

初夏的倭豆

□林亚玉

初夏，熏风吹拂，给人柔糯的感觉。那胖乎乎船形鼓突、外皮青翠的倭豆，格外惹人喜爱。看到它们就会情不自禁地想起母亲和邻居大婶种豆、煮豆的往事。

晚稻收割后就是播种倭豆的时候了，母亲用豆锹撬出一个坑，我从篮子里拿出两颗豆种放进坑里，母亲再用锹盖上土，还用锹背在上面压几下。每孔之间距离很有序，母亲边操作边叮嘱道：豆朗多荚，麦朗多叶（朗即间距宽）。河塘边、地塍边、屋前宅后的零星土地上，母亲都要锹上几孔，并说，不要小看这东几棵、西几株的，收获时候也不少呢。

冬去春归，当倭豆船形的豆荚鼓起来时，是我们最开心的日子。放学时，母亲已煮好了一大镬咸菜倭豆软菜羹，我们每人可以吃到一碗。豆当三分粮，在那粮食匮乏的年代，那是非常珍贵的。

剥去绿绿的荚，就蹦出绿茵茵的豆子，很惹人喜爱。这时节，韭菜也是时令菜，母亲在屋边种韭菜，碧绿的细细长长的本地韭菜随吃随割，落刀鲜呢。倭豆炒韭菜，豆子粉糯，韭菜喷香，两颊生津，真的有初夏的味道。

立夏过后，豆子更加成熟，隔壁大婶有新的烹饪方法，将带荚豆剥开后，按其成熟程度，作法各异。嫩的炒咸菜，老一点的就作煲。拿一只沙锅，将已用油煸炒过的豆放到沙锅中，佐以洋葱、八角，慢慢地炖，那入味的倭豆更软糯，味蕾大开。再过段时间就得用指甲掐去豆趾部位的皮，轻轻的一捏，将豆子的外皮去掉，食“肉里肉”（即豆瓣）。将豆肉烧小黄鱼，即使小杂鱼也都别提有多鲜了。她常送来一碗让我们也分享美味。

母亲为了省油、省柴火，就将豆瓣放点盐蒸在饭锅里，揭开锅盖的那一刻，往往让我们心动，夹一筷入口，幸福的滋味就在舌尖化开来。有时母亲将蒸熟的豆瓣用勺掇成豆泥，那豆泥入口即化，细腻柔软。母亲有时豆瓣炒咸齏，豆瓣煮蒲羹，都是既方便又好吃。将成熟的倭豆与马铃薯盐烤，或咸齏卤烤，韧韧的，咸咪咪，这是阿拉宁波独特农家风味。若哥哥抓到几条黄鳝，母亲就做韭菜豆瓣鳝丝羹，那就如同过节了。自然，大婶家的餐桌上也会有碗同样的鳝丝羹。鲜豆上市的日子真好，餐桌上日日有新鲜的下饭。

立夏那天，左邻右舍都在煮糯米倭豆饭，放些许盐，那糯米、豆子相互汲取对方长处，缠绵绵绵，甜中带咸，别有风味。那是我们最为满足的日子。

立夏过后，倭豆一天一天成熟，种脐黑了（豆的一端的线状）。母亲就讲倭豆、稻草、煤炭逃生的童话。讲它们在逃生路上遇到一条水沟，稻草自告奋勇横在上面想让豆、炭从它身上过去。已经着火的炭迫不及待地滚到稻草上，后果是草、炭俱毁。倭豆看到幸灾乐祸，笑得嘴合不拢，只得请裁缝师傅缝上了。母亲告诫我们，做人要厚道。邻居贺大伯有时也来凑热闹，他说倭豆名字的来历与戚继光抗倭有关；讲软菜叫“君踏”，那“君”就是宋高宗赵构，他逃难时踏过软菜。那些故事他已讲了好些年头了，他也是从祖辈那儿传承下来的。我们仍装作第一次听，他一高兴就会赏我们每人一串



捕蝉乐

□朱晓芬

我的童年生活，除了尽情享受果园里的口福外，还有捕蝉（知了）带来的乐趣，至今记忆犹新。

小时候，家乡的百果园每到夏天就很热闹，知了从天亮开始鸣叫，直到天暗才停息。知了的鸣叫声大多是直音的，偶尔在傍晚时分也会听到有转音的知了，像唱歌似的，好听极了。每每听到有转音的知了在树枝上鸣叫，大人小孩都会情不自禁地跑到树下去观望、倾听。大家边听边聊着有关知了的话题。有人说，这会转音的知了是里山的知了，比一般知了瘦小些，看上去长得更精悍；又有人说：会叫的知了是雄性知了，它拼命叫唤，就是在向雌性知了唱情歌。

为了近距离观察知了的真实长相，我和我哥特地做了一个专门捕捉知了的工具，用一根细长竹竿，一头绑上用铅丝和尼龙袋缝成的网罩，这样就能悄悄地把停在树上的知了抓住。放在瓶子里观察与玩耍，我们发现雄知了和雌知了在腹部有明显区别，前者有两片发声器官，鸣叫时一张一闭的，后者没有，也叫哑巴知了。

看好知了，把它关在瓶子里，生怕它逃走。结果，第二天发现知了死了，才知道知了也是需要空气的。后来，我们把瓶盖换成了透风的网，或养在镂空的容器里，这样知了就不会被闷死了。

夏天的百果园里，果树上还有知了壳，听说是一味中药，收集起来晒干可以去收购站卖钱，三元六角一斤。于是每到暑期，妈妈总会叫我们清晨五点起床，去百果园拾知了壳，妈妈的用意很明显，一来可以避免我们睡懒觉，二来可以让我们呼吸新鲜空气，锻炼身体，三来可以增加家庭收入。

于是，我和哥一起，每人手持一根细竹竿，背着装蝉壳的袋子，穿上半高的雨鞋出发了。每当我们发现果树叶子有知了壳时，就用竹竿把它撩下来，放进袋子内。直到早上七点左右，才赶紧回家吃早饭。一个早上一般能捡上一百来个，后来熟练了能捡两百来个。当我们兄妹第一次把一大包知了壳拿到三里路外的横溪镇收购站卖了几元钱时，成就感油然而生。我们用这几元钱买回了棒冰、饼干等好吃的东西来犒劳自己。

后来，我们还发现知了是在天黑时从泥土里爬出来，经过树根爬到树上，再经过一个黑夜脱壳变成会飞的知了，于是我们主动放弃了晚饭后乘凉、看星星或游玩，开始了捕捉出壳前知了的行动。与早上出门的行头不同的是，竹竿换成了手电筒，袋子换成了带盖的小竹筐，当我把手电筒照到果树下三分之一的树根时，发现一个个没出壳的知了正沙沙沙地从树根的泥土里钻出来，往树上爬，这时我哥就轻而易举地把未出壳的知了捉到了小竹筐里，捉了一小时左右，收获还真不少。

回家后，将活知了放入大的竹箩筐内，再放一些青草，撒上一些水珠，盖上晒东西的竹盘盖。这时知了会爬到箩筐的四周壁上，经历一夜的脱壳过程。出于好奇心，半夜里我们会偷偷去看知了的脱壳情况。知了出壳是从背上的一条缝隙里爬出来的，刚出壳的知了是乳白色的，即使到了第二天早上也只会爬，不会飞。等到中午，身体渐渐变黑，翅膀变硬，就会飞起来了。

这时，我们就留下了知了壳，放飞活着的好知了，让它们回归到果园里去找它的好朋友，继续它们的歌唱。

用线穿起来的熟倭豆呢。

临近端午时，倭豆的外荚黑了，豆宝宝从水嫩变成坚挺，这时就要采摘进仓了。采下的豆荚在太阳底下晒，豆宝宝就迫不及待从豆荚中蹦跳出来，就可炒沙子倭豆，那是我们童年最为期盼的日子。爆开的豆子欢快地噼里啪啦在沙锅里叫着、跳着，母亲用铁网勺撩起，我们这几个馋鬼也不怕烫手，从母亲碗中抢过烫嘴的豆子吹着、笑着、嚼着，嘎嘣嘎嘣，真过瘾！

每家的当家人可忙碌了，晒豆、清除杂物、选种、储藏。干豆是平常人家的长下饭，是过年时“拜岁果”。有的储藏在“火油箱”里，有的藏在小酒埕里。残次豆则要磨“豆毛粉”。那时节还是晒“豆瓣酱”的好时光，忙着呢。

盛夏来临，豆瓣咸菜汤、豆瓣冬瓜汤特别爽口。我们盼望客人来，客人来了，母亲就会制作油余豆瓣，或兰花倭豆。那油而香酥的兰花倭豆，是倭豆下饭的精品，我们借客人的光，难得解馋。

冬天里，母亲孵倭豆芽，咸齏倭豆芽，既粉又鲜，非常爽口。正月初一，吃浆板汤果，此菜是绝配。

倭豆是普通的，但它们非常亲民，所以自明种植至今；就像母亲是平凡的，但就是这样普普通通的千万个母亲，用她们的勤劳、聪明养育了我们。初夏时节食倭豆，品味粉糯的日子，不忘劳动本色。