

# 拌夏

◎陈雪

夏天是就着凉拌菜度过的。

母亲有一个菜园子,里面种了黄瓜、西红柿、茄子、豆角、辣椒、紫苏、薄荷……在她的知识体系里,这些菜皆可拌。

凉拌菜的精髓在于调味汁。听母亲讲,她对外面的酱汁都不满意,它们不是太咸就是太辣,只顾及凉拌菜的下饭功能,没有考虑口感的丰富性和层次感。当然,这不是母亲的原话,我对她朴实的语言进行了文学加工。

母亲把醋、酱油、盐、糖按一定比例倒入碗中混合搅拌,放置一边备用。再备一些蒜末、葱花、姜末和辣椒粉,混合在一起,作为拌料。然后以洋葱、姜末、番茄丁为底料,用猪油打底,再加入比例适当的花生油和芝麻油,油热后放入底料炸香。接着捞出底料弃之不用,把热油淋在拌料上,逼出它们的香味。最后倒入调好的酱油醋汁,于是,一碗酸甜鲜香、清凉薄辣的凉拌料汁就大功告成了。母亲还会炒点白芝麻、炸点花生米,然后把花生米碾碎,和白芝麻混合在一起,拌菜时撒上一点,给凉拌菜增香。她用这样

的料汁拌过黄瓜、木耳、银耳、粉条、豆角……让我们解够了馋。

拌菜容易落人口味重复的窠臼,母亲容不得这样的敷衍,她要创新。

凉拌鸡丝以青花椒油为主调,其余调味料作配,油的辛香和麻大大消解了鸡丝的腻,提升了饭菜的口感。凉拌茄条以蒜泥为主料,其余调料作配,热油激发出蒜泥的辛香,蒜泥的辛辣又极大丰富了茄子的寡淡,让平平无奇的茄子有了嫩肉的口感。凉拌鸡爪以柠檬、百香果为主料,用蜂蜜做配料,同时加入其他佐料,水果的酸香清甜化解了鸡爪肉的腻,增强了它的筋道,让人百吃不厌。

针对不同的菜,母亲会加入不同的点缀,以提升菜的品质,如紫苏拌苦瓜、薄荷拌土豆、香菜拌牛肉……

夏天的一切都是热的,地面是热的、屋子是热的、空气也是热的。大地像一个巨大的蒸笼,蒸得人喘不过气,压迫得人毫无食欲。母亲却像个魔术师,总能激活我们的味蕾。她从深井里汲出凉水,加入向商店老板讨来的冰箱里的冰碴,把

凉拌菜隔水冰镇。这样的菜乍一进入嘴里,丝丝凉气瞬间进逼牙缝,接着沿着舌头一路深入,过喉咙、经胸腔,最后停在胃里翻腾。等肚皮吃到滚圆时,凉气才平静下来,人懒懒地坐着,感受凉意从胃里向四周游走扩散,慢慢中和暑热。

一道道别出心裁的凉拌菜帮我们度过漫长的苦夏。凉拌西红柿、凉拌马齿苋、凉拌野苋菜、凉拌粉条……母亲偶发探索兴致,会把绿豆埋在土里,等绿豆发出嫩黄的芽,为我们做凉拌绿豆芽。她买来别人不要的猪皮,精心处理,做成凉拌皮冻。她用红苋菜、菠菜、黑芝麻、梔子水做五色凉皮……

有母亲的日子,夏天不仅是美味的,更是欢快的。

邻居婶娘总是责备母亲太惯着我们。是的,母亲的凉拌菜极大地满足了我们贫瘠的味蕾,母亲陪我们的日子极大地丰富了我们的童年记忆,我们是被“富”养的孩子。

人的一生不仅是出走的一生,也是回归的一生。母亲把爱的表白拌在一道道菜里,给我出走追梦的力量,也给我回望故乡的念想。



## 葡萄藤下夏日长

◎廉彩红

母亲为葡萄藤搭了个架子,四根柱子矗立四角,顶上再用铁丝拉扯出

不规则的格子,“随它爬。”母亲说。葡萄藤顺着四根柱子铆着劲往上爬,简陋的架子被郁郁葱葱的葡萄藤叶缠绕装扮后,诗意顿现,我们平时就爱在这里玩。

葡萄开始挂果了,绿宝石般一嘟噜一嘟噜簇拥着,被穿过藤叶的金色阳光一照,泛着莹润的光泽。

母亲去地里干活了,我带着两个妹妹在葡萄架下玩耍。其实我还有活,我得搓草绳。一根长长的黄色的草绳,蜿蜒盘拖在我的膝上脚下。两个妹妹玩抓石子,土坷垃、石头块儿就是乡下孩子的玩具;偶尔,我跑到饭棚里,从灶火边拿烤黄的馒头片给妹妹吃——这就是穷孩子现成的零食。

晚饭的时候,我们把小木桌、小椅子搬到葡萄架下,再把饭菜端过来,团团围坐而食。清风徐徐中,我们尽情谈笑,葡萄架下全是浓郁的人间情味。

当葡萄再大些时,我就忍不住了,摘一嘟噜和妹妹们吃开了。真酸呀,酸得我们一个个皱紧了眉头、蹙着鼻子。妹妹叫着“酸、酸”,把葡萄扔到小桌子上。不过,怎能浪费呢?我买了冰棍,化成冰水,把青葡萄去皮捻碎,掺到冰水里,哄着妹妹喝。我这自制的葡萄冰饮酸甜冰爽,受到两个妹妹的欢迎。她们喝完一杯还想要,那等下次吧,这次买冰棍的钱还是我好不容易攒下的。夜里,我听到她们吧嗒嘴的声音,大概还在想着白天的葡萄冰饮吧。

我最喜欢的是母亲不下地的日子,她能坐在葡萄架下陪着我们。她绣花、做衣服、纳鞋底,我们就在一边玩闹,光影交错中,笑声清脆。那时,天空蔚蓝、白云徜徉,风带来夏天的味道,一切都刚刚好。

母亲坐在葡萄架下干活的时候,邻居们也喜欢来闲坐聊天。她们手里也都带着活,谁也不闲着。她们絮絮叨叨的话语比葡萄味还稠,但有苦有甜、有酸有涩,我在一边听着,小小的心里竟然五味泛溢,情绪如云多变。

时光流逝,往事缱绻,葡萄架早已消失在光阴深处。盛夏又来,想起当年葡萄架下那情那景,我心里就如同吃了未成熟的葡萄,酸涩难忍。大概需畅饮用岁月的冰水制成的葡萄饮,才能安抚我心。

本版投稿邮箱:  
2457901059@qq.com



## 夏日黄鳝赛人参

◎吴健

黄鳝,又叫鳝鱼、长鱼,与甲鱼、泥鳅、乌龟并称为“四大河鲜”。盛夏时节,黄鳝体壮而肥、肉嫩鲜美、营养丰富,滋补作用最强,故民间有“夏日黄鳝赛人参”之说。家乡如皋滨江临海、河网密布,是典型的鱼米之乡,黄鳝是家乡众多河鲜中的重要一员,用它烹制的各种佳肴更是风味独特。

黄鳝是一种野生穴居鱼,长年生活在池塘、沟渠、稻田田埂边。小时候,每年的盛夏时节,我们这些孩子都要到田埂边去捉黄鳝。工具很简单:一根两三尺长的竹竿尽头,系上四五尺长的细塑料线,再挖半罐蚯蚓。正午时分,我们提着小木桶和竹竿,一路搜寻。我觅到漏水的洞口,就在弯钩上穿上蚯蚓,把线慢慢地放入洞口约一寸处。稍待片刻,看到钓线轻轻晃动,知道有黄鳝上钩了,急忙提竿。狡猾的黄鳝面对诱饵愚蠢无比,带钩吞下,再也逃不脱,只好狼狈地束手就擒。

大人们捉黄鳝用另一种方

法——放笼子。我父亲心灵手巧,他用带有倒刺的竹篾编成高30~40厘米、直径15厘米左右的两端较细的竹笼,其底口封闭、上口敞开,在开口处加上几根薄片形成倒须,使黄鳝能从外边钻入而不能退出。诱饵是用活蚯蚓与草木灰拌和做成的,装入饵筒插入诱笼。每天傍晚,父亲将笼子放入池边或稻田,用力下压,入泥3~5厘米。第二天凌晨收笼,每次能捕2~4公斤鳝鱼。

捕到的黄鳝大多被父亲拿到市场卖掉,有时也留一两条给我们解解馋。母亲善做爆炒黄鳝。她先把鳝鱼洗干净,切成一小段一小段的,放盐、胡椒、黄酒、生粉腌制约10分钟。把大蒜去外皮、洗净,放入冷水锅内煮熟;豆瓣剁细待用。接着把铁锅烧旺,倒入豆油爆热,下姜蒜煸香,然后放鳝鱼段快炒,加豆瓣、酱油、葱段炒至熟时,加水烧沸。最后撒些味精、淋点香油,起锅装盘。这样做好的鳝鱼,其味至鲜、肉质细

嫩、口感绵滑,真是妙不可言。鳝鱼油炸后也是美味,方法是将洗净的鳝鱼切成小段,加上各种佐料腌制,然后拖上面糊下油锅烹炸。这面拖鳝鱼外黄里嫩、口感酥脆,吃起来别有风味。

我国古人早就已经把黄鳝列入食谱之中了,不少文人墨客更对黄鳝大加赞赏,如元稹《酬乐天东南行诗一百韵》吟咏食物内容中,有“杂莼多剖鳝,和黍半蒸菰”之句,意为吃黍米饭时,须配以莼菜与鳝鱼制作的菜肴为妙。清人黄家驥在《湘江竹枝词》中也留有“莼菜鳝鱼新产出,桃进春城价更高”的句子。另传乾隆皇帝下江南时,尝到一道嫩甜鲜美的菜肴,问是何菜,主人答道:“游龙戏金钱。”游龙,即黄鳝的别称。

虽然现在我远离故乡,与母亲更是聚少离多,很少能品味到母亲亲手烹制的黄鳝,但儿时那渗透着亲情的爆炒黄鳝时常在我梦中萦绕,让我久久回味。