

亲爱的花生米

沈潇潇

从大成路北简陋不堪、雨水突然会从篷布缝隙夹头夹脑泻下的原长汀夜宵城（现已辟为城市文化中心）到自成一体的金钟广场海鲜夜宵城，再到近几年兴起的冷饮广场，二三十年来和朋友们一起吃了不少夜宵。只是自三年疫情期以来，我吃夜宵的节奏已显著放缓，以后也恐“兔子尾巴长不了”。我常把花生米点上夜宵餐桌，后来就有朋友一进夜宵店必向老板嚷一声“先上一份花生米”，意在正中我下怀。

其实，我起初喜欢点花生米是因为两个因素：一是花生米上桌快，有了它，端起酒杯就可下筷开席，免除空坐等菜之无聊。二是筷子夹花生米只能一粒一粒来，不会像别的冷菜那样几筷就吃完，这样慢酌缓吃，与后续热菜无缝衔接。单位组织员工外出休闲旅游，用餐时我会一边挑选当地出产的酒，一边让服务员每桌先上一份花生米，再叫人一起点菜。坐下，其他菜还未上桌，喝一口酒，嚼一粒花生米，旅途的劳顿便开始消散。

花生米也是我家里的常备品。我这边取一小碟花生米，倒一杯酒开喝，妻那边嗤一声起锅烧油。喝完半杯酒，热菜也就上来了。既要喝点酒又留出

午休时间，这是以前我在工作岗位上时回家吃中饭的常态。退休以后，时间充裕了，在餐桌上本不必再贪图方便了，但这时我发现自己真的喜欢上了花生米的味道。看来，口味并不单纯由食物味道决定，往往也由习惯决定，而习惯是日积月累的结果，可谓日久生情——寻常的花生米就无可救药地成了我离不开的、亲爱的“花生米”。

上世纪六十年代，花生米却是不寻常之物。普通家庭一般也只有有春节前后能吃到盐炒的带壳花生，虽然剥了壳吃到嘴里也是花生米，但儿时的我竟然不知世上还有一种专门加工去了壳的花生米。当后来知道时，仍觉得这也太奢侈了。这也难怪，当时处在物资匮乏时代，过年时，有时难得供应花生米，也是要凭购货卡或专门发的春节物资供应券去买，记得好像是每人半斤的量，若去得迟，有可能买不到。

上世纪八十年代中后期，改革开放带来了市场的初步繁荣，花生米出现在不少单位发给员工的春节福利中。那时，我所在的单位是机关大院里最清水寡淡的部门，春节来临总见别的单位在热闹分年货，我们却毫无动静。那年春节后，组织人事部门派员走访各单位，其中包括了解春节福利发放情况，我在座谈时如实相告：我们就是一粒花生米

也没发过。来访者当时正襟危坐、不动声色。几天后在路上碰到，他满怀狐疑地问我：“你那天说的是真的？”哎呀，花生米，想要爱它也不易。

大约是在上世纪九十年代，市面上出现了一种鱼皮花生，在花生米外裹一层加有多种调料的淀粉，油炸而成，香辣脆甜，很合我的胃口。据说鱼皮花生源自日本，外皮原来是含有鱼皮胶的，故名。当时我住在东门路的一幢五楼上，与原县学里的大成殿（俗称孔圣殿）南北相对，在大成殿东面围墙边有一家小店，傍晚一下班我就会在那里买上一袋没有鱼皮胶的鱼皮花生和一两瓶奉化产的美珀啤酒。沿75级楼梯拾级而上时，晚餐的滋味已美美地盘旋在脑海中了。

花生米有多种吃法，如盐炒、油炸、清水煮、咸齏露煮等，我最爱吃的是自己做的苔条海蜒花生米。起油锅翻炒花生米，炒至略酥时，换成小火，将海蜒放入锅中，略翻炒下，再把撕成小片的苔条放入同炒。海蜒、苔条将自身的咸鲜味沁入花生米中，又吸干了锅中的剩油。看锅中，苔条的青褐色、海蜒的银灰色，衬着花生米包衣的淡紫红，可谓荤素搭配、妙不可言，还未及下酒佐餐，食欲已被其色相轰然引爆。出锅冷却后咬上一口，酥脆鲜香自不必说了。

每年体检，我的三个胆固醇指标中，

高密度胆固醇（即俗称“好胆固醇”）和总胆固醇次次超标，低密度胆固醇（“坏胆固醇”）偏低。总胆固醇超标是源于高密度胆固醇超标，前者超标有统计意义而无实质性意义，而高密度胆固醇是血管的保护神，能帮助减少脂质沉积，从而降低动脉粥样硬化和心血管疾病风险，它的数值偏高对健康有利。花生米富含的不饱和脂肪酸，正是提升人体“好胆固醇”的生力军。与我差不多年龄的亲朋中已有不少在吃药维持正常血压，而我虽喝酒较多而得以幸免，无疑有花生米的一份功劳。因为我与花生的亲近已有六十多年，其中在三十多年我在午、晚餐都喝点酒，花生米基本上如影相随，若往少里算，落我肚里的花生米至少也有一二千斤。我获知花生米的这一功效在形成吃花生米的习惯之后，所以花生米赐给我的是意外的惊喜！花生米所含物质还有抗氧化与延缓衰老、支持大脑功能等作用，但光是提升“好胆固醇”这一项已让我感激不尽。有首歌叫做《让我一次爱个够》，我对花生米要说的是：“让我一生爱个够！”

最后向读者透露一个小心得：花生米可以测酒量，当同饮者用筷夹花生米不利索时，务必让他不要再喝；同样，当发觉自己进入到这种状态时，也得主动停杯。

母亲

裘七曜

母亲身体一向硬朗，她喜欢乡村的生活，所以独自一人住在乡下的院子里。而且，她还在院子前面的空地里种了蔬菜。母亲常站在那里，静静地看着从晨露中偷偷冒出来的“一个个青色的婴儿”。

可我总有些担心，时间是少年的翅膀，却是老人的枷锁。我总是害怕来自故乡的电话。有时，看到是堂哥的电话，我在想是不是老母亲发生了意外。有时，看到是姐夫的来电，也会莫名其妙地想到这个问题。夜深人静之时，常会在心里祈祷，希望老母亲能多活几年，活到我退休以后，我可以回到乡下居住，我要好好地陪陪母亲。

可是，四年前的夏天，那个来自故乡的电话真的成了现实。那天下午我正坐在办公室里发呆，屏显是堂哥的来电，我又不可名状地想到了这个问题。堂哥在电话里急急匆匆地说，阿娟倒在路上，口吐鲜血，昏迷不醒，现在叫了救护车，估计30分钟后到。我心一沉，结结巴巴地追问：送哪个医院？我马上赶过来。堂哥说送奉化人民医院的可能性比较大，你还是赶紧先来奉化吧。

我是个遇事就乱的人，我来回走了几圈，不知道怎么办才好。

我在路口拦了辆出租车，我在想如果不堵车，司机走高架桥，我40分钟左右就可以到医院。那该比母亲早到，可到了我又能做什么呢？还是先给二姐打电话，二姐住在奉化城区，她做事沉稳细致有耐心，而且有条不紊。还有弟弟，尽管他话不多，但跟二姐一样，有许多优点。

等我赶到医院，弟弟已经到了，他已替母亲挂了急诊号。弟塞给我一个口罩，他说，今天正好在党校培训。

这时候，我远远地看到二姐骑着电动自行车来了。救护车终于到了，我看到大姐和三姐坐在救护车里陪着母亲，三姐的眼神里有些慌乱。是啊，母亲突然倒下，作为子女怎么会不慌张呢？

母亲被推下了救护车，她头发凌乱，眼睛紧闭，嘴里还有血流出来。我的泪水在眼眶里打转。我首先想到的是老母亲脑血管破裂，以为血是从大脑里流出来的（后来，医生告诉我，脑里出的血不可能从嘴里流出来的）。

母亲躺在急救室，又开始呕吐，吐出来的还是血。我们姐弟几人面面相觑。我对三姐说，如果母亲这次能活过来，我们一定要好好照顾母亲。

这时候，我听到了母亲的声音，尽管很微弱，但我听清楚了。母亲说，我躺在这里就可以了，你们都回去吧。

母亲有声音，还有救。母亲被推进了CT室，我穿上防辐射的厚重的铅服也进了CT室。医生说，千万不要让你母亲的手乱动。母亲躺在那里，神志不清，喃喃自语：冷，冷，冷……

结果出来了。医生说，你们的母亲是摔倒后脑骨裂、脑出血，如果能熬过今夜和明天，还是有生还的希望，你们今天陪护的人一定要多和她说话，多注意点儿。

大姐说，你们都回去吧，医院里面陪护的人也不能太多，我和二妹今夜陪母亲吧，万一有什么事情，到时候再通知大家。母亲一直是个坚强的人，应该没事，肯定可以熬过去的。

我躺在床上，整夜辗转反侧难以入眠，胸口又莫名其妙地疼痛。我知道，自己在挂念母亲是否能熬过今夜，我又不停地回想自己小时候和母亲在一起的往事。

清晨消息传来，母亲尽管眼睛紧闭，但能讲几句话，只是脾气有点急躁：“我要回家，你们都去上班，不要管我。”我先是一阵狂喜，却又情不自禁地泪流满面。

我走在校园内的小公园里，仰头望着绿树，晨风中莹白如玉即将绽放的玉兰，如一颗颗无暇透明跃动的心——这是焕新的生命！我又想到了母亲，再一次泪流满面。

我用凉水洗了一把脸，只为了掩饰脸上的泪水，我对同事说，今天的天气真闷热啊。

母亲睁开了眼睛，没有表情，但还认得我们。她声音细小，有气无力。

四姐他们也从深圳赶过来，四姐说话直爽，她说也许这次就是跟活着的母亲最后一次见面吧。可她忙于工作，陪了几天，最后依依不舍地离去。二姐耐心热心，陪伴住院期间，她时不时地逗逗母亲，想让母亲笑一笑，可母亲却像一个撒娇的孩子，就是不想笑、不想动，只想静静地躺在床上。

我和二姐去找医生咨询，医生说，千万别让她每天躺着，身体健康的人每天躺着都会躺出病来，得想办法让你们的母亲下床。

我说，妈，想回家吗？母亲幽幽地回答了一句：想回家。我又说，那你得争取下床多动动，否则，医生是不会让你回家的；而且，医生说了，你现在已经没什么病了，关键是是需要活动。

在我们的引导下，母亲终于踉踉跄跄地下了床，她说头晕，站不稳。我和二姐边搀扶着母亲边说往事，我说小时候我常见刚出生的小牛犊总是站不稳，站起来摔倒，站起来摔倒，几次以后，便能行走自如。二姐附和着说，是的，咱们的母亲走几步以后自己也能慢慢地走了。

可母亲依旧静默寡言，以前母亲脾气急躁，在家里说一不二。考虑到母亲年事已高，我们都由着她，不跟她争，不管母亲说得对或错，大家都付之一笑。而现在的母亲像换了一个人似的，已经没有自己的主见，性情也大变。这是一场猝不及防的横祸，也是不幸中的万幸，它让母亲死里逃生，也让母亲“返老还童”。

我细细地端详着母亲，感觉她已经不是昨天的母亲，她就像一个“孤立无援”的异乡人，在一个陌生城市的大街上迷茫。她不知道以后自己怎样过？她不想拖累自己的子女，却又无可奈何地还需要在人间活着。

我跟母亲说，妈，活着多好啊！以后的钱还是需要花，不要太节俭，别买了一块豆腐吃一星期。母亲摇摇头，唉声叹气的。

别人也告诉我，老人摔跤以后如散架的破风箱，估计活不了多久。

所幸的是，出院以后的母亲，在我们的等待和期盼中，慢慢地康复了。母亲还像以前一样，能自理生活，有灿烂的笑容，还能在故乡的院子里掘土种菜，在每一个清晨里依然能看到母亲忙碌的身影。



麦田狂欢

韩晓霞 摄

湖山煮茗（节选）

南慕容

把春风接过去，仍是那对在诗经里采
把云影天光揉进这一片水声里的
仍是那柄摇曳在唐诗里的桂桨
只有吴越的船娘
才懂如何押上每一座石桥的古韵
从白鹭洲到农耕地，从周渡漾到鸭兰漾
湖光荡漾如衣袂，皓腕一翻
就有一封鱼书寄往烟波浩渺的住址

被桨声打湿的红灯笼挂满古镇的每一个
渔火跳动在西窗清寂的眸子里
白天摇橹的手，也擅长磨墨——
古老的爱情在红袖添香中得以流传
写罢小令，砚滴流淌湖面上得似流萤
案几上的太湖石在梦中去了牡丹亭
新声怀抱看鱼儿丝绸的辽阔故乡

天目东来，余脉袅袅
顾渚山古道上清泉溅溅，像当年茶圣访茶
寻访摩崖石刻，寻访那字迹漫漫处的衣带
飘飘

「唐湖十二坊」像十二个时辰，
环绕着紫笋茶冠绝天下的甘洌芬芳
修筑督茶，做世上最清雅的官
群贤毕至，文豪咸集《茶经》的指引像星辰
一座大唐贡茶院，半部中晚唐文学史

采摘、摊青、蒸青、分筛……制作佳茗的古法
在轻柔妙曼的时光中口传身教
一芽两叶，一叶是湖，一叶是山
一叶是两千五百年的建城史
一叶是富美典雅的东方魅力
两叶俱是远古世界的金钉子
湖光山色，时间煮茗
最好的时光也是考古的时光，畅想的时光
紫砂壶内，世事浮沉，光阴流转；壶外湖
八百里加急汇入环太湖公路，坐上北上的
高铁

初夏青梅熟

甜，究其因，大概是甜只留于表面，未渗透，未与酸融合，故两味生分，还暗暗较劲，最后，酸占了上风。

而把青梅腌一下就不同了。采硬实碧绿的青梅，去蒂，洗净，控干水，“啪、啪、啪”，用刀子拍裂，倒盐揉搓，放置数小时后洗掉盐，泡清水去酸去苦涩，再次控水后，装入玻璃器皿，撒白糖腌制。糖慢慢化成水，每一颗青梅都被糖水拥围，而后，褪去青色，表皮皱起。时间是魔法师，它让青梅终成黄褐色，果肉皱缩软塌，变化大到轻易不敢认。腌青梅甜、酸、咸三味兼备，且你中有我，我中有你，味道醇厚丰富，可当零食，做酸梅汁，捣成泥后，还能化身调味料，去腥解腻。《尚书·说命下》记载：“若作和羹，尔惟盐梅。”意思为，这个人的作用不可或缺，就像做菜时必须用到的盐和梅一样重要。可见，梅子

做调味料，古人早就运用自如了。

古人喝酒时，总会备上一盘青梅，用来醒酒。这一点，很多诗词典故均可作证，比如著名的“煮酒论英雄”中，“盘置青梅，一樽煮酒。二人对坐，开怀畅饮”。再如，南朝鲍照的“忆昔好饮酒，素盘进青梅”，陆游的“煮酒青梅次第尝，啼莺乳燕占年光”，古人真是兼顾了风雅与养生，开怀畅饮时仍不忘用青梅解酒。

浙江一带，有个传统，初夏时节，好些家庭会用青梅泡酒，贮藏起来，慢慢喝。青梅酒做法简单，青梅清洗沥干水，往广口大玻璃瓶里一扔，倒入冰糖和白酒，泡着即可。三种原料的比例按自己的口味喜好调配，最后，盖紧盖子，放置于阴凉避光的地方。瓶中的酒渐成琥珀色，通透清澈，若出现浑浊，则意味着酿造失败，不可饮用。

一般三个月后，青梅酒便可“出关”

虞燕

在江南，初夏的风物里怎少得了青梅？作为一种古老的果品，很多诗词中可寻到其踪迹，“郎骑竹马来，绕床弄青梅”“和羞走，倚门回首，却把青梅嗅”“不趁青梅尝煮酒，要看细雨熟黄梅”“中庭自摘青梅子，先向钗头戴一双”……而今朝，青梅果子正碧莹莹地挂满枝头，颗颗圆润饱满，其上覆有柔软的细绒毛，稚态可掬。温暖的风散漫地掠过枝桠，果子轻轻颤动，清香甚为温柔，拂过鼻尖，翩然而去。

这么受文人追捧的果子，它的青涩酸脆却常常让人们的脸皱成“小笼包”，谁要是困了，嚼颗酸梅，直酸得汗毛竖起，心头一抖，立马清醒了。少时，嘴馋却又嫌青梅酸涩，只好让母亲拍碎了拌糖吃，酸味强势，生生盖过了