

北极村一户农家院内自有棵果树,茂盛的树梢缀满了深深浅浅的紫色圆果,像一棵缀满珠宝的童话树。“臭梨子!”我们不约而同地叫起来。

我们这些当年的知青很熟悉它,此刻,它一多半的浅紫果皮上泛着一些淡红,作为一幅画,是恰恰好,但口味却避免不了涩味,它离成熟期还得十来天吧。只有等果子变得又黑又亮时,那一口下去才是完全的甜润。那时候它的果皮布满了白色糖粉,那是果心里渗出来的纯甜,真正的无添加啊!

当年下乡插队大河西村,没见过谁家种臭梨子的,不种也好,否则很容易被我们这些馋鬼惦记。但在原野里,尤其是江河旁,它们自由自在地生长,使我们对它们充满了好感。这种树长相一般,树干不但粗糙,还长满了斑斑点点的小结疤,树皮大多褐色,也有透出铁锈红的,树叶多为椭圆形,也有长圆形,叶片呈锯齿状,一顿一顿地收到叶尖。等到满树白花,我们就知道这是母树,公树是不开花的,自然也不结果,所以对公树是没感觉的。秋天的时候,那些墨绿色的树叶开始发黄,衬得果子格外显眼。一旦在干活的地方遇到它们,就像得到了老天的奖励,回村

大自然真奇妙,有的植物不开花只结果,有的植物只开花不结果。不开花只结果的极少,只开花不结果的却很多。即便是同一株植物,也是有的花结果,有的花不结果。那种不结果的花,被称为“谎花”,像是一个美丽的谎言。可就算是谎言,也是善意的谎言,也曾把美丽与芬芳带给人间。

花不仅是用来结果和观赏的,花还可以吃。最早吃的花是南瓜花,奶奶特别喜欢摘来吃。那时候,奶奶一头银发,身着斜襟褂,脚穿布鞋,挎着竹篮去菜园里摘菜。我们几个孙儿孙女,便跟在她身后。只见奶奶先把紫色的茄子、青色的辣椒和红色的苋菜等放进篮子里,接着开始摘南瓜花。刚摘一朵就被我喊住了:“婆婆,你怎把好好的南瓜花给摘了,多可惜呀!”

奶奶不紧不慢地说道:“把南瓜花摘回去炒了吃,可好吃啦。”“好吃也不能摘啊,长大了可就是只大南瓜啊!”“傻孩子。我要摘的南瓜花不会长南瓜,迟早也会谢,不摘才可惜呢。”我很纳闷,奶奶怎么知道哪朵花不会结果?由于年代久远,我已记不清奶奶当时是怎么回答的。那时不知道有“谎花”一说,至今也不知如何鉴别谎花。也许奶奶全凭经验,而且这种经验是祖祖辈辈传下来的。

## 六月黄

周祖斌

忙归忙,勿忘“六月黄”。对于资深的吃货们来说,一年最好的食蟹季不是在秋风过后的膏肥黄美之时,而是每年的“六月黄”上市之际。

“六月黄”也叫“童子蟹”,“六月黄”农历六月以后也就是公历七八月份上市,是刚刚经过第三次脱壳的螃蟹,可以说是螃蟹从“童年”向“青年”发育的转折时刻,是属于还没发育好的大闸蟹,因此肉质极其鲜嫩,最重要的是那一肚子的流脂型膏黄,极受吃货们追捧。

食蟹的历史在我国最早可追溯到西周时期,从《周礼》和晋代《字林》记载可知,我国已有2700多年的吃蟹史。大美食家李渔在《闲情偶寄》里写道:“蟹之鲜而肥,甘而腻,白似玉而黄似金,已造色香味三者之至极,无无一物可以上之。”这撩人的蟹之美味,是造物主的恩赐。俗话说“秋风起,蟹脚痒”,其实不必等到立秋,仲夏就可以品尝“六月黄”。

最美不若三春景,最鲜不过“六月黄”。由于“六月黄”多是性腺还没有发育完全的幼蟹,“六月黄”中的“黄”说的是蟹膏饱满,颜色金黄,与成熟大闸蟹蟹壳未型膏黄不同,它是充满整个蟹体的流脂型膏黄,更饱满,口感更顺滑。农历六月里的公蟹能长到二两以上,此时的母蟹生长慢,个子还太小,所以“六月黄”有“吃公不吃母,吃膏不吃黄”的说法。

“六月黄”的腹部呈黑褐色,和“塘蟹”有点相像。“六月黄”还没有最后蜕壳完毕,所以不能拿“青背白肚”的成年膏蟹标准来要求它。以手轻触“六月黄”的蟹脚,手感偏软,蟹也不像秋风吹过之后的那般张狂,面对外来的压力,只是虚虚地舞动一下大钳,没有反抗之力。挑选“六月黄”关键要看其蟹身和蟹肚,蟹身较胀的表示肉较多,蟹肚透着黄色的表示蟹膏多,且黄壳软、蟹爪坚实,捏下去带有弹性的则佳。

“六月黄”与成熟大闸蟹常见的清蒸吃

## 为野果正名

姚育明

时,我们手上总有一两根结满黑果的树枝,一路的吸吮,果肉果汁清爽入喉,当然,也是一路的喷吐果核。

我们的嘴很快地变色,嘴唇、舌头、牙齿皆是黑色,肥皂、牙膏也洗不干净,非得等四五天才自然消退。

曾经一个知青在古城岛采臭梨子,他说从来没见过这样大颗的果,正兴奋着呢,听到不远处传来异样的声音,以为对方也是个馋鬼,探头一看,顿时魂飞天外,原来是一只黑瞎子骑在另一棵臭梨子树上,那树几乎压弯了腰。原来黑瞎子也在采臭梨子,它一边采一边吃,吃相比人还贪,它不是一颗颗吃,而是一摞一大把往嘴里塞。知青吓得轻手轻脚地离开了臭梨子树林,一段距离后便拼命地奔逃。好在黑瞎子完全沉浸在口腹之欲中,没发现有个人刚从它身边逃走。

我们那时候都随当地老乡口语,把黑熊称作黑瞎子。我虽然没撞见过它,但知道它是个不好对付的大家伙。曾有

黑瞎子半夜闯进村民猪圈,差点把小猪拖走,幸亏发现得早,几个村民吼着用铁锹、木棍赶走了它。但小猪已浑身是血,一只耳朵也被咬掉了。黑瞎子还把进山伐木的一个村民逮住,它把人当成了玩具,推来摔去,还将人垫坐在屁股下,打桩似的不停地镇压,等黑瞎子玩够离开,这个多处骨折的村民才跌跌撞撞地逃回了家,他庆幸碰到的是一只并不饥饿的黑瞎子。还有一个知青在途中被黑瞎子追赶,幸亏他机智,采取曲线跑的办法,一扑一两米的黑瞎子不得不调整方向,加上正好逆风,黑瞎子不得不多次停下用前掌拨开遮眼的毛发,知青这才争取到了逃脱的时间。

黑瞎子在我心里一直是恐怖可怕的,但这只采臭梨子吃的黑瞎子却让人感受到几分可爱。原来黑瞎子和我们人类一样,同样喜欢这种甜蜜的野果。

这么多年过去了,我才意识到这个果名,为什么叫臭梨子呢?它一点也不臭啊!喜好文学的小龚分析道,因为当地没有什么正宗的水果树,所以将它称为湊梨子,勉强冒充一下梨子的滋味。后来我在大兴安岭旅游节的一个宣传材料上,看到它的图像,文字注明:稠李子。

汤。我想,生吃是多了几分原始的味道,熟吃更加卫生和健康。

梔子花和木槿花并非只开花的植物,它们也会结果。可无论是姨妈还是我,摘梔子花或木槿花时,压根就没考虑过哪朵花会结果,哪朵花不会结果。毕竟梔子花和木槿花开得多,不像南瓜花那么稀贵。奶奶盼着长出大大的南瓜,不仅自己可以做菜吃,还可分点给儿孙们一起吃。所以,如果不是谎花,奶奶无论如何也不会摘南瓜花做菜的。如今生活水平高,鲜花不仅用来做食物,如槐花饼、桂花糕,更多的时候用来泡茶,被称为养生“花茶”。也不管是不是谎花,喜欢就摘来吃。

日常生活中,“谎”字多用于“谎言”“谎话”,除了“谎花”其他地方用得实在少。可见这个“谎”字有点贬义,不受人待见。而我要说,“谎花”的“谎”和“谎话”的“谎”不同,谎话是人说的,人是有复杂情感的高等级动物,除了善意的谎言,说谎多是为了自身的利益。植物则没有思维情感,谎花只是一种客观的体现,并不是主观的撒谎。如果硬要是谎言,那也是善意且美丽的谎言。我们不但不应责怪,还该感谢,因为有了谎花,才能吃到如此好吃的南瓜花,以及各种鲜花食品。

## 大地上的漫游者

安宁

在乌鲁木齐,我没有去找寻纪晓岚曾经生活的故居,似乎两百多年前的他,在这个城市的哪个角落,度过影响了此后一生的两年时光,并不重要。我只想做一个大地上的漫游者,在他用160首诗歌热烈赞美过的西域之城,四处走走,仿佛如此,我便可以聆听到被炫目的霓虹和冰冷的水泥遮蔽住的历史的声响。

这是七月,太阳正不遗余力地将所有的光芒,洒落在北纬43°40'37",东经87°19'52"的一个微不足道的点上,这里是距离海洋最远的城市乌鲁木齐,地处亚洲心脏,蒙古人将其称为“优美的牧场”。从呼和浩特乘坐飞机,一路经过连绵起伏的阴山山脉,生机勃勃的河套平原,浩荡奔流的黄河,苍凉寂静的巴丹吉林沙漠,继续向西,历经三个小时,便会看到闪烁圣洁之光的天山。这一点莹澈的光,在古老的星球上存在了300万年,从东向西,绵延2500公里,犹如深邃的星光,照亮神秘的西域。

纪晓岚没有如此便捷的交通工具,历经整整一个严冬的长途跋涉,他才从京城行至荒凉苦寒之地。纪晓岚因为被贬而黯淡的一颗心,很快被天山上终年闪耀的积雪照亮,也被这片物产富饶,植满故事的地域深深吸引。就在这里,他认识了扎根沙漠的红柳,可以酿酒秣马的青稞,发现沙滩中“一丛数百茎,茎长数尺”的芨芨草,原来是史书中的息鸡草。他还在戈壁滩上与巨蜥相遇,在高山积雪中见到圣洁的雪莲,被“冬积雪,夏储水”的天生墩震动,流连于喀什噶尔山洞里绝美的汉代壁画。

而“凉亭冰雪甜争蜜”“嚼来真似水晶寒”的甜瓜果,“登盘春菜脆玻璃”的蔬菜,更是抚慰了纪晓岚贪吃的肠胃。在离开乌鲁木齐许多年后,无肉不欢的他,还在《阅微草堂笔记》中,津津有味地记载了让他垂涎欲滴的美食:“骡肉肥脆可食,马则未见食之者。又有野羊,食之与常羊无异。”山珍入馔只寻常,处处深林是猎场。”只要有肉可吃,有烟可抽,有书可读,人生就没有什么值得烦恼。即便风雪交加的寒冬,这天山脚下

## 童年暑假,最美时光

青衫

人到中年,一提到暑假,真是既熟悉又遥远。

记忆里的暑假,好像都是盼来的。暑假都在盛夏里,仔细回味,旧日的盛夏好像没有现在这么炎热,家里没有电风扇、空调,一把芭蕉扇就过了夏天。

父母白上班,便只能把我和弟妹三人送到城郊的爷爷奶奶家过暑假,我们仨得天时地利,疯了一样玩耍。

说来真是奇怪啊,上学的时候天天早晨不爱起床,可是到了爷奶家,早早起床,跟着爷爷去地里摘黄瓜、西红柿。在家的時候我连一只潮虫都害怕,看见菜地里蠕动的大青虫我居然也能“宠辱不惊”,西红柿摘下来随手擦一擦就大口吃起来,洁癖也自愈了。

晌午时分吃过饭,奶奶是绝不让我们出去的,洗把脸,擦擦脚,把我们仨“按在”土炕上午睡。可是哪里能睡得着呢,门前树上的蝉鸣声,老猫在房檐上来回穿梭声,风吹得屋门“吱嘎”响,飘动的窗帘,就仿佛有“八爪”挠心,辗转反侧。直到听见奶奶去了厨房,洗了瓜果,盛好晾凉的绿豆汤,一摆在小木桌上后,我们便知道终于可以起床了。吃了瓜,喝了汤,奶奶便由着我们去疯了。

从午后开始,气温逐渐下降,体感舒适了许多。和邻居家的小伙伴们去河边撒野,去上树,去追着狗子跑,也没玩出什么花样,就是无聊地到处玩,但就是开心。晚饭是一定在院子里吃的,一张小小的

域外之城,依然是“朝朝煤户到城来”。寒冷的冬夜里,炉膛中轰隆隆穿行的炭火,温暖了客居西域的纪晓岚,让他在不知何时可以转向的人生旅途中,由衷地发出赞叹:“北山更比西山好,须辨寒炉一夜灰。”

这是盛夏,门口卖馕的维族小伙子,正将一个酥香可口的滚烫的馕,从馕坑里取出来,麻利地打包,交给络绎不绝的顾客。附近的玉石商铺里,游客在精心挑选着温润的玉石。大巴扎市场上热闹喧哗,即便到了凌晨,依然人头攒动。霓虹闪烁的大道上,行人车马川流不息。我站在交错纵横的高架桥上,仰头注视着夜空中一颗遥远的星星,它正努力穿过漆黑的夜幕,让微弱的星光照亮人间。身后的快餐店里,服务生站在门口,迎来送往,高声招呼着客人。形形色色的人向我走来,又从我身边消失。在这个城市尚未陷入睡眠的凌晨,我有些恍惚,仿佛穿越时空的隧道,回到纪晓岚笔下瓜果煤盐应有尽有、黄羊野兔肥硕鲜美的西域之城。

就在这里,纪晓岚记下黄沙大漠,沃野田畴,也记下奇花异草,飞禽走兽。酷暑严寒未曾将他击倒,他笑着起身,掸落灰尘,继续人生奇异之旅。他以孩子般天真赤诚之心,记下“小人国”里的红柳娃,茹毛饮血的野人,关帝庙前的神马,深山大泽中的奇异树妖,把犯人瞬间卷到异地的龙卷风,陪伴其千里跋涉返京的义犬,途中死去却千里托梦探儿的母亲,又如怜香惜玉之心,记下那些流落西域、命运多舛的柔弱女子。

“轮台九月风夜吼,一川碎石大如斗”“夜深灯火人归后,几处琵琶月下闻”,这是诗人笔下的域外之城,残酷威严,又寂静清幽。此刻,被天山雪水浸润了1300多年的古城里,死亡与新生,离去与抵达,犹如日月交替,在大地上轮回上演。干旱中死去的大树脚下,稚嫩的幼苗正将细小的根须牢牢地扎入大地。去繁华之地寻找路途的年轻人,正与奔赴这座神秘之都的热血青年擦肩而过。人们在这里埋下爱恨,也在这里,度过惊心动魄或微不足道的一生。

## 谎花

翁衡临

自从姨妈家种上梔子花,我便喜欢上吃梔子花。以前只知梔子花香馥郁,香飘十里,让人不舍离去,根本不知梔子花还能吃,且那么好吃。梔子花花期短,为便于储藏,姨妈先将花蕊一根根去掉,清水泡洗后,充分地揉搓,再用保鲜袋分装好,一袋袋放进冰箱的冷冻层。如此,不是梔子花开的季节,也能吃到梔子花。有一年春节回老家,姨妈送给我两袋。有一袋被我带到千里之外我工作的城市,在朋友家与大家一起分享。几个朋友平生第一次吃炒梔子花,都说好吃极了,从未有过的味觉体验。

梔子花做法简单。可以什么都不放,直接清炒;也可以放一两根辣椒,将辣椒切成小段。根据自己的口味进行选择,两种做法都好吃,吃过保准一辈子忘不了。

小时候我还吃过木槿花。当年木槿花随处可见,常被用作菜园的篱笆。我随手摘下,也不洗,用手揉搓几下,就塞进嘴里吃起来。那时候是生吃,几年前当我再次在家乡看见时,我把它做成了木槿蛋花

法不同,它更适合一些家常吃法,家乡人喜欢用各种配料,来衬托这暑热里的“第一鲜”。毛豆面拖蟹是“六月黄”经典做法之一,即将洗净的蟹对半切开,滚面粉入油锅炸,再拌面糊葱姜毛豆煸炒,炫红的螃蟹,碧绿的毛豆,尤其是面糊、蟹味均在其中,往往被吃货们迫不及待用调羹“风卷残云”,最后连盆子都得舔个精光。三鲜面疙瘩汤是最地道的“六月黄”吃法。所谓“三鲜”,一般为“六月黄”、长江虾、蛤蜊,再配以小青菜、西红柿、木耳等。同样是对切的螃蟹,与配料煸炒后,加入熬煮的面疙瘩汤中炖制。这道美食的重点在于汤,汤汁吸收了“六月黄”、鲜虾等的鲜味,再加上青、黄、绿相间的靓丽色彩,让美味萦绕舌尖。

“半壳含黄宜点酒,两螯雪白劝加餐”,“六月黄”鲜美至极,左螯右酒,不仅是味蕾的绝妙享受,更是与亲朋好友畅所欲言难得的安逸舒适,人生最大乐事,莫若于此。

时令到了七月炎热带夏,在我生长的农村,无论是田间地头,或是路旁河边,都能看到一种青翠欲滴的野生草本,藤蔓铺地分枝散长,长约10-15厘米,宽约0.6-1.5厘米,茎根深红,叶圆翠绿,肥厚嫩实,葱郁繁茂,看上去极像马的牙齿,乡下人称之为马齿草,也有人叫长命菜、蚂蚱菜、五行草、酸米菜、猪母草、酸味菜、胖娃娃草等。

长命菜属一年生马齿科植物,全株无毛。粗短叶柄,萼片对生,开花结实,花期为6-8月,花瓣黄色,倒卵形,雄蕊黄色;果期为7-9月,蒴果卵球形,种子细小,偏斜状,系黑褐色,随地繁育,性喜肥沃土壤,高温环境下生长,耐旱也耐涝,生命力极强。在我国幅员辽阔的土地上,不论是南方还是北方,都能寻见长命菜的踪影。

记得小时候,谷粮作物紧缺,生活异常饥饿,各家各户拿长命菜作为补食充饥。清晨或午后,大人出工下地干活时,顺便带上自家的孩子,提上竹篮,拿把镰刀,到田野上去挖长命菜。骄阳烤得庄稼叶子都卷曲了,而田埂上一簇簇的长命菜却依然水汪汪的,青湛碧绿。

原野上热浪袭人,三五成群的小伙伴们并不急着挖长命菜,而是先脱去汗臭短裤,一头扎进小河里,尽情地享受着清凉。有时调皮的伙伴们沉迷贪玩,竟忘记了挖长命菜。眼看大人们都快收工了,可地上的竹篮空空如也。于是,大家急忙挖起来,长命菜随处可见,不用寻找,随手可

## 长命菜

宋伯航

挖,不一会工夫就装满了一篮。

回到家后,大人们将鲜嫩的长命菜茎叶摘下,用清水洗净,放在开水中焯一会儿,再用凉水镇后,加些蒜泥、香油、陈醋等调料,一道凉拌长命菜便新鲜装盘;或将长命菜与谷面拌拌在一起,放置灶锅上用笼蒸熟,刚出锅的农家蒸菜,吃起来叶脆汁浓,清嫩滑爽,满口留香。

名副其实的填肚野菜,各家几乎每天都吃。有时家里挖得过多,母亲会把长命菜晒干,收藏起来过冬吃。原野上随处可见的绿色长命菜,看似不起眼,无论土壤贫瘠与肥沃,也无论遭遇干旱或洪涝,从来不畏酷暑严寒,对生存环境永不挑剔,总能顽强地

茁壮成长,爬满一坡一壑的绿色茎叶,绽放红色零碎的花朵,擎起了生命的希望。

长命菜除了食用,又可入药。儿时常见患眼疾红肿,或手脚生疮起疱,母亲会把长命菜放入石臼捣碎,均匀地涂在一块土布上敷贴患处,隔夜即可清热去火、解毒消肿、化炎止痛。明代李时珍著《本草纲目》记载:长命菜富含多种维生素和钾盐,食药皆用,强体健身,延年益寿。

我后来进城买房成家立业,在小区一隅种上一小田长命菜,待精心呵护长大后,采挖些许水焯凉拌或拌面清蒸,每次吃上一顿鲜,儿时长命菜味道在心里久久回味无穷。长命菜如此贫弱渺小,从来沉默无语,在人间植物生存中,深藏着不死不灭的灵魂。遇上生长,随季开花,结籽繁衍,生生不息。