



一束莲花

□桑飞月

日常菜蔬，多购置于超市。不过，闲时，我也会去逛逛菜市。

菜市内，是职业菜贩的地盘，蔬菜多来自批发市场，因为常见，不觉稀罕。菜市外围，才是最能反映当地民俗风情的地方：荸荠、南瓜头、红薯梗……都是当地农民自种自制的时鲜，数量不多，卖完为止。

一位老太太，用大盆子浸了许多细长的藕带，白花花的，很惹眼。女儿咪豆没见过，就站在那儿看，看着看着，又看到了许多莲蓬，眼光更亮了。于是，我给她买了一个，她立刻高兴得上了天似的。每次都来当跟屁虫，也是因为她和我一样，爱看那些形形色色的蔬菜。

举着莲蓬走进菜市，路过藕摊摊位时，她和我们打招呼。长久以来，她好像一直都是如此。藕摊五十来岁，长相敦厚，不刻意招徕顾客，故而，她的寒暄常会使你觉得自己真就是她的一个熟人似的。我不确定她是否认识我，但每次看到她打招呼，心里都觉暖暖的。

初识藕摊，是三年前，咪豆还在幼儿园的时候。从幼儿园下来，就是这个菜市。那时，藕摊还在外面摆摊，位置不好，挤在一个偏僻的角落里。但这并不妨碍爱吃藕的人找到她。她是个藕农，卖的藕很新鲜，没有刷擦浸泡的痕迹。每次去买藕，我不会挑，她就自作主张：“这个好。”然后麻利地砍掉两头的节，让我看一下白嫩的藕洞。在江南吃了这么多年藕，我基本也吃出了点儿门道。事实证明，她给我挑的藕，的确都是好的。

现在，我依然让她给我挑藕，讲授藕的知识。

她一年到头在菜市卖藕，一年到头一个价。去年，菜场整修，她租了一个摊位，有摊位就有摊位费。为此，她的藕价比以往贵了一块钱，这也能够理解。

这天，她看到咪豆手里的莲蓬，问：“多少钱？”“两块。”我答。她撇了撇嘴：“莲子都还没长熟呢。”“给小孩子玩的呗！”我笑曰。“那样，你明天下午还来，我给你们带些莲花。”她说。“啊？谢谢谢谢。”这真让人吃惊，“嗯……不过，据说明天有台风呢？”我不确定能否拿她的话当真，也不确定自己明天是否还能有空再来。“明天有台风？”她问邻摊上的小伙子。“天气预报的确是这么讲的。”那小伙子说。“哦！不下雨的话你来吧。”她又嘱咐了我一遍。“好的，太谢谢你啦。”

出了菜市，咪豆显得很兴奋：“妈妈，卖藕的阿姨说她明天要给我带莲花，是真的吗？”

“不知道哎。”我真的不知道。

“那我们明天还来吗？”咪豆继续追问。

“嗯……如果没有台风的话……来！”我想了想，说。

第二天，是个大晴天。下午，依旧不见台风的踪影。于是，我带上咪豆，再次去了菜市场。为防止失望，我事先给咪豆编了一个理由：我们去买几段藕来，晚上炖排骨。

到了那里，等待我和咪豆的，真的一束莲花，两支半开的，其余的是骨朵，用一张荷叶包着。我有点儿感动，真的。

回到家，咪豆找了个花瓶，把莲花和莲蓬一起养了起来。后来，莲花凋了，莲蓬也变黑了——事实也确如藕摊所说，没有一颗莲子是饱满的，全都萎缩了。我没有收获一颗莲子，但却收获了一个关于莲花的故事。

李子熟了

□子君

也许是天地间隐藏的秘密，风与花朵的私语中，缀满枝头的李子宛如青涩的少女，日渐蜕变成熟。当阳光轻举着画笔为它补上一抹艳丽的腮红，喧闹的鸟儿张望着，流起了口水。

金塘李、桃形李、胭脂李、脆李、槁李……八月，是属于李子的季节，就连那朝夕变幻的光影，清甜中都带着一缕轻柔的酸。

味蕾始终是唤醒记忆的钥匙。回想起七八岁那年的夏天，住在茅山红叶村的舅妈背着一筐果子来做客，挤满筐子的果子披着一层白霜，有的已急不可耐地咧开嘴巴露着紫红色的果肉。若不是紧抿住嘴巴，我的口水早流了一地。得到父母应允后，我和二姐一口气吃了小半筐，后来才知道舅妈种的是大名鼎鼎的“金塘李子”。

据传金塘李子是清咸丰年间，两位去杭州赶考的书生带回李树枝条到金塘岛培植而成的。也许“橘生淮南则为橘，橘生淮北则为枳”，金塘适宜的水土结出的果子汁水丰盈、肉多核小、酸甜可口，青绿外皮上附着的厚厚果粉间透着一抹胭脂，令人垂涎欲滴，口感较杭州李更胜一筹，“金塘李子”就此名声远扬。

于是，自那天起，红叶舅妈家的果园便成了我三天两头跑去玩的地方。从花开花落，到李子挂满枝头。

三月的轻风翻过篱笆，吹醒了洁白如玉的李子花，粉色的桃花娇艳欲滴。晨雾朦胧中，舅妈的果园美得如人间仙境。我就这么坐在花下，傻傻地看身穿小碎花衣裳的舅妈接过舅舅摘下的李花，和入她的雪花膏里擦脸，然后对着树上的舅舅娇娇地笑。

不知是风儿的密谋，还是毗邻而居的桃树和李树日久生情偷偷私订终身孕育出的爱情果实，有一天舅舅突然发现，有一株李子树上新结的果子改变了模样，虽然表皮还是青

绿色的，形状却由圆形变成了心形，像一颗颗微型的桃子。

日子水袖一般踮跹而过，满树的李子风中晃悠着醉红了脸。舅妈给我摘下一只桃形状的李子，轻轻咬下，美妙的汁水顿时迸发而至，甘甜的果肉中夹杂着一丝微酸，激荡在唇齿之间。也许这是大自然变幻的魔法，也许是沾染了舅舅舅妈之间爱情的甜蜜，造物主神奇地化解了果肉中原有的粗糙纤维，使之变得更加细腻多汁……

李子虽好，却不宜多食。《滇南本草》：“不可多食，损伤脾胃”。《随息居饮食谱》：“多食生痰，助湿发疟疾，脾弱者尤忌之”。鲜果不易保存，除了拿来泡酒外，早在宋朝时期，便有了专门制作蜜饯的官家工坊，《京东梦华录》和《清平乐》中均可见一斑。

恰逢李子成熟时，便萌生了制作蜜饯的念头，亦可借此慰藉一下自己对李子特有的情结。

李子洗净对半剖开，去核后加盐腌制三十分钟去除涩味，起锅等水开加入腌制过的李子焯一下，捞起沥干后撒上白砂糖腌制冷藏。两三天后再次沥干水分，入烤箱100℃左右低温烘烤四小时即可保存许久，可以随时享用美味了。切片、盐渍、熬煮、烘烤……制作果脯的工序虽然繁琐，却能让这酸酸甜甜的滋味更加悠长绵延，犹如舅舅和舅妈的爱情，虽然历经流年的沧桑，却更加深沉、醇厚，愈发甜蜜。

想起《本草纲目》中记载，李花和于面脂中，有很好的美容作用，可以“去粉滓黑黯”、“令人面泽”；想起李子树下，舅舅为舅妈亲手摘花的那一幕，不由心生向往。

待明年陌上花开，等你来，为我亲手摘下李花，和于面霜中……

总第6995期 配图 李海波 投稿邮箱: essay@cnnb.com.cn

