



第7295期 配图 李海波 投稿邮箱: essay@cnnb.com.cn

青梅记

□吴妩

夏浅胜春最可人。小区里的几株青梅树在斜斜细雨里陆续挂了果，远望枝叶青翠葱葱，近看圆润的青梅果子已经挤满了枝头。微风习习，轻嗅可闻的悠远清香，正是初夏的限定滋味。

青梅似乎是自带雅趣的。“青梅煮酒斗时新，天气欲残春。”这是晏殊在花下诉衷情。“梅子青，豆子青，飞絮飘飘长短亭。”这是顾若璞在莺啼声中的长相思。“红摘樱桃，青拈梅子”是孙云凤在夏日时节的寄离思。青梅与初夏惺惺相惜，缓缓走进了古人浪漫的诗词里。

我对青梅的喜欢，源自儿时看到的一个音乐广告。“青山高，云水长，青梅果儿已熟了……”柔美旋律一响起，电视机前就会出现被钉住脚步的我。初夏时节，我的家乡是桑葚和枇杷的主场，杨梅也紧随其后。青梅在那时却鲜少有人种植，始终无缘一尝，因而心里留了个小小的执念。直至有一年劳动节外出游玩，在当地见到了小小的梅林，顿时欣喜不已。五月春色将阑，饱满鲜亮的青梅藏在温柔的绿叶间，仿佛还透着盈盈的光。品尝的第一颗青梅，果真是想象中的生硬酸涩，没有勇气咬下第二口，但齿间余味却诱惑着我再尝一尝。梅林的老板邀请我们品尝自酿的青梅酒。原木色的柜子上摆满了大小不一的透明酒坛，还细心地贴上了自制的标签。颜色较浅那坛能看出是新

酿的，底部的冰糖尚未融化；呈现琥珀色的应该有些年头了，梅子已经变了颜色；角落那坛青梅酒里还夹杂着若干乌梅，不知道是什么神奇的口味。“青梅的品种有很多，我比较喜欢青竹梅和胭脂梅。其实酸度高的梅子能让梅酒更有骨架。酒的选择就比较广了，各有优缺点，比如度数低的清酒可以萃取出梅子的风味，果香更加馥郁。”我听完老板的介绍，心下感慨这些青梅酒也有了自己的生命轨迹：不同的酒、不同的糖、不同的青梅，所有元素交织在一起，经历时间的酿造，在舌尖传递出不一样的滋味。正如我们无法复制的人生，少了糖自然就多了苦楚，被捶打狠了就炼出了筋骨，无论命运给了什么配方，都会在时间的流逝中留下自己的味道。

青梅入酒，是时光的积淀。许是有了这么一丝感慨，到家后我也折腾着做一次青梅酒，聊以慰藉对时光的不舍。网络上的做法各有不同，有篇《时间煮雨，青梅煮酒》的帖子倒是非常详尽，于是便依样画葫芦：青梅洗净后，沥干水分在盆中用盐搓。腌制出水后，加淡盐水继续浸泡。青梅开始变色，用牙签轻轻一挑即可剔去内蒂。此时继续用水浸泡青梅一晚，随后晾干水分，至此青梅“杀青步骤”完成。把大块头的黄冰糖敲碎，再用干净的锤子给每一颗青梅敲个裂口。一层青梅一层冰糖地装入干净的坛子，剩下的就赋予时

间，静待青梅成酒。此时的我已经能想象繁星满天的夏夜，树影婆娑间，一盏青梅酒喝到微醺，对话徐徐吹拂的晚风。

心想南宋诗人杨万里必定是爱青梅之人，这才留下“梅子留酸软齿牙”的佳句。午后醒来，窗外芭蕉翠绿，闲看孩童在柳荫下嬉戏打闹，口中还余留着青梅的回味，何等惬意安然！他品尝的又是何种梅子呢？或许是古人用来润口的盐梅，或许是金黄甜润的雕梅，也有可能是生津解郁的紫苏梅片。《礼记》中记载“曾用梅”，意思是动物的肉要用梅子调味。广东地区一直有梅子调味的传统，例如配烧腊食用的酸梅酱。杨万里在淳熙六年至十一年任职广东，想来他品尝的亦有可能是一碟酸梅酱。

这几天的朋友圈被奥德彪搬运香蕉的漫画刷屏，曾在一部诏安的纪录片里见到运输青梅的场景，何其相似。青梅的采摘往往是和时间赛跑，生怕遇上暴雨和狂风。凌晨，远山只能见到轮廓，梅农已经披着晨露出发上山。忙碌的采摘之后，新鲜的青梅还需以人力挑着担子一筐一筐背下山林，运到山下的收购点。当地的梅农大多已经不再年轻，黝黑的脸庞、佝偻的脊梁，衣服早已被汗水浸透，他们随手摘下草帽扇着风，眼神望向不远处堆成小山的绿色：这是精心呵护三百余天的果子，是见证心血与汗水的果子……

母亲的南瓜饼

□安殷

“我原想收获一缕春风，你却给了我整个春天。”——天下的父母莫非都是如此？

初春的周末，回老家时，我和母亲提了下，是否可以做点小吃，青团可否？母亲说天气还不够暖和，野外的艾草还没抽出嫩芽来，菜场卖的青团用的也是去年的陈货，还是做饭瓜馍果吧。

饭瓜是当地人的叫法，其实就是南瓜。家里还有一只老南瓜，是父亲去年在院子里种的，皮黄肉厚。第二天一早，母亲去菜场买菜时买了粉，我以为是纯的糯米粉，母亲说不尽然，里面掺有粳米粉。以前自己种的糯稻晒得很干，糯性足，糯米和粳米的配比中，糯米要少一点。如今买来的糯米糯性就差了，糯米粉的比率要超过粳米粉，她买的是米店里专门配好的粉。

母亲把南瓜剖开，取出里面的籽，留用，洗净晒干后炒熟就是原味的南瓜子。她取了半个南瓜，切成几大块，放在高压锅里煮，煮熟后，取出放凉。记得儿时是在土灶大锅的羹架上蒸熟的，蒸熟的南瓜水分少，更适合做饼。把南瓜皮剥掉后，母亲觉得瓜瓤少了，又把剩下的半只南瓜也如法炮制了。在我不注意的时候，她已经和好粉了，还有点不好意思地对我说，很久没做了，要加多少粉没啥感觉，结果和了有半面盆的粉。

米粉醒了已有好几个小时了，母亲开始做饼。我也试了一下，做法其实很简单，取一小块的米粉，在手心搓一搓，像是搓大汤圆，双手一按成饼状就好了，放入垫有布的蒸锅里，蒸上五六分钟就好了。蒸熟后用筷子夹出，放在干燥的盘子或容器上，准备蒸下一锅。如今的蒸锅小了，最多只能蒸七八个，不如以前的大锅，一次性就可以解决问题。等我午睡醒来时，只看到灶台上满满当当都是蒸熟了的南瓜饼，有几十个之多。一旁的电饭锅里还保温着几个刚蒸好的，母亲赶紧让我尝尝味道。我掀开盖子，在腾腾的热气中，看到了油亮金黄的南瓜饼，泛着诱人的清香。我夹出几个，尝了一口，软、糯、甜。母亲怕糖放得不够多，我说刚刚好，太甜了就掩盖了南瓜的本味。母亲还说这颜色咋会这么黄，南瓜是否放得太多了？哈哈，“有趣”的老妈，哪会有人嫌这色彩鲜艳诱人呢？这是食物的本色，说明老爸的南瓜种得好。

放凉后，母亲帮我放进保鲜袋里，要我把这些南瓜饼都带到北仑去，说父亲现在有糖尿病，是不能吃的。我说咋能吃得下这么多，她说没事的，想吃了就蒸几个，也可以用油煎一下。剩下的可以放在冰箱的冷冻室里，留着慢慢吃。

无论年龄多大，在母亲眼里，我依然是儿时那个馋嘴的小孩子。