



夜开花与天萝

□顾常平

夜开花与天萝，都是江南极常见的作物。

夜开花和天萝长到一尺来高，都得搭棚，好让它们的蔓延着爬。夜开花棚多作“人”形，“人”头扎紧，一撇一捺分别架在夜开花附近。天萝棚相对比较随便，不一定成什么形。有的人嫌搭棚麻烦，就倚着篱笆栽天萝，天萝只需沿篱笆爬着长就行。有的人只给天萝一根粗粗的绳子，天萝竟也能缠着绳子延展、开花、结条，这在夜开花是无法想象的。从中我们也不难看出，夜开花与天萝的性子不同：夜开花爱循规蹈矩，是极实诚的孩子；天萝没那么多条条框框，实诚里带着点儿调皮与率性，颇有点儿既顾眼前又及远方。

顾名思义，夜开花是夜里开花的。开花是每一种植物的盛事，也难怪牡丹、芙蓉们把花开得极为张扬，但夜开花却不，它只在夜里开花，开白白的小花极不起眼，极为低调是它的风格。虽然如此，却没有人会凭空摘一朵夜开花去玩。因为一朵小花即一条瓜，摘花就是糟蹋庄稼，糟蹋庄稼在农村是首恶。天萝虽白天开花，却也同样低调，只开小小的黄花，不招人也不惹人。

夜开花和天萝都长得极快，只需一周，那比圆珠笔大不了多少的小不点儿们，都能长成一尺多苗苗条条的身子。

夜开花与天萝飞长时，也是农村的孩子在田野里放飞自我的季节。但就是最调皮的孩子，去夜开花田边扯猪草都会小心翼翼的，不碰着花，不碰着果。但也有个别调皮的孩子，会选一根不大不小的夜开花，用镰刀把他们的不满轻轻地刻在它身上，刻出“敌人”妈妈的名字和“敌人”爸爸的绰号。都刻得极小心，掌握极好的分寸，既能在皮上留下痕，又不伤着夜开花的肉。清风明月里，夜开花渐渐大，刻着的字也渐渐大。这虽然让“敌人们”恨得咬牙跳脚，却也舍不得立时摘了那夜开花丢弃，只能由着字慢慢长大。直到摘去了夜开花，那刻着的不满才会消失。

但天萝就不一样了，没有一个孩子会在天萝皮上刻字。因为天萝皮太粗糙太脆了，刻字不易，且一不小心会把天萝给刻断了。

夜开花极少有人画的，大概是它太低调、太实诚了。而天萝入画的很多，单是齐白石先生的作品，就有《丝瓜》《丝瓜小鸡》《丝瓜蝈蝈》《丝瓜蜜蜂图》……大概是天萝实诚里透出的那份调皮，那份灵气那份野趣，太招人喜爱了。

农家种夜开花、种天萝，当然是为了吃，压根儿不会想到画，画是艺术家们的事。夜开花削皮了后，可与咸齏炒，与番茄炒，与蛤、蛭一起炒，与肉炒，搭配的东西很

多。也可不削皮切作小段，调上咸齏汁倒一点儿清水，在高压锅内煮熟了吃。众多的夜开花羹里，以蚕豆肉夜开花羹最有味。

天萝也可炒，炒法与夜开花基本相同。天萝也可作羹作汤，最鲜的天萝汤是天萝鸡股汤。

夜开花用剩的瓜蒂，可以刻成印章玩。那戳在作业本里的夜开花章，是童年记忆的珍宝。夜开花老了只能丢弃，而天萝老了却是一宝。老天萝做的天萝花絮，用来洗碗极好。再油腻的碗用它洗，只几下就能抹得干干净净，远比用洗洁精要健康方便。

夜开花、天萝，仅是它们的俗名，它们有自己正规的学名：瓠瓜和丝瓜。要特别指出的是：我所说的夜开花，仅指直顺修长、瓜皮淡绿的那种，不包括葫芦形、瓢形的；我所说的天萝，仅指普通的丝瓜，与棱角丝瓜无涉。

夜开花与天萝，都是大地母亲实诚的孩子，它们与玉米、茄子、带豆们一起，从春长到夏，从夏长到秋。看到阳光下欣欣向荣的它们，就自然会感受到生活的平淡与朴素，充实与温暖。

夏天的咸味

□陈红连

好好的一桌饭菜，色香味俱全，一逢夏天，胃口似乎都倒了，一家人围在风扇下，举着筷悬着手，挑挑拣拣，连平日里喜爱的龙虾也不太热衷了。一顿饭下来，不仅菜没吃光，甚至没人盛过一口饭！

只好起身，从冰箱里摸出一瓶咸泥螺，拿出一碟切得碎碎拌了香油的咸笋丝，还有两颗青色的咸鸭蛋。爷俩见此，不约而同重拾起碗筷，打开电饭锅盛饭。

毫无疑问，是咸味唤醒了他们的味蕾。

夏季气温高，万物生长快，各类瓜果蔬菜供应十分充足，夜开花、黄瓜、土豆、番茄、毛豆、茄子、带豆、冬瓜先后上市，按理说，食用这些新鲜时蔬更合乎健康理念，然而，人们在做菜时往往喜欢掺入点咸味。以普通的夜开花为例，夜开花肉丝羹，要放点咸齏花；夜开花放汤，加点咸笋，还有咸齏卤烤夜开花也很入味。再比如土豆炒咸菜，咸肉炖蛋，咸鱼清蒸……简直无咸不欢。

宁波靠海，当地人最喜欢咸海味，辣螺蟹酱，有滋有味曝光了肉，剩下的卤汁也派上用场，饭锅内蒸几只土豆芋艿，剥去皮，蘸一下辣螺卤搵一搵蟹酱汁，又是一道诱人的美味。天亮起床吃饭，餐桌上放几只小小的螃蟹，明明无几多肉，但其鲜咸的海味就一碗泡饭，非常落胃受用。公公在时，每到夏日，餐桌上少不了一道菜：乌狼鱼鲞，做法很简单，洗净后倒点老酒放几片生姜上锅清蒸，蒸熟后的乌狼鱼鲞仍然硬邦邦的，手掌面一样宽大，鱼肉厚实，撕下一小块放嘴里，越嚼越香，下酒过饭，都是绝配。进入禁渔期后，鲜龙活跳的海鲜少了，咸下饭却分外丰盛，咸烤虾咸卤菜，鲜鲜咸咸，就起泡饭咕咕响；龙头烤乌贼蛋，地道的下酒菜，还有那玲珑剔透的虾皮、暗红发亮的紫菜，下馄饨面条时放入一小撮，大海醇厚的咸、鲜、香立即体现出来，百吃

不厌，回味无穷。

咸笋、咸菜、咸鸭蛋四季常有，但夏天里特别受欢迎，他们像麻将牌中的百搭，既可独立成为一碟小菜，也可炒菜煲汤，像咸菜炒梅豆、咸蛋黄煎南瓜片、咸笋煲鸡汤，这些普通平实的食材跟咸味一搭配，跟换了一个味似的，品质立即提升，添香增色，相得益彰。小时候夏天的一道美味是一锅咸笋粉丝汤，咸笋又叫笋茄，笋市时取新鲜的毛笋加盐大灶中焖煮好切成丝晒干，是上好的山珍，粉丝用自家的番薯粉做的，黑红色，粗粗滑滑的，放少许肉慢火炖，渐渐的，香气漫透了老屋，至今想起来仍会咽口水。

总嫌夏天的肉太油腻，把生肉用盐腌好压上石头过一夜，再高压锅煮好后切成一片片，看着油光亮，吃起来香而不腻，咸淡适中，是一道好菜。同样道理，菜场上买来的鲜鱼也可仿效此法爆盐过夜再烹调。为了满足舌尖上的美味，聪明的人们不断挖掘新菜谱，听说咸味多吃了有碍健康，相对于以前的咸，现在更偏向于微咸，腌制的时间也尽量缩短，许多保留食物原有风味基础上研制出来的新咸味颇受青睐，有的一不小心还成了网红。

写到这里，突然想起年少时家中的泥鳅干。每逢夏天，塘里的水干涸了，双脚搅在黏稠的泥浆中一下午，连同一身沾满泥巴的短衫回家的，还有一桶黑背黄肚的泥鳅。一段时间内，天天吃，吃不完了，母亲就剖开泥鳅略腌一下晒成干，啥时候想吃了，抓一把和着咸菜煮，那种鲜，眉毛头发都要掉下来的，尤其是那剩下的咸菜鱼汤，拌饭吃，只几秒钟，一碗饭就下肚了。

总第6676期 配图 盛近 投稿邮箱：essay@cnnb.com.cn