昏之间,窗外有江上的薄雾和落日的余晖,偶尔还可见潮来潮往,盛夏的清早,阳台上一盆荷花,开了两三朵花,让人心生喜悦。

国人爱莲。《诗经》一开篇,便荡漾着水乡清气,窈窕淑女,采着左右流之的荇菜,而到了南北朝,采荇菜变成低头弄莲子,莲子清如水。莲子即怜子,有无限的缱绻。

从前故乡河泽、池塘众多,池上、湖上、田间,遍地是荷,尤以东湖荷花最为出名,文人夏日在湖中,要饮着筒酒——一种盛在荷叶上的酒。农家养荷,大抵把它看成经济作物,没人闲得发空,只为清赏,也没人把它跟“仙气”“高洁”联系起来。“最喜小儿无赖,溪头卧剥莲蓬”,有莲的地方,就有剥莲子吃的稚子顽童。

莲子生命力顽强,那些沉睡地下千年万年的古莲子,被挖掘出来,重新播种,依然能萌芽、长叶、开花,只是那一朵朵风中摇曳的清莲,懵懂不知,花开一瞬,人间已是千年万年。

冗长夏日,疫情反复,孩子们的难熬可想而知,生性好动爱动的男孩如何寻找一片乐趣?或许一部好电影带来的欢笑,能穿越时空,感动人心。

画面,男孩帕西看着不小心被自己烘焦的三明治,逗趣地说,还好是送给他们吃的,不付钱。此话一出,边上的父亲颇为惊讶,立刻把儿子喊下流动餐车。这是电影《落魄大厨》,令人难忘的一个情景。

按通常思路,接下来父亲对儿子重则痛斥一顿,轻则教训几句。然而出乎意料,影片中的父亲卡尔却对儿子直抒情怀,一番语重心长。

父亲告诉儿子,他爱烹饪,可以说是生命的一部分。这个工作让他充满希望,美食带给人们欢乐。普天下所有的人都喜欢美食,那是人生一大享受。卡尔说,或许他不是一个好父亲,也不是一个好丈夫,但是个好厨师,擅长料理,一心要把最好的食物分享给他人。

一个父亲以自己的观念启迪儿子,朴素的语言激情炽热。帕西睁大双眼,似懂非懂,但被触动,要把最好的东西呈现给别人。其实道理很简单,让

寻找暑假的乐趣

秦建鸿

他人享受你所热爱的东西,给自己增添一份喜悦。

《落魄大厨》故事一开始,暑期来临男孩放假了。但是父亲却被解雇了,只为坚持餐厅菜单创新,卡尔和老板引发争执丢了工作。于是卡尔带着儿子,前往迈阿密开始在流动餐车上创业。

与其说《落魄大厨》是一部关于厨师的影片,不如说是父子情深的故事。

这个暑假对男孩来说美滋滋的,旅游观光尽享美食,且能学学厨艺,乐在其中。购买餐车设备时,卡尔特意选了一把刀送给儿子。这是厨师刀,真正的厨师刀,这可不是玩具,你懂吗?这东西很锋利,不小心使用就进医院,这是厨师的刀,必须保证刀的锋利。父亲言简意赅毫不啰嗦,却是层层推进谆谆告诫。努力工作需要优质的工具,好工具更需要精心呵护,一份责任心悄然植入男孩心中。

我们早已从朱自清的《背影》感受父亲慈祥的厚爱,本片又让我们体悟父亲细腻的教诲。但是父子

间的矛盾也会暴露,人之常情各有各的理。

好动的男孩在清洁餐车时发挥得淋漓尽致,使出浑身解数擦洗,帮了父亲大忙。因为难以忍受冰箱的异味,帕西随手扔掉了冰柜盘子。而父亲却痛惜被扔掉的盘子,强令儿子把它捡回来。倔强的男孩终于忍不住爆发了,干脆丢下手中的活儿不干了,走开生闷气。

帕西的举动好逗趣,引爆观众。这一次父亲没发怒,或许他觉得有点内疚,毕竟儿子只是10岁的男孩而不是自己的助理。

父亲向儿子坦诚道歉,一场父子较量迅速化解,擦出父子情深的亮点。父亲犹如坚固的港湾,男孩将在这里扬帆启航。

流动餐车开始运营,

卡尔和他的助手精益求精,制作的古巴三明治一口咬下去美味无比,吸引了众多的食客。

帕西忙里偷闲刷手机,发推文上传视频再加卡车定位图,歪打正着引来众多粉丝,生意热火朝天。卡尔颇为得意,赞誉儿子是营销专家。

故事从头至尾充满温馨,暖意盎然。随着车轮滚滚,流动餐车一路前行,异国风景尽收眼底,伴随奔放的拉美音乐,阳光、沙滩加上妙不可言的三明治,美得令人陶醉,不知不觉和帕西一起度过快乐的暑假时光。

趁着好心情,不妨自己动手做一道餐,美美味道,准保全家乐开怀,凑巧完成一份暑假家政作业。

正如片中歌曲所唱:我现在就准备好了,当我的火车停下来时,我就准备好了……

上海苦夏,高温加潮湿,寝不安席,食不甘味,忽然想吃白米粥。并不需要配什么菜,只将海鲜酱油往米粥里淋上那么一点,佐一小碟酱黄瓜。饭后泡杯绿茶。极其清简的一餐,回味却浓淡。倏然间想到晋北一带数见不鲜的“酱油拌饭”,因为用的是当地特制的“黄瓜酱油”,味道殊绝。

在各种腌制酱菜里,黄瓜或许应该算是一等一的爽口清鲜?但黄瓜若想腌得好,一定要用大酱,且得是上好的大酱才行。现如今市面上随处可见的大酱,很多吃起来只是一味地咸,咸至发苦。

记忆中,每逢入秋,黄瓜大量上市,奶奶多多地买回来,清洗后无需改刀,就直接将整根的黄瓜先用粗盐粒“杀一杀”,是为使其自带的水分给尽可能地沥出来。然后找一处干燥阴凉通风处彻底摊开,稍微晾它一晾,入缸。

一层黄瓜,一层酱。面酱绝然不行。面酱只是用来蘸小葱吃北京烤鸭滋味尚可。一层黄瓜,一层大酱,将黄瓜在大缸里层层叠叠码好。静置片刻,黄瓜自身的水分会被大酱再“杀”出一些,这时候则需要“翻缸”,奶奶叫“倒缸”。

腌制酱黄瓜,最好有两个缸,翻来倒去,把上边的倒至下边,再把下边的翻上来。接下去的几天,隔日就倒那么一趟,估摸着倒个十来趟。当看到缸里的大酱变得越来越稀,越来越稀,渐成水样之时便不用再倒了。

这个时候大缸里的酱水,完全是黄瓜自身分泌出的鲜美汁水,待等秋高气爽之时,将酱缸里表面的一层酱水物取出,这便是《随园食单》里所说的“秋油”,晋北人习惯叫“黄瓜酱油”。

上班眼瞅要迟到,来不及吃早饭,最好便是冲一碗黄瓜酱油汤。只需在碗底捏一小撮虾皮,喜欢紫菜的可以放那么一星半片,我爱吃香菜,来根香菜,最后把黄瓜酱油倒点,凉白开一冲就得。大口喝吧,消暑,鲜!眼下市场上所能买到的酱油,无论国产、进口,完全无可相较,怎么都不是那个味。

热天里烧小菜,用酱黄瓜尤其好。精肉切丁,酱黄瓜切丁或切条,冷油热锅,大火快炒,三五分钟便得。我十分喜欢吃白吉馍,实则就是白皮烧饼,拦腰横剖开,将那肉丁炒腌黄瓜夹进去,想想已然垂涎三尺。

黄瓜酱油是晋北人家祖祖辈辈世代相传之物,大小店铺里绝然买不到。现代人只知道日本酱油好,韩国酱油可以直接拌饭来吃,倘若你尝过黄瓜酱油,高低立现,毕竟稍逊一筹。

在太原,很多饭店里都有卖酱油炒饭,吃起来薄寡无味,尚不及上海的葱油拌面,但意思是那么个意思。

酱油其实是晒大酱的衍生品,必经“晒”这一过程。整整一夏天晒下来,入秋方才味道深浓,“秋油”由此而来。记忆中,奶奶每次腌两大缸的酱黄瓜,待到秋日之时也只不过只得那种老式酱油不满两瓶黄瓜酱油。那种绿色玻璃酱油瓶现在还有吗?

想起许多年前参观郭沫若故居,先生那间既可打牌兼可习字的书房里,一眼看到了这种瓶子,端端地摆在书案一角,盛有大半瓶墨汁。浓绿配墨黑,绝美。

日本清酒的瓶子都挺大,那晚跟友人在馆子里喝完酒,特意将空瓶带了回去。摆放在电脑桌上,因为没墨汁,于是注入半瓶清水。小区门口有人卖鲜莲蓬,买一株插进去,比插花有意境。

酷夏话酱油

王蓉



沐浴图

(中国画)

蔡育贤

虞美人·雾中即景

张荣兵

几两小酒细细语,万丈豪情淡淡风,明月独自倚楼中。

清夜无尘听蛙鸣,一琴一酒一溪云,虚名浮利懒劳神。



晨跑回去的路上,在小道拐弯处的铁塔下,遇见一片小竹林。有零星的露珠,悬挂在竹叶尖下,阳光一照,如婴儿的眼睛。那一刻,有个声音划破时空:还记得故乡的竹林吗?还记得竹林里的露珠吗?

故乡冯家堂,是个东西走向的长条形的大宅基,北面紧挨一个长条形的竹园。竹园里有块水泥板,四个角,搁在四个用砖头垒起的方柱上,两尺来高,有两张拼合的八仙桌那么大,表面因长期刷衣洗被,被磨得溜光。清晨,我俩经常坐在水泥板上晨读。你语文好,我便送你一个“诗人”的绰号,我数学好,你便唤我“数学家”。

有一年春天,竹园里的春笋正破土而出。我们背靠背地坐在水泥板上晨读。你突然用肘顶了顶我的腰,激动地说,数学家,快来看呀,多美的晨露呀。你猛拍了几下我的背,拍得我咳嗽连连,说,你快看,多美丽的大自然呀。我抬头,迎着东边的阳光看去,露珠悬挂在一张张竹叶的尖尖下。你说,数学家,这些晶莹剔透的露珠像什么?我反问,像什么?你说,用来自清的话说,正如一粒粒明珠,又像碧空里的星星……你正在陶醉时,我悄然靠近你头顶上方的一棵粗大竹子,瞄准竹竿中间部位,用力蹬了一脚。露珠纷纷坠下,下雨似的,落了你一

身。你瞪着我问,你想干什么?我说,我正回答你问题呢,你看这些露珠,落到地上,立马就消失了,像不像万寿山五庄观的人参果?你拍弄着身上的水迹,横我一眼说,动作虽然粗暴,但回答还算浪漫。

转眼到了上世纪80年代,我们升到高中。高二那年,我进了理科班,你自然选了

竹林里的露珠

李新章

文科,虽然分班,但我们依然可以坐在竹园里的水泥板上,一起晨读。

那天清晨,下了一夜的雨突然停下了,我们又来到竹林晨读,透过竹林的空隙,我们欣赏到东方的日出和西边的彩虹。逆着暖色的初阳,无数的雨露悬挂在一张张竹叶尖下,如一双双婴儿的眼睛。你说,这些露珠,太像万寿山五庄观的人参果了,你得尝尝。说毕,便从水泥板上站起来,张开嘴,一颗颗露珠便消失在你的舌尖上。你欣喜地告诉我,露珠是甜的。我没赞同你的结论,也没有像你一样,傻到明知露珠是淡的,还非要伸舌品尝。

1981年高考,我们双双落榜,我没有成

为数学家,去了崇明岛,成为一名农场职工。你也没能成为诗人,穿上军装,成了一名光荣的解放军战士。其间,我们经常书信往来。信中你常说,远离故乡,最想念的是那片竹林,想念竹林里的露珠,要我回家时,帮你去竹林走走看看,代你再品尝一下露珠的甜味。可我每次回家都很匆忙,都没能等到有露珠的清晨,便又回农场了。可信里却骗你说,我尝过了,露珠是有点甜甜。

不久,传来你牺牲的消息。那一刻,我心如刀割。我自责,没能满足你的愿望,代你亲口品尝露珠的味道,我知道,那是一个无法弥补的错误。我重新回到故乡的竹园。雨后的春笋,像一支支尖笔,在我心头写满你和乡愁。我站在那块水泥板上,一颗接一颗地品尝着露珠的味道。

如今,故乡连同那个竹园早被一群大型居住区覆盖。而那些竹叶尖下的露珠,依旧悬挂在我的记忆深处叮当作响。每次遇见悬挂在植物叶尖下的露珠,都会情不自禁地伸舌品尝,然后闭上眼,回味一种遥远的友情。

十日谈

大自然的气息

责编:王瑜明

那一刻,纯净的天落水,不仅映衬母亲笑脸,更能看清她的爱心。请看明日本栏。



扫一扫,关注“夜光杯”