

红人堂·徐子涵

浮瓜沉李碧筒饮 古人事夏有诗意

入伏后的江南,湿气裹着热浪扑面而来,让人蔫蔫的提不起精神。走在路上像被裹进一口烧热的大锅,没挪几百米,后背就浸透了汗水,擦不及。如今对付酷暑,最省事的法子钻进空调房,靠冷风隔绝外头的燥热。

虽长久地待在冷气里,可心头那股烦闷,盘踞不散。闲来翻几本旧书,想看看没电器的年月,人是怎么熬过这漫漫盛夏的。读罢才知,古人纳凉,处处皆意趣。

孟元老《东京梦华录》里记载北宋汴京的三伏光景:那时节,人人争往水边亭台、高楼别院,冰盘里垒着井水浸透的瓜果,荷塘边随意摆开酒菜,伴着丝竹闲谈,往往通宵才散。

我常想,若是坐在自家院中大树下,啃一块刚从井里捞起的西瓜,凉意从舌尖沉到心底,那满身的暑气,怕是要消去大半。

古人从不硬避炎热,倒是顺应天时,给自己辟出一方清凉,那份自在,不耽于器物,还在于心境松弛。

李白那首《夏日山中》写得痛快:

懒摇白羽扇,裸袒青林中。

脱巾挂石壁,露顶洒松风。

“诗仙”懒得摇扇,索性走进山林,摘了头巾任松风吹拂,一派天然。

而那时的消暑物件,也多巧思。伴随了国人千年的扇子,被称作“凉友”;西汉匠人丁缓造过七轮大扇,一人摇动,满屋生风,搁那时便是顶尖的降温利器。

睡卧间更有讲究,瓷枕瞧着硬实,却中空透风,釉面沁凉,夏夜安枕,确有几分“半窗千里月,一枕五更风”的况味。乾隆皇帝便极爱那定窑孩儿瓷枕。摸摸自己日日倚靠的厚实棉枕,不免羡慕起这份古法的清凉来。

相比精致的瓷枕,我倒更喜文人案头的“竹夫人”——那镂空的竹筒透气得很,在里面搁点茉莉或者薄荷,夜间拥抱着入眠,清风裹挟暗香,周身舒坦。

想起苏东坡和佛印的那桩趣谈:夏有竹夫人相伴,冬有汤婆子暖脚。简单的两样东西,愣是把四季过出了滋味。

大户人家还在寒冬藏冰入窖,待到盛夏再取出,摆于室内消暑。到了明清,寻常百姓也能买些冰品解馋。更有巧匠造出凉屋,借水车把河水引上屋顶漫流成帘,再配着风轮送爽,一套不假寸力的“水冷”机关,尽是挨过溽暑的智慧。

夏日的畅快,自然离不开各色凉食。宋人拿果汁、牛乳兑上冰块,做成“冰酪”,那心思,倒和后来的冰淇淋契合。清宫里“冰碗”,盛着莲子、银耳、鲜藕瓜果,光是默念一遍,便觉口舌生风。

许多消暑雅事中,最叫我心动的,还是魏晋名士的“碧筒饮”。摘一张完整的荷叶,打通荷梗作为吸管,将酒倾入荷叶盏中慢酌,酒水里浸了荷叶的清芳,甘冽雅致,难怪古诗中曾咏“酒味杂莲气,香冷胜于水”。

我翻阅这些古时消暑的闲笔,不为考据,只想在这燥热的天气,把浮躁的心摁住些。浮瓜沉李也好,碧筒饮酒也罢,说到底,都在印证那句——“心静自然凉”。

写到这里,拎起一把折扇,慢悠悠地摇。风扫过脖颈,窗外蝉声还在嘶噪,心反而静了下来。千年前那股闲适,顺着书页漫过来,把焦躁一点点熨平。外头天再热,只要心有凉意,何处清欢无觅?

红人堂·柴隆

那一碗 透明见底的清凉

江南的三伏天,多是闷热而漫长的。聒噪的蝉鸣声挑拨着脆弱的神经,使人愈加心浮气躁……从小在宁波城里长大的小囡们,应该不会忘记一种唤作“木莲冻”的冷饮,如今也会偶尔出现于街头巷尾。



扫描二维码
可欣赏全文



从前慢,路边摊的阿姨会竖起一块木板,用粉笔写“木莲冻”或者“冰木莲”,买者不少。凳子上架着白色的钢瓷面盆,上面覆盖一整块的玻璃或纱布,里面是像龟苓膏一样的“木莲冻”,晶莹剔透,颤颤悠悠的。只要花几毛钱便可来一小碗,阿姨会用圆形的大铁勺,像刮豆腐脑似的,舀出几勺,给你盛上一碗透明见底的“木莲冻”,麻利地浇上一些薄荷糖水,便递到你的面前。人站在太阳底下连舀带喝的,嗖嗖没几下子,碗就见底了,心却一下子透凉清爽起来。

多年以后,我读到鲁迅的《从百草园到三味书屋》,其中一段写道“何首乌藤和木莲藤缠络着,木莲有莲房一般的果实……”才知道儿时所食的“木莲冻”,由木莲这种植物制成。木莲籽细小,富含果胶,可制食用凉粉。

与如今流行的“烧仙草”“茶冻”不同,老底子的木莲冻,都是用木莲籽制作的,制作木莲冻的方法并不复杂。首先将摘下的木莲果用清水洗净,用刀对半剖开,挖出中间的木莲籽后,把木莲籽装入清洁的布袋,并紧扎袋口。然后打一桶冰凉的井水,将装入木莲籽的布袋放入桶内,用双手不断地绞搓,流出稠黏度很高的胶状液体,再盖上一块白布,将木桶放到阴凉的角落里,为了提味,加入薄荷,几个小时过后,木莲果汁与井水凝固成冻,这就是木莲冻了,但它本身无色无味,舀入碗里后加一些黄糖水、薄荷水,撒入几粒糖桂花才好吃。

木莲冻,这种古老的消暑凉品,到底起源于何时何地,恐怕无从考证了。现在超市也有盒装的木莲冻,但大多是采用魔芋粉、卡拉胶加上白糖、薄荷香精混合而成,味道也不错,但终究不是天然的。

午睡爬起后,来上一碗晶莹剔透、甜丝丝、冰冰凉的木莲冻,用勺舀起一块送入口中,还来不及细细品味,便“咕噜”一声滑入喉咙,凉爽至极,大概不少宁波人的脑海里都有类似的消暑记忆。



木莲



可欣赏全文
扫描二维码