



种瓜东栏下

□孙虹女 文/摄

“春气动，草萌芽，三月蚕桑，六月收瓜。”汉乐府一首《孤儿行》中如此写道。

芒种前后，梅雨来临，我种的瓜悄然出现在家里的餐桌上。

人常说，种瓜得瓜，种豆得豆。我种瓜始于早春时节的两月下旬，那时候正是春气将动未动之际，我在育苗盘内播下了蒲瓜的种子，没有浸种，没有催芽，简单粗暴。陋室抱朴居小园里气温很低，我给育苗盘搭了一个小小的拱棚，盖了一层塑料膜。

在不适宜的季节直接干播的情况下，等待种子发芽的过程显得分外漫长。一日复一日，育苗盘里生机全无。终于，我失去了耐心，放弃它们了，撤了小拱棚，我把育苗盘随意放在了小园的一个角落里，不再牵挂。

三月春暖，下旬的一日，突然想把育苗盘收起来，过去一看，呀，盘里舒展着两片子叶的是啥？有一棵还顶着种子壳，竟然是蒲瓜啊！子叶肉嘟嘟的，看上去很是厚实。子叶中间，真叶已初露尖尖。我想，一定是春天唤醒了它——在小拱棚里蛰伏不出的瓜籽。

当子叶发黄老去，真叶渐长。爬藤类的植株，如蒲瓜，总会在某一个你不经意的时候，悄悄地伸出它可爱的小瓜瓜。瞧吧，一条柔软灵动且坚韧的瓜须正向我招着手，仿佛在说：“来来来，快快快，快来给我搭瓜架。”

选择在东边围栏下定植蒲瓜，是受了曹叡《种瓜篇》里写的“种瓜东井上，冉冉自逾垣。与君新为婚，瓜葛相结连”的影响。小院没有井，更没有断壁残墙，但也可以选在东边，亲手搭起一棚瓜架。看着瓜蔓攀爬，没有葛藤相结连，却边上有忍冬，忍冬有藤，或许有一天它俩能相结连，也是一种别样的景致呢。

瓜架已成，很快瓜须紧紧牵住了它，沿着瓜架，向着高处攀爬。很快，已长了六七片叶了，一位擅长农事的师长说：“得给主蔓打顶了。”给主蔓打顶，是为了快点生出侧蔓。一周过去，发现两条侧蔓正在晨光

中招摇。

五月中旬，蒲瓜雌花已现，雄花姗姗来见。下旬，雌花已谢，萎枯的花瓣下一个身披细小白绒毛的小瓜已悄然成形。

十天后，家里的餐桌上，夜开花炒肉末第一个被光盘。

以后，侧蔓孙蔓上的雌花们如竞赛般萌发，雄花们也不甘示弱，不仅盛放在黄昏，甚至连清晨也不愿错过。待雌花们再次零落时，我欣喜地发现，蔓上已有十多个小瓜。师长说，每条蔓顶多留两个瓜，其他的都要打掉。看着蓝天白云下，努力攀爬的蔓，一个个指头般大小的小瓜们，我终是没舍得下手。

一日看几遍？无数遍！但凡有时间，就在那里看，看了一遍又一遍，无限循环，毫不厌烦。小瓜瓜们怎么长得这么慢啊，它们能不能顺利长大啊？

在决定不摘瓜的时候，这样的担忧就埋在了心里了，却希冀着我的小瓜们能破解这个“咒语”，顺利长大。

又一周过去了，只有两个瓜如我期望的样子长大，它们分属于不同的瓜蔓，且蔓上只有它俩，其他小瓜的生长速度几乎可以忽略，好几个甚至瓜身已渐发黄。是了，我的贪念终是落空了。不得不狠下心了，先摘了发黄的瓜，再摘了蔓上看上去比较弱小的瓜，最终每条蔓只留了两个瓜。但愿落瓜去瓜，为时也不晚。

种了瓜，希望收很多瓜的欲望总是无限，哪怕已有他人的前车之鉴，却总侥幸着也许我的会不一样，很多时候，想法上便注定了是一场无望的期待。

这一场种瓜的侥幸，幸而只是种瓜，也应只限于种瓜。

又是一周伊始，连日来的梅雨终于暂时停歇，朝阳初现，晨光轻抚着小瓜们的绒毛，如给它们披了一层金色的铠甲，守护着它们，让它们如愿长大。

亲爱的朋友，十日后，邀你来抱朴居啊，我愿留你宿又宿，笑指东栏瓜豆熟。

鲜果入浆

□金荣华 文/摄

心意成诗

经过一个冬天的蛰伏与积蓄，四五月的果香终于撞破料峭春寒。樱桃率先缀满枝头，随后“角角红”、桑葚、枇杷次第登场，李子、桃子与杨梅亦纷至沓来，将整个春夏酿成甜蜜的盛宴。作为来自梁弄小水果基地的“资深”吃货，这段时光里，我几乎每天都沉浸在水果带来的欢愉中，实实在在地实现了“水果自由”。

然而，当桃子迎来成熟时，恼人的梅雨也随之而至。细密的雨丝不仅沾湿了衣裳，更影响了水果的品质。雨水浸润后的桃子，虽然一口咬下去汁水四溢，在舌尖绽放出饱满的水润感，但甜味也被冲淡了许多。更令人头疼的是，这些水果变得极易腐烂变质。

那段日子，自家与舅舅家果园里的桃树硕果累累，亲戚们热情地将采摘权交给了我们。沉甸甸的果实捧在手里，看着令人满心欢喜。可新鲜采摘的桃子，娇嫩得如同春日里的晨露，由于雨季原因，存放条件极为苛刻——头一日表皮微微变色，第二日便开始腐烂，到了第三日，大半只能被丢弃进垃圾桶，实在令人惋惜。起初，我想着让桃子留在树上，随吃随摘，这样既能保证新鲜，又能避免浪费。但未曾想，熟透的桃子根本等不及采摘，要么在枝头悄然腐烂，要么“啪嗒”一声坠落在地，摔得汁水横流，最后只能看着满树烂果，徒留遗憾。

经过几番尝试无果后，我决定将这些桃子进行深加工，制作桃浆。制作桃浆前，准备工作必不可少。我先将桃子仔细清洗，又翻找出之前制作“角角红浆”时囤下的玻璃瓶。说起“角角红浆”，那酸甜交织的独特风味，至今仍令我

回味无穷。每当用它涂抹吐司或面包时，果香与麦香相互交融，口感层次瞬间丰富起来，堪称绝配。

我将玻璃瓶反复冲洗干净，沥干水分后放在一旁备用。望着满满一盆待处理的桃子，若要挨个去皮去核，实在费时费力，思索再三，我决定带皮蒸煮。将桃子悉数放入蒸锅，盖上锅盖，静静等待。蒸煮过程中，我时不时用筷子试探，待桃子彻底变得软烂，便将它们取出。稍作冷却后，我灵巧地剥去桃皮，剔除桃核，将果肉放进容器。接下来便是调味环节，我依据个人口味，小心翼翼地加入冰糖。因偏爱清淡口感，便只放了少许，以免掩盖桃子本身的清甜。

为延长桃浆的保质期，还需对玻璃瓶进行加热消毒。考虑到玻璃瓶遇热易爆裂，我特意将它们冷水下锅，随着水温缓缓上升，让玻璃瓶逐渐适应温度变化。待水沸腾后，迅速将瓶子取出，趁热灌入桃浆，并迅速密封。随着“啪嗒”一声清脆的密封声，桃浆制作大功告成。待桃浆冷却后，我将其放入冰箱冷藏。在闷热难耐的夏日，舀上一勺冰凉的桃浆，酸甜滋味在口中散开，瞬间驱散暑气，令人心身舒畅。

孟子曾说过：“独乐乐不如众乐乐。”桃浆熬煮的过程是繁琐的，每一步都凝结着耐心与期待。但当我将晶莹剔透的桃浆递到朋友们手中时，那份甜蜜的传递瞬间驱散了所有疲惫。看着他们品尝后的惊喜模样，听着由衷的赞叹，所有的辛劳都化作了满心欢喜。原来，美好的事物因分享而更显珍贵，付出的心意在传递中绽放出最温暖的光芒。

