

又是一年杨梅红

■ 李治钢（浙江）

江南的初夏，是被杨梅染红的时节。当梅雨初歇，暑气渐盛，青石板路刚褪去湿漉漉的水汽，漫山遍野的杨梅树便在鸟语啁啾中褪去青涩。枝头的果实红得透亮，紫得沉郁，像暗夜坠落的星火，又如朝霞凝结的珠玑，在墨绿的叶隙间摇晃，把江南的夏日酿成一阕酸甜的词。

杨梅的身影，早已嵌入江南的千年光阴里。三国时《临海异物志》中曾载：“杨梅，其子大如弹子，正赤，五月熟。似梅，味酸甜。”寥寥数语，便将这枚朱果的形味勾勒分明；宋代《本草衍义》亦记：“杨梅，江南、闽中皆有之，形类水杨子，而味酸甜。”道尽了它与水乡的渊源。文人墨客笔下，杨梅更是韵味悠长——陆游在越中尝鲜，写下“绿阴翳翳连山市，丹实累累照路

隅”，让满山红果跃然纸上；南宋诗人杨万里在品尝绍兴杨梅后，咏叹“梅出稽山世少双，情如风味胜他杨”，以“稽山珍果”喻其独步江南的风味；宋代诗人余萼舒在《杨梅》中吟哦：“摘来鹤顶珠犹湿，点出龙睛泪未乾。若使太真知此味，荔枝应不到长安。”以鹤顶、龙睛喻其色泽，道尽采摘时的珍重，还以杨贵妃未尝杨梅的典故，暗讽权贵的味觉霸权。

江南的杨梅，各有风骨。余姚的荸荠杨梅，颗颗如墨玉嵌红，果肉细若凝脂，酸甜在舌尖次第绽放，恰似江南烟雨的缠绵；仙居的东魁杨梅，果大如乒乓球，紫黑的果皮裹着丰盈汁水，咬开时迸溅的甜意，是山野对盛夏的慷慨馈赠；苏州西山杨梅，红中透白，带着太湖的水汽，入口时酸意先醒神，回甘里又藏着水泽的温柔。每当采收时节，竹篓在杨梅林间起起落落，农人

的笑语混着果香，正如清代李渔在《闲情偶寄》中所记：“杨梅一熟，士女如云，手提肩倚，道路为塞。”绘尽了江南人对这枚朱果的热望。

杨梅的妙处，不仅在唇齿间。《本草纲目》中明言其“止渴，和胃，解酒”，江南人深谙此道：暑热时以盐水浸杨梅，啜其汁水可祛暑生津；若逢肠胃不适，取晒干的杨梅煎水，酸涩之味能调和脾胃。更有巧手将其酿成杨梅酒——新鲜果实与白酒、冰糖共浸于青瓷坛中，月余后开坛，绛红色的酒液裹着果香，小酌一杯，可驱湿寒，亦能勾起旧时光景。记得祖母总在杨梅季收一瓮酒，坛口蒙着红布，说“等秋风起时，给你爸温酒解乏”，那坛酒的红，便成了记忆里不灭的暖色。

孩童时的杨梅季，是踮脚够树梢的雀跃。老屋后那棵杨梅树，枝丫探过矮墙，最红的果子总长在最高处。我踩着石凳伸手去够，指尖刚

触到果皮，便有紫色的汁液染在指甲上，像盖了一枚天然的胭脂印。母亲见状，总笑着递过竹篮：“慢些摘，掉在地上的可以捡来泡糖水。”那些掉在青石板上的杨梅，被阳光晒得半干，捡起来用井水冲净，咬一口，甜意里混着泥土的腥气，是最野趣的夏日滋味。如今在城市街巷遇见卖杨梅的竹筐，总忍不住买上一捧，看它们在白瓷盘里泛着光泽，恍惚间又见当年杨梅树下，母亲围裙上沾着的点点红痕。

又是一年杨梅红。街头的叫卖声里，藏着江南最鲜活的记忆。这枚朱果，从《异物志》的简牍中走来，在文人的诗稿里晕开，于市井的烟火中沉淀，最终成为刻在江南骨血里的味觉密码。当暑气漫过青瓦白墙，不妨摘一颗杨梅含在口中，看那抹酸甜在舌尖化开来——那是江南的夏，是时光的味，更是心头永不褪色的朱砂痣。



矿道里的生日歌

■ 瞿杨生（江西）

初夏的晨光刚刚爬上井架，妻子把两个还冒着热气的煮鸡蛋塞进老李的工作服口袋。他匆匆系紧安全帽带，没注意到妻子眼中特别的笑意。直到班长用防爆对讲机喊住正在检查液压支架的他：“老李，快过来，大伙儿给你准备了惊喜！”

避车洞里，十几顶安全帽整整齐齐倒扣在地上，围成一个闪着银光的圆。机电队小王正忙着调试一个特别的生日烛台，他用绝缘胶带把矿灯固定在铝制饭盒上，灯光照亮每个人脸上的反光条，金属光泽与灯光交相辉映。

“五十岁生日快乐！”工友们的祝福声在巷道里激起阵阵回音。老张变戏法似的从防爆工具包里掏出一个油纸包，层层打开，六块撒着黑芝麻的糖块散发着甜香。“我家那口子连夜做的，”他得意地眨眨眼，“说煤矿工人过寿，就得甜上加甜。”

老李觉得眼眶有些发热。他注意到每块糖上的芝麻都排成了“寿”字，这是老家才有的讲究。工友们挨个过来拍拍他的肩膀，工作服上“智能开采先锋队”的徽章在灯光下格外醒目。

技术员小陈递来一张硬纸板，背面还留着通风计算的草稿，正面用粉笔画了个三层蛋糕，写着“李师傅福如东海”。“许个愿吧！”这个戴着智能眼镜的年轻人笑着说。老李深吸一口气，巷道里经过除尘系统净化的空气带着丝丝凉意。“愿咱们队今年再创安全生产新纪录，拿下智能化开采标兵！”工友们哄笑着鼓掌，有人举起防爆手机记录这一刻，镜头里的每一张脸都被矿灯映得通红。

班长突然打开那台陪伴他十年的防爆手机，播放起安全培训时常放的《咱们工人有力量》。歌声在巷道里格外嘹亮，与远处智能采煤机有节奏的轰鸣交织在一起，像一场特殊的交响乐。安全员老周悄悄别过脸去，巷道壁上的反光条映亮了他微微抖动的嘴角，这个总把“安全规范”挂在嘴边的人，此刻连皱纹里都藏着笑意。

“还有个！”小王变魔术似的捧出个防爆餐盒，十二个饺子整齐地码在里面。“食堂张师傅特意包的，说在井下过生日，饺子代表团团圆圆、平平安安！”

开工哨声响起时，老李发现工具包里多了个新水壶，壶身上“安全生产5000天纪念”的字样还闪着金漆的光泽。拧开壶盖，茉莉茶在防爆水壶里焖出的陈香扑面而来，和妻子每天清晨给他泡的一模一样。他想起二十年前刚下井时，师傅用的还是军用水壶，如今连喝水都有了智能保温的装备。

走向工作面的路上，老李的矿灯照在巷道新型锚杆的反光标识上，亮得像一串星星。身后，工友们的说笑声与智能巡检机器人的提示音此起彼伏。他们的矿灯连成地上的星河光带，每盏灯都在地层深处持续发光。

这一刻的老李忽然懂得，为什么老师傅们都讲，井下的生日，要许两个愿，一个给自己，一个给并肩作战的兄弟。这温暖，就藏在芝麻糖的甜香里，在防爆餐盒的饺子中，更在每一个为祖国奉献光热的矿工心中。

黄瓜，素雅恬淡、不媚不扬，装点着我们平淡朴实的日子，滋养着我们平凡的烟火人生，生命的时光变得生动而鲜活起来。

■ 薷 蓓（山西）

周末晨起跑完5公里，雨后的天气凉爽，我突然奇想：不如去骑行？

我给车胎充了气，简单收拾了一下，背包里装了一瓶水、一本《共享自然》、一把伞，车后座捆了一张防潮垫，打算到达黄河滩后，铺在地上读书。

一路往南穿过108国道，再向南200米，上城南汾河公路。往东迎着朝阳，是顺风；往西背着朝阳，是逆风。因为早先的目标是黄河滩，我选择了逆风向西。

汾河公路是2023年新修的一条防洪堤坝公路。坝南就是山西的母亲河——汾河。此时，河水清浅，缓缓向西流去，仿佛一位温顺的少女。河岸边，抽水机“突突突”地从汾河抽水，那是农民在灌溉麦田。正是小麦灌浆期，水对小麦的丰收至关重要。汾河就是这样灌溉了忻州、太原、吕梁、晋中、临汾、运城6市40多个县市的农田。沿路两边种了各种树与花草，既起到护坡的作用，又起到美化的作用。树是黄金榆与红叶李，仲春花开花时节，一路红叶李粉色花朵蜿蜒盛开，仿若仙侠剧中美轮美奂的布景。

此时，花朵已谢，雨后的红叶李发出紫红的光亮。护坡南面的苜蓿花开了细碎的深紫色花朵，在微风中轻轻摇曳，煞是好看！坝底是大片大片的金鸡菊，金黄色花朵在阳光下耀眼夺目。

刚上坝，一架硕大的无人机从头顶飞过，展臂两米多。

护坝公路顺着河道修筑，一路蜿蜒曲折向西南延伸。

突然，两棵树映入眼帘。河道北岸，平坦宽大的河道上，高高耸起两堆土丘，土丘上耸立着两棵高大的树木，相隔十来米，树干粗大，树冠呈漂亮的圆形。我下到河道，穿过杂草丛，走近河岸边，爬上一米多高的土丘。

眼前的大树与远看截然不同。一棵完好无损；另一棵远看完整的大树，树干竟从中间一劈两半，靠近河水的一半倒在河面上，仅剩一根手指粗的树干与主树干相连，而倒地的树干上依然郁郁葱葱，生发出根根粗壮

有蒲与荷

气。

初夏的荷宛若豆蔻的女子，初长时，是“犹抱琵琶半遮面”，叶子由箭型到半开，欣然从水中张开了眼。仿佛一眨眼的工夫，一袭青衣的她，婷婷袅袅在水中就掀开了头盖。一枝荷，两枝荷，三枝荷，数不清的荷叶，层层叠叠，高高低低，慢慢地挤满了池塘。风吹过，像跳芭蕾，那荷叶，就是旋转的裙袂。这还不够，还不够呀，于是，它开出了美丽的花。那花，白色、粉色、深红、淡紫，配上那金黄的蕊，美得肆无忌惮又纯洁无比，让人“只可远观，不可褻玩焉”。

这样的荷，像爱情，低眉又张扬。《汉乐府·江南》有采莲歌：“江南可采莲，莲叶何田田。鱼戏莲叶间，鱼戏莲叶东，鱼戏莲叶西，鱼戏莲叶南，鱼戏莲叶北。”你以为的采莲是劳作，实际却

一架黄瓜醉清风

■ 陆 漪（江苏）

“青蒲已弥泽，黄瓜方卧陵。”黄瓜，是农村最常见的蔬菜，属葫芦科，蔓生或攀缘而长。黄瓜种植方法简单，对自然环境要求不高，颇受人们青睐。母亲每年会在小菜园里栽上一架黄瓜。在春雨滋润、春风抚慰下，播种后十多天，瓜苗就窜出地面了。母亲便找来竹竿、木棍搭起了支架。很快，苗儿蔓了秧、吐了须，爬上了篱架，少数瓜蔓则像调皮的孩子一样不愿主动缠在架子上，母亲就会轻轻捏住细藤，将它牵引到架上，再顺着它的旋转方向缠上一圈，瓜蔓就稳固妥帖了。春日暖阳下，长势喜人的瓜蔓间开出了黄艳艳的花朵。清风徐来，绿叶金花满枝爬，青青枝蔓在春风的轻抚下摇曳着。

“弱藤牵碧带，曲项恋黄花。”不经意间，黄花谢了，在纤弱的藤蔓下露出了一根根生嫩、水灵的小瓜，形如月牙，头顶黄花，通体翠绿，绒毛般的小白刺浸润了晨曦的露水，梗嫩叶新，惹人怜爱。在雨水滋润下，黄瓜疯长，一片片深绿色叶子在阳光下闪着光泽，一缕缕黄瓜的清香四

处飘散，一个个顶花带刺的清凌凌的嫩黄瓜垂挂下来，俨然成了菜园里一道绝美的风景。

黄瓜是夏日乡间的小清新，细溜溜的身条，顶花带刺，摘下来用手一捋，直接咬一口，随着“嘎嘣”一声脆响，那种甘甜蜜爽又略带青涩的口味，汁水萦绕、口齿留香的感觉，满满的小确幸，至今仍不能忘怀。难怪村上春树在《挪威的森林》中借主人公渡边之口对生吃黄瓜做出了这样的评价：“好吃好吃，质朴、新鲜，散发着生命力的清香……”那时候，大人们下地干活也会摘几条黄瓜，汗流浹背，口干舌燥时咬上几口，暑热顿消，既解渴又能抵挡饥饿。

黄瓜吃法很多，可炒可烹，可烧可煲，可盐渍可醋泡，皆清脆爽口。最简单的蘸酱黄瓜只需将鲜黄瓜切成条状，码放盘子里，蘸大酱吃。拍黄瓜，既开胃又能下酒，拍碎黄瓜后再拍些蒜瓣，加盐、白糖、麻油、酱油等佐料，拌匀后腌渍一会儿即可。黄瓜炒肉丁，荤素完美搭配，吃起来既美味还富有营养。黄瓜片炒鸡蛋，一黄一绿，色彩丰富口感也特别棒。刚出炉的酥香烤鸭，配上黄瓜条、葱丝，蘸上甜面酱，一口咬下

去，舌尖上的肉香、酱香、清香浑然天成，爽口又解腻，每每想起便会口齿生津，回味无穷。

文坛美食家汪曾祺在《家常酒菜》中描述了一道名叫“扞瓜皮”的菜：“黄瓜（不太老即可）切成寸段，用水果刀从外至内旋成薄片，如带，成卷。剩下的黄籽的瓜心不用。酱油、糖、花椒、大料、桂皮、胡椒（破粒）、干红辣椒（整个）、味精、料酒（不可缺）调匀。将扞好的瓜皮投入料汁，不时以筷子翻动，待瓜皮蘸透料汁，腌约一小时，取出瓜皮装盘。先装中心，然后以瓜皮瓜面朝外，层层码好，如一小馒头，仍以余料汁自满头顶淋下。扞瓜皮极脆，嚼之有声，诸味均透，仍有瓜香。”简单的食材却做出了别致的美味。

碧绿的黄瓜名不符实，其中还有一段历史故事。黄瓜原名叫胡瓜，传说是汉朝张骞出使西域时带回来的。后赵皇帝石勒因自己是胡人，最恨别人说“胡”字。有一天，石勒酒喝高了，指着一盘“胡瓜”问一个叫樊坦的臣子：“卿知此物何名？”樊坦看出这是石勒故意在考问他，便恭恭敬敬地回答道：“紫案佳肴，银杯绿

茶，金樽甘露，玉盘黄瓜也。”自此，黄瓜之名在民间流传开来。

黄瓜不仅是人们餐桌上的家常菜，也是历代文人笔下常吟咏的话题。初唐诗人王建的《宫前早春》曰：“酒幔高楼一百家，宫前杨柳寺前花。内园分得温汤水，二月中旬已进瓜。”用温泉水加温在温室种植的黄瓜，作为宫廷贡品，供皇帝御膳享用。到了晚唐，黄瓜的种植普遍起来，寻常人家也能吃到清鲜爽脆的黄瓜了。宋代“美食博主”苏东坡对黄瓜的吃法未做创新开发，但生动描写了卖黄瓜的场景：“簌簌衣巾落枣花，村南村北响缲车，牛衣古柳卖黄瓜。酒困路长唯欲睡，日高人渴漫思茶，敲门试问野人家。”呈现出一幅生活气息浓郁、意趣盎然的农村风景画。“黄瓜控”陆游写了很多赞美黄瓜的诗，“白苣黄瓜上市稀，盘中顿觉有光辉”“园丁傍架摘黄瓜，村女沿篱采碧花”。他把对黄瓜的喜爱倾注在笔端了。

黄瓜，素雅恬淡、不媚不扬，装点着我们平淡朴实的日子，滋养着我们平凡的烟火人生，生命的时光变得生动而鲜活起来。

