

扇中岁月长

□朱坚

夏天原本是扇子的世界,为了让人获得清凉,扇子最忙。不知什么时候起,有了电扇,于是传统的扇子逐渐隐退;再后来,有了神奇的空调,居然可以让人在屋子里享受冬暖夏凉的幸福。于是,扇子也就远离了我们。

扇子被现代文明取代本是件好事,但也有惋惜的一面。这一面,倒不是说它实用的功能比电扇、空调强,而是旧时的扇子或许可称一道独特的风景。记得从前的夏夜,在我居住的小镇上,小街的弄堂口就有摇蒲扇纳凉的人,看着这种蒲扇就让人猜想,那可能是棕榈树的叶子穿编而成的,蒲扇的柄天然生成,与扇叶自然连成,用不着矫揉造作。倒是扇子的主人热心,生怕扇子寿命不长,用针线布头裹了边;主人又生怕丢了,在扇上写了名字再到煤油灯上薰一薰、抹一抹,名字就变成印章式的阴文烙在扇子上。那熏黑的一块又不沾手,这样的手艺实在高明,恐怕现在已经失传了。在故乡,摇这种“铭文”蒲扇的人多半是年长一些的人,至于年轻人,大都用现买的折扇,手一挥,哗啦一声,全然张开,很气派。小孩子趣味不同,家里扇子多了,这扇那扇怎么也不满意,结果还是用他自己摺的纸扇在大人面前显摆。纸扇虽小还蛮有灵气,可合可张,有了自己制造的纸扇子,那才叫自得其乐了呢。

这时候,老街上传来行街卖东西人的声音,这声音也和夏天的扇子一样诱人。“龙虎牌老牌仁丹、哥发牌十滴水要伐?甜橄榄、水果糖、蜜枣一角一包……”这声音熟悉,初听,你也许以为这段不太顺口的东西是胡诌。但是,当你看到一个头颈吊了两根背带,牵住一张小方桌般大盘子的人,扶持盘子一颠一拐地走过来,你看清盘子里的东西,也不再厌烦那懒洋洋的叫卖声了。因为那些东西虽然不高贵,可是好吃好用,全是寻常人家消暑的佳品。在这样的氛围里,常常有摇着扇子的人们,在街口、弄堂、昏黄的路灯下嚼着这些好吃的东西。我也摇着扇子,听大人海阔天空地讲山海经。听着听着,不知什么时候闭上了眼睛,躺在弄堂的石板上进入梦乡,直到天明才卷起席子回家。

扇子不算宝,它的出现也算不得是一大发明。但是看到蒲扇、折扇、羽毛扇、绢面扇、檀香扇等形形色色的扇子,你不会怀疑扇子也是文化。扇子不仅于本身的质地、制作的工艺及所蕴含的文化品质惹人喜爱,而且有了形、成了品的扇子,经文人墨客之手一变,又会得到艺术的升华。一柄扇面融合了精湛的诗、书、画的扇子,到了主人手里岂止日用,还是一件艺术珍品。读到“羽扇纶巾”,我们就立刻想到孙刘联合抗曹的赤壁之战;读到“轻罗小扇扑流萤”,我们可猜想这或许是庭院深深锁宫愁的故事;孔尚任一出《桃花扇》,把一部南明史说得一波三折。

想起小时候,也是夏夜的黄昏,天边的晚霞烧得通红,腋下挟着小蒲扇,搬上小凳子,带了草席,唱着“扇子扇凉风,扇夏不扇冬,有人问我借,要过八月中”的儿歌,走上临河的小木桥。我们在桥面上洒过水,铺上草席,蒲扇“吧嗒、吧嗒”的声响,像是要振动天上的星星,这样的声音一直延续到秋凉。其间,田螺姑娘、神龙怪兽、狐精怪魅、落难公子中状元的故事一一从挑水阿公口里汩汩流出。在老木桥上纳凉讲故事的挑水阿公也摇扇,他摇的扇是黑骨、黑纸、烫金的,扇面上画了天竺。阿公摇扇说事,不紧不慢,俨然是文绉绉的说书先生派头,就这样把炎热的夏天给打发走了。

盛夏最爱是绿豆

□安殷

盛夏何所爱,绿豆第一名。

记忆中,父亲很少种绿豆,种的多是蚕豆、豌豆、毛豆之类的豆类。但我在邻居家的地里见过绿豆花,黄绿色,旋转着开放,像是一只只的小蝴蝶。绿豆结的菜也不一样,细细长长的,很秀气。

到了夏天,绿豆就派上大用场了。最受欢迎的是绿豆汤,这是上佳的解暑佳品。把绿豆浸泡几个小时,再用汤锅熬煮。性急如我者,就直接把绿豆、水和冰糖在高压锅里煮,吹开后转小火几分钟即可,不必煮很久。关火后马上用冷水降温,立即打开盖子,否则颜色转混,不再是清澈的碧绿色。绿豆清热之功在皮,解毒之功在肉,故喝绿豆汤时不宜吐皮。汤色浑浊的绿豆汤,清热解暑作用更强。还可以添加其他食材,变成薏仁绿豆汤、百合绿豆汤、南瓜绿豆汤。暑热天,喝上一碗在冰箱里冰过的绿豆汤,感觉比吃棒冰和冰淇淋强多了。

儿时的绿豆棒冰,是我的最爱。那时普遍卖的是白糖棒冰,就是白糖加水冰冻而成,五分钱一根。相比之下,镶嵌着整个绿豆的绿豆棒冰口感丰满,已是相当奢侈了,我要犹豫很久才舍得掏出一毛钱去买上一根。如今变成了磨成粉的绿豆棒冰,依然通体碧绿,但我已兴趣寥寥了。

如果少放水、多点豆,就成了绿豆粥。除了纯豆粥,和大米混合煮,搭配面包或包子,就可以成为一顿很好的早餐。绿豆糕也是消暑小点心。南北的绿豆糕中,我喜欢北京的。因为制作时不加任何油脂,入口虽松软,但无油润感,不腻人。最新的牛油果绿豆糕是新宠,蛋糕店要二十元一盒,单位的食堂才几元钱,但一般都抢不到。

绿豆泡水发芽后即成绿豆芽,营养比绿豆要高,可清热解毒,药用价值也高。我更关心它的口感,大师告诉我炒豆芽时应热锅快炒,这样维生素C受破坏会少一点。因为绿豆芽性寒,烹调时可以加一点姜丝,来中和它的寒性;还可以加入一点醋,既可防止维生素的流失,又可以增加减肥作用。除了素炒,还可以加点肉丝和香干丝。绿豆芽肉丝炒面,也是我喜欢的,主副食结合,荤素菜搭配,做法也简单。免得我大热天冒着汗做好几个菜,省事了不少。

绿豆磨浆后可做成粉皮和粉丝,我也喜欢。绿豆粉皮比较小众,主要流传于山东菏泽定陶县地区,最早记载于北魏《齐民要术》。粉皮切条后,拌上各种调料,则成凉食。其口感光滑筋韧,酸辣爽口。

最有名的绿豆粉丝是龙口粉丝,产自山东龙口。在山东工作时,我喜欢吃“蚂蚁上树”这道菜,其实就是肉末粉丝。多加点水,就成了后来的肉末粉丝煲。如今女儿也喜欢吃肉末粉丝,我就常做,只是不敢告诉她这个菜的别名,怕她的小心脏受不了。小鸡炖蘑菇、排骨汤、牛肉汤里,也可以放入粉丝。粉丝容易吸收肉里的鲜味,变得滑腻而可口,吸溜一下,爽在其中。

总第7122期 配图 汤青 投稿邮箱: essay@cmb.com.cn

