

> 旧事

保熟的西瓜

□ 李秀芹

三四十几年前,我们这里的超市还不卖蔬果,小镇上也无专门卖水果的店铺。夏天想吃西瓜了,都是从下乡吆喝叫卖的小贩手里买。小贩不是天天都来卖,有时五六天来一趟,有时十多天来一趟,所以我们买西瓜一次都买好几个。

那时的西瓜还没有使用催红剂,西瓜熟了就是熟了,不熟就是不熟。我不会挑西瓜,买西瓜时,全靠对西瓜贩子“望闻问切”,问小贩:“西瓜熟不熟,甜不甜,沙瓤不?”西瓜贩子一脸正气地回答:“保熟、保甜,不熟不要钱。”

得到小贩的再三肯定,并当场取一个西瓜,切开一个三角,品尝一下,确定是熟瓜后,便成交了。

但一个瓜熟了,不代表买的所有西瓜都熟。运气好时,一蛇皮袋西瓜里,有几个脆沙瓤的西瓜;运气不好时,里面也有不熟的西瓜,切开后籽儿和瓤都是白色的,口感还不如黄瓜,我大呼上当。有的瓜贩隔几天会再来,再来时找他退了,虽然经济上损失不大,但心理上伤害太大,毕竟一连好几天守着一堆不熟的西瓜,实现不了吃西瓜的自由,炎热的夏季,谁不心烦呢?再说,有时还可能上小贩的当,他若再也不来了,

不熟的西瓜也得靠自家人“消灭”了。

同事张老师会挑瓜,他以前种过西瓜。他会给西瓜“相面”,左看右看后,用手指敲一下西瓜皮,便可挑到熟瓜。一次,有一卖西瓜的小贩在我们学校门口吆喝,张老师领着我们去挑瓜。他拿起一个西瓜,左右看过后,用手拍了拍,听了一下声音,然后说:“熟了,但不是沙瓤的。”卖瓜的小贩当场切开一看,果然如张老师所言。

张老师又挑了一个西瓜,看了看后,说:“这个是脆沙瓤。”切开一看,他又说对了。

我们也向张老师请教过挑瓜的技巧,他说的那些技巧我们都知道,并未有独门方法,但我们就是掌握不好,就像练习太极拳一样,我们会的是“花架子”,而张老师会的是真功夫。

用“花架子”功夫挑瓜还不如直接让卖瓜的小贩给选,若回家切开发现不熟,还可理直气壮找他算账;若是自己挑选,一通操作猛如虎,吃时发现不熟,再找卖瓜人,自己都心虚。

我儿子高考前,我请张老师帮忙代买一蛇皮袋西瓜。伺候考生的瓜,必须保熟,否则让儿子吃个生瓜,不仅不能

消暑,还影响了心情。

张老师特意跑到城里瓜摊给我们买了一袋子西瓜,当场切开一个,果然是脆沙瓤的。临走,张老师嘱咐我,若切开有不熟的,告诉他一声,他知道是哪家瓜摊的,他去退货,再换一个熟瓜回来。

儿子高考前一天,张老师用自行车驮着一蛇皮袋西瓜来了,说这是他老家亲戚种的瓜,送我们几个尝尝。

两袋西瓜吃完了,更加佩服张老师挑瓜的本领,全熟全甜,全部是脆沙瓤的瓜。

一次,张老师的女儿来我家玩,我称赞她爸挑瓜的技术,她笑着说,她爸挑瓜也有看走眼的时候。当年我儿子高考托他买的西瓜,其实不是他从城里瓜摊上买的,是他专门回了趟老家,从老乡瓜地里买的瓜。为了选到好瓜,他请村里几位老瓜农筛选了好几次,选了三蛇皮袋瓜,两袋给了我,剩下一袋留他家里,等着给我“换”瓜。

因为是“高考瓜”,张老师不敢大意。

这瓜吃的,除了甜,心里还冒出了小感动。高考,真是一群人在“保驾护航”。

> 美食

妈妈的凉粉

□ 吴春萍

以前在乡下的时候,每到炎炎夏日,能干的妈妈都会不时做凉粉吃。尤其遇到农忙的时候,一般都是在我们去帮忙的那家人家吃饭,大家都很喜欢吃妈妈做的凉粉。

那时候,妈妈要先把做饭的一些准备工作做好,然后再和大家一道去忙活。因此,一般天还没亮妈妈就起来做凉粉了:先将冷水慢慢地倒入装有豆粉的盆里,用筷子搅匀;再舀一些水在锅内烧开,将搅匀的豆粉水倒入锅内,边倒边搅拌,开中小火,用铲子不停地铲着搅拌,搅拌至豆粉水变透明后继续加热至冒泡成糊状即可;然后将其铲入干净的菜盆里,使盆浮在装有大半缸清凉井水的水缸里面降温冷凝……当田地里的活儿忙得差不多的时候,妈妈一般会提前回家,在晾凉粉的盆子里面放入一些凉水浸泡,一盆晶莹剔透的凉粉就做成了。吃的时候,用一把干净的菜刀把冷凝好的凉粉刨条或者切出自己喜欢的形状放入碗盘内,再依各人的口味浇淋上酱油、糖、醋、姜葱蒜泥末,再放入芝麻油和辣椒油、花椒油、花生米、脆黄豆或者香辣豆豉等作料拌好就可以开吃了……

就这样,在并不富裕的乡村里,靠着勤劳能干和层出不穷的智慧,妈妈和乡亲们把平平常常的日子过得有滋有味,并让平实的生活像花儿一般美丽!

2013年4月20日芦山地震后,老家的屋子受损严重,已经不能居住。在我们的劝说下,妈妈从乡下来到城里和我们住在一起。虽然没有了老家的井水和大水缸来冷凝凉粉,但是心灵手巧的妈妈可真有办法——她用冰箱来代替老家装有井水的大水缸冷凝凉粉。尽管味道没有井水做出来的好,但是和街市上卖的加了明矾、滑石粉等添加剂的凉粉比,自家做的还是算纯天然凉粉,而且干净卫生,吃着可以放一万个心。我最喜欢吃妈妈做的这种纯正凉粉了,既可以当一道菜佐餐食用,也可以单独就凉面等冷食来吃……因此,有诗称赞凉粉:“冰镇刮条漏鱼穿,晶莹沁齿有余寒。味调浓淡随君意,只管凉来不管酸。”

在这炎炎夏日,每天下班回家都可以美美地吃上一碗妈妈做的麻辣、酸甜、冰凉的凉粉。既消暑消夏,又健脾开胃,一家人共享天伦之乐。真好!谢谢妈妈!

> 书评

读一书,爱一湖 ——读北雁长篇散文《洱海笔记》

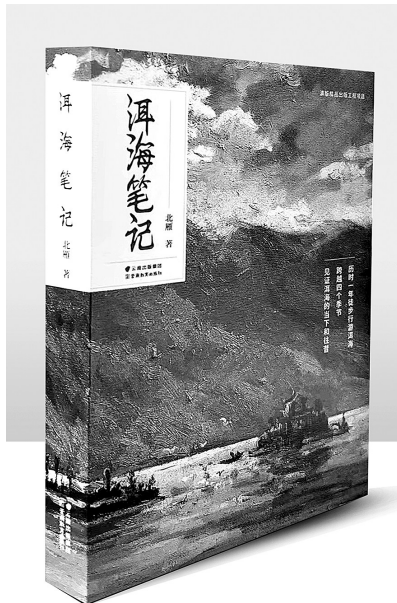
□ 李维丽

初夏的小城,暮色深邃。窗外昆虫声、流水声交织,灯火如萤,星星点点。河流穿过乡村、田野,汇入更大的江河,终归大海。在这样略略闷热的夜晚,我再次翻开北雁的《洱海笔记》——这是一本关于洱海保护的种种思考和阐释的发人深省之书。和之前不同,这次我关注的是作家关于洱海整个生态向上向美的记录,更关注文字中传递出的向上、向善、向美之力,这是作家生活理念、作品生命力量的所在。

《洱海笔记》像是一本洱海的百科全书,我想知道洱海边的某个村庄、某段线路,都可以在书里找到。对于我这个不生活在洱海边的人来说,《洱海笔记》能满足我查阅资料、获取信息的全部需求。

实际上,《洱海笔记》不止可满足人们获取地理资料的需要,更是一幅全方位展现洱海自然美、人文美、生态美的全景画卷。书中,北雁从海西开始徒步旅行,环洱海一周。这是一个人的旅程,历时一年,跨越了四个季节。北雁将自身经历和所思所想融入书中,让我们为之共情。

他在《从葶苈溪至下末村口》中写道:“在水乡大理,夸赞一个人聪明的理由,常常是说他吃鱼长大。”读到这里,我不禁在想,是不是和我们的父母让我们吃鱼时说的话一样,是不是来到洱海边一定要习惯吃鱼的生活方式?“有一种生活叫大理”,生活在洱海边的人不仅爱吃鱼,还把鱼做出了不同的吃法,砂锅鱼、烤鱼、蒸鱼、冻鱼……

《洱海笔记》封面
作者供图

“湖岸有许多垂钓者,近水的狭道却无人走动。在湖边一棵枝叶新发的桑树下,有一家三口正在清理一堆旧渔网,四五只大鹅昂着头守在一边,不时发出‘嘎嘎’的鸣叫,像是一群观看比赛的绅士。无人滋扰的湖边田园,宁静的气氛真是难言其美。”北雁在《从罗久邑至丰呈庄路口》中这样写道。这是人与自然和谐相处的写照,是作家的诗和远方,也是当下我们很多人追求的诗和远方。

在《从西城尾到礐溪》中,北雁写道:“白墙青瓦、青石街道、照壁耸立,还有高大挺秀的大青树,这是西城尾村给

人的最初印象。”真是一见倾心呀,一方水土养育一方人,优美、深情的洱海,像慈祥的母亲一样,宁静而温暖。所以,作家在书中曾这样深情地说道:“我有时会把双脚踩到水里,体悟洱海母亲的温存。”作家寻求的正是这种回归自然、人与自然和谐共生的人生境界。

鲁迅文学奖获得者索南才让说:“北雁用脚步丈量洱海,探访历史深处的洱海和现实中的洱海,为洱海提炼出的是凝结成晶块的文字,以《洱海笔记》致敬洱海。”的确,北雁的目光始终没有离开洱海,心灵一刻不离洱海,在每一段文字里都浸润着洱海风的气息,都能泛起洱海水的涟漪。

《洱海笔记》还为读者开启了一个全新的叙述视角,以洱海为主题,从行走之处与洱海的故事,延展出海与洱海流域深厚历史的交汇,用翔实语言、朴实的文风展现了洱海丰富的自然环境,讲述了与洱海有关的民俗、神话传说、文学、自然科学。于是,我们在《洱海笔记》中看到了弓鱼、鱼鹰、海菜花等洱海特有的物种;耍香龙、放海灯、接本主、开海等世代延续的乡俗;雕龙记、玉白菜、观音与罗刹等流传百年的传说;李元阳、杨慎、杨黼这些翰墨流芳的先贤……足见洱海的丰富性、独有性以及作者独特的审美张力。这也是《洱海笔记》被很多读者喜爱的重要原因之一。

品读《洱海笔记》,让我们跟随北雁的脚步,与他开启一段说走就走的环洱海旅行,去到湖的中心,与自己的灵魂对话。