

责编/乐建中
审读/邱立波 美编/许明

食瓜记

□田野

那天早上见先生拎回来个西瓜，我大惊：“这就到了吃西瓜的时候了？”生活在城市里，吃水果已经不必在乎时令，什么时候想吃什么水果，随心所欲。但对我而言，吃瓜还是吃应季的好。当时，正是江南一带“梅子金黄杏子肥，麦花雪白菜花稀”的时节。我想，用不了多久，在我的故乡湖北荆州，就该是瓜果满田园的景象了。于是，儿时吃瓜的画面又浮现在脑海。

立夏后，樱桃红透，桑葚玫紫，榴花照眼明，枇杷半坡黄。朱自清在《春》一文中描绘的“闭了眼，树上仿佛已经满是桃儿、杏儿、梨儿”已然成真。村子里，家家户户都有菜园，不仅种些时令蔬菜，也有诸如西红柿、菜瓜、白瓜、梨瓜之类的瓜果。这方菜园，于大人们来说，不过是稀疏平常的一块自留地，不必花费很多时间去精耕细作，因为大部分的精力要留给种植水稻、麦子、棉花、玉米之类用于养家糊口维持生计的田地。然而，对于我们这些小孩子来说，这菜园子就是我们的“水果超市”，是解馋的天堂。

盼啊盼，从百草回芽万物生发的初春，到草木葳蕤百果结子的盛夏，仿佛经历了好几个世纪，眼巴巴地瞅着菜园子的一切动静，渴望一夜之间藤

蔓上就长出一个瓜来。终于，在立夏后的某一天，我猛然发现一棵瓜秧上结出了一个鸡蛋大小的果实，娇嫩得很，满身倒刺一样的白色绒毛，用手指触碰了一下，刺痒中竟有一丝隐痛，吓得我再也不敢有进一步的举动。这一重大发现，让我兴奋了好几天，每日放学，都要和邻居伙伴一起去菜园子“巡逻”，看看那瓜还在不在。太阳大了，我担心这瓜被晒伤，恨不得给它打把伞遮阴；下暴雨了，我又忧虑这瓜被雨水浸泡，恨不得给它穿件衣裳御寒。总之，我恨不得自己变成这个瓜，替它快快长大，然后一口吃进肚子里解馋。

倏忽温风至，因循小暑来。天气越来越热，温度急剧升高，对吃瓜的那份盼望与日俱增。终于，当隔壁大婶“摘尽枇杷一树金”的时候，我家菜园的瓜们总算“瓜熟蒂落”。放学回家，丢下书包，夺门而出，可当我打开菜园竹篱笆门的时候，望而却步了——眼前的菜园子杂草疯长，已经分不清哪里是菜哪里是草。不是父母懒惰疏于管理，实在是“双抢”时节要到了，大人们忙得焦头烂额的，顾不上菜园子的这点子东西。怎么办呢？万一有蛇可如何是好？我思考片刻，灵机一动，叫来隔壁的伙伴婷婷和我一起。我们一人手持一根竹棍，先用它在前方探路，不断击打杂草，所谓“打草惊蛇”，这样就算有蛇也会被我们吓跑了。棍子的第二个用处，是拨开杂草，寻找瓜们。“这里有一个！”婷婷眼尖，一眼发现藏匿于草丛里的一个白瓜。我弯腰一看，这瓜熟得正好，浑身雪白，白色绒毛已经消失，连挨着瓜秧的瓜屁股尖儿都是白的，好像一个呱呱坠地的婴孩，让人看了就想去触摸、亲近。我忍不住凑上去一闻——一股清甜的香气直入肺腑，顿时感觉身上每一个细胞都在疯狂呼吸，好似争着抢着要吸进这甘甜。我动作娴熟地将瓜拿起一拧，“咔嚓”一声，瓜藤就断了，白瓜顺势躺倒在我怀里。我们就这样，一前一后，拿着竹棍，在小

小的菜园里搜寻了好几个瓜，直到沉甸甸的竹篮子已经抬不动才回家。

接下来，就是盼望已久的吃瓜时刻。古人的经验：好瓜摘下来后，要“投诸清流”，让瓜在清澈的溪水中“一浮一藏”，使得清凉遍侵瓜皮。我家不临溪水，于是就用井水浸瓜。烈日当头，蝉鸣啾啾，我们蹲在大瓷盆旁，看白瓜在水里翻滚沉浮，想象着这清冽的井水一点一滴透过瓜皮渗透到瓜瓤里，那叫一个甜丝丝！等不了多久，用手摸摸，感觉瓜皮凉透，就将瓜捞起放到桌上。拿刀小心翼翼地切开，随着脆生生的“咔嚓”一声，一开两半，淡黄色的瓜瓤裸露出来，随之而来的还有一泻千里的瓜香，在夏日沉闷的空气里，这香味足以把人迷晕。迫不及待的，一人拿起一块，送入嘴中，连瓜籽一齐吞下。熟透的白瓜，肉质绵糯，清甜解暑，一块又一块，我们大快朵颐，享受着“下咽顿除烟火气，入齿便作冰雪声”的快乐！除了白瓜，梨瓜也是必不可少的美味。“梨瓜”，实际上跟梨并没有什么关系，它是甜瓜的优良变种。不同于白瓜，梨瓜的瓜皮和瓜瓤微微透着清亮怡人的翡翠绿，只是看一眼，就让人暑气消下去一大半，实在是酷暑时节的消息珍品。

每年盛夏，菜园子的篱笆门都被我弄坏好几次，只为一趟又一趟去“找瓜”。想象一下，在时有热浪滚滚来、偶闻雷鸣山前雨的傍晚，一幅“对坐夏风啜瓜瓢”“坐卧竹席摇竹扇”的画面，是何等美妙。

除了白瓜和梨瓜，还有一种瓜，是大人们最爱的，我们当地方言叫做“烧瓜”，学名菜瓜。这种瓜个头大，呆头呆脑的，呈椭圆形，表皮布满深浅不一的绿色条纹，像极了椭圆的西瓜。虽然长得像西瓜，可只是“徒有其表”，口感和西瓜相差甚远，倒是应了它的学名——菜瓜，一般被用来做成一盘菜食用。做法很简单：洗净，去皮，切成小块，放入搪瓷碗里，加入白砂糖拌匀即可。既需要放糖，可见烧瓜口感并不甜，连孩子们都嫌弃直接食用。我曾偷偷在地里吃过一个烧瓜，汁水极多，瓜瓤极脆，然而味道略带一丝苦涩，和清甜

的白瓜梨瓜比起来，实在算不上可口。于是不禁佩服起中国农人的智慧，不仅会“因地制宜”地种地，连吃瓜都懂得“因瓜制宜”：好吃的瓜就直接食用，口感差一些的瓜就做成菜食用，妙哉！在乡下，凉拌烧瓜是夏日餐桌的必备菜品，一碗清粥，一碟小菜，在热气灼灼的酷暑，给从地里干活回来的庄稼人，带来丝丝清凉。

成年后，也吃过不少瓜。夏日酷暑，一个个浑圆的西瓜被买回来，放在冰箱里冷藏。说来也怪，这冰箱冰的瓜，口感到底比不上用井水沁过的瓜，仿佛那瓜瓤瓜籽都被冻呆了，凉是冰凉，但那清新鲜活的水汽也被破坏了，少了一份天然纯粹和原汁原味。在冷气十足的空调房里，吃着从冰箱取出来的冰镇西瓜，这是小时候做梦也未曾有过的画面，然而，当梦想成真，却总觉得缺了点什么。我依然怀念小时候那瓜的味道。

偶尔去菜场买菜，卖瓜的老板总会塞给我几个瓜，说：“包甜！”或许是盛情难却，又或许是想“赌一把”，看是否能买到故乡的那种瓜，我只好抱回去两只。博弈似的慢慢切开，然后逐渐失望，这瓜瓤的颜色分明不对，闻一闻，味道也不对，顿时连吃的欲望都没有了。每当这个时候，先生就一脸委屈，因为这些“试验品”瓜都归他所有，我连一口都不想尝。

后来，我也去过专门的水果批发市场，向水果摊主描述我记忆中的瓜：“就是那种啊，表皮淡绿的，瓜瓤也是绿的，肉质很糯的那种叫梨瓜的！”“哦，你说的这种，玉菇嘛！我保证，就是这个，错不了！来一箱？”好家伙，碍于情面又抱回去一箱瓜，先生彻底傻了眼。我怀揣着最后一丝信心，拎出一个瓜，洗净，去皮，切开——咦，瓜瓤果真是绿色的，香气也十足，咬上一口，甜甜糯糯，宛如一口冰激凌。细细品尝，不对不对，依然有些不对劲，不是小时候的瓜味，还是缺少了一些东西，可到底是缺少了什么我也说不上来。

随着科学种植技术的进步，如今各种杂交瓜品层出不穷，什么西州蜜瓜、玲珑蜜瓜、脆宝甜瓜、羊角蜜等等，名字一个赛一个的好听。可惜，尝遍所有这些瓜，都不及儿时记忆中故乡的瓜好吃。

