



菜泡饭

母亲的菜泡饭

□陆末文摄

南方的盛夏总是来得猝不及防。宁波漫长的梅雨季刚刚落幕，烈日便毫无保留地炙烤着横溪镇的柏油街道。蝉鸣此起彼伏，空气裹挟着浓重的溽热，就连拂过的微风都带着温热。不消片刻，身上便黏腻难耐，连胃口也恹恹低落下来。

每逢这样闷热倦怠的午后，我总会想起母亲亲手熬煮的菜泡饭。宁波的夏天，最真切的感觉便是溽热，空气像一块刚拧干的湿毛巾，沉甸甸裹在身上。临近正午，我慵懒地靠在沙发上，肚子不饥不饱，心底却空落落的，连说话都提不起兴致。

厨房里传来“笃笃笃”的轻响，刀背拍碎蒜瓣，再切成细碎的蒜末。猪油在铁锅中慢慢化开，蒜末入锅，刺啦一声，浓郁的香气瞬间四散开来。母亲择好鲜嫩的矮脚青菜，连梗切碎下锅翻炒，鲜亮的翠色映入眼帘。她转头轻声说道：“你父亲今天有事，午饭不回来了。天气酷热，咱们娘俩简单吃些菜泡饭，正好还有昨晚剩下的米饭。”我轻轻应了一声。

隔夜饭原来是她特意留的。她说新米软糯，煮泡饭容易糊烂，剩下来的老米饭颗粒坚实，煮透之后更有嚼劲。清晨买回的青菜还缀着水珠，切得细碎，再搭配胡萝卜丁与肉末。铁锅烧热，少许猪油下锅，青菜遇热油发出清脆的声响，倒入剩饭翻炒，添上半锅清水，文火慢慢熬煮。等到米汤熬成温润的乳白色，再下入胡萝卜和肉末，撒一点细盐，滴几滴香油，简单调味便可关火。

诱人的香气穿透门缝钻进客厅，勾得人心头馋意涌动。我走进厨房，氤氲的白雾里，母亲垫着毛巾，小心地把一锅菜泡饭端上桌。干硬的米粒在汤水中慢慢舒展，宛如一朵朵悄然绽开的小花，奶白色的汤汁咕嘟冒泡，最后撒上一把葱花，翠绿的碎末漂浮在汤里，温柔又好看。

“趁热吃。”母亲把碗递到我的手中，手背被热气熏得通红。我对着碗沿轻轻吹气，喝下第一口热汤，暖意顺着喉咙淌进胃里。青菜的清甜混着米饭的醇厚，一碗下肚，鼻尖冒出细密汗珠，盛夏心头的焦躁悄然消散。

三伏暑天，我吃得满头大汗。风扇偏向我这边，凉风尽数吹向我，母亲却甘愿受热。她看着我大口吃饭，眉眼柔和：“夏天就得吃点热食，出一身透汗，排尽体内湿气，人才活得舒展。”

年少的我那时只贪恋这一口鲜香。后来成家，我也学着母亲的样子，用隔夜米饭、青菜和猪油复刻菜泡饭，步骤分毫不差，可味道总觉得欠缺什么。许久之后我才恍然，缺的从来不是一勺猪油，而是那个闷热厨房中，甘愿满身汗水，默默惦记我的母亲。

任凭外界暑气喧嚣，母亲的一碗菜泡饭，永远是我心底最妥帖的依靠。它悄悄告诉我，纵使世事浮躁难熬，日子依旧要热气腾腾地好好过着。

捕蝉吃蝉

□崔海波

盛夏时节，午后两点的城市已开启烤箱模式，我走出地铁站，滚烫的热浪劈头盖脸而来。无意间看到边上的公园里有人拿着一根长长的杆子在捕蝉，这才感知到满世界都是蝉的聒噪声，其声浪碾压了马路上呼啸来去的汽车声。

地铁站边上的这座公园很大，我每天上班下班，行色匆匆，很少关注里面的春花秋叶、鸟叫蝉鸣。捕蝉的男子站在烈日下，没有草帽、防晒衣等防护装束。他手里的杆子是可以伸缩的，不知是什么材质，顶部粘着一坨绿色的胶状物。只见他走到一棵树下，目光锁定一只停留在枝头的蝉，将杆子稳稳地伸过去，眨眼间，蝉就被牢牢地粘在了胶团上，挣扎着嘶叫着就是逃脱不得。男子收回杆子，熟练地取下蝉儿，整套动作行云流水。我好奇地旁观了一会儿，佩服他的眼力和技术，一抓一个准。

不远处的电瓶车上挂着一只小口大肚塑料瓶，那里面是他的战利品。我凑过去一看，少说也有上百只蝉，黑黢黢的，挨挨挤挤地“哭”成一团。

我问这些蝉是自己吃还是卖钱？他说有人会来收购，七八角一个。看来他今天赚百余元是没问题的，重温着童年的游戏，玩着玩着就把钱赚了。

蝉是昆虫界最爱刷存在感的，它们在暗无天日的地下蛰伏多年，好不容易破土羽化、攀上枝头，就迫不及待地亮开嗓子唱歌，从早到晚，不知疲倦，殊不知，爱出风头的生灵容易给自己招来无妄之灾。我没有特意研究过蝉，但凭着童年的记忆知道蝉的种类有很多，体型、颜色、叫声差别很大。山区的孩子谁没抓过蝉啊，我们小时候，房前屋后种着低矮的桑树，枝头的蝉个头小巧、颜色灰绿，每每看到，我就会悄悄地靠近去徒手捕捉。蝉其实是很敏感的，它一旦感知到了险情，立马停止歌唱，有的立即飞走，也有的继续停在原处伺机而动。我伸手一捂，它就成了我的掌中之物，现在想来，那时候的自己真是眼疾手快啊。当然也有失手扑空的时候，眼睁睁地看着蝉“吱”的一声逃脱我的掌心，飞到另一棵树上跟我玩起了躲猫猫，待我蹑手蹑脚地靠近，它又飞到另一棵树上去了……捉蝉是我们夏日里的保留节目，没有抓过蝉的暑假是不完整的，像是缺了灵魂。

那时候尽管生活艰苦，但是没见哪户人家把蝉当作盘中餐，至少在我们村里没有。蝉捉来后，我会用一根线绑住它的一只脚，牵着它，让它在地上爬来爬去，被捕的蝉偶尔也扑棱着试图飞起来，但最多只在低空飞几圈就落地歇菜，它盘旋的圈子大小根据我手中线的长度而定，毕竟不再是自由身了。

蝉玩腻了或者把它玩死了，就丢给鸡吃。印象中，鸡非常喜欢吃蝉，三五只鸡围着一只蝉疯狂争抢，场面格外热闹，胜出的鸡把蝉三口两口吞下肚。主人如果经常捉蝉给鸡当小零食的话，它下蛋就格外勤快，品质也会上一个档次。

有的小伙伴对捕蝉比较痴迷，他们在竹竿上绑一个纱布兜，那算是比较专业的工具了。我写这篇文章的时候，特意上网查了一下，发现购物平台上有卖专门的捕蝉工具，叫“粘蝉杆”，就是那个云南人用的能伸缩的杆子，粘在杆子顶端的胶状物叫粘球。

宁波土著大多没有吃蝉的传统习惯，可不知从什么时候开始，蝉开始抢滩甬城夜宵市场。我家附近有个夜市，规模不算很大，夏日的夜晚，灯火通明，食客众多，吃烤串喝啤酒，好不热闹。我偶尔经过那里，看到烧烤区除了牛羊肉、生蚝、蔬菜外，还有烤蝉。据说蝉除了烤着吃，还有椒盐炸金蝉、辣椒爆炒蝉等，大有和小龙虾平分夜宵摊顶流位置的势头。

据一些老饕说，爬到树上唱歌的蝉其肉质已经偏老了，刚刚钻出地洞或者正在努力往地面上拱的幼蝉肉质最鲜嫩，那才是夏日舌尖顶配。蝉一般是在天黑以后爬出洞来，前些年，有些吃货为了寻得一口鲜，开车进山打着手电寻金蝉，堪比户外寻宝，结果有的人迷了路，有的车掉进沟里，给民警添加了不少麻烦，今年倒是没听说过类似的新闻。



乙生成图