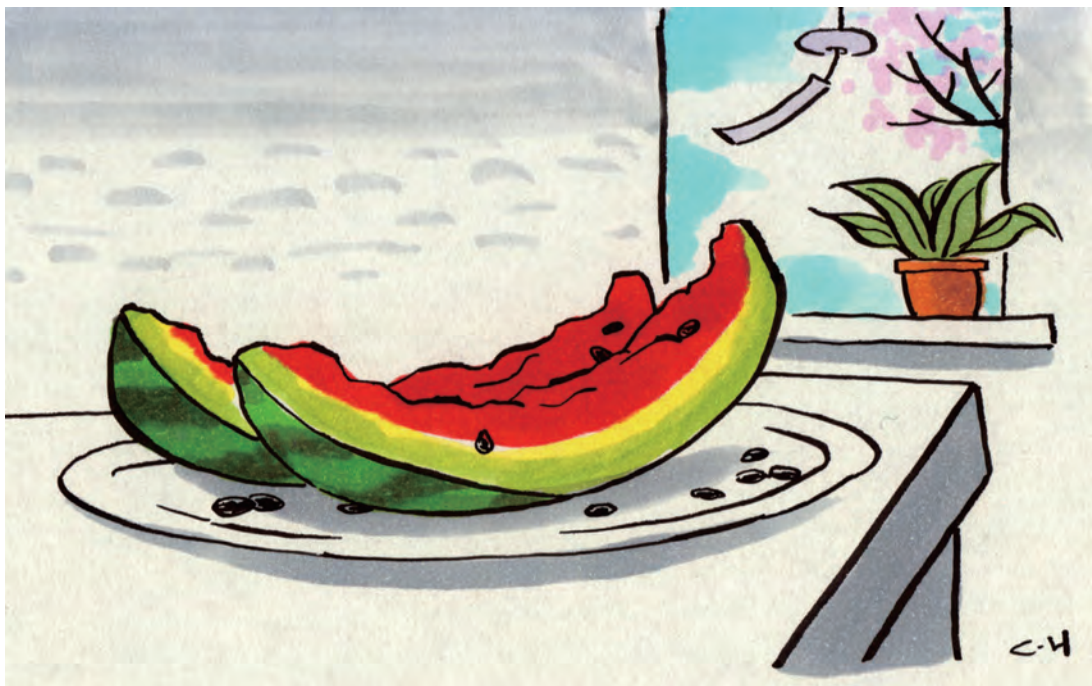


瓜皮盛宴

□ 明前茶（南京，媒体人）



漫画 / 崔泓

七八月份，是环卫工人一年中最吃力的日子。

多出来的湿垃圾，都是黏嗒嗒的西瓜皮。有一张热门图片：以西瓜皮残留的厚度，解释各代人不同的消费观——上世纪60年代出生的人，西瓜皮啃得微微发青，而到了90后、00后，残留在瓜皮上的，都是两三厘米厚的红瓤了。

闺女说此图并不确切：年轻人谁还亲自切瓜啃瓜？水果店老板已经像妈妈一样服侍得周到。西瓜、哈密瓜、火龙果，早就当着你的面分切成果盘，各种颜色搭配得赏心悦目，插好小叉子再递给你。因此，大家早就失去了叩击西瓜，判定瓜皮厚薄与爽脆的技术。

若干年前，这项技术还是一个人是否擅长持家的关键。记得我爸就能一眼判定

西瓜是什么品种，是生长于砂石旱地，还是粘土高坡，他轻轻叩击，聆听瓜身震荡的回响，就知道西瓜的糖分与水分含量，以及瓜皮的厚薄与韧脆。

薄皮西瓜的品种好，卖价贵，但厚皮西瓜也不是一无是处，因为瓜皮也是夏天的一道菜啊。那个时代没有温控大棚与无土栽培，到了7月，高温冷菜场的摊位空了一半，既然瓠子菜瓜等瓜菜能占了其余的半壁江山，西瓜皮当然要占领餐桌。削去外层的青衣后，生脆的瓜皮切丝，炒辣椒毛豆，出锅前加一点黄豆酱，非常下饭；凉拌后加入一点蚝油与麻油，用来佐粥，有下火效果，嘴里有疮，牙龈出血，一吃就好。

皮又厚又韧的西瓜，我爸也买过一麻袋，刀都切不动，要来回“拉锯”，妈妈

嗔怪他看走眼，我爸说：

“赤日炎炎，瓜农快70岁了，看着不忍心。剩下的瓜只有六七个，咱家包圆了，人家就可以收工回家。”锯开的大瓜依旧很甜，瓜瓢起沙，瓜瓢中心有“水”字形的裂纹，只是吃完了，拿这沉甸甸的厚瓜皮怎么办？

我爸自有办法：削去青皮与红瓤后，他将瓜皮切成四五厘米见方，以盐码之，半小时后挤干水分，放到团匾上晾干，等瓜皮基本收干，就可

以与猪肉一同剁细搅拌，成为包大馄饨的馅料。每次，包大馄饨都是夏天最让人愉快的时光，爸妈会有意多包一点，准备第二天煎着吃，比生煎包口味更好。

夏日的晚风轻轻吹送，团匾上正在晾凉的熟馄饨发出玉色的光亮，小孩走过，明明吃得很饱了，还会拈一只来吃，像偷嘴的猫。

往事本已消散，然前几天下班路过那条小巷时，却见五金店的小老板在团匾上吹晾西瓜皮。他蹲着，用竹筷将半个手掌大小的瓜皮翻面。那一刻，他松垂的腮帮子，与微微耷拉的眼角，都与我爸有三分相似了。

我远远地看着这个仿佛自时光深处穿越来的老派人，不敢走近，生怕梦醒。