



时令写生

□阮振亚/作

菌子火锅

□徐源遥

菌子火锅,可说是云南最出名的吃食之一。每个初到云南的人,不论去大理丽江还是西双版纳香格里拉,抑或只在昆明短暂停留,大都会想尝尝菌子火锅。

在云南,蘑菇不叫蘑菇,叫菌子。像我们江南常吃的炒平菇,云南叫“炒人工菌”。“人工”两个字,看着就觉得少了些灵气和鲜美,是人工培育的,批量,便宜,口味稳定,从云南人尝遍菌子的舌头底下说出来,就带上了那么些藐视和嫌弃。但尝过菌子火锅后,就会知道,他们有那个底气。

吃菌子火锅,菌子越杂越好,种类越多越鲜,颜色形状千奇百怪,就算把它们一个个挑拣出来放在面前,都叫不出几个名字。而火锅的汤底,最常见最经典的就是鸡汤了。黄灿灿的汤咕嘟着冒着泡,热气蒸腾,甚至不必有什么蘸料,只舀一碗汤,吃下去就鲜得通体舒泰。后续下锅的配菜也占了汤的便宜,添了几分鲜甜。

第一次吃菌子火锅是在秋冬天,吃的是冰鲜保存的菌子。火锅套餐里有酸梅汤,还有餐厅提供的大麦茶,配菜没怎么下,没怎么吃,也记不得都加了些什么,只记得我们几人开始时还说说笑笑,拍着照片:火锅的照片、装潢的照片、奶茶的照片、各自的照片。锅开了之后大家都安静下来,一碗一碗地喝着汤吃着菌子,然后懊恼吃火锅前喝了太多饮料,好多鸡肉和配菜都吃不了。

最好吃的一次菌子火锅,是与舍友们吃的。火锅店看着很地道,餐具桌椅都朴实,很多当地人,大人小孩都有,生意很好。室内已坐满,在露天坐着也舒服。这家店在昆明教场中路附近,就是行道树栽满蓝花楹的那条街。

开店的像是一家人,几个半大小子当服务员,动作麻利得很。下锅前的菌子装在盘子里,舍友问服务员小哥哪个是有毒的见手青,他指了指,我们看了,下锅一搅,又不认得了。小哥再三叮嘱开锅后煮二十分钟才能吃,还留下一个计时器。装满鸡汤的大锅看着身经百战,它尝过的菌子比我们四个人加起来还要多。腹中空空的我们眼巴巴地盯着各色各样的菌子在鸡汤里翻涌,褪去“有毒”的形容词,只留下“鲜”字在汤里。

这回记得少喝点饮料了,但是忘了开锅要煮好久,时间已到晚上八点,大家都饿了,点了一碗牛肝菌炒饭。炒饭油香油香的,盯着汤,一人吃下了半碗,说着“不行不行要留着肚子吃火锅”,却没忍住又来了半碗。再不开锅就要吃饱了!计时器终于响了,第一口菌子和汤是最鲜美的,明明也不是没吃过菌子火锅,可是——好鲜!也许这就是新鲜菌子的魅力,说不出来和冰鲜的区别,但就是更好吃。

各种菌子的口感都不太一样,竹荪吸汤脆且爽滑——别的没有名字了,因为不认识;有的软嫩入口即化,有的略有嚼劲,有的像人味的树皮干干巴巴……个个都很有特色,单个吃着好像也没太好吃,但放在一起却无比和谐,像民乐组起的交响乐团,奏出山野间的风。

舌头习惯了鲜味之后,炒饭重回我们的视线,配着菌子汤又是一重美味,炒过的菌子和炖煮的菌子在碗里见面了,配着鸡汤菌汤和油汪汪的炒饭一起,回归到我们的胃里。依旧是菌子和汤都吃完了,鸡肉没吃完,吃撑的四个人就那样慢悠悠地往回走,说笑着,消着食,吹着昆明夏日夜里凉爽的风。

我在昆明上了三年学,菌子火锅吃得不少但也不少,或许是时节的原因,好吃确实都好吃,但每家店,甚至每家店的不同时间,味道都不太一样。菌子最鲜美的雨季我在放暑假,而在校的六、七月菌子刚上市,九、十月则是菌子下市的尾巴了,十一月到五月更不必说,这个时候的菌子火锅用的都是冰鲜的菌子。现在已经毕业了,离云南十万八千里,我惦记着那口雨季的菌子火锅会是怎样的味道。

一架青藤觅清欢

□杨建

周日清早,溪边散步,耳边忽地飘来几句清脆悦耳的童谣:南瓜藤,藤藤长,爬过篱笆爬过墙;叶子青,花儿黄,个个南瓜吊藤上……这儿歌,让我想起乡下老宅前的那一架南瓜来,此时,它也应叶子青花儿黄,藤子爬过墙了吧。回去回去,花叶旺,瓜藤长,寻觅夏味正当时。

这几年,终于有机会到乡下去住住,过上一直渴望的那种与土地相连的生活。于是,栽种南瓜,便成为我的乡居农作。每年秋来瓜熟时,将几粒饱满的南瓜籽撒下去,待到来年开春,籽儿便破皮冒芽,长出了毛茸茸的苗儿,长到了满架藤儿绿油油,开出了朵朵金灿灿喇叭状的花儿,它们张着大口,似乎在喊我:可以回乡度夏啦。

住在城里头,偶尔能在菜市场碰见切得整整齐齐封在保鲜膜里的南瓜藤,在农家菜馆里尝到一道南瓜叶羹什么的,但都觉得少了些露水浸润的鲜灵。那些沾着露水的叶儿,才是最清鲜嫩爽的。晨起,不用出院子,南瓜架似乎还罩在雾气里,露水也还挂在叶片上,叶片里长着细密的绒毛,一扒动便沙沙作响。采几片嫩叶,掐几个嫩头,清水一浸一搓。清炒,是一道时令菜品;清煮,是一盆解暑清汤。最爱的还是用淀粉勾芡,盛在青瓷碗里,看起来颤颤巍巍,清亮透明,绿得浓烈,仿佛将盛夏的绿意都裹了进去,吃起来口感爽滑,味道鲜美。南瓜叶子,随便怎么做,都带有一股独特的清香,是那股子从菜畦地里飘来的青草气。

在晨雾中绽放,在晨光里采摘的南瓜花,才

是最清甜的。一朵朵金黄色的花儿,点缀在翠绿的叶片间,招人眼目招蜂引蝶。采一堆放在竹篮里,就像一篮子炸开的笑容,连那些在花苞里采蜜的蜂儿都不肯离去。当金黄的花朵与雪白的面粉糅合到一起,掺上蛋清与葱花,在油锅里几个翻滚,就是口中一绝,外酥里嫩,花香混合着面香;将南瓜花去蕊后拌进肉馅,包上薄面皮,咬开时肉汁四溢,花瓣的清香与肉馅的鲜美在口中交融;如果想要清新的原味,直接清炒,那里头,含有一种晨露的清甜与盛夏的暖意。

带着泥土芬芳的南瓜藤,最鲜香最脆嫩。及至夏日,瓜藤一眨眼就长出一截,遇什么就缠上串上什么。清晨的瓜藤,一掰就断,嫩得能掐出水。撕去筋皮,切段与蒜泥下锅,“嗤啦”一声响,满屋子都弥漫着田野的清香。送进嘴巴,脆生生的口感里,还能品咂出一丝藏着山野气息的凉意。

味觉的记忆,多半烙有故乡的印记。在故乡泥土里生长,又经岁月发酵的东西,总有最难忘的滋味。一架青藤,唤醒的,不仅仅是我舌尖深处的味道,还拉近我与故园的距离。因为,那匍匐蔓延的南瓜藤里,那纹路深深的南瓜叶上,那瓣瓣生香的南瓜花中,缠绕着我故乡的眷顾,寄托着我故乡的惦念,深藏着我对母爱的怀念……



绍兴八字桥

□程寅生/作

夜雨环绕

□郑凌红

酷热是头蛰伏的巨兽,我好像随时在等一场雨。

夏至如梦,和青春逼人的少女一样,有无数可供挥霍的时光。雨如梦,和哪吒手中的乾坤圈一样,时而翻转,时而跳跃。抬头,一滴水珠从窗玻璃滑落。轻盈,洒脱,如许愿池边翩然起舞的希腊少女,跳出一抹靓丽色彩,闻到一缕凡尘清气。再抬头,水珠成串,摆开八卦阵,在平行世界勾勒出一幅缓缓流动的水墨画,素白,极简。

这是江南小城的某个寻常夜晚,电话没人打进来。和父母东拉西扯一个多小时,舍弃了一些“非必要”。不联网,不看手机,不正襟危坐,一种说不出的自在感慢慢升腾。白日里的燥意已被梅雨扫荡数回,酣畅淋漓。暑意在风雨推搡下,抛开尘世凡俗,像怒火渐消的怪兽,领了号令,变得温顺。

一个人静坐。拿起一支笔,对着一张稿纸书写流年。胡乱地写下一些心事,写下一段心情,写下一段流年。遥想当年,俯仰眼前,外物随内心起伏,如山峦,如海浪,随一阵清风破门而入,荡漾起今夕何夕的此时情绪。

夜雨哗啦啦,如洪钟,转头又似时蔬入锅,炒出夜的沉香。雨是夜的爱人,风铃是朵不眠的花,带着你的爱阅读这人间。

我喜欢这安静,以及一切安静的事物。除了一只蝴蝶在梦中扇动了一下翅膀,随即合拢,返回色彩斑斓的梦境之外,一切都是寂静的。



这样的辰光不易得,也曾希望这样的瞬间一一牵手把每一个日子过成自己想要的样子。年龄增长,每个人都会困顿吧。只是,雨提供了这样一个媒介,像一道巨大的墙,阻隔了一些不曾被看见的心事。

夜雨环绕,心事游离,在未知的已知的世界里进进出出。有时候,常常觉得好时光这么快。这样的一场雨,在时间的维度上只不过是一天的光阴罢了,你安静也好,喧闹也罢,如果不能用心去感受,也只是你人生旅途上不经意走过所见的枯草落叶罢了,并无特别之处。

从前,檐下有燕子呢喃。现在,燕子已不见踪影。倒是儿时屋檐下的雨水点点滴滴沁入心房,敲响季节的回声。而窗外的屋舍,远处的田野,遥远的星空,凡此种种,它们让我无比靠近一个词——“定”。因为定,而后能静;静,而后能安;安,而后能虑;虑,而后能得。

这是我一直在找寻的那种感觉,雨夜里和自己说说话,四野无人,四野无声,只有旧时光赶在回来赴约的路上,像一个老友,即使不说话,也很美妙。

窗外,夜雨环绕,美妙的立体声。风风雨雨,相互交织,像极了短暂却漫长的一生。玉米在生长,辣椒在生长,黄瓜在生长。

那一刻,我在爱整个世界。那一刻,我在享受清福,可心却跳得厉害,仿佛即将经历一场山崩海啸。

真真切切感受了一场雨。