



# 院静夏 人销夏

□吴妩

儿时的夏天，只要是下雨的傍晚，家里人都会默契地搬出一把折叠桌，在小院里吃晚饭。我负责在打扫干净的水泥地上泼井水，顺带浇一浇花坛里的大片紫茉莉。



配图 汤青

**A** 紫茉莉常在傍晚开放，故有别名“晚饭花”和“洗澡花”。花儿一露脸，天边的火烧云便暗了下去，暑热渐散的小院子里弥漫着好闻的花香和清水香气。

乡下多蚊子，吃晚饭时照旧是要点蚊香的。家里常年用的是一种李字牌蚊香，颜色漆黑，拿出盒子时还会簌簌掉渣。蚊香的形状像两条蜗牛线合并而成的圆形，每次使用前都需要手工掰开。我缺乏耐心，一开始小心翼翼，中途就开始偷偷加速，时常把蚊香掰得四分五裂，引来妈妈一通埋怨。有时候家里也会用晒干的水蜡烛来驱蚊。这是夏天常见的一种水生植物，叶子碧绿柔长，触感十分像光滑的竹席。水蜡烛成熟后，叶丛中会抽出一根根穗状花序，其形状像棕色的淀粉肠，表面则是一层细密紧实的绒毛。水蜡烛并没有人花心思去种植，水塘边和河岸旁常能见到野生的一大丛。将之采摘后在烈日下暴晒几天，就可以直接点燃使用，也算是那个年代的天然蚊香了。

夏日的晚餐十分简单。家里的餐桌上多是“曝盐”的咸鱼唱主角。妈妈嗜吃咸鱼，会在家腌制咸马鲛鱼、咸鲳鱼或是咸鳊鱼，邻里之间赠她外号“咸骆驼”。至于咸带鱼，她坚称要用东海本地的小眼睛带鱼才美味，虽然卖相不如外洋带鱼厚实，但是口味是“顶米道”的。还有冷菜铁三角：“指甲花”、臭芋茼蒿和臭冬瓜，都不需要开火，只需摆盘撒几颗白糖、倒几滴芝麻油，就是极好的“下饭搭档”。

夏天的菜园“你方唱罢我登场”，茄子、韭菜、玉米、豇豆、黄瓜、番茄……带一把剪刀、挎一个竹篮直奔菜园而去，几分钟就能满载而归。

天越来越热的时候，家里也不做“正经”饭菜了。煎几个葱花蛋饼，烧一碗丝瓜蛋花汤就是一顿干湿结合的晚饭。有时候餐桌上，迎接我们的是满满一盆水煮玉米，再加一个井水浸冷的红瓤西瓜。我总是期待妈妈做藟头烤土豆。刚出锅的土豆用筷子戳成一串，就可以边吃边玩，不用被拘在桌子旁。藟头用的是外婆自己种、自己腌的糖醋藟头，平时也可以直接当成凉菜佐粥吃。龙眼大小的沙地土豆，带着卤汁的藟头，加上酱油、冰糖、盐、干辣椒、食用油，这些普普通通的食材在时间的魔法里，变成了一盆浓油赤酱的藟头烤土豆。

**B** 爷爷偶尔会送来新鲜的鲻鱼，晚饭的餐桌上便会出现一大碗浓香的蛋面鲻鱼汤。活蹦乱跳的鲻鱼是爷爷在海边扳罾得来的，这是一种十分古老的捕鱼方法，据说已有两千多年历史。《楚辞》里就有“扳罾何为兮，木上做渔网”的记载。印象中，妈妈会在一个极大的搪瓷碗里放上凉白开，抓一把番薯淀粉放入，再加上两三个鸡蛋就可以不停搅打了。等凉白开变成一碗浓稠的“牛奶”，就可以分次倒入锅中，用文火慢煎。煎好的蛋饼是半透明色的，有点像现在售卖的水晶饺子皮。凉透的大张蛋饼对折几次，用菜刀切成段，这便是喷香软糯的蛋面了。此时的鲻鱼汤也已经煮开，迅速撒上蛋面和一大把青蒜叶，汤瞬间变得活泛起来。装碗上桌，汤有浓香，鱼有鲜香，面有清香，一切在家常的味道里氤氲出别样的温馨。

**C** 一家人嘻嘻哈哈吃完，各自打扫洗漱，此时天也彻底暗了下来。擦拭好的凉席在水泥地上铺开，扔几个旧枕头上，就可以半躺在上面盼星星出来。

“竹床藤簟晚凉天，卧看星河小院偏。”这是古人也认可的雅趣啊！院子里不时有蒲扇拍打小腿的声音，那是卷土重来的蚊子在作怪。偶有提着小灯笼的萤火虫飞过，引得我们几个小孩七手八脚找玻璃瓶。

奶奶慢悠悠吃完一片西瓜，就开始用方言讲各类故事给我们听，例如有个男子喜欢一位名叫“陆豆芽”的妙龄女子，但最终没有结得良缘。男子病中嘀咕女子的姓名，因方言里“陆”与“绿”同音，家人误以为他想吃绿豆芽，匆忙出门购买。后来男子病愈，就流传开“做梦想吃绿豆芽”的说法。我一度怀疑这是卖绿豆芽的老板杜撰的故事。还有一个传说则是讲述了菜园里大蒜、韭菜和葱的神秘来历，据说古代有书生三人进京赶考，途中饥寒交迫，有位老爷爷施以援手。这三人吃饱喝足却起了歹心，欲杀害老爷爷谋夺他的财物。天界神仙见歹人泯灭良知，气愤不已，将这三人分别变成了韭菜、葱和大蒜。同时让老百姓割韭菜、剥葱皮、把蒜捣成蒜泥，以示警醒。在蚊香的轻烟里，闲聊的话题也从神话故事跳转到菖蒲根驱蚊酒是否有效、明天几点钟相约去捡螺，悠闲的时光在闲话家常中拉长变慢。

老家院落如今依旧种着紫茉莉，明黄、米白和紫红的花儿绮丽如梦，在夏日傍晚热热闹闹地绽放着，轻浅的香味缕缕传来。“水天清话，院静人销夏”，一切仿佛还是当年风景，然而那段“仰看星斗辉”的岁月早已在怅惘中倏忽而过。留下的，是根深蒂固的味觉记忆，是叩问乡关的通行暗语，是心间凝聚而起的漫漫乡愁……