

# 青梅煮酒过芒种

□南京 王霞

“时雨及芒种，四野皆插秧。家家麦饭美，处处麦歌长。”

宋代诗人陆游的一阙《时雨》写出了芒种时节的农家景象。江南江北，人们收了麦子，开始水稻插秧。

小时生长在北方，那是一个工业化的城市，虽有山野，却不见庄田。父母都是出身农家，对四时节令都十分在意。

芒种这个日子，母亲会用各色蜡纸剪成车马旗幡，用彩色丝线穿了，系在院子里的苹果树、梨树，还有葡萄架上。那些月季、茉莉等小型的花木，就用彩色皱纹纸带系上一个漂亮的蝴蝶结。风拂枝摇，满院子五彩缤纷，煞是好看。母亲说这是老家山东的习俗——送花神：二月初二花朝节时，花神下凡，诏令百花齐放。芒种这一天，花神归位，人间要敬送。这一干事物，就是花神的车马仪仗。后来读红楼梦，第二十七回中有这样一段记载：“那些女孩子们，或用花瓣柳枝编成轿马的，或用绫锦纱

罗叠成千旄旌幢的，都用彩线系了。每一棵树上，每一枝花上，都系了这些物事。满园里绣带飘飘，花枝招展……”突然就和记忆中的童年往事重合起来，那些情景瞬间栩栩如生。

这首诗中还有一句“莺衣湿不去，劝我持一觞”。常常让我联想起一个词语“青梅煮酒”。

煮青梅据说夏朝就有了。正月开花的梅树结出梅子，到了五、六月间，正是梅子成熟的季节。梅子不同于桃李，新鲜时味道酸涩，难以入口。需要加工后方可食用。这个过程被叫做煮梅。或许是为了庆贺芒种这个夏初时节收获的含义吧，人们在芒种这天来煮梅，渐渐形成了芒种特有的习俗。芒种当天，摘下梅果，浸在陶罐内，放在灶塘的火灰中，持续加温一两个星期，待梅色黝黑时即可食用了。煮好的梅果不仅适口而且能搁置数年而不变。遥想当初，农桑人家自己动手煮梅，既饱口福，又很有风雅的形式感。

三国时有“青梅煮酒论英雄”的典故。这怕是因为麦粮新熟，可以酿新酒品新醪，这也是芒种的特有节目。如今在南京，很多人还保持着青梅煮酒的风俗。

客居金陵日久，谙熟了江南风俗。眼下正是梅子采摘时节。采摘的果子要洗净阴干。芒种这天将处理好的梅子泡在白酒里，白酒一般选55度以上的高度酒。据说以十斤白酒放三斤梅子、两斤冰糖最为合适。这样浸泡一月余就可以品饮。

酸梅醇酒，相得益彰，不仅增加酒香，还使饮者不易醉。如今，溧水区的百姓还保持着在芒种节气里泡青梅酒的习俗。

家父爱酒，常小饮微醉，因此对于酒多了几分亲近。只是父母高堂过早仙逝，如今面对青梅酒，只有怀想了。“即今幸无事，际海皆农桑；野老固不穷，击壤歌虞唐。”如今之际，国泰民安，唯愿花神日日伴，美酒朝朝香。

# 母亲走进派出所

□南京 张智峰

母亲已经80多岁了，头发早已稀疏花白。除了血脂不高外，其他老年人的常见病，她都有。

2017年，北村拆迁，父亲和母亲在外租了一套二楼的房子，这也是父亲和母亲第二次搬家。第一次搬家，那还是1967年我一岁多的时候。那时，家里有奶奶和两个叔叔，以及大伯一家6口人，再加上我们家5口人，一大家子14口人，挤在三间瓦房里。于是，早就有自己盖房搬出居住想法的父亲，与母亲商量起盖新房的事。

当时，父亲在工厂里上班，每月关饷。母亲则在农村生产队拿工分，到年底才分红。盖房子是需要一大笔钱的，既要过日子，还要聚钱盖房子，日子过得真叫紧巴巴的。为了盖房子，也为了少支出，父亲和母亲便起早贪黑，吃尽苦头，在山上开采砌墙的石头，当盖房的材料准备的较为充分后，他们鼓起勇气，又东借西凑，终于借债盖起了两间瓦房，而这一住就是50年。

随着年龄的增长，父母的行动越发迟缓，上两层楼都很吃力。由于拆迁安置房尚未完工，所以二老想搬进自己的房子里居住，暂时还不现实。为了能让父母安度晚年，我们便在玄武区某小区，买了一套一楼的二手房，这才有了父母第二次搬家的经历。

新居距菜市场较近，生活十分方便，又有活动场所，父母颇为满意。

有一次我去探望父母，母亲高兴地告诉我，早上她和父亲一道出去，在小吃摊共进早餐。令我惊讶的是，母亲说这是她与父亲结婚60多年来第二顿在外共进的早餐。说话间，母亲的脸上挂满了幸福。

由于是新地方，人生地不熟，我们特意制作了两张写有相关信息的卡片，让父亲和母亲外出时随身携带，以防不测。

最近，父亲生病又住进了医院。为了不让母亲感到孤独，我每天都要去跟母亲聊天，并叮嘱她，

出门带钥匙，带卡片，遇到紧急情况，可以求助门卫保安师傅或者大院里的派出所。母亲见我说到派出所，立即回应道，她知道派出所在哪里，前两天刚去过。

正当我感到纳闷时，母亲讲起了她到派出所的事。原来有天早上，母亲去小区广场锻炼，在亭子里休息时，见到板凳上有一个手机。左等右等不见人来认领，于是，母亲拿起手机来到门卫，准备将手机交给保安师傅，师傅提醒她，送到派出所去。随后，母亲又将手机交给了派出所的警察。

父亲没有读过书，母亲小时候还读过一学期的书。有时候，父亲会拿读书这件事跟母亲开玩笑，因为在父亲面前，母亲识一些字，是读过书的人。当然，母亲也常常告诫我们：过去人讲，不识字不要紧，但要识事。真没想到，年老的母亲，做了这样一件令我自豪的事情。其实，这几十年来，母亲的一言一行，一直深深地影响着我们。

# 白米粽

□扬州 徐林

祖母总是在端午节前一天中午裹粽子。准备工作，已在上午完成。清洗后的粽叶，必须泡在木盆里保持湿润，包裹时才不会开裂。淘洗干净的糯米，也要在水中浸泡一段时间，酥松的糯米能节约煨煮时间。

祖母的好姐妹张老太，都会准时过来帮忙。张老太裹粽子的手艺，明显比祖母强，因为她不仅会裹最普通的三角粽，还会裹奇异的小脚粽。一斤半粽叶、五斤糯米，两个老太太边拉呱边裹粽子，一个多小时就能忙完。

裹粽子有诀窍，一是米要压紧，二是绳要扎紧，这样裹出的粽子不光有型，而且紧实。扎不紧的粽子，下锅一煮，不是漏米，就是松烂。紧实的粽子，久煮不烂，吃

起来也有韧劲。

粽子好裹，绳难扎。老太太们扎粽子，都会用牙配合，用牙咬住绳头，就能腾出一只手来收紧、扎结。

煮粽子很费时。家中没大灶，都是用大铝锅在煤球炉上煮。一煮，就是两三个钟点，直煮得满屋三间都是粽叶的清香、糯米的醇香。小时嘴馋，望着满锅香气扑鼻的粽子，常常不急地跟祖母要。

祖母被纠缠不过，便会从锅底翻出一只小粽子给我。结果，咬了两口就丢了，因为粽心还是一粒粒生米。

祖母很少将肉或其他食材掺在米中裹粽子。祖母常说：白米粽最香，掺了杂食，就没了粽子的味道。祖母的话，我觉得很有道理。事实上，我也很少吃掺杂食

的粽子，尤其那种一年四季都能见到的嘉兴粽子，松松软软，没韧劲，甚至连粽香都没有。

又吃粽子，又蘸糖——尽想好事。吃白米粽，还真的要蘸糖，而且须是那种细如面粉的绵糖。绵糖入口即化，既不影响咀嚼，又不很甜腻。

祖母去世后，因为父母都不会裹粽子，端午节我们只能吃别人送来的粽子。有一年端午节，父亲突然对我们说他要学裹粽子，要让我们吃到自家的粽子。第二年端午节，我们真就吃到父亲裹的粽子。尽管粽子形状有些古怪，也缺少韧劲，可我们依旧吃的很香。

后来，母亲在电话中告诉我：煮粽子的锅里，还有一碗清格格的糯米饭。我听后，忍不住笑出了声。

# 理发五元

□南京 王松筠

儿子在深圳工作，我很想念他。每天打开网页，就像爱屋及乌似的，总要看看广东各地的新闻。忽然看到一条清远新闻，说清远韦女士在广州租了间门面房，开个理发店，将近25年，理发只收10元一次，生意红火。但是受疫情影响，现在生意清淡，眼看难以维继，准备返乡，房东老板主动提出降房租，不过附带条件，房租降了，韦女士的理发价格不能涨，必须仍然10元。这条新闻标题就是“我降房租，你不涨价”。心里颇为感动，我将消息转发给微信朋友。

很快，家住南京西善花苑的老同学回复了，称：“我们这里，男士女士理发，一律五块钱。”我大吃一惊，南京还有五元理发的？地址在哪？同学回复：“齐修北苑”。后又补充：“五元，但是不洗头。”在我的询问下，老同学告诉我地址：“社区办公室旁边一间屋，师傅60多岁，姓卓，江西宜春人。”

那还迟疑什么，我推出自行车，马上前往。很快骑到西善花苑，找到齐修社区。见落地玻璃大门锁着。前后看看，有辆助力车停在门外，上面写着许许多多的便民服务项目，理发五元的一项特别明显。底下还留着电话。拨通一试，对方说：“我刚吃中饭，马上过来。”

不久，对方来到，与我一样，头发已白。他熟练地换上理发大褂，让我对着镜子坐好，系上罩布，围上围脖，准备理发。我掏出五块钱，递到对方手上。对方收下，塞入大褂口袋。拿出电推子，插上电源，扭动开关，推子欢叫着在我脑袋上爬来爬去。从下面向上面，从颈脖向耳根，从后面到前面，从左面到右面，花白的发梢纷纷扬扬洒落下来。我很享受。

# 外婆的咸鸭蛋

□江西南昌 古清杨

每到夏天，天气燥热，油腻的东西吃不下去，我总能想到外婆的咸鸭蛋。

儿时的我最爱跟着外婆去捡鸭蛋，外婆的鸭子比别人家的肥硕，养足四个月后，就陆续下蛋了。早上，外婆蹲下摸一圈，能捡好多。这些鸭蛋，呈青白，壳硬实，散发着莹润的柔光。

外婆把捡到的鸭蛋放入盆中装满后，打一桶井水，洗净鸭蛋，擦干水分。锅里置水，放葱、姜、八角，烧开，倒盐，边倒边用筷子翻搅，让盐快速溶解。待冷却，捞出配料，把盐水倒入准备的缸中，让鸭蛋与水亲密交融。

盼咸鸭蛋的日子是美好的，空气中仿佛带着淡淡的香咸味。夏日的热度似乎能加速鸭蛋的腌制，我猜想着鸭蛋的变化，想着想着，不禁溢出口水。

等外婆打开缸盖的那一瞬，我眼巴巴地看着，她用漏勺晃悠几下，就取了一盆蛋。剩下的，继续

留缸中与盐水亲密接触。腌制后的鸭蛋像镀了淡淡的光，油亮了几分。夜幕降临，蝉鸣吟唱，我们一家围坐小圆桌，孩童们一人敲开一只咸鸭蛋。只敲开小小的一角，油就渗出来了。蛋黄又沙又糯，有沁人的香。掏出整个咸鸭蛋，让其卧白粥中，一口咸鸭蛋，就一口白粥，咸甜适宜，香软可口。

若是在萤火虫交织缠绵的夏夜，我们几个小孩子吃咸鸭蛋是很小心的，只敲开小小的一角，不能把蛋壳碰破。蛋黄蛋白吃光了，用清水把鸭蛋里面洗净。饭后，捉了几只在芦苇丛中飞舞的萤火虫，把它们装进蛋壳里，萤火虫在鸭蛋壳里一闪一闪，好看极了！

长大了才明白，留住味蕾的不是颜色，不是香味，而是食物落在人心里的感觉。外婆的咸鸭蛋虽比不上五星级酒店的饭菜，但外婆赋予了鸭蛋更多的情感，这些情感无可替代，亦是美食之美的至高境界。

# 青石街

781号

NEW SUPPLEMENT

投稿信箱:xinfukan@126.com