



## 枇杷润夏滋味长

○ 罗高

夏季枇杷正满园。一树金黄，漫天萦绕，一个最具味道的季节向我们走来。

枇杷，因形似琵琶而得名，别称金丸、芦枝、芦橘。枇杷金黄，黄中带红，红中透甜，裹着一抹化不开的黏稠味，是初夏佳果。它不与百花争艳，10月开花，至次年2月乍暖还寒时花团锦簇，洁白的花瓣和淡黄的花蕊相互映衬，形成一道靓丽而别致的风景。

你看，满树火红金黄的枇杷，满园浸染绿叶，犹如漫步水墨画中，含苞欲放间按捺不住欲说还休的冲动，心也随之通透澄明不少。叶片间缀满金灿灿的枇杷，一串串挂满枝头，压弯了树梢。老人们用竹竿敲打高处光照充足的枇杷，孩子们在树下提着竹筐，兴奋地跑去接，一边吃一边追逐嬉戏。年轻人撸袖提裤一溜烟上了树，采摘装袋之前先一饱口福。一时间，树旁叶间，都荡漾着他们的欢声笑语。我小心翼翼地剥开橙黄色的薄皮，晶莹剔透的果肉引人迫不及待地咬上一口，汁水横溢于唇齿之间，枇杷的香甜瞬间弥漫开来，触动舌尖上的每一个味蕾。“东园载酒西园醉，摘尽枇杷一树金。”“倾筐呈绿叶，重叠色何鲜。诩是秋风里，犹如晓露前。”置身其间，我不禁吟诵起白居易的《山枇杷》：“深山老去惜年华，况对东溪野枇杷。火树风来翻焰焰，琼枝日出晒红纱。回看桃李都无色，映得芙蓉不是花。争奈结根深石底，无因移得到人家。”

与枇杷相伴的是文化与历史。早在西汉时期中国就开始栽

培枇杷，到唐代已极为普遍，其香气和美味更是被文人墨客所称赞，白居易有诗“淮山侧畔楚江阴，五月枇杷正满林”，描绘了枇杷盛栽的景色。宋代文人苏轼更是对枇杷情有独钟，他在《二月十九日携白酒鲈鱼过詹使君食槐叶冷淘》中这样描述：“枇杷已熟粲金珠，桑落初尝滟玉蛆。暂借垂莲十分盏，一浇空腹五车书。”

古代文学作品里常常以枇杷为意象，象征“精神宁静、美好感受、玄妙悠远、超凡脱俗”，并被用作诗、画、歌、舞等艺术形式的主题或形象。在我国的园林建筑中，枇杷也是一个常见的装饰元素，其形态可以用作雕刻、图案装饰和景观塑造等，展现传统文化内涵和审美价值。

江南枇杷分红沙和白沙两类，红沙枇杷寿命长、树势强、产量高，美中不足的是品质不如白沙爽口。枇杷美味之余还有多种功效：种子可以酿酒及提炼酒精；木材质坚韧，可供制作木梳、木棒等用材；叶和果可入药，蒸制其叶取露，有清热润肺、止咳化痰等疗效。枇杷全身是宝，难怪有“初夏鲜果第一枝”之称。

踏寻夏味，齐聚枇杷园，不仅是一次品尝美食之旅，更是一次文化的洗礼与启迪。看着灿如夏阳的枇杷，从秋日萌芽到寒冬傲枝再伴来年春末夏初成熟，历经四季，最终以饱满的果肉和最佳的风味示人，质感中透着美艳，滋夏润心，恰好印证了那句古诗——千淘万漉虽辛苦，吹尽狂沙始到金。

莧菜梗好吃：一段段青绿莧菜梗躺在洁白的瓷碗里，是青白分明的有机组合；乳白的热气缓缓缭绕，送来阵阵莧菜梗柔和的臭和菜油浓郁的香，是香臭分明的完美融合；吃一段，粗糙韧硬的茎皮挤出软糯滑爽的茎肉，是“硬”“软”兼施的友好对应；咀嚼中，咸咸的、鲜鲜的、香香的、臭臭的混合在一起，是人间难得的一道土菜美味。富含哲理的莧菜梗，让人欲罢不能，吃了还想吃。

莧菜梗，有的地方叫霉菜梗。虽然叫法不同，但味道相似。莧菜有青、红两种，而做莧菜梗对青种情有独钟。当莧菜长到齐胸高结满莧菜籽时即可收割。莧菜连梗带叶离开土地，种子却悄无声息地留了下来，一茬又一茬，生生不息。从上到下摘去莧菜叶，把茎秆斩成两寸不到的一段段，即成了莧菜梗；洗净莧菜梗，放入盆中加水浸泡两三天，待肉质有些酥软，连梗带水一起放入大口甕中；均匀撒上盐，用塑料布封口扎结，置于阴凉通风处，剩下的便交由时间和温度来制作了。

在时间的推动和气温的作用下，莧菜梗依靠自身力量自觉发酵，实现由生涩到柔臭的蝶变。一般情况下，莧菜梗两周后可开甕食用。甕一开，一股臭臭的气味扑鼻而来，青青的莧菜梗变成暗绿色，汤卤上漂浮着点点白色霉斑，

上了年纪的人说“是老底子气味，好香啊”，但从未吃过莧菜梗的却捏着鼻子问“怪怪的臭味，可以吃吗”。用筷子夹一碗莧菜梗，淋上香气扑鼻的菜油，入锅蒸半小时，臭味融合在香味中，香味提升着鲜味，臭得温和，香得可爱，形成一股令人垂涎欲滴的崭新气味。吃一段莧菜梗，那味道啊真是无与伦比：牙齿兴奋地加快了咬合频率，舌尖欢快地跳起了迪斯科，就连刚刚还捏鼻子质疑的人，也手脚快地伸长筷子抢着吃。这是特有的家乡味道，这是特有的乡愁味道。

莧菜梗的好味道还在汤卤中，将嫩南瓜切成薄片放入碗中，浇上一大瓢暗绿色汤卤，再淋上菜油蒸上半小时，臭臭的汤卤和香香的菜油立即给不起眼的南瓜提味提鲜。闻着臭，吃着香，那味道真是赞！

将卤制的老豆腐也切成块状，如法炮制，平淡无奇的白色豆腐味道突变，臭中有香、香中带臭，咸中有鲜、鲜中带咸。那个味道同样让人欲罢不能，口水都要流出来了。

清蒸莧菜梗、清蒸嫩南瓜、清蒸老豆腐，被誉为“三臭”。然“三臭”离开了莧菜梗，就没有后两种“臭菜”，就没有“臭”味相投的机会了。

乡愁是一杯酒，乡愁是一碗水，乡愁是一道莧菜梗。吃一筷莧菜梗，浓浓乡愁涌上心头。

## 话说青梅子

○ 陈国明

超山梅花的花期过后，悄然结出小小梅子来，由绿叶护着，渐渐生长。不久，看过梅花枝头俏的游客，就可以欣赏到青梅叶底香了。

拥山覆垅的白雪红霞，化作成片成片的绿云翠雾，在露中点头，在风中涌动摇曳。超山的美，由梅花的清逸多姿，悄然转变为梅子的沉思凝重。

古往今来的文人雅士写下无数吟咏梅花的诗词曲赋，如南朝何逊的《咏早梅》；唐朝宋璟的《梅花赋》；北宋林逋认梅花为妻；南宋陆游、元朝王冕、明代高启等等，均写了著名的咏梅诗词。

那么，有关青梅子的典故和诗文多不多呢？我想可能会相对较少，但也不难找到，此刻我不用翻书也能说些来。

王冕《梅先生传》说“梅出于炎帝”。后有文献记载，股人把烹制菜汤叫作“和羹”，并与治理国家作类比。因为盐和梅子调制的羹汤为上佳美味，故而殷高宗武丁请傅说为相，有“若作和羹，尔唯盐梅”的说法。从此，“盐梅”成了文人咏宰相的典故。

《诗经·召南》里有一篇《摽梅》，是咏梅子的。此诗起首曰：“摽有梅，其实七兮。求我庶士，迨其吉兮。”翻译成白话，即梅子落地纷纷，树上还留七成，追求我的小伙子呀，不要错过好时辰。

描写爱情的诗往往以美好事物作为背景，《摽梅》把梅子成熟比喻爱情成熟。

到了三国，曹操“青梅煮酒论英雄”和“望梅止渴”二个典故，至今脍炙人口。唐代诗人李白有句“郎骑竹马来，绕床弄青梅”，更是流传千古，衍化为“青梅竹马”的成语，更赋予青梅以爱情色彩。

清代塘栖文人姚湘，字宝田，擅岐黄之术，且工于吟咏，他的《栖水土物咏》就有一首诗是写青梅子的，诗曰：“绿叶已成阴，枝头孕梅子。浸以昔昔盐，余酸溅人齿。妙技缕成丝，相思亦如此。”

古人为何把青梅与爱情联系在一起？那是因为青梅之味无以言表，尝之则留终生回味，闻之便口齿生津，故姚宝田说“相思亦如此”。斯言信善！

附：

### 咏超山青梅子

(一)

雪魄冰魂香不死，梅花生此辛酸子。世间知味是谁人，但向深闺诉心事。

(二)

白雪青霜几度寒，晨风夕雨杂甜酸。清香满袖持相赠，莫作寻常桃杏看。

(三)

珍茗名糕满桌堆，殷勤带叶摘山梅。谁吟李白长干句，恰有儿童竹马来。

(四)

止渴三军路不啁，古人智术最堪夸。超山道上看黄熟，会使五湖溅齿牙。

(五)

黄梅时节雨丝斜，煮酒明堂百姓家。似待佳人酥手摘，垂垂正自满枝桠。

## 栀子花开

○ 丰河

小时候在乡下，能看到的花并不多，无非是金黄的油菜花、雪白的梨花、粉红的桃花、白中带紫的蚕豆花，大多是春天的花。当然夏花也有两种，一种叫凤仙花，房前屋后，几乎家家种植。另一种就是栀子花了。小时候，我家天井里就种了一株栀子。

栀子树不高，树干也不粗壮，直径十余厘米。树干笔直，到顶端才有分枝，枝叶并不稠密，看上去略显单薄，但叶面碧绿光亮，很有精神。

那里地面全是瓦砾，平时没什么人出入。记忆中，我进去玩过一两回，都是被母亲批评了出来的。母亲进天井是为了提水，天井中有一口收集屋檐水的大缸。父亲更是难得进入，仅有的几回是给屋顶翻修。他在天井中架一靠梯就能翻上屋顶，想来那里的碎瓦砾是常年翻漏时掉落的。天井里土壤贫瘠，栀子却年年开花，给这个一缸一树的天井带来了勃勃生机。

每年初夏，一树白花，大有把绿叶比下去的气势。我家这棵栀子并非优良品种，花型小，单瓣，四片花瓣分列一周，花香也不浓郁，只在清晨才有香气袭来。

花开后，枝头结满椭圆形果实，起初绿色，后慢慢变黄，大家叫它“黄栀子”，是一味中药。有一年，父亲的手腕扭伤了，有些肿痛。母亲拿出两三个黄栀子，捣碎掺在面粉里，倒上烧酒和成糊状，敷在患处，用布条包扎好。一般敷过一晚上肿痛就会大大缓解，情况严重的也可继续敷。

每年不等黄栀子熟透掉落，母亲就早早地采摘了，晒干码放在天井的矮墙上。矮墙位于屋檐下，雨是淋不到的，但风吹得到，我不明白母亲为什么不找个地方好好储存。后来母亲告诉我，邻居若有需要推门进来取就好了。我恍然大悟，干农活少不了肩挑背扛，少不了握锄挥耙，村民时有受伤，黄栀子取用方便，配上烧酒包扎，简单有效。

又是一年初夏来，又是一季栀子花开，公园里、马路边、小区里，我常与它们不期而遇。在翠绿的叶丛间，洁白的栀子花愈发娇艳。

## 青梅煮酒

○ 谢尚园

楼下开了十年的梅花，今年结出了梅子，令人惊喜。

每天，我们进出都会对它行注目礼：自由弯曲的姿态、随意倾斜的枝干、疏密有致的枝叶，浑然天成。几年前，小区园艺师把恣意生长的枝干进行了修剪，仅留下笔挺的主干和笔直的分枝。没想到，删繁就简后它竟长成了枝繁叶茂的大树，还在今年结了梅子。

先生是第一个发现梅子的，他欣喜地拍照并微信发给我。起初，我还质疑先生看错了，经过现场确认，我决定等梅子黄时酿一瓶梅子酒，好好储存这十年的时光。

美酒需美器相配。我从网上购买了浸泡梅子专用的酒瓶，清洗晾干备用。每天上下班经过，我都会望一眼梅子，看着它们一天天长大，渐渐染红，慢慢变黄。时机成熟，我们小心翼翼地摘下梅子，去蒂，挑拣，洗净，再用纸巾逐一擦干。我们还每人咬了一小口品尝味道，清脆酸爽，入口略微苦涩，但回味甘甜。

我从柜子里拿出冰糖，又去超市买了一瓶上好的白酒。一层梅子一层冰糖铺到瓶子里，然后倒入白酒，把瓶盖封得严严实实。儿子写好标签，帮我贴在瓶口。我调侃道：“十年梅花结成梅子，我们都要继续奋斗！”正所谓十年树木，百年树人，生命不息，奋斗不止。

这梅，是不是也和人一样，不同阶段有着不同的事业和追求呢？前十年，它深沉内敛，积蓄力量的力量。等时机成熟，它便枝繁叶茂，硕果累累。我和先生的当下，是为了我们的美好未来努力奋斗。儿子还小，他的当下是努力学习，培养爱好特长，争取考上心仪的大学，成就美好的人生。

一番感慨后，我把梅子酒轻轻放入橱柜，下半年搬家时，让它陪我们开启新征程。而我也会时常回老家看看这棵梅树，共忆旧时光里的温馨静好。

## 美味莧菜梗

○ 胡廷煌

