



美食

昨晚回家，看到母亲在拌茄子鲊。灯光下，母亲汗水涟涟的。

想起了童年。

深秋时节，茄子就要落潮了，巫家坝的人们便选一些长得难看而“老”的茄子来做茄子鲊。包产到户前，长得颜色蓝幽幽或者黑黢黢的好茄子，都交给威远街蔬菜站了，我们村里，剩下些“扫秆儿”的茄子，切点鲊为后来的日子准备下饭菜。

村里分到茄子，我们便背着背箩，提着洗衣盆，到了白沙河边。打上清凌凌的河水，把茄子倒在水盆里，掐住茄子抹起来，“咯吱咯吱”，手和茄子摩擦的声音听起来怪舒服的。一个个圆圆的团茄或弯弯的洋茄子漂浮漂浮的，在阳光下，闪着光。最终，在父母的喊声中，我们极不情愿地把它们一个一个丢在早已铺好的席子上。

切茄子鲊，不需要多少技术。洋茄子，“嚓嚓嚓”，断为三段。沿着纵向，切三到四刀，横过来，再切三到四刀，抖散，往草席上一撒，完工。切团茄子有点麻烦，有时候，圆鼓隆咚的茄子一滚，刀就切在砧板上，不小心还会切到手。小时

段子

梦是反的

□ 熊兴国

加班加点一个月，工资总算多了几百块钱，回到家便将钱给了老婆。老婆看看钱，也看看我，便从中抽了两百块钱塞给我，说是给我的辛苦费！

空气瞬间有些凝固，也让我有些惊讶。老婆算不上小气，但每月为了还各种贷款，她早已变成了“妻管严”，这不让花，那不让买，就连我那最爱的“喝两口”也已经半年没有沾了……

可能是很久没有摸到钱的原因，晚上我竟然梦到捡了两百块钱，谁想当第二天我把梦告诉给老婆时，她竟然把我那两百块钱没收了，说是先替我保管。

“保管？我自己不会吗？”我准备跟老婆争辩。

“当然不会！难道你不知道梦是相反的吗？昨天晚上你梦到捡了两百块钱，那很有可能今天你就会丢掉这两百块钱，所以必须我替你保管。”老婆振振有词地跟我解释。

看着老婆把两百块钱装进自己的包里，我竟一时无语。

茄子鲊

□ 高斌

候，学着爸妈和姐姐们切，有时候，切得太细，妈妈说：“小三，切细掉啦，以后操场（昆明方言，“夹”的意思）都有得。”切粗了，妈妈又说，“三，咋个切得像车销钉一样？这个么难晒干，蒸不透，做成鲊不入味。”我很郁闷。

茄子鲊晒干了，一卷一卷，黄黄的。妈妈就要“做鲊”了。她把米炒得黄黄的，到时家湾碾米房请人家用小钢磨磨得细细的。然后，开始蒸鲊。草锅盖水汽缭绕，锅汤水“咕嘟咕嘟”，蒸两三个钟头，茄子鲊算蒸透了，妈妈便开始拌鲊。她把鲊、剁好的红辣椒，还有香喷喷的米面，堆在簸箕里，戴上袖套，两只手一捧一捧地“抄起来”，往上翻，簸箕“唰唰唰”地响着。就在这柔和的“唰唰唰”的响声中，茄子鲊拌成了。有时候，妈妈还会说：“三，你们哥两个，过来尝尝，盐巴够了吗？”我们边撮起一撮茄子鲊，完成妈妈的任务，顺便也解馋。

拌好的茄子鲊，要塞在鲊罐里翻扑在鲊盆里发酵一段时间，从瓦罐里“捞”出的茄子鲊要炒一下才好吃。香油炒的最好吃，有不起香油，干炒，脆一点，也香。

记得小学五年级的一天，杨树兰老师带着我们春游圆通山，中午吃饭时，很多同学到公园大门口买米线吃去了，我们几个吃不起米线的同学就坐在大门口的那几棵雪松下，从帆布包里翻出饭盒吃冷饭。我记得，那天，我带了满满一盒饭，上面盖着妈妈头晚给我炒的萝卜丝，还有一撮茄子鲊。三十多年后，我还记得，杨老师给公园收门票的老师傅要了点开水，让我们这群吃不起米线的孩子烫冷饭。她站在树下，陪着我们。

几十年来，每次进圆通山，我都会想起那一幕，每次，我都要到那几棵雪松下站站。

读初中时，弟弟给我带饭来，饭盒里，经常会有一撮炒茄子鲊，香噜噜的，那是母亲用香油炒给她小小的儿子读书吃的。

……

昨晚，在家待了半个多钟头，看着母亲拌茄子鲊。灯光，蓝幽幽的；母亲，依然汗水涟涟。只是，她已白发苍苍了。

“快挨我尝尝盐巴够了没。”母亲对着老父喊。“是啦是啦。”白发苍苍的老父亲应答着。

“蒸熟掉么你来捞些克吃。”母亲说。

书话

天空可以留下翅膀的痕迹

——读傅菲《鸟的盟约》

□ 李钊



神秘 有趣 智慧 优美
鸟是另一种星辰，给予我们飞翔的心灵；
每一声鸣叫都是自然的道德律和启示录。

草洲 河湾 盆地峡谷

用浪漫之笔写胸臆轻妙、飞鸟在野，
刻画人类的深情以及对生命的敬畏。

傅菲著

广西师范大学出版社

湖、饶北河、赣江、郑坊盆地、九龙湿地、福山、瓢里山、乌柏湖、信江、岱山、南明湖、瓯江、白鹤湖……潜移物化中，他的生命浸透了对自然生灵的深情和眷念，文字的脚印中印刻着绿色浸染的大地和飞鸟掠过的影踪。

傅菲在沉吟、深思和行走的过程中，不止一次了解和目睹到美丽而脆弱的候鸟，因为人类的自私和贪婪而陷入“死亡陷阱”，让候鸟世界伤痕累累。在政府的重拳打击和持续保护下，自然生态虽然在日益修复，但付出的惨重代价必须引起人类足够的重视和警醒。而镶嵌在天地间的候鸟守护人孤独身影出现，正尝试与鸟类重新缔结盟约，那身影或是野生动物保护站站长的雷小勇，或是与孤岛签订盟约的志愿者鲅鱼，或是能说鸟语的农民李昌仕……他们以信念支撑，用勇气守护，在候鸟栖息地竖起了一座珍爱生命、初心不改的丰碑。

《鸟的盟约》是一部充满专业睿智和自然情怀的鸟的志书，沿着傅菲对鸟的观察与聆听、思索与感怀、喜悦和悲伤，我们深感，人类应与鸟、与大自然结一场永生的约定，让天空可以留下翅膀的痕迹，人与自然和谐共生共荣。

学而

春水的味道

□ 钟芳

读汪曾祺先生的小说《大淖记事》：“春初水暖，沙洲上冒出很多紫红色的芦芽和灰绿色的蒌蒿，很快就是一片翠绿了。”他在书页下方加了一条注，解释蒌蒿，说它是生于水边的野草，粗如笔管，有节，生狭长小叶，初生二寸来高，叫“蒌蒿苔子”，加肉炒食极清香。所谓“清香”，即食时如坐在河边闻到新涨春水的气味。这样的描述真是既贴切又美妙，让看的人垂涎欲滴，似乎舌尖上也沾满了那新涨春水的味道。

蒌蒿，又名芦蒿、藜蒿、柳叶蒿等，多生长于湖泽江畔边，是一种古老的药食两用野生植物，其茎紫红纤细，碧绿的叶细长狭小，汁液充盈，有一股浓郁而又特殊的芳香气味。我国最早的诗歌总集《诗经》记载：“翘翘错薪，言刈其蒌；之子于归，言秣其驹”，“呦呦鹿鸣，食野之蒿”。我有嘉宾，德音孔昭”。这里面的“蒌”和“蒿”就是蒌蒿，嫩则可食，老则为薪。屈原的《大招》曰：“吴酸蒿蒌，不沾薄只。”可见蒌蒿的美味独特而鲜香。李时珍在《本草纲目》说：“蒌蒿气味甘甜无毒，主治五脏邪气、风寒湿痹、补中益气、长毛发令黑、疗心悬、少食常饥、久服轻身、耳聪目明不老。”

大文学家苏东坡是一位历史上有名的美食家，非常爱吃这种春季里的应时野蔬。在前往汝州任职途中，他特地取道南京品尝芦蒿，对这种嫩生生的野菜极为赞赏，曾赋诗云：“初闻蒌蒿美，初见新芽赤。”他还在《惠崇春江晚景》中写道：“竹外桃花三两枝，春江水暖鸭先知。蒌蒿满地芦芽短，正是河豚欲上时。”浓浓的诗意，鲜活的画面，既让人感受到春水的温暖，又令人想起蒌蒿和河豚是一样的醇香美味。

用芦蒿炒腊肉那是荤素搭配的人间至味，为很多人喜爱。将洗净的芦蒿切成段，腊肉切成片；猛火热油，葱、姜、蒜、辣椒干下锅，煸炒出香味；再倒腊肉入锅出油后，呈现至透明状，然后放入芦蒿段，浇上料酒继续翻炒至熟，即可出锅装盘。端上桌来，满屋的浓郁香气便弥漫开来，腊肉金黄，芦蒿青绿，辣椒红艳，堪称是一道色、香、味俱佳的菜肴。一入口就能牢牢抓住人的味蕾，既有芦蒿的野味鲜香，又有腊肉的咸味醇香在里面，不知不觉会吃上瘾。

但我最青睐的做法是芦蒿炒香干，即用质地较硬的豆腐干，切成丝和芦蒿一起炒制而成。两者要大火快炒，只需放一点点油和盐即可，不需太多调料，保持芦蒿和香干本来的那份自然清新和鲜香风味。当然，喜食辣味的也可加入辣椒油拌一下，这菜格外开胃爽口，既下酒又下饭，食后齿颊留香，经久回味。

《红楼梦》第六十一回里也有提及吃芦蒿的事，小燕跟柳家说，“晴雯姐姐要吃芦蒿”，柳家的忙问是用肉炒还是用鸡炒，小燕却说，“革的因不好才另叫你炒个面筋的，少搁油才好。”用芦蒿来炒面筋，别有一番风味。先把一团面和好，揉出筋，再放水里洗，洗下的粉就是澄面，剩下的便是面筋了。这面筋再往开水中焯熟后，是水面筋。把水面筋切丝，芦蒿洗净切成寸段备用。油锅烧热，将姜蒜爆香，放入芦蒿、面筋翻炒均匀，加少许盐和香油调味出锅。芦蒿碧绿香脆，面筋细腻爽滑，细细品味，给人以美的享受。晴雯是一个性情刚烈的女子，平儿说她是“一块煤炭”，正需要芦蒿这样平抑肝火的保健佳品，食之神清气爽，身心俱泰。

古城晚报
开屏新闻App
理想生活 即刻开屏

