

夏日如歌

□俞亚素

如果说春天是一首诗，温柔缱绻；那么，夏天则像一首歌，热情而奔放。

拉开夏之帷幕的似乎是一群由小蝌蚪蜕变而来的绿皮青蛙，它们用“呱呱呱”的叫声宣告夏天的到来。夜间尤其叫得响、叫得欢，竟像是由十几位帕瓦罗蒂组成的合唱团，响彻整个村庄的上空。

说来奇怪，我自小睡觉时喜欢无光无声，可是每每听着窗外此起彼伏的蛙声，却能睡得香甜。除此，还有风声、雨声，哪怕雷鸣声，也不大会影响我的睡眠，有时甚至还有助眠作用。或许，人与大自然有一种天然的亲近感吧，而蛙声也是大自然的一部分。我也相信，世上应该没有人会讨厌蛙声，或者拒绝蛙声。因为南宋诗人辛弃疾曾经写过：稻花香里说丰年，听取蛙声一片。可见，这蛙声分明就是夏日的一首报喜歌！

暮春时节，当晏殊在庭院里感叹“无可奈何花落去”时，不远处的荷塘正悄悄地酝酿着新生命。不知你是否和我一样，立马想到了杨万里的一首《小池》？诗云：“泉眼无声惜细流，树阴照水爱晴柔。小荷才露尖尖角，早有蜻蜓立上头。”吟好诗如品好酒，于唇舌之间一流转，只觉芬芳无比，似乎能嗅得见小荷的幽幽清香，又似乎能瞧得见蜻蜓的眷眷情义。显然，这是初夏的荷塘。小荷与蜻蜓没有屈服于寒冬，也没有迷失于暖春，在夏日来临之际不是蓦然相逢，却是如约而至。一时，你有情我有意，忽而轻歌曼舞，忽而浅斟低唱。一支动人的乐章，就这样在荷塘的上空轻轻奏响。而《小池》虽好，名气更大的恐怕还是另外一首诗的后两句：“接天莲叶无穷碧，映日荷花别样红。”青青的莲叶一碧千里，即使未曾亲眼所见，凭借想象的翅膀，也能领略那份壮美。万绿丛中几处红，在盛夏的阳光中，一朵朵荷花红得愈发娇艳欲滴，好似一个个娇俏可人的少女，在绿毯中翩翩起舞。呵呵，夏日的荷塘啊，分明就是一首青春之歌！

然，食色性也。嘴馋的我更偏爱夏日的田园。按理，现代人越来越幸福，一年四季想吃啥就可以吃啥，就怕你想不到的。可是，固执如我竟是出了名的挑食。不爱吃鱼肉也罢了，反季节的瓜果蔬菜却也不肯吃，理由是：凡是不按季节出牌的瓜果蔬菜没有灵魂，食之味同嚼蜡。于是，我等啊等啊，终于等来了瓜果蔬菜的全盛季



闲来喂螺蛳

□安殷

节：蚕豆、青瓜、番茄、丝瓜、茄子、西瓜……不知是不是心理作用，在我看来，当季的瓜果蔬菜总是散发着一阵阵沁人心脾的清香，看起来更有灵气，吃起来也更清甜。

去年暑假，我曾一个人陪着父母在乡下住了一段日子。每天清晨，我会早早起床，自告奋勇地去父亲的田园摘菜，茄子、番茄、青瓜、丝瓜等。刚来那两天，母亲会问我，菜场里再去买点啥好呢？我说，够了，够了。母亲笑着说，这都是什么菜啊。我平时虽然不善厨事，这会儿倒也能扳着手指说得头头是道：茄子可以清蒸或者红烧，番茄可以炒蛋，青瓜凉拌最佳，再加上一碗清爽可口的榨菜丝瓜汤，绰绰有余呢。父亲和母亲都笑了。在饮食习性方面，我们仨惊人的一致，都偏素淡，且百吃不厌。也因此，父亲特别爱种菜，而我特别喜欢在菜地里逗留。每每站立于夏日的田园，一首老歌总是会忍不住在嘴边荡漾开来：我们的家乡，在希望的田野上……毫无疑问，夏日的田园正是一首丰收之歌。

哦，哦，蛙声已经奏响，小荷已经露脸，田园里的瓜果蔬菜也已经开始载歌载舞。而我早已准备好了几套清清爽爽的衣裙，在这首夏之歌的伴奏下，继续演绎时而平淡时而曲折的人生。

宁波人把螺蛳叫做螺蛳。

比起它的近亲田螺，螺蛳不算大，宁波话中形容一人个小话多时常说：“人像螺蛳，闲话贼多。”一年中吃螺蛳最好的时候是清明，俗话说“清明螺，胜似鹅”。因为冬天螺蛳要潜伏到泥土里冬眠，春天才爬出来。刚出土的螺蛳泥腥气少，养了一个冬天后肉质肥美。更关键的是，此时的螺蛳还没有产仔，壳里没有小螺蛳，不会一口吸下去，满嘴都是小螺蛳壳，倒人胃口。所以清明前后的螺蛳，要比“肥鹅”还要鲜美。

夏天里，螺蛳产完仔后，又长了点，味道也不错。如果此时去东钱湖，不可不吃螺蛳。那里的螺蛳是一绝，一般是酱爆，加葱头和八角一起炒，汁水不多，很黏稠，极入味，鲜味浓烈。在炎炎夏日，临着湖风，喝口啤酒，嚼个螺蛳，怎一个爽字了得。

小时候可没少摸螺蛳，尤其是在学会游泳以后。内河的桥洞下，或是下江（鄞江）的河埠头周边，螺蛳多的是。但味道比不上南塘河里的螺蛳，水越清，螺蛳的味道就越好。南塘河的水清，所产的螺蛳非常好。姑姑家住在南塘河边上的老洞桥村，夏天去那里游泳时，看到河埠头的石头下有很多螺蛳，常常会摸上好几碗。沿河而上，就是鄞江镇，是我的外婆家。大姨很喜欢吃螺蛳，可能是从小养成的习惯，只是如今她的胃一吃螺蛳就难受，屡试不爽。因为螺蛳性寒，胃不好的人容易对螺肉过敏。南塘河的上游是章溪，还出产一种特有的螺蛳

——青螺，是水质绝佳之地才有的。青螺炒的很少，多是拿来煮汤，汤色呈淡绿色，味道有点苦，夏日里吃可以清火。

摸来的螺蛳在盆子养上一两天，滴上两滴菜油，让其吐出脏物，章溪里的螺蛳可以省去这个步骤。剪去螺蛳的小头（屁股）后，就可以加工了。除了红烧、酱爆、雪菜汁煮，还可以和咸笋干一起煮，如此就不必再加盐了。若是再加入河虾和黄蚬，那就是河三鲜了，那味道鲜得会“让人掉眉毛”。不管是哪种做法的螺蛳，高手吃时不用手去拿，用调羹一舀，依次放入嘴中，用力一嚼，螺肉就在嘴里了，吐出壳和螺壳，继续下一个，只用一张嘴就可以解决问题了。用牙签去挑并非高手所为，当然用螺肉炒菜或是做羹就只能用到牙签了。把螺肉和蒲瓜丝、雪菜一起清炒，加一点地瓜淀粉来勾芡，是很下饭的一道菜。

吃螺蛳要有闲心。如果急急匆匆地吃快餐，多数是没有心意来喂它的。夏日里，几个朋友，喝着啤酒，来上一盘螺蛳，慢慢嚼，细细聊，才有味道。年轻时去吃夜宵，不管在南方还是北方，螺蛳、毛豆、花生米，都是必点之物。没有螺蛳的夜宵，是不完整的。有人开玩笑说，年轻人如果不会接吻，只要多喂螺蛳就行了，这是最深情的吻。

螺蛳壳貌似没用，但宁波话有句俗语叫“螺蛳壳里做道场”，意为在像螺蛳壳这样的狭窄简陋之地要处理复杂的场面和事情，这是一种能耐，也包含着人生哲理。

总第6825期 配图 李海波 投稿邮箱：essay@cnhb.com.cn