

## 难忘诸暨一碗汤

初遇这碗汤,是在诸暨市公安局枫桥派出所食堂的餐桌上。我当时并没有注意到它,只当是一道寻常菜汤。白瓷大碗里,琥珀色的汤水清透得近乎寡淡。坐在一旁的同事告诉我说:“这是他们这里的特色菜,你尝尝。”我将信将疑,很好奇地问他:“是什么汤?”他告诉我说:“梅干菜汤。”

在我的家乡安徽无为,用梅干菜烧肉是有的,但拿梅干菜做汤,确实没有。我这也是头一回见,自然感到很新鲜。我拿起勺子舀了一碗,只见汤色澄澈而少油,陈年的芥菜沉在碗底,随着热气蒸腾出淡淡的清香。轻舀一勺入口,咸淡相宜,温润清冽。

来之前,只听闻诸暨山清水秀,人文绵长,藏着千年古越风骨,却不知道一碗寻常不过的梅干菜汤,便是它最真实的底色。听诸暨的朋友说,在诸暨有一句俗语:“梅干菜,白米饭,神仙闻到要下凡。”由此可见,梅干菜在诸暨的餐桌上是多么受欢迎,难怪鲁迅先生对它一直念念不忘,

情有独钟。在写给母亲的信中都说:“其中的干菜,非常好吃,孩子们都很爱吃,因为他们从来没有吃过这样的干菜。”

餐后闲聊的时候,我从朋友口中得知,诸暨的夏天,几乎家家餐桌上都有梅干菜汤。芥菜收割后,首先要放在阴凉通风处,经过日晒风干,才可以做腌菜。腌之前,要把芥菜切成一段段,放到缸里,撒上一层盐。腌上一段时间后,再拿出来反复多次晾晒,待芥菜褪去了鲜嫩,色泽变成黄中带黑,基本上就晒好了。

经过岁月沉淀后的芥菜,保留了纯粹本味,拿来做汤时,只需清水慢煮,不用过多添加调味,仅以食材本真就可以熬出清鲜绵长的滋味。

行程匆匆忙忙,短暂的交流学习结束,离开诸暨,山水景物,渐渐远去,唯独那碗梅干菜汤,久久不能忘怀。一碗清汤鲜香,朴素而寻常,时时暖心,成为了心底最美好的诸暨念想。

叶超



## 夏天

第一滴雨  
落入荷塘  
惊醒赖床的太阳  
夏天的故事  
从雨与荷塘的邂逅开场

午后蝉鸣,  
跌进门前竹林  
碎光从云隙漏下  
静静流淌  
夏天,这一刻  
有了具体的模样

海一般的蓝天  
吐出软白泡泡  
偷听蝉与太阳的私语  
我偏要在夏天  
做一条自由自在的小鱼

掀开门帘  
望进夏的眉眼  
夏天笑着  
应了我的邀约

黄甫林



浙江老年报“诗文·浙里养俱乐部”是艺术交流的天地,书友、画友们在这里展示作品,互相欣赏和点评,结交志趣相投的朋友。

扫描二维码,加管理员为好友后,发送“诗文”两字,视为您授权本社可以免费使用您投稿的所有作品。

原创作品一经录用,将获相应积分,今后本社通知时,可兑换俱乐部福利,福利内容由本社决定。



## 夏夜蛙声入梦来

在农村,每逢夏天的夜晚,在水田里、池塘内、小溪边,总会传出阵阵蛙声,特别是雨后。蛙声浸染着野花的清香,披着皎月的光辉,越过阡陌大地,宛若洒脱的田园诗人挥洒文思。

蛙与乡村是不可分割的。凡乡村有人烟、有积水处,无论是池塘还是水田,都是青蛙生息的家园。蛙是乡村夏日的歌手,越过河塘,漫向田野,飘向乡村,唱响了庄稼人心中

的期盼。在乡村的夏日,沿着田间小道或者池塘边漫步,随时都能看到蛙的身影,到处都能听到蛙鸣的美妙。那些潜伏在草丛里或池塘边的蛙,听到脚步声走近,便一跃而起,划过一道弧线,扑通一声,溅起一串水花,遁入池塘里或躲入草丛内。等你反应过来四下去寻找时,却踪迹全无。其实,蛙正隐藏在暗处。

蛙声是夏天的主旋律。没有蛙声的田野是沉闷的,没有蛙声的乡村缺乏生机,没有蛙声的夏天没有诗意。青蛙藏在田里,也藏在古人的诗里。“黄梅时节家家雨,青草池塘处处蛙”“稻花香里说丰年,听取蛙声一片”“雨余林外夕烟沉,忽有蛙声伴客吟”“水满有时观下鹭,草深无处不鸣蛙”等等,诗情画意,清淡雅适,至今仍温润着我的心田。

我固然明白,在不少文士诗人眼里,蛙声是

有着浓郁的诗意和音乐的禀赋的。而倾情于蛙声,也便是倾情于那种恬淡善美的诗意。但我,却始终不能超然于自己的经验和阅历,超然于田野、庄稼、农事之外,带着禅意和虚静去欣赏蛙声——事实上,每当蛙鼓如潮的季节,我总是以一颗挚诚的农人的心,去观望天地,祈愿风调雨顺,五谷丰登。

李盛仙

## 夏日游温州园博园

细雨轻笼晓色开,  
薄烟环绕古亭台。  
忽逢碧水千园润,  
顿觉幽篁三岛来。  
榕叶含珠无暑气,  
荷风弄影绝尘埃。  
此身疑在画图里,  
半是诗情半快哉。

李国平

## 烟雨江南

梅雨空濛浸古巷,  
白墙黛瓦水墨光。  
青石履痕苔色老,  
画船归处藕花香。  
雾隐铁塔擎天立,  
云牵银线过江长。  
但使流光凝此景,  
不辞长作画中郎。

王猛照