



## 端午杨梅挂篮头

□成迪夫



五月杨梅已满林，初疑一颗价千金。

味方河朔葡萄重，色比沪南荔子深。

——唐·平可正《杨梅》

老家余姚，得大自然馈赠，盛产杨梅，其人工种植历史在当地已有数千年，因颗大、色艳、汁多、味浓而名噪海内外，素有“余姚杨梅甲天下”的美誉。

**A** 杨梅又名龙睛、朱红，果为核果球形，具乳头状凸起，果皮肉质，因其形似水杨子，味道似梅子，故取名杨梅。杨梅富含蛋白质、糖、钙、磷等多种维生素，有生津止咳、帮助消化、利尿益肾、去暑解闷等多种功效，明代李时珍在《本草纲目》中介绍：“杨梅可止渴，和五脏，能涤肠胃，除烦愤恶气。”所以杨梅除了有很好的品尝价值外，还有较高的药用价值。

苏东坡曾用“日啖荔枝三百颗，不辞长作岭南人”评价荔枝，殊不知他更被余姚杨梅征服过，于是又写下了“闽广荔枝，西凉葡萄，未若吴越杨梅”。余姚所产杨梅，颗粒实、色泽深、果汁多，肉质细软、甜蜜醇厚、食之清口，明代王象晋所著《群芳谱》中载：“杨梅，会稽产者为天下冠”，却因为杨梅赏味期限太短，又极难保鲜，曾经的杨梅一度仅是江浙一带的独享。

上世纪七八十年代，老家的尖峰顶（山名）山脚有一个称之为“老虎窝”的山岙，种植了一大片果树，其中以杨梅树居多。果树归大队集体所有，有一支“早作队”专门负责打理，牵头的是“癩疙”队长，他是孩子们觊觎果子的“克星”。但在那个缺衣少食的年代，即便是在那“老虎窝”里真拴只老虎，也抵挡不住孩子们对果子的诱惑，特别是果子成熟季，偌大的果林里调皮的孩子们时不时声东击西，“癩疙”队长常与孩子们玩起猫捉老鼠的游戏。记得有一次中午，“癩疙”队长正睡午觉，被我们用一把大锁锁在守林队的房子里，孩子们如群猴上树饱吃一顿杨梅，气得“癩疙”队长隔着窗子哇哇跺脚大骂。

**B** 杨梅树深藏神秘和传奇。杨梅树从种下到结果，可不是一年两年的事，它要经过岁月磨痕、养精蓄锐、根深蒂固，最少也需10年，而家乡的杨梅树龄超过20岁，这样它才能结出上等的果品。说它神秘之处是杨梅开花，很少有人见过杨梅开花。相传古代有位绣娘，心灵手巧，她绣遍天下所有的花，唯独没有绣过杨梅花，于是去询问村里的老人，但是大家都闭口不谈，最终有人见她如此固执，便告诉她杨梅树是大年三十晚上才开花，一开即逝，比昙花一现还短，只有半个时辰。于是她就去蹲守，终于看到了杨梅开花，她赶紧绣下来。可是大年初一的早上，人们在杨梅树下只见绣娘含笑而死，她的绣品也不见了，于是便有见到杨梅开花的人不吉利之说。其实杨梅树的花期在三四月份，雌雄异株，一般会在晚上开花，花期虽然十分短暂，也算是轰轰烈烈的。红色的花束就像一串串燃放的鞭炮，雄花序穗状，小苞片半圆形，雌花序单生叶腋，上面覆瓦状苞片。花朵非常小，隐藏在叶片中难以被发现，确是有心者才有幸观赏。至于杨梅树开花不能看，只是民间传说，没有科学依据！

杨梅从结果到成熟，也就是由青转红，大概需要一个月时间。“端午杨梅挂篮头”，意指农历端午时杨梅已经成熟并可开摘装篮。漫山的杨梅树像撑着一柄柄巨伞，一颗颗深红色杨梅高悬枝头，在繁茂的枝叶中忽隐忽现，似镶嵌了星星点点的红玛瑙般晶莹剔透，因而有“果中玛瑙”之誉。置身杨梅树下，眼前摇曳又垂手可得的杨梅，对视觉和嗅觉引发强烈的冲击，让人从望梅止渴直接转入垂涎欲滴，可谓“北客未尝眉自皱，南人夸说齿生津”（黄庭坚《戏答晁适道乞消梅》）。忍不住伸手轻轻扯下一颗，捧在手心轻轻一搓（磨去表面“果刺”，也可去涩味），掌心便留下一抹鲜红的梅汁，杨梅特有的清香顷刻充盈鼻腔。待杨梅放入口中，刚一接触舌苔如同打开了味蕾开关，口水迅速从两颊、咽喉甚至牙缝汩汩而出，仿佛要将口中的杨梅湮没、融化，感觉杨梅在口腔里舞动了起来，整整一年对杨梅的期盼，终于等来舌尖与之厮缠的片刻。牙齿与杨梅不经意的一磕，一股似酸似甜的汁液，在唇齿间流淌，那种感觉绝美绝伦，无以言表。杨梅虽好，但不能贪吃，吃多了第二天牙齿肯定受不了，双颊不听使唤，牙床涩涩的还有点酸，甚至连豆腐都咬不动。

**C** 其实摘杨梅才是最大的乐趣。提个篮子，篮底垫一把狼萁草（又叫杨梅草，给篮子底部的杨梅一个负重缓冲，避免挤压），眼珠瞪得似探照灯，双脚踩着“太极步”（山有坡面双脚不能踩实，只能用脚尖抵住坡面，防止下滑），围着树冠一圈一圈上上下下地扫视。目光的焦点始终是个大且颜色深的杨梅。一番互相比对、筛选，即便隐在叶子后面，也会被扒出来。开始时只是对能伸手够到的下手，摘了直接扔嘴里，随后开始抬头踮起脚伸手去够，甚至跳起来摘，实在够不到了，就使用传统本领爬树。好在杨梅树不高且枝丫多，但树枝生脆，得小心使巧劲，一则怕折枝影响来年收成，二则怕树枝摇晃掉果。但凡从杨梅树上下来，衣服上难免沾染杨梅汁而“挂彩”，红色的斑点在浅色衣裤上特别显眼，比较难洗，但据说待杨梅退市，这些斑点会神奇地自然消失。

杨梅正因为果期短难以保存，智慧的先人就用杨梅泡酒制成杨梅酒。制作杨梅酒的过程并不复杂，挑选新鲜成熟的杨梅，用清水冲洗后晾干，然后将杨梅装入干净的玻璃瓶中，上面铺一层捣碎的冰糖，最后用“呛毙烧”（土烧烈酒）1：1兑满密封即可，在阴凉避光的地方放置一个月左右就可饮用了。杨梅浸泡的酒色泽红润，将杨梅的鲜美与酒的醇香完美结合，口感醇厚，营养丰富。特别是在夏天能消暑解腻，腹泻时吃上两三颗酒杨梅即可止泄。杨梅酒随着贮藏年份增加，酒的色泽会随之加深，而杨梅颜色则逐渐变淡。但凡喝过杨梅酒的人，都会心存几分忌惮，柔淡甜润的杨梅酒，容易上当，会让你“温水煮青蛙”般不知不觉喝高了，若是再吃上几颗酒杨梅，那会让你酒精加速上头。

“夏至杨梅满山红，小暑杨梅要出虫。”端午临近，又有口福了！