

夏之韵

夏日的阳光,恰似一把熊熊燃烧的火炬,以其无比炽热的光芒,“轰然”点燃了夏日那如潮涌般的激情。今年的夏天,酷热仿佛带着一股前所未有的凶猛之势席卷而来。今年的热度更是超乎寻常,正如白居易诗中所云:“足蒸暑土气,背灼炎天光。”

漫步于街头,滚滚的热气从那被烈日炙烤得发烫的柏油路面源源不断地升腾而起,形成一片片让人迷蒙恍惚的热浪,让眼前的视线都变得模糊不清。周围的空气好似凝固了一般,沉闷而压抑,闷热的感觉犹如一层厚重的帷幕,紧紧地笼罩着,使人每一次呼吸都显得异常艰难。街边的树木,原本葱郁的叶子此刻都打着卷儿,有气无力地低垂着脑袋,仿佛在向那高悬天空、肆意散发着酷热的烈日发出无声的抗议。唯有那不知疲倦的蝉,隐匿在繁茂的枝叶之间,拼尽全力声嘶力竭地鸣叫着,那此起彼伏的蝉鸣声,仿佛是在滔滔不绝地诉说着这夏日的漫长与难耐,真可谓是“日轮当午凝不去,万国如在洪炉中”。

“水晶帘动微风起,满架蔷薇一院香。”然而,夏日的魅力绝非仅仅局限于它的炎热。当午后的时光悄然来临,寻觅一处静谧的池塘,便能惊喜地领略到一番截然不同的迷人景致。那层层叠叠的荷叶田田,在微风的轻抚下,悠然地摇曳着身姿,宛如连绵起伏的绿色波浪;粉嫩的荷花,在绿叶的簇拥与衬托之下,显得愈发娇艳动人、楚楚可怜,有的荷花还含苞待放,宛如羞涩的少女,紧裹着自己的心扉,有的已然肆意盛开,层层叠叠的花瓣肆意舒展,散发出阵阵清幽的芳香,沁人心脾;轻盈的蜻蜓在水面之上翩翩起舞,偶尔轻点一下波光粼粼的水面,瞬间泛起一圈圈细腻的涟漪。水下的鱼儿,欢快而自由地游弋穿梭着,它们似乎全然不在意这令人酷热难耐的天气,只是尽情地沉醉于水中那一份难得的清凉与惬意。几只水鸟在池塘边踱步,时而低头啄食,时而警觉地张望。

傍晚时分,夕阳那柔和的余晖如同一位神奇的画师,将广阔无垠的天空精心地染成了一片橙红色,如梦如幻,美不胜收。“接天莲叶无穷碧,映日荷花别样红。”微风轻轻拂过,宛如一双温柔的手,悄然带来了丝丝缕缕的凉意;天边的云彩被染成了绚丽多彩的模样,像是一幅绚丽的画卷。归巢的鸟儿叽叽喳喳地叫着,划破了天空的宁静。人们纷纷迫不及待地走出家门,奔向公园、广场,去追寻那专属于夏日的那份悠然与惬意。活泼可爱的孩子们在绿茵茵的草地上尽情地奔跑嬉戏,那清脆悦耳的笑声在清新的空气中欢快地回荡;老人们则安静地坐在长椅上,手中轻轻摇动着蒲扇,悠然地讲述着那些过去的悠悠往事;甜蜜的情侣们手牵着手,缓缓漫步在幽静的小径上,共同享受着这温馨而美好的时光。

夜晚,繁星点点,如同璀璨的宝石镶嵌在浩瀚无垠的天幕之上,一轮明月高悬天际,洒下银白的光辉。草丛中的蛐蛐儿不知疲倦地吟唱着,和着远处传来的蛙声,组成了一首夏夜的交响曲;偶尔有几只萤火虫在草丛中闪烁,宛如提着小灯笼的精灵;夜空中偶尔划过的流星,刹那间绽放出绚烂夺目的光芒,令人仰望,惊叹不已。“夜合花开香满庭,夜深微雨醉初醒。”惬意地躺在舒适的竹椅上,眺望那浩瀚的星空,纷繁的思绪便会渐渐地飘向远方。那璀璨夺目的星河,仿佛是一条神秘而深邃的通道,通往那未知的奇幻世界,引发着人们无尽的遐想与憧憬。在这宁静祥和的夏夜,心灵得到了前所未有的舒缓与放松,仿佛所有的烦恼与忧愁都在这一刻被远远地抛在了九霄云外。

夏日,是一场激情澎湃、热烈非凡的狂欢盛宴,是生命以最绚烂的姿态蓬勃绽放的舞台,是大自然用炽热笔触描绘的宏伟画卷。尽管那滚滚的热浪有时会让人感到些许的不适,但它同时也赋予了我们更多的活力与激情。在这个炎炎的夏日当中,让我们用心去细腻地感受它所蕴含的美好,用辛勤的汗水去书写属于自己的精彩篇章,让生命在这炽热的季节里绽放出最耀眼的光芒……

香香甜甜莲子羹

◎徐金渭

盛夏,龙游县横山镇志棠村及其周边村广袤的田野间碧绿的莲叶一望无际,莲叶间冒出一朵朵或洁白或粉红或红白兼有的各色花来。莲子是志棠一带农户重要的经济来源,当地政府也给予高度重视,为了打品牌拓市场还曾注册过“天子贡珠”的商标。不过,“天子贡珠”名称虽高大上,却不如“志棠白莲”这一传统叫法深入人心。

志棠白莲的前世据说可追溯到 800 多年前的南宋初年。宋高宗南渡,有大量臣民随之南下,有位邵姓医生后来卜居梓塘(即今志棠)。某日早晨,邵医生信步田野,不意竟遇到一株莲荷,不由喜出望外:莲子是一味良药啊!他如获至宝,把莲荷移栽到家门口的田里,悉心培育。自此,莲子便在志棠一带繁衍发展起来,竟就成了当地一大名特产。志棠白莲的起源始于这位邵医生,这只是个传说,但这个“起源说”还是合乎情理的,蛮有趣。

20 世纪 80 年代初期以前,志棠白莲的产量不高,亩产也就 30 来公斤,最高亩产不超过 40 公斤,故而大多销往各大都市,本地寻常百姓是不大有福享受的。品种改良更新,莲子产量猛增,最高亩产可达 120 公斤,于是种植户除了出售也会备些自家食用,普通人家买来来做食材和保健食品也渐渐成了平常事。于是,莲子羹到处闪亮登场了。

做莲子羹极简易:晒干的通芯莲去掉一层薄膜状的外衣,倒进冷水里煮熟,然后加进适量白糖或冰糖,这就成了。可以用铁锅煮,也可以用高压锅煮,用砂锅煮就更好了。如用砂锅,最好是点着干柴,用温火慢慢熬,莲子内在的香味就熬出来了,吃起来口味更佳。

由于广种莲子,志棠一带便有了一道“接天莲叶无穷碧,映日荷花别样红”的盛景,于是就有从四面八方涌来的观光客,于是“农家乐”应运而生。到志棠一带赏景后就餐,就会品尝到莲子羹;盛夏时节,大伙围着餐桌,“农家乐”老板端上一大砂罐从冰箱冰柜里取出来的莲子羹,为每个食客盛上一小碗,冰冰凉凉的,大伙细细品慢慢咽,回味无穷。事实上,在志棠一带聚餐,莲子羹都是必不可少的,食客们也都会嚷嚷着要莲子羹。这大抵是莲子羹具开胃功效,正席开张前吃上一小碗是美美的享受。

在物质丰裕的时候,人们总是舍得在吃的事上下功夫。这些年来,莲子羹的花样也不断在翻新,比如在做莲子羹时添加白木耳、枸杞子、红枣等,这就让莲子羹的花色、品位变换提升了,其食疗食补功效就强化多样化了,它因而受欢迎的程度也随之提高。莲子羹又渐渐成了龙游大小饭店餐馆必备的美食,也渐渐成了龙游寻常百姓家普及的小点心,一年四季都有。



◎陈善之