



知了唱响的夏天

□ 李东花

周末,我应约去郊外的表姐家玩。清风送来凉意,听着林间知了的叫声,有种别样的情愫萦绕心间,唤起我久远的回忆。

仲夏的黄昏,一场大雨过后,潮湿新鲜的泥土气息中夹杂着淡淡的草木香。我牵着妹妹二丫的手,跑去村东头的树园子里捉知了猴。

“二丫,知了猴在地下呢,下雨土松了,正往地上拱呢!”在一棵老树下,我们蹲下来。二丫眼尖,看到一个被薄薄的泥土掩着若隐若现的小洞。我拿着一根细树枝,轻轻把洞口扒拉开,慢慢伸进洞里。不一会儿工夫,一只身上带着泥土的知了猴顺着树枝爬出来。二丫高兴地喊:“我们捉到知了猴了,哈哈。”

暮色四合,月亮如一弯碧玉,不知何时挂上柳树梢头。这时,悄悄出洞的知了猴,正铆着劲顺着树根往树上爬呢。我们挨着树一个个摸下去,不知不觉中,茶缸里



知了猴已有大半茶缸了,它们使劲挠着茶缸底,发出沙沙响声,这声音于我们犹如天籁。我和二丫手拉手,说笑着往家走,那神情,那步伐,犹如凯旋的将军。

母亲已在门口等候多时,看到我们的身影就嗔怪道:“这俩傻丫头,玩起来饭都不

吃了,三天不打,上房揭瓦!”我赶忙溜进院里,拿出平时打猪草的篮子,把知了猴倒进去,心满意足地去吃饭了。母亲看着我们,摇了摇头,嘴角露出一抹微笑。

那一夜,我梦到知了猴变成了桌上盘中美味,但桌子很高,我踮着脚还是够不

到,急得快哭出声来,不争气的口水顺着嘴角流下来……朦胧中,听到母亲的声音从远处传来:“哎,这小东西真聪明,蜕了壳自己飞跑了,我孩儿们白忙活一场……我一机灵就醒了,喊着妹妹,顾不上穿鞋跑到院子里,看着空空的篮子里只剩下蝉蜕,呜呜咽咽地哭起来。”

母亲轻轻地摸着我的头念叨:“乖,不哭不哭,妈一会儿给你们煮鸡蛋吃。这小东西也不容易,费了好大力气才钻出来。其实,它和咱家小黑狗一样都是小生命呀,命都是一样金贵呢。”我抬头看母亲,她弯弯的眼睛里流淌着暖意,好看极了。

门口的槐树上,知了叫声正此起彼伏。母亲说,知了是夏天的妖,可有灵性呢。听,它们在唱歌呢,大丫,二丫,谢了,谢了!

离开故乡多年,我的眼神也渐渐长出和母亲一样的暖意。我知道那颗善良的种子,是母亲在知了唱响的夏天悄然种下的……

西瓜清甜夏日长

□ 王丹丹

奶奶还在世的时候,总是会在小院里播上几粒西瓜的种子。

阳春三月,阳光带着独特的柔美打在院落中,花香透过鼻孔已经沁入心底。青菜已然满园,奶奶拿着锄头开出一片肥沃之地,土壤的味道像是这个季节中一份凸显着希望的美好,每深吸一口气,就让人有无限的动力。

奶奶边播撒着种子,边告诉我,西瓜和人一样,怕寒,要选择具有良好排水性和充足阳光的土地,避免低洼或积水的地方。奶奶说这话的时候,微风拂面。

日子按部就班地来到了盛夏。我的心里一直记挂着西瓜的模样,那是奶奶描述给我的:“拔出金佩刀,斫破苍玉瓶。千点红樱桃,一团黄水晶。”暑假一到,我就赶紧跑到奶奶家中。奶奶拍了拍我身上的泥土,指着那些穿着翠绿外衣的小家伙说:“选一个吧,这是我们春天种下的希望,现在已经成为了丰收的果实。”我选了一个最大的西瓜,抱起来就奔进了屋里。

西瓜切开以后,皮薄如纸,鲜红的瓜肉中,一粒籽也没有,那诱人的汁水要勾出我肚子里的馋虫。奶奶拿起最红的一块瓜递给我,我迫不及待地咬下去,那滋味即便是许多年之后,我都清楚地记得。是一种清甜,一种能酥软整个夏天的清甜。后来我在书中看过许多关于西瓜滋味的描写:果香诱人、汁甜肉脆、新鲜红嫩、清爽可口、肉质鲜美,我想这些词加起来,就是那个西瓜的味道吧。

多年后,奶奶已经离开,我也外出求学、从军,最终在一个陌生的城市安定了下来。但每逢盛夏,我的脑海里还是会时常想起小院中的时光。即使后来的夏天里,有那么多的西瓜在口中充盈,却没有一种滋味那般迷人。

我知道,总有一天我要回到故乡的,去奶奶的小院,种下几粒西瓜的种子,等到夏日,选一个最大的,切开汁水飞溅,入口清甜沁人。那个夏天是时光留给我们的故事,教会我们什么叫作珍惜。

征稿启事

“齐迹”副刊为宣传推广齐文化而生。因为齐文化的兼容并包特性,她也接纳广义上的齐文化稿件,比如涉及聊斋文化、鲁商文化、黄河文化等与本土文化相关的内容。

投稿请发邮箱:lzcblk@126.com。来稿请注明建设银行开户行、开户名、账号、联系电话、通讯地址、邮政编码。请勿登门投稿,谢绝一稿多投。

文学大师的消暑“凉”方

□ 刘小兵

炎炎盛夏,烈日当头,人们以各种方式避暑降温。文学大师们跟普通人一样,也有各自喜爱而率性的消暑方式。

鲁迅特别钟爱到冷饮店饮冰。1929年,上海的夏日格外炎热,为了消暑降温,鲁迅常跟许广平和好友柔石等人上街去吃冷饮。在《鲁迅日记》中,从当年6月到8月屡屡出现鲁迅外出吃冰消暑的记录。如“6月15日,夜同方仁,广平出街饮冰酪”“6月26日,途经北冰洋冰店饮刨冰而归”“7月19日,同雪峰、柔石、真

吾、贤桢及广平出街饮冰”“7月25日,在北冰洋冰店饮刨冰而归”……

老舍解暑酷爱吃瓜。在《四世同堂》里,他就幽默地写道:“在最热的时节,也是北平人口福最深的时节。果子以外还有瓜呀!”接着他笔锋一转,尽述各类瓜适合哪类人群食用。银白而又酥又甜的“羊角蜜”,适于文雅的仕女吃取。那硬而厚的,绿皮金黄瓢子的“三白”与“蛤蟆酥”就适于少壮的人们试一试嚼劲。风趣的讲述,让人忍俊不禁。

汪曾祺常在酷热的夏天

吃绿豆凉粉。在《故乡的食物》里,他就形象地道出了吃绿豆凉粉的惬意。“绿豆性凉,夏天喝绿豆汤、绿豆粥、绿豆水饭,可祛暑。凉粉皮原来都是绿豆的,现在纯绿豆的很少,多是杂豆的。凉粉以川北凉粉为最好,是豌豆粉,颜色是黄的。川北凉粉放很多油辣椒,吃时嘴里要嘘嘘出气。”形神兼备的描写,让没吃过绿豆凉粉的人也兴致大增,渴望在酷暑之季来上一碗既清凉又香气四溢的绿豆凉粉。

梁实秋在炎夏以喝酸梅汤消暑。在《雅舍谈吃》里,他

就兴致盎然地记录了光顾酸梅汤店喝酸梅汤的雅趣。“进门右手方有黑漆大木桶,里面有一大白瓷罐,罐外周围全是碎冰,罐里是酸梅汤,所以名为冰镇。……因为桶大罐小冰多,喝起来凉沁脾胃。他的酸梅汤的成功秘诀,是冰糖多、梅汁稠、水少,所以味浓而醇。上口冰凉,甜酸适度,含在嘴里如品纯醪,舍不得下咽。很少人能站在那里喝那一小碗而不再喝一碗的。”

大师们的消暑方式虽然各具特色,但流露出的却都是率真的生活情趣。

心里装着一碗面

□ 周国利

外出回家第一顿饭,妻子做的是西红柿鸡蛋手擀面。我自己都吃惊,竟一下子吃了两盆,差不多是三大碗的量。妻子疼爱地看着我:你啊,就喜欢这一碗面!没办法,从小被面养出来的肠胃怎么会再改变呢?

我出生在一家国营农场,家里姊妹八个,算是大家庭。每天父母上班、孩子上学,回来得都晚,吃手擀面是最省事又家常的。捅开煤火,烧水的同时,母亲或姐姐抓紧和面、擀面、切面,随便洗几把青菜。水开了,丢进去去煮,灶台上溜大瓷碗里倒上酱、油、醋、盐,有时也会切一把香菜或蒜苗或韭菜垫碗底。一勺热汤一浇,捞出面端走,淡了加盐,咸了加汤,然后美美吃起来。

记忆里一年当中极少有机会做炸酱面、炆锅面的。偶尔也会买一斤肥肉,母亲会一锅炒好,全部倒入一个小砂锅里,高高挂在屋梁上。炒萝

卜、白菜时,舀一小勺熟的内和油搁锅底用面酱一炆,就算是锦上添花的改善了。

我和小兄弟最得意之举,就是吃面时偷偷踏上高凳,打开砂锅盖子挑一筷子猪油,藏在碗底,赶快跑得远远的。搅匀碗里的面条,汤里漂着,散发着令人垂涎欲滴的油花,不知道有多香!

上世纪80年代开始,我们的生活越来越好,肉和蛋慢慢见得越来越多,饺子、馄饨开始时不时出现在日常生活里,但面还是占据了半壁江山。

迎亲饺子,送亲面。家人出远门,总要做碗面送行,大概有长寿、平安的意愿;婴儿满月,办喜宴时,也会做“喜面”;给老人做寿,寿面更是少不了;各类宴席,酒足饭饱之后,最后还会每人再上一碗面,作为压轴。

老家的乡亲们喜欢面条到什么程度?不少人可以一天三餐都吃面条而乐此不疲。早上吃清淡的面,就是清水煮

宽面、青菜,配上一碟自家腌制的咸鸭蛋或酸辣萝卜、酸白菜或豆瓣酱,拿几瓣糖醋腌蒜,清淡咸辣搭配,最后把面汤一饮而尽,心满意足。

中午吃面比较丰富和讲究,一般以炸酱面为主。肉切成丁,配菜几乎无所不能,辣椒、蘑菇、木耳、竹笋最好。蒜薹、土豆丝、洋葱、豆芽、芹菜段、萝卜白菜也行。素一点的,鸡蛋炒西红柿最传统,豆腐炒韭菜也不错。而炆锅一定要用自家制作的豆瓣酱、黄豆面酱,用油炆出扑鼻的酱香,然后搁上葱姜蒜,再炒肉、蛋、菜,炖得烂熟,做好炸酱浇在面上。有面的雪白、菜的碧绿,炸酱有肉丁和辣椒的红、鸡蛋的黄,汤汁厚重,浓香诱人。

晚上喜欢做有汤有面有菜的炆锅面。把鸡蛋或肉丝、青椒、洋葱等配菜炒五六分熟,加开水烧沸,下面条一起煮,汤多汁浓,最后才兑酱油醋盐。端锅后紧接着用大

勺热油炆一把大蒜,一下闷在面汤里,咕嘟嘟冒香气,面是面,汤是汤,味道浓郁,鲜香诱人。

上世纪90年代以后,随着生活水平快速提高,节假日聚餐后吃腻了大鱼大肉,大家常常嚷嚷:赶紧煮一碗酸面叶。手擀的面薄薄的,切得宽宽的。自家地里的菠菜、小白菜丢沸水里与面翻两滚。碗底放几勺老陈醋,捞面后,撒上胡椒粉和一撮香菜。汤要热、要多、要酸、要辣,呼啦啦吃进肚,热、酸、辣、香,开胃消食,才感觉最舒坦。

对面的情有独钟打小养成,心里总觉得,宴席上菜再丰盛,都不如一碗家常面吃得舒服。一起出去玩时,我也总是习惯性地找家面馆去吃面,引得妻子十分不解,埋怨道:“除了吃面,你难道就不想吃点别的吗?”我心里一机灵:是啊,除了面,哪样是我最钟爱的美食呢?一时还真说不出来。