

那年榴花开正好

石榴花茶。阿婆摘石榴花都是在清晨,她踩着木梯子,腰间系着蓝白印花布围裙,手里拎着一个竹篮,篮底垫着一块干净的棉纱布。她经常念叨摘石榴花要趁早,要趁露水未干的时候采,才最好。

采来的石榴花,阿婆会平铺在干净的竹簸箕里,放在阁楼上阴干,然后装在陶瓷罐中密封起来。每当炎炎夏日的午后,阿婆便会取出几朵,放在白瓷碗里,浇上滚烫的开水。那花便像活过来似的,在水中慢慢舒展,整个房间都漫起甜甜的香。那香味里有阳光的炙热,有草木的深情,还有一丝若有若无的蜜意,像极了阿婆熬的玫瑰红糖酱。

起初我是不爱喝的,虽然闻着香甜,但实际上一点也不甜,甚至还带点苦。但是阿婆说,石榴花可去火,夏天喝不长痱子。趁阿婆不注意,喝石榴花茶的时候,我妈都会悄悄往里放点白糖,那味道,便好极了。

如今,阿婆家的石榴花又开了。我静静伫立在院子里,偶尔看见几片花瓣飘落,落在脚边的青苔上,可再也找不到那个为我摘石榴花的人。

现在是网络时代,购物很方便,孩子们在网上帮我买了一些石榴花茶。每当夜深人静,我有时会泡上一杯热气腾腾的石榴花茶,坐在窗前,轻轻抿上一口。

陶俊



小时候,阿婆家有一棵石榴树,树又矮又小,树皮皱巴巴,总感觉像长不大似的。我曾蹲在树下问阿婆,为什么要在院子里种棵石榴树,阿婆说:“等花开,你就知道了。”

石榴花是夏天的“信物”,初夏的风一吹,花儿就冒出来,开始只有一点点花苞,像谁用朱砂笔在宣纸上点染的感叹号。在暖风吹过的午后,花瓣才层层绽放,露出里面星星点点的,鹅黄的花蕊,满树的石榴花挤在一起,红得耀眼,红得张扬,像无数小喇叭,吹响了夏天的序曲。

那时我年纪尚小,只觉得花开得热闹好看,却不懂其中的意境,多年后再想起这一幕,才读懂王安石:浓绿万枝红一点的意境。石榴花实在是最懂得分寸的花,于浓绿间静静绽放,恰似江浙女子,藏着内敛的温柔,又怀着一腔含蓄的热忱,不浓不淡,恰到好处。

我最惦念的是阿婆做的

夏日

万物蓬勃沐炎阳,
田禾经雨绿苍茫。
雨滴青柳千般媚,
风动荷塘十里香。
经卷不嫌蝉噪乱,
心得恰遇友磋商。
漫行河畔晚霞散,
灯火阑珊怕露凉。

齐川红

芭蕉听雨

绕窗深绿覆芭蕉,
长夜闲听雨半宵。
响重每疑寒露坠,
声轻偶似冷风摇。
凉生竹簟侵衣近,
暑退松床入梦遥。
消得尘襟多少热,
一庭清爽胜吹箫。

沈学敏



四季食笋

从早春的冬笋到暮春的雷笋,再到夏秋的雪笋,竹子的不同部位在不同时节上了桌。食笋这事儿,说到底就是掐准时间,再搭上各地的做法。

冬笋是冬春之交的好东西。裹着厚壳,藏在冻土下,得靠农人扛着锄头顺着竹鞭挖。笋肉莹白,看着像块玉。江南人喜欢拿冬笋炖五花肉——肉切方块,笋切块,加几粒八角,小火煨两个时辰。肉香渗进笋,笋的清冽解了肉腻,汤汁都能下饭。

春雷一响,雷笋就冒尖了。笋壳脆薄,剥时咔嚓作响。浙东人爱油焖:笋切滚刀块,热油煸到焦糖色,加酱油冰糖焖煮。收汤后外壳油亮,咬下去先是酱色浓醇,后是笋的清甜。上海人做腌笃鲜,雷笋、鲜肉、咸肉同炖,“腌”是咸香,“笃”是慢火,“鲜”是笋肉撞出来的滋味。

初夏的早园笋个头不大,但笋肉紧实。粤人切片炒腊肉,笋吸足腊肉油脂,油润发亮;腊肉少了几分咸腻,多了清爽。火要旺,手要快,才能锁住脆嫩。出锅撒把葱花,绿白红相间,看着就开胃。

夏秋的雪笋藏在竹林地表下,细得像玉簪。最嫩,适合做汤或凉拌。江南人家切薄片煮豆腐,汤清味淡,鲜得纯粹。或者焯水加醋、香油、蒜末凉拌,酸辣爽口,夏天吃正好。雪笋的嫩,一碰就碎,稍微不留神就错过最好的时候。

不同笋有不同脾气,吃法也不一样。北方人爱把笋块炖进酸菜白肉锅,吸足酸辣;西南人用泡椒炒笋,鲜辣夹脆;闽人用笋片蒸海鲜,清鲜和醇厚搭在一起。不管怎么做,关键是对笋的尊重——新鲜的笋不用太多调料,油盐就够了;老些的笋得久炖,让时间软化纤维,释放鲜味。

从冬到秋,笋用清、鲜、脆、嫩装点着日子。一碗笋汤,喝出山林清幽;一盘炒笋,品出烟火温暖。多样吃法不只是味蕾享受,也是中国人对自然馈赠的理解——顺应时令,各尽其材。说到底,饮食的智慧就在这些细处。

王振策

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。



路里坑揽胜

诗社采风山半穿,
矿冈摇变一新天。
冲云窑火生香脍,
揽胜书台汇圣贤。
列坐观瞻轮献艺,
凭栏感慨贺开篇。
亿年文脉钟灵秀,
更话因缘今古牵。

陈建平

南乡子·杨梅时节

远岭接云霄,
芒种杨梅压翠梢。
千篓百篮齐入市,
花翘,
红紫酸甜任尔挑。
施蚕瘞枝条,
一果流年几十朝。
远渡重洋捎海外,
娇娆,
冷了蓬山水蜜桃。

田草