

## 有瓜的夏天

□张志松

盛夏一到,各种时令瓜果就迫不及待地纷纷登场,这时候,我就没来由地想起了远在千里之外的老家和老家的瓜地。想必这时候,老家的乡亲们正捧着瓜果躲在树荫下大快朵颐了吧。

小时候,最喜欢盼夏天了,放了暑假,我们每天除了下河玩水外,还有各种瓜吃。父亲种有三亩多菜地,他会拿出两亩多地种瓜,有黄瓜、水瓜、香瓜、西瓜、菜瓜、冬瓜、南瓜、丝瓜等等,有的瓜能生吃,比如水瓜、香瓜、西瓜等等;有的瓜不能生吃,如冬瓜、南瓜、丝瓜等等。黄瓜栽培早,生长快,当搭在架上的黄瓜有指头那么粗、筷子那么长的时候,我就会找来一把学生用的黄色木尺,量了量,然后,捡起一块砖瓦,在裂开缝的土地上记录下刚才量的数据;第二天,我兴冲冲地再去瓜地,再量了一下,感觉有点沮丧,这黄瓜也长得太慢了吧,这样下去什么时候能吃到黄瓜啊!父亲看我心急,便说:“你别整天把心思放在黄瓜上,等过几天,就有黄瓜吃了。”我听了,便不再每天往黄瓜地里跑。不知道疯玩了多少天,那天,我从东大河游泳回来,发现桌上有两三根小孩胳膊粗、一尺多长、浑身长满疙瘩的黄瓜,肯定是瓜地里的黄瓜长大了,我顿时高兴坏了,随即就拿起桌上的一根黄瓜,在潮湿的短裤上擦了擦,就“咔嚓”“咔嚓”地啃了起来,顿觉水灵、清新、爽口。

水瓜(又称苏瓜或酥瓜)长熟比黄瓜稍晚,当黄瓜老得没有以前清新、水灵、生脆的味道时,我就把目光盯在瓜地里的水瓜上。其实,水瓜的旁边还长着香瓜,还有西瓜,但是长熟比水瓜迟好多天,当水瓜长到有拳头粗,藏在密不透风的瓜叶下面时,我就动了想摘水瓜的念头,并且多次问父亲:“什么时候能吃水瓜啊?”父亲说:“你现在想吃也可以啊,但是水瓜还没长熟,水瓜里面的瓜瓤还没红,如果你不把里面的瓜瓤掏干净,水瓜会非常苦。”虽然水瓜还没长熟,但是摘下来的水瓜

做菜倒是不错的选择,把里面的瓜瓤掏干净,把水瓜切成长条块,和百叶一起倒进锅里闷烧,出锅前,放点牛肉酱、醋、生姜、蒜头什么的,既能下饭,又能开胃。当几场大雨瓢泼而至的时候,瓜地里的水瓜块头越长越大,里面的瓜瓤也越来越红,父亲就在傍晚时分,划着小船,喜滋滋地到瓜地里摘瓜。这时候的一只只水瓜藏在密不透风的瓜叶下面呢,必须小心地扒开瓜叶,要不然,一不小心踩在水瓜上,把瓜踩坏了,就可惜了,不值钱,那时候,全家还指望卖瓜为我们挣学费呢!

还有香瓜呢,水瓜长熟的时候,香瓜也紧跟着长熟了。当一只只浅黄的香瓜长得有拳头大的时候,想吃香瓜,还要等上十天半月。和水瓜一样,没长熟的时候,里面的瓜瓤也苦,不能急,急了,你就吃不到香瓜的“香”。那种“香”,我就是穷尽所有的词也无法形容,除了长熟的瓜肉飘着幽幽的暗香外,其实,里面的瓜瓤红透透的更香,香得缠绵,香得久远。父亲有个习惯,他吃香瓜,喜欢吃里面的瓜瓤,就是连瓜瓤里的汁液、种子也全部吃进肚子里。母亲很好客,家里有亲戚来,母亲一般会端出香瓜招待亲戚,亲戚临走前,母亲还会给亲戚送几个香瓜,当然也夹带着送几个水瓜等等。当香瓜长到褐黄色的时候,香瓜的瓜肉就有点烂了,不是腐败的烂,而是粉粉的烂。一般老年人最喜欢吃了,轻咬一口,不用咀嚼,就滑滑地吞进了肚子里,吃了大半只,然后,美美地打了个饱嗝,多惬意。只是,我不喜欢,少了几分幽幽的暗香不说,而且里面的瓜瓤汪了一摊水,红是红了,却吃不出当初刚长熟的香味来。

还有西瓜、菜瓜、南瓜,以及丝瓜等等,虽然市面上一年四季都有各种瓜上市,但我还是喜欢吃夏天的瓜。因为在酷热的夏天,我们不仅能吃得痛快,吃得畅快淋漓,而且还能吃出童趣、快乐、亲情的幸福味道来。我无法想象,如果没有瓜的夏天,会是什么样的夏天?因为有了瓜,夏天就有了诗和远方。

## 冬瓜伴夏

□钟穗

冬瓜,按其字面意思来理解,应是冬天产的或冬天吃的瓜。可问题是,冬瓜明明是夏季上市,和冬天的缘分实在不大,这个“冬”字属于标准的“挂羊头卖狗肉”,同时还造成幼时的我,一度对它的名称深感疑惑。

在外表迥异的瓜类家族中,冬瓜是最为憨态可掬的,而且体积最大,不少时候,一走进菜场,第一眼看到的就是冬瓜。憨厚好好先生的品格,不仅体现在外观上,还贯穿了它的成长历程。

在田间劳作过的人都知道,“种豆得豆”有时可能只是一个美好的愿望,但“种(冬)瓜得瓜”却总能如约而至。

春天时,将浸泡好的冬瓜种子往地里面一播,有时间打理最好,没有时间问题也不大,冬瓜生性领情,它每天的任务就是负责噌噌地长叶,牵藤,开花,结果。

它们先悄悄地从地下钻出芽儿,露出翠绿的小脑袋,不露声色地占领一片根据地。随着初夏气温的逐渐升高,冬瓜仿佛接到了冲锋陷阵的“集结号”,开始奔放地伸展开柔韧而又坚强的腰肢了。

与近亲葫芦的秀气妩媚比起来,冬瓜简直就是瓜类家族中执矛的莽张飞抑或抡板斧的黑李逵,气势极其骇人。它的藤蔓一个劲地总想往高处爬,一旦抓住树枝或矮墙,就拿触须去卷,一圈又一圈,缠得很牢。而后,又迫不及待地开出了一朵朵黄色的花朵。

冬瓜花虽远不及南瓜花的热烈、葫芦花的淡雅、丝瓜花的艳丽,却独有一种清新小姑娘般的蓬勃朝气,让人喜欢。“栽下梧桐树,引来金凤凰”,花儿总能引来辛劳的蜜蜂、蝴蝶,将一块小小的冬瓜地演绎成动物的乐园,热闹非凡。

过不了几天,叶片下便露出了拇指大小的瓜儿脑袋,一个个绿茸茸、嫩生生,可爱至极。它们努力地吮吸着大地母亲的乳汁,一天天长大,颜色也一天天变化。先青,后绿,再淡青,再绿中现白,到最后敷上一层成熟稳健的白粉,酷似霜雪落在上面,这便是“冬瓜”之名的由来。

而此时的田间,常可看见个子硕大的冬瓜拖着瓜蔓,一个个胖娃娃似的或立或卧,在青绿的叶子之间做着美梦。

别看冬瓜看上去矮墩墩,貌不惊人,实则粗皮内自有丘壑,着重于内在修养。作为清淡蔬菜中的“头牌”,冬瓜与豆腐一样,越是家常普通的烹制,越是有滋味。

在乡下,冬瓜在夏季里的角色主要是用来烧汤。炎热的天气,人体需要补充水分和盐,冬瓜汤无疑是最实惠的一款咸汤。

江南一带,素喜食笋。冬有冬笋,春有春笋,夏天则是鞭笋、扁尖当道。所谓“扁尖”,其实就是盐腌笋干,味道有咸有淡,用前需剪开成段,泡上半日。

先将扁尖入锅煮出鲜味,再放入火腿,煮至汤沸后,改用中小火焖到肉香溢出,最后放入切块的冬瓜,待瓜块煮成透明时,即可上桌。

这道冬瓜扁尖汤,未尝其味先闻其香。观来汤汁清澈,食则汤味鲜醇,冬瓜熟而不烂,且别有一股子令人无法停箸的淡雅之气,是夏天的一道好菜。

冬瓜性情随和,和谁都能相处融洽,兼收并蓄,从不挑剔。因此有时也可变化一下,将火腿换成蛤蜊等物。蛤蜊数量不必多,十来只足矣,此汤又呈现出另一番水泽气息。

喜欢冬瓜,喜欢它的质朴风格,喜欢它的玉质凉意,更喜欢在它青涩芬芳里延续的,那种返璞归真的家园气息和如烟如梦的夏日往事。

总第6855期 配图 胡龙召 投稿邮箱: essay@cmb.com.cn

