

乌米饭

□宜兴 陶都风

说到吃，江南水乡的宜兴，无论是饕餮盛宴、地方小吃，还是山里农家土菜，绝对是能让客人陶醉的。有道是“山不醉人水醉人，水不醉人壶醉人，壶不醉人茶醉人，茶不醉人饭醉人”。这个“饭”，便是中国民间食谱里占有一席之地之宜兴“乌米饭”了。

乌米饭，是用南烛树叶（别名青精树，俗称乌饭草头或乌饭树叶）汁水浸泡过的糯米蒸煮而成的一种米饭，它香润可口，清香扑鼻，食后能明目黑发，益气养颜。明代医药学家李时珍在编写《本草纲目》时，专门将宜兴制作乌米饭的方法收录其中，称：“摘取南烛树叶捣碎，浸水取汁，蒸煮粳米或糯米，成乌色之饭，久服能轻身明目，黑发驻颜，益气力而延年不衰”。能入李时珍法眼，可以说奠定了乌米饭的历史地位，但它能让人铭记在心，想必不仅仅只因书的记载就能概括了事。

对我来说，乌米饭既是宜兴土生土长的原乡本色味道，也是镌刻在我记忆深处那抹不掉的一段童年乡愁回忆。

记忆中，到了吃乌米饭的时节，街坊邻居都会买了乌饭草头到东庙巷最东端的王婆婆家去捣草头。我们弟兄几个会拿了草头到王婆婆家排队，待前面捣草头的人结束后，我们将母亲早已拣去枝条和老叶并清洗干净的草头，一点点叠

加放进王婆婆家的石臼里，用顶端套有石圈の木棍一下一下去捣，直至将草头完全捣烂出汁。由于自己体单力薄，往往捣不了多少时间便败下阵来。见此，兄弟马上会接替继续捣草头，自己则和邻居的小孩在一起嬉戏。其间，大人小孩说东道西，热闹的场景恰似过年的氛围，甚是欢欣。

待我们将捣烂后的乌饭草头拿回家，母亲会用草头的汁水浸泡糯米，约三小时后再放进灶头的铁锅里，加了柴火烧。烧乌饭的过程对我来说也是一件非常值得期盼的事，我们在黝黑的屋里一边玩耍，一边闻着渐渐飘来的浓郁乌饭清香，不住地咽着口水，感受着童年那份简单的快乐。当灶间的柴火熄灭一段时间后，母亲把一大碗乌黑发亮、有着凝脂般迷人剔透光泽、又散发着自然草头清香的乌米饭放在桌上，我们兄弟几个便争先恐后用筷子夹起乌米饭，蘸着早备好的白砂糖，狼吞虎咽起来。一口咬下去，也不觉得烫嘴，热腾腾的饭团也不及多少咀嚼，便直往肚子里冲，饭的糯香草头的清香糅合着白糖的甘甜，汇成俗世生活最本真的温暖，瞬间将我包裹。那份视觉所触及，嗅觉所达到，味觉所感受到的美食信息，加上那种触动舌尖的浅淡喜悦，一下子便留在了心灵深处，成就了柔情百结的乡情。

乌米饭在宜兴历史悠久，代代

相传。在乌米饭众多的传说中，流传最广的是“目连救母”孝子饭。传说一位名叫目连的孝子为坐牢的母亲送饭，而饭总被饿鬼狱卒抢吃一空。目连就想方设法用乌饭草头把米染黑，烧成乌黑的米饭送给母亲吃。饿鬼狱卒们见到乌饭也不再争抢，而目连的母亲总算吃上了饱饭，目连也最终救母亲脱离了苦海。为了褒扬目连的一片孝心，民间每逢农历四月初八，家家都吃乌饭，并一直流传至今。流传至今的传统乌米饭蒸煮都可，一般是甜口味的，蘸着白砂糖吃，可以感受其乌米的清香；有的做成小小的乌米饭团，用粽叶包裹；有的做成乌米饭饼，正反两面用油煎一下，增强了口感；有的放些桂花、杏仁、葡萄干等做成甜口味的特色糕点；有的加入咸肉、豌豆、蚕豆、笋片等立夏应景食材，做出咸口味的乌米饭；有的做成乌米甜饭，加了乌米、熟核桃仁、红枣、葡萄干、熟芝麻、蜂蜜等原料，开心开胃。现代人对乌米饭也进行了不断的改良，开发出了乌饭树鹅、乌饭树凤爪、乌饭树鹌鹑蛋等“宜兴乌饭”系列产品，行销全国各地。如此种种的乌米饭，吃的是乌米饭的清香，尝出的是店家的技艺，说到底，也是宜兴人对美好生活的另一种诠释。

宜兴乌米饭，透出了宜兴人回归自然返璞归真的本真乡愁，也蕴含着宜兴人热情待客的柔情蜜意，是宜兴别有风味的城市味道。

拆纱头的母亲

□苏州 徐建平

我是家里的老小，成家时母亲已快七十岁。为了我成家，父母把家里的积蓄全都用光了。

身体的原因，母亲干不动多少农活，一般情况下只能待在家里。她听村里人说帮人拆纱头（即把边角的纱布拆成纱线）可以挣些钱。尽管不多，但好歹能有一点。

她打听到陆慕下塘南窑大队有发纱头的工场。那儿是母亲的娘家，我小时候常跟着她去跑亲眷，距离我们家大约要跑半个多钟头。

母亲背了一只蛇皮袋，一路很吃力地走到南窑称纱头的工场。在那儿实名登记，然后去取货，称好纱头的重量，再用蛇皮口袋装好，一路肩扛着，慢慢挪着步回家。每次去总要称三四十斤纱布，沉甸甸的，真是难为了母亲。

拿回来的边角纱布有大有小，拆到大片的还比较省事，母亲像捡到什么东西似的很开心，哗啦哗啦拆起来也很顺手；而更多的是小块纱布，不太好拆，费时也费眼神。

拆纱头的时候，母亲坐在门前的竹椅上，一声不响，专心致志，一丝一缕地扯着，好像与纱头有说不完的话。母亲拆出来的纱线，一天的，在筐箩里堆成了小山模样。

母亲干这个活，常常一坐就是大半天，一直会忙到快烧晚饭的时辰。从竹椅上站起来，能感觉到她很疲惫，会照着自己的腰部狠狠地捶几下。

总记得夏天的时候，母亲就坐在堂屋的后门口拆纱头，她不

舍得开电扇，汗水把她的夏布罩衣的后背都润湿了，额头上也是汗津津的，还沾了不少纱头的碎末。

母亲一年到头辛辛苦苦拆下来的纱头，从工场换回了几百块钱。有一天，她对我说：“建平，这点钱你帮我去存银行吧，将来妹妹（指我的女儿）结婚，我要出礼的。”我说：“妈妈，你还是放好，留着自己用吧！”“放在家里，要被你爸用掉的。”母亲知道父亲喜欢打打小麻将，有时会跟她借钱，借出去也就常常没有下文了。父亲耳朵听不见，几个跟他一块玩的，常常合起伙来让他输钱。

我只好遵循母亲的意思，把她拆纱头的钱拿去银行存。不过父亲玩小麻将的钱，我时不时地偷偷拿点给他，毕竟这把年纪了，玩玩添点乐趣，也是能够理解的。

母亲拆纱头似乎也拆上瘾，一旦没活干就显得很落寞。再后来母亲走路也吃力了，去南窑拿纱头的事就交给了我。我几次跟她说不干了，她不听，说在家闲得慌，一定让我给她找点活干。

冬去春来，母亲拆纱头一直拆到家里的老房子拆迁，拆到没有了纱头工场。女儿结婚那年，母亲把拆纱头攒下的钱，全部交到了我手上。我不忍心用她的辛苦钱，就帮她保管着。她笑着说：“能吃到妹妹的喜酒，我死了眼也闭了。”

岁月如水，往事并不如烟。母亲离开我已三年多，每当想起她勤劳节俭的一生，想起她拆纱头的那一幕幕身影，我感慨万千，泪从中来。天底下也只有母亲肯为孩子这样没日没夜不图回报地辛劳。

处暑辞夏

□山东潍坊 于悟秀

侧耳细听，四周的虫鸣声断断续续响起，寒蝉的“唧”声鸣一阵歇一阵；举目四望，谷子黄了，玉米熟了，高粱红了……再过几天，将迎来秋天的第二个节气——处暑。

据《月令七十二候集解》记载：“七月中，处，止也，暑气至此而止矣。”处暑的“处”是指“终止”，处暑的意义是夏天暑热正式终止。

“离离暑云散，袅袅凉风起。”天空中的暑热就如同秋天的云朵般散开来，再也难以聚拢了，清风也慢慢地拂去烦躁，给人的感觉是一种清新，一种愉悦。

“处暑无三日，新凉值万金。”处暑之后，夏季余温仍在，凉爽的天气价值万金。“处暑天不暑，炎热

在中午”。季节的变换，让昼夜温差变大。其实不是白天热了，而是早晚更凉了。温度的变化，造就了万物的变化。叶儿虽然开始变黄，累累秋果却开始成熟，借机积淀糖分和营养。萧瑟的背后则是花的芬芳，万物如此，人生亦如此。

漫步乡野，秋风飘来成熟的果香味道。玉米棒子、豆子正是煮着吃的时候。架子上的丝瓜、吊瓜琳琅满目。韭菜正开着粉白的花，细碎的花朵，一片烂漫，有的韭菜梗子上已经结了绿色的籽包。那一畦萝卜，缨子长到了一拃多高。架子上的扁豆，串串紫花荡漾在秋风里，果实胖嘟嘟的，弯弯的如卧蚕眉。让人蓦然想起郑板桥的“一

庭春雨瓢儿菜，满架秋风扁豆花”的诗句来。地上的牵牛花继续凯歌高奏，点缀着绚丽的秋。

地里的蚊子特别多，你走到哪里，它们会盘旋在你的头顶，跟到哪里，它们会盘旋在你的头顶，叮到哪儿，它们就冷不丁叮上一口，不一会儿，被叮过的地方就会麻痒起来。“七月十五钢嘴儿，八月十五挺腿儿”，处暑节气的蚊子为了备冬，见人就咬，隔着衣服也叮。等到八月十五，蚊子就该挺腿歇菜，基本销声匿迹了。

“严寒盼春暖，酷暑望秋风。”压抑窒息已久的闷热，终被秋风吹散。在凉爽的秋天，身处大自然，沉浸于最美的处暑之中，心也会跟着凉爽惬意。

乐乐之乐

□南京 吴其盛

仿佛是专为制造快乐，乐乐来到了这个世界，全家在一门心思忙其吃喝拉撒的同时，常常身不由己地被带进“与乐乐同乐”的欢乐世界。

过了两岁，乐乐会自己拿着想吃的东西往嘴里送了。那天，妈妈买了几根玉米棒子，煮熟后专门挑选一根软和点儿的，准备将玉米粒儿剥下来给乐乐吃。可乐乐不干，非要像大人一样，拿着大大的玉米棒子自己啃，妈妈没辙，只好由她。

大人的玉米棒子吃得差不多了，那边的乐乐喊了起来：“妈妈，我吃不到了！”

妈妈一看，玉米棒子的一个面快被她啃完了，就提醒她：“你转一下就能吃到了。”

聪明的乐乐听了，立即捧着玉米棒子在原地转了一圈，随后哭丧着小脸喊道：“妈妈，我转了，还是吃不着……”

见此情景，一家人都忍不住哈哈大笑起来，妈妈边笑边说道：“不是让你转圈子，是把手里的玉米棒子转一下！”“哦——”乐乐终于明白，转了下手中之物，又吃到了美味的玉米。

时光飞逝，乐乐在幼儿园上

中班了。“六一”儿童节到来时，园里要组织小朋友表演节目，让家长当天一早替孩子化妆一下入园。乐乐的妈妈前一天出差，得三四天后才能回来；爸爸一早要赶着上班，没时间；化妆的任务落到了送她上幼儿园的爷爷身上。

那天，爷爷提早半个多小时给乐乐忙好了早餐，催促她赶紧吃完，然后洗脸、刷牙、梳头、换衣、涂口红……化妆完成了，可他意外发现，乐乐的小手上不知咋的沾了一点口红。这要弄到新衣服上可就糟了！爷爷赶紧找来纸巾，擦了个干净。

“看看哪里还有——”爷爷不敢大意，提醒乐乐再仔细检查一遍，乐乐胳膊一翻，又发现一处。爷爷赶紧又拿过餐巾纸擦了起来，可这次没用，蘸了点儿水加力擦，还是不行，又抹了点儿肥皂继续擦，潮湿的纸巾擦碎了，效果还是不明显……

“疼……疼……”乐乐忍不住了，用力抽回胳膊叫了起来。她凑近仔细看了看爷爷“攻击”的目标，突然满含委屈地叫道：“这不是口红，是昨晚蚊子叮的红包！”乐乐之乐，贯穿在每一个日升日落间，它含糖，给日子带来甜味。

西瓜宴

□上海 青弋

打开朋友圈，看见做菜达人更新了一条美食信息：买了一只西瓜，中间最甜的部分直接吃掉，剩余的部分打成果汁，西瓜皮去瓢去皮清炒了吃，凉拌了吃，做成馅包饺子吃，花皮切成细丁炒毛豆吃……结论：西瓜是最不用担心垃圾分类的水果。她晒出的西瓜宴照片，画面风格清奇，令人隔屏垂涎欲滴。

我家里正好也有只西瓜，西瓜皮可以凉拌、清炒和做饺子馅呀。我做事喜欢趁着一股冲劲，说做就做，错过今天明天就没激情了。

凉拌西瓜皮早就做过，清脆酸甜，早晨就着白米粥吃，是真正的清口小菜，有韩国泡菜的风味。清炒应该不难。西瓜皮做馅的饺子还没包过，听上去酷酷的。于是，问美食达人要西瓜皮馅的调法。她说，

为了不破坏西瓜皮的清香口感，所以她做素馅，加了粉条与鸡蛋，粉条是为了吸收西瓜皮的水分。

当天晚上，我们家也吃了一顿西瓜宴。餐前水果是一盘西瓜，熬了一锅白米粥，一碟清炒西瓜皮，包好三十七只西瓜皮馅的饺子用油煎了，外焦里嫩，香喷喷地诱人。吃完这顿西瓜宴，感觉暑气消退了一半，躯体舒畅，吐气也清新许多。

西瓜皮的格调是从素，与素食搭配才能还其神韵。但苏帮名菜中的“西瓜鸡”却是地道的荤菜。钱钟书是江南人，应该喜欢这道菜，我怀疑钱先生借《围城》里方鸿渐之口，写出了自己爱吃的几道菜，其中“西瓜煨鸡”就赫然在列。西瓜鸡其实是以雕花的西瓜皮为器皿装鸡汤。很难想象翠衣红兜，小清新

气质的西瓜，肚子里装着飘着油花的鸡肉，总有一种小家碧玉嫁给油腻大叔的违和感。

西瓜的外表也许是因为长得过于朴实憨厚“土肥圆”了，因此不得诗人们的青睐，印象中古人咏它的诗极少。只记得范成大的《西瓜园》里这句“碧蔓凌霜卧软沙，年来处处食西瓜”，读来也是平淡无奇。

然而西瓜可是夏天水果的流量担当。把西瓜吃到连瓜皮都不剩的，唯有吾友达人也。我常想，一个对食材如此用心的女人拥有怎样一颗玲珑智慧心，我认识很多女人多数都有化平淡生活为神奇的本领，她们藏起自己的锋芒，甘愿在厨房的江湖消磨时光，让光芒照亮琐碎的现实。想起歌德的那句诗：“永恒之女性，引领我们上升。”

青石街

NEW SUPPLEMENT 594 号

投稿邮箱:xinfukan2@126.com