

盼一场畅快淋漓的及时雨

□陈红连

这个夏天太狠厉，已是秋天，银杏叶子都开始泛黄了，它仍然酷热难收，天天艳阳高照，早晚的气温还逼近30度，硬生生赖着不肯挪位，简直过分。

晚上大家健身回来，一边走一边说一边喊着热。

宁波人盼台风，不是盼真正的台风登陆，是盼望台风尾巴扫扫过来，借一点风凉多一阵雨水。历年七八月份，天气虽然炎热，但这个时节也正是台风影响江浙一带最频繁的季节，总有两三个厉害点的台风或过境或擦肩而过。有了台风的掺和，风送一程，雨兼一程，夏天不知不觉就过去了。今年倒好，台风不多，雨水也约好了似的下不了。

午后的雷阵雨本应是夏天的标配，说好的天越热、气温越高，雷阵雨的概率也越高呢？闷雷隐隐几声召唤，乌云化作飞骑神速反应，瞬间狂风大作乌天黑地，雷雨说来就来。闪电霍霍，雷声隆隆，雨箭如投射的长矛，连成片扯起幕，狂风舞过，阵阵雨雾飘忽起伏随风呼啸。雷阵雨急脾气，不管不顾，无遮无拦，下得肆意、痛快。雨后，气温降低，万物如洗，空气分外清新，田野空旷处有时还能偶遇彩虹。可是今年不知为啥，整个长夏，没有碰到过这样像模像样的暴风骤雨。雨水好像故意避着我走，我去奉化上班，雷雨下在了居住地姜山；工厂那边有雨了，我又休息在不下雨的家里；好不容易姜山镇下雨了，我恰好去云龙镇办事情，回到了姜山镇，这边的雨早停了。刷新闻，才知近期的雷阵雨是分散性阵雨或雷雨，气象台天天说有阵雨或雷雨，只因飘过的云系太分散，仅象征性地撒下几点雨就草草收场了，难怪总是碰不到它了。有远方的友人在微信中说：“又淋雨了，倒一样大”，心中不禁生出了一份羡慕：久违

了！这么大的雨。

跟老妈打电话聊天，说着说着，又聊起了她最关心的农事。家乡此刻也热火朝天，许久不下雨了。“地里的泥土都板结成块了，一锄头下去，‘叮’一声响，砸在岩石上一样，根本无法翻土。田里的泥土七叉八裂的，张着口子讨水喝呢。种下的玉米，每天早晚浇水，长得一人多高了，山塘中的水晒干了，能点火化灰。”

“说是又有一个台风生成了，说不定影响到浙江呢！”

“没，不会来。”

果然，台风“摩羯”活动在华南一带，这边副热带高压继续霸占着。

同事在说家里又停水了。

老公唠叨蔬菜价格特别贵。

小河里的绿藻长疯了。

……

盼一场雨，一场畅快淋漓的及时雨，一场浇灭高温天火的大雨。

下吧，来一场午后的雷阵雨吧，痛快爽利地下吧！水花溅在屋顶上，哗啦啦流下来汇成疾速的水流浇灌干渴的大地；溅在水泥地上，开出一朵朵密集的小花，滋养看雨人喜悦的心情；溅在小河流中，一个个密匝匝沸腾跳跃，好像河神伸出妙手在煮雨庆贺。万物生长靠太阳，万物生存离不开水。大地在无声喘息，禾苗渴得无精打采，绿树也硬撑着挑战极限，人类的身体和心灵备受缺水的困拢。下吧，久旱逢雨人间喜事，用一场大雨来降伏天火，熄灭这疯狂的高温天气吧！

再下一场沙沙的秋雨吧，抒情、缠绵，嘀嗒、嘀嗒。下在夜晚的睡梦中，下在秋日的和风里，下在你我欣慰的朋友圈上……

雨过天晴，银杏满树金黄，桂花香，芙蓉朵朵开放，街上车水马龙，人们井然忙碌，一切会变得更加美好。

凉拌一夏

□安殷

漫长而酷热的夏日里，下厨房是最痛苦的事情之一。虽然可以点外卖，但谁能保证它的卫生？经常来个凉拌菜，是个变通之法。

食材有两种，一种可以直接凉拌，另一种需要煮熟或煮熟后才能凉拌。

比如茄子，煮熟后用手撕成几片，加盐、香油、味极鲜酱油，喜欢吃蒜的还可以加蒜泥。有些蔬菜需要焯下水，比如金针菇、黑木耳、豆腐皮和长豆角，尤其是豆角要煮的时间长一点，否则容易引起食物中毒。豆角凉拌要选嫩的，加芝麻酱一起拌，老的只适合做糖醋豆角。黑木耳可以放糖醋，酸甜可开胃，加点辣椒油亦可。切丝的豆腐皮烫熟后，和香菜一起拌，味道也不错。

女儿喜欢吃鸡爪，一般都是点外卖或是到店购买。价格不菲，数量不多，其实核心技术是店家的汤汁配料。鸡爪本身是没有味道的，只会吸收配料的滋味。有的配料中，有蒜片、香菜段、炸熟的花生米、花椒、柠檬、洋葱片等物，好像也不算复杂。有一次我心血来潮，想尝试自己做凉拌鸡爪。先从网上买来冷冻的鸡爪，化冻后放入锅中煮，加入姜片和葱段，倒入一些黄酒，以去除腥味。水开后，撇去水中的浮沫，这样煮上十来分钟就差不多了。捞出后冲一下，放入凉水盆中，让鸡爪快速收缩，这样的成品才有弹性——这是我试验几次后得出的结论。放凉后，划开鸡爪的表皮，用手取出骨头——没办法，我女儿不吃带骨头的鸡爪。我的汤汁配料相对简单，盐、糖、醋、生抽、蒜片、香菜段，加上一点辣椒。但还是和店家的口感有距离，有时我留着买来鸡爪的汤汁，加热后再次利用。

凉拌猪耳朵，我也自己做过。方法和鸡爪差不多，就是最后的调料有点变化。香菜要多放，大蒜要捣成蒜泥，可以放香油和辣椒油。不想太油腻，可以加一点黄瓜丝或洋葱丝。凉拌牛肉，也是煮熟后切片后，再调成自己喜欢的味道。

宁波的咸笋干是熟的，有种简单做法最适合吃泡饭或喝粥：把咸笋干撕成细长条，泡在凉白开里，去些咸味后，滴上几滴香油凉拌即可。比榨菜、萝卜干好吃多了。

凉拌黄瓜，可以做出不少花样来。北方人做得豪迈：不去皮，用刀平着把黄瓜拍碎、切段，加盐、醋、香油、蒜末、生抽拌匀即可。后来学着切成丝，把盐放在蒜臼里，捣成蒜泥后再拌黄瓜丝，同时加味极鲜酱油和老醋，也可以加点白糖，或放点香菜，以增加口感的丰富性。女儿有时喜欢拿黄瓜条直接蘸海鲜酱，吃法更简单。西红柿凉拌多是切开后撒白砂糖，是喝啤酒的下酒菜。紫甘蓝也可生拌，切丝后和黄瓜丝的做法差不多，也有脆脆的口感。只是紫甘蓝要用盐或糖腌一下，才好入味。

莴苣去皮后，切片，加盐、生抽和麻油，就可以吃了，很省事。颜色碧绿可人，香气扑鼻，口感爽脆。凉拌前，可以用盐腌制一下，也可以浅渍，有不同的味道。

日本人的浅渍，又称“一夜渍”，时间不超过一夜。“渍”的本义是浸，就是汤汁覆盖、浸泡食材。这是为了安全，腌菜中存在的亚硝酸盐，是致癌物，存在安全隐患。一周后，亚硝酸盐的高峰威胁会衰减，进入安全范围。因此在“要安全”的前提下，“浅渍”这一制作方式逐渐流行起来。吃过日餐的人都知道，料理、寿司等食物，量少但精致，新鲜又漂亮，口感也不错。我用这方法，浅渍过黄瓜皮、胡萝卜丝、嫩姜片等，都另有风味。浅渍，不浪费、重情调、重美观、偏清淡，体现了日本人对生活的态度：精致讲究，绝不敷衍。其中的理念，值得我们借鉴。

第7327期 配图 李海波 投稿邮箱：essay@cnnb.com.cn