

# 新橘上市了

□顾常平

新橘上市了？

这个念头刚一动，就得到了实证——小贩推着黄色车，在我家小区边的菜场口摆摊，载的确实是橘子。见橘子绿得可爱，我立马买了一些来。又随手剥开一个，边走边尝：一股酸甜味，从唇舌一直沁入肺腑里——真舒服。绿橘是我的最爱，黄橘却不是。

8年前，我还在咸祥工作。咸祥周围有成片成片的橘林。每年初夏，橘树花开，橘香缥缈。橘花初绽时才半粒米大，但它长成时，却能与梔子花一般大一般香，一样的洁白如玉。橘花开满枝头的季节，我夜里加班后步行回家，一路闻着橘林传来的丝丝缕缕的橘香，一天的疲劳都会消散殆尽。

我家的旁边就有不少橘树。橘树平时不需人伺候，只需每年除一次虫即可。有一次我散步经过橘林，见一条橘枝上伏着一只黑色的甲虫，白色的斑点，长尾，钢齿。那天风和日丽，它趴在枝上，轻晃着触须，文文静静地晒着太阳，尽显温柔而阳刚，且带有几分诗意。我想，若是男童抓住它，必会一条棉线系住它的项，让它飞着玩。

那天晚上，风清月白。饭后我照例到离家几十米远的老舒家乘凉。老舒家更近西山，按老舒的说法，夏夜都用不着开空调，凉气自会从山上流下来。我们海阔天空，从天上为数不多的星星，谈到即将落市的西瓜。在夜的静寂里，我忽然听到旁边的橘林传来很响的“轧轧”声。我不解，问老舒是什么野兽在叫。老舒笑了笑，说哪里是什么野兽，是解树郎在解树。见我不知，他又为替我详细解释。那时我才明白，那种我很以为有几分诗意的虫子竟是害虫。老舒说，再大的橘树都经不起解树郎没日没夜地锯，一定得每年除一次虫，杀灭了才好。

除了除虫，每年橘树还得施一次肥、整一次枝。施肥简单，整枝却是技术活。哪些该剪、哪些该留，都极有讲究。如背上枝、交叉枝、病虫枝、平行枝，一律得剪除。整枝后的橘树，疏密有致，通风透光，才能确保来年果满枝头。

除了虫、施了肥、整了枝，橘树就不需要人去特别照顾了。该开花时它自会开花，该结果时它自会结果。你只需等待橘子黄熟时，准备好剪子、箩筐，就可把丰收背回家。

橘子价钱不贵，算得上是平民的果实。不像车厘子，透着贵族的霸气。古人说，橘奴千头，足以养家，是大实话。橘子便宜，得靠量多。碰到橘子极便宜的年头，几十亩大的一片橘林，有时还养不起一个小小的家。所以，在我工作的咸祥，种橘只是农家的副业而已，没有谁家是靠橘树生活的。

我的手头有一本王羲之的《奉橘帖》，2行，共12字，字字挺立，书风清纯，体态舒朗。其帖云：“奉橘三百枚，霜未降，未可多得。”南宋韩彦直《橘录》对此有一段解释：“早黄橘，著花，结子，比其类独早。秋始半，其心已丹，千头方酸，而早黄桔之微甘已回齿颊矣！王右军帖有曰‘奉橘三百枚，霜未降，未可多得’，岂是类邪？”它很好地解释了为数不多的三百枚橘，却为右军将军王羲之所贵的原因。因为秋之半时，即使是早橘，能金黄甘甜的也不多，多的只是我今天见到的青皮橘。那种橘子，不爱酸的人只需要一瓣，就会酸得满脸紧皱，如喝了一大碗醋。若待霜后，金黄的橘子，甬说三百枚，就是三千枚、三万枚，也是极容易办到的。

# 苋菜

□戴勤锋

夏秋季节，一盆鲜嫩清口的炒苋菜，是下饭的好帮手，尤其是经高温翻炒后渗透出来的红色汁液，连才女张爱玲也为之着迷。在她的笔下，普通的苋菜被赋予了一种别样的美感：“苋菜上市的季节，我总是捧一碗乌油油紫红夹墨绿丝的苋菜，里面一颗颗肥白的蒜瓣染成浅粉红。在灯光下过街，像捧着一盆常见的不知名的西洋盆栽。”她还很专业地说道：“炒苋菜没蒜，简直不值一炒。”这句话对于爱吃苋菜的人来说，听到后都会发出会心一笑。苋菜与蒜瓣同炒，除了色彩丰富，浓郁的蒜香还能提升苋菜的口感，使整道菜从色香味上都堪称完美。

苋菜汁诱人的红色，是一种天然色素，用它拌过的米饭红润透亮，还隐隐散发着一股植物的清香。据说，旧时江南一带常用苋菜汁给学子做“状元饭”。红色的“状元饭”，既代表喜庆吉祥，又寓意金榜题名，难怪历代文人对它情有独钟。唐朝大诗人

杜甫就曾写道：“苋登白玉盘，藉以如霞绮。苋也无所施，胡颜入筐篚。”南宋诗人陆游也爱吃苋菜，他说：“澹有秋菰白，羹惟野苋红”。苋菜做羹软糯甘香，营养丰富，非常适合老年人食用。陆游享寿85岁，除了修身养性外，与他注意画画的老树则有点“另类”，他在《苋菜》一画中题诗曰：“苋菜炒得太烂，样子有点凄惨。盛在盘子当中，好像发生命案。鉴于以上原因，最好当作花看。索性拈菜夜行，想想你的初恋。”简洁生动的画风和诙谐幽默的文字，让人禁不住捧腹大笑。

苋菜除了清炒、做羹，还可以凉拌、做豆腐汤、与鸡蛋同炒等等。不过，据《本草纲目》记载：苋菜“不可与鳖同食，生鳖瘤”。但周作人偏偏不信，他认为“苋菜鳖肉反正都是易得的材料，一经实验便自分出真假。”于是好奇之余和一族叔亲自尝试，以验证这一说法。结果两人吃后不痛不痒，一点事都没有。其实，苋菜不但好吃，还是一味良药，它所含的“苋菜

红”，具有凝血、造血等功能。经常食用苋菜，有利于强身健体，提高人体免疫力，还有减肥轻身，促进排毒之功效。因此它又有“长寿菜”之称。

苋菜对我来说，有许多美好的记忆。孩提时，我家院子一角的空地里，父亲每年会种一些苋菜。不过，我家种苋菜主要是为了吃它的梗。苋菜长老了有一人高，粗如甘蔗的主干，经过腌制，就是宁波人爱吃的苋菜梗（蕻菜股），是有名的“宁波三臭”之一。

宁波人食“臭”历史悠久，清代范宣在《越谚》有关于“苋菜梗”的介绍：“苋见《易夫卦》，其梗如蔗段，腌之气臭味佳，最下饭。”腌苋菜梗，首先得有一鬻臭卤。以前住在大院里，邻居若有现成的臭卤，我妈就会讨些来倒入鬻中作为引子，然后把一些鞭笋汤、毛茛菜之类的东西放进去，用塑料袋密封鬻口，发酵几天后就大功告成了。一鬻高质量的臭卤清澈且带有股异香，保存得当可用好几年。

每年夏末秋初，是腌

制苋菜梗的最好时节。选取粗壮的老苋菜，去掉叶子，切成小段，用清水洗净、沥干后，便可装入臭卤鬻内。经过几天的浸泡和发酵，苋菜梗里面的肉变得分外软糯，夹起一段轻轻地吸，里面果冻一样的肉，夹杂着一股无法言传的滋味，顿时充满了味蕾。用以前曾祖母的话说是：“软塌塌”“香糜糜”“臭兮兮”。吃腻了大鱼大肉，上一盆苋菜梗，绝对是开胃的“压饭榔头”。想当年，作家鲁彦（镇海人）客居异乡多年，一直忘不了这道家乡小菜，他闻到邻居的臭汤气，心里就非常神往；若是在谁家讨得了一碗，便千谢万谢，如得到了宝贝一般。他甚至说：“我在北方住久了，几年没有吃臭咸菜和臭苋菜梗，见了却还一如从前那么喜欢。我觉得这种臭气中分明有比芝兰还香的气息，有比肥肉鲜鱼还美的味道。”鲁彦真是苋菜梗的“铁杆粉丝”，我想，他一定是将其当成了乡愁的载体，那熟悉的味道里，有他对故乡浓浓的爱！



# 桂花蒸

□陈峰

农历八月份的那轮月亮挂上天空的时候，桂花们花团锦簇，如一枚枚定时小炸弹，冷不丁爆破几粒，张开小嘴把香气嘟啷出去，这香气像一双婴儿的小手，温润着你的眼耳鼻舌身意，多么怡人。

桂花在树上再也待不住了，风稍稍一吹，就要掉下来。彩英阿婆拿出一块宽阔如席的印花蓝布，铺在树下，她吩咐小孩子们“一、二、三”帮她摇树，桂花像雨一样落了下来，滚落在印花蓝布上，朱红色的金桂碎米一般，红且圆润，阿婆收集在一个搪口杯里，她犒劳孩子们一人一杯茶，撒一点点白糖和几朵桂花，孩子们用筷子搅一搅把糖融化，用筷尖尝尝味道，又香又甜。阿婆

把桂花置于密封的瓶内，晾干待用，秋天的香气至来年的春天还不绝如缕。

收集起来的鲜桂花，挤去苦水，用白糖浸渍，拌在一起，就叫糖桂花。糖桂花是百搭，喜欢吃甜食的人，任意什么甜食都可以去搭一下，吃起来香香甜甜。元宵节，母亲煮酒酿汤圆，撒上星星点点的糖桂花，味道香极了。

桂花糕的历史可以追溯到三四百年前，是属于传统的美味糕点。把采来的桂花洗净，倒进和好的糯米粉里，搓成一颗颗小圆球，放进印糕板中，两块印糕板一夹，桂花糕就做成了，自带着印糕板上鱼啊花啊的花纹，再放进镬里蒸上一蒸，桂花糕软糯又香甜，咬一口，滋味绵长。

蜜汁糯米藕是菜也是甜品，把人往死里甜的那

种甜。把桂花、糖还有糯米拌在一起，塞进鲜莲藕的孔隙中，竖起来让桂花、糖和糯米顺着孔隙下去，放入镬中蒸熟，再切成厚厚的一片一片，最后淋上蜂蜜。不规则的藕眼里，糯米晶莹剔透，桂花的香气回荡在藕眼里，钻进胃中，引诱你去吃一块又一块，这是属于《红楼梦》里的精致吃食。

桂花盛开时，微小的花瓣像小小的铃铛，金桂就是金铃铛，银桂就是银铃铛，挂在树上发出“唰啦啦，唰啦啦”细细的响声，香气近嗅密集繁复，远闻若有若无捉迷藏似的。桂花有丹桂、金桂和月桂等品种，花型小而椭圆，花瓣肥厚，丹桂和金桂香气浓郁，月桂淡雅可人。

桂花开放的那一段时间，虽然已经入秋，天气却

蒸腾湿热，所以在江南有“桂花蒸”之称。母亲说起“桂花蒸”的时候，我还以为又要蒸桂花糕，还巴不得多蒸蒸。阿婆说，这“桂花蒸”其实是秋老虎，吓得我再也不提蒸桂花了。

后来看到丰子恺有一幅漫画《桂花蒸》，是两个赤膊的男子坐在凳子上摇着蒲扇聊天，朋友问我画中有桂花，又问我是不是两个人商量着如何蒸桂花。我大笑。张爱玲在小说《桂花蒸·阿小悲秋》里，一开头引用了炎樱的话“秋是一个歌，但是‘桂花蒸’的夜，像在厨房里吹箫调，白天像小孩子唱的歌，又热又熟又清又湿”，以声音状拟触觉，感官一下子互通了。

桂花蒸，多么诗意的说法，在飘着桂香的秋天，情愿被它蒸上一蒸。