

植物脸谱

凤仙花,女儿花

铀子

凤仙,有许多名字,最容易记的是指甲花,女孩可以用它染指甲,我没染过。凤仙花还有很洋气的名字,比如海娜、海莲、金童,当然也有稍微俗气的名字:透骨草、金凤花、急性子、灯盏花。

小时候,和素云、朝霞还有朝晖一起长大,虽然住同一个组,但因上小学不是同班,很少交集。玩到一起的是丹桂、小红,一起上学,一起去对面的高山上砍柴,一起到村中间的大河里洗衣,一起讨猪草。

凤仙花的种子初像小葡萄,又有点像毛茸茸的小桃子,嫩嫩的,不知这是不是它的别名“小桃红”的来历?种子成熟了,触指可破,脱壳后的种子和萝卜籽没有很大的区别。一把种子撒在地边,第二年就可以看到凤仙花苗生机勃勃地生长。母亲也把随手摘来的种子撒在廊檐下,说是可以防蛇进屋。凤仙花五颜六色,不常见的是白色。现在凤仙花不多见了,偶尔见一簇就觉极其亲切,像见到发小们。发小其实就在城关,素云嫁城西,丹桂嫁城南,我却很少找她们,要不是一次在单位看到素云来办事,根本不知道她嫁哪里。我至今还记得小时候在丹桂家厨房和她一起唱黄梅戏的事。

老家稻床边曾种过凤仙花,现在这里是一条又宽又长的马路,通向四而八方。这是一条康庄大道,就像养在花盆里的凤仙花,被赋予丰富的文化内涵和象征意义。凤仙花象征着他人的尊重和敬仰,也代表纯洁正直的心灵和多彩的友谊。凤仙花也可以像玫瑰和百合一样,送给生病的人,表示对病弱者的怜悯与祝福,寓意坚强与蜕变。

在西方国家,凤仙花被视为“重生的象征”。在中国,凤仙花因形态优美、典雅,被视为高贵花卉,又被视为长寿植物,因其果实形状像“寿”字。它的花汁可以用来涂染指甲,种子又叫“急性子”,通经,活血化瘀,利尿解毒。茎被称为“透骨草”,活血化瘀、解毒,将其捣烂可治疗跌打损伤、毒蛇咬伤,对于治疗关节疼痛有一定的作用。凤仙花的花瓣捣碎后加大蒜汁调稠,对灰指甲、甲沟炎也有一定的治疗作用。

我记忆中的凤仙花,像是一个从乡村走进城里的朴实的女子,是我久违的一起长大的好朋友。凤仙花不管土壤肥沃还是贫瘠,不管生长在哪里,都会开得娇艳、五颜六色。我觉得叫她“女儿花”更恰当,她像多么周周到到的女儿呀。



托举 陆冠京 摄

边走边看

灌芯糖

许承

车子不得不停下来,因为再向前全是石板路了。要去的是新河,离青阳县城比较近的一个镇。别看它名字带“新”,古迹可不少,譬如少年范仲淹读书处的“读山洞”、滕子京及其家族墓。步行至龙王山下的潮水冲,似入“不知有汉,无论魏晋”之境。一妇人正在门外竹竿上晾衣服,见有人来,一边忙一边客气地打招呼、指路。巨大的寂静中,众人立刻被这番纯粹的热情感染,停下了脚步,转头,发现门内一老汉正在生龙活虎地拉制麦芽糖,充满艺术张力。大家饶有兴趣地围过来观摩,老俩口说,他们这是要做灌芯糖。

四十多年前,我的童年时代,灌芯糖可谓年货中的白月光。

糖是很金贵的,白糖红糖冰糖等都需要凭票购买。我从小在江北枞阳外婆身边长大,外婆家的糖罐总是锁在卧室的柜子里。许多人家过年都要自作冻米糖炒米糖花生糖芝麻糖,这些糖点共同的原料是麦芽糖,不需要糖票,基本是农村手艺人家用麦芽与糯米加工而成。母亲在江南青阳工作,每到腊月,必然托人从青阳往枞阳捎去好多斤糖粿(固体麦芽糖),以供娘家过年做米糖用,有时还会额外捎来一种青阳民间时令小吃“灌芯糖”——一种外层为麦芽糖,内层包裹有黑芝麻馅的白色圆柱状糖点,“咔吡”咬一口,又甜又香。

家乡的食品作坊一直保持着腊月做灌芯糖的习俗。换糖人,穿着洗得发白的蓝棉袄黑棉袄,挑着洋铁箱子,箱子里整整齐齐地码着用炒熟的籼米粉养着的灌芯糖,一边走一边用小铁锤敲击铁片,“铛”“铛铛铛”,走街串巷吆喝。买灌芯糖不一定非要用钱,米、面、废铜烂铁都可以交换。时下的商贩,已改骑三轮车招摇过市,用电喇叭广而告之了:“好吃的灌芯糖,二十块钱一斤。好吃的灌芯糖,二十块钱一斤……”青阳话把“吃”念作平声“七”,“二”念作“爱”,语速极快,简直能摩擦空气生电。

深山搭讪,常遇高人。老汉红光满面,眼神清亮,自报家门姓张,生有四个子女,年已七十八矣,闲暇做灌芯糖挣钱也是爱好。拉好的糖,得赶在变硬之前抓紧装芯。张师傅先在一堆麦芽糖中心压出个窝,将馅料倒进窝内,像包包子一样收口,然后抱着这个糖“包子”边搓边拉,一会儿就拉成了长条。这边张大妈早已手拿剪刀,一旁伺候了。灌芯糖被剪成长短两种规格,长款的似乎更符合孩子的审美心理,张师傅的小孙子站在旁边嘀咕:“这个糖像金箍棒。”

“你们可记得金箍棒有多重?”张师傅歇在一边与我们谈白。

“一万三千五百斤。”这难不倒我。

“《黄帝八十一难经》里头说,人一日一夜,一万三千五百息。所以讲,金箍棒代表的是呼吸与心跳。想当年,孙悟空在灵台方寸山斜月三星洞学习法术。明眼人一看就知,斜月三星洞就是汉字“心”,孙悟空在那修的是心。食品行业的人最要讲良心。”

没想到一位偏僻山村的手艺人竟语出惊人。事后才知,张师傅早年曾当过民办教师。怪不得,现在不少城市职业女性闲暇喜欢烘焙,祖师爷竟隐在乡村呢。

舌尖小记

南瓜

周芳

夏天来了,南瓜细嫩幼小的茎叶复茎叶,看似不动声色,不几天,就在地面形成了自己的茂密天地,光影中,嫩叶间的小藤儿卷着须子,伸着懒腰,和叶子一道四下游走。清晨,微凉,南瓜的嫩茎又在夜里伸了一抻长,掐来几把,汁水濡湿了指甲,一层清盈的绿,一袅淡淡的香。茎上的嫩叶浅浅地敷着一层茸毛,手摸,刺拉拉地,是在假装少年老成吗?

嫩的南瓜茎切段,再切点青红椒丝,拍几个蒜瓣,猛火急攻,拨拉几下,一盆红绿妖娆,爽嫩可口的下饭小菜就上桌了。南瓜茎“走”得非常快,走着走着,茎就到了“青壮”时期,仍馋那一口的人,撕了皮也要炒来吃。给茎撕皮是个细致活,认真说起来,都不能用“皮”这个又糙又厚的字眼来定义南瓜茎的外表——轻轻掐起一端,在茎秆上小心地拉,屏住呼吸,动作轻柔,时间也静了下来,一层半透明的青衣薄薄地褪了下来。再看那南瓜茎,脆嫩水灵,速炒,同样清香可口。

十里不同风,百里不同俗。有一年初夏,我到皖南办事,相隔二百多里的城市,饮食自有许多不同。席间,一道汤一下子吸引了我的目光。金黄着金黄,碧绿着碧绿,薄薄的几片肉虽是粉嫩嫩,倒成了配角。那不是南瓜花和藤吗?我惊呼,这也能做汤?而且如此漂亮!盛一碗,未及入口,已经清香扑鼻,绿的茎,黄的花,缱绻柔美地卧在汤水里,瓷碗釉白素净,越发映照碗内翠花黄。主人笑道,这是一道时令汤,南瓜花还能炸着吃,正

好厨房里还剩些,这就来做。话落,主人已离席。一桌人吃着聊着,真的不过几分钟,一盆油炸南瓜花再次让我惊艳——一朵朵南瓜花码在广口瓷碟内,有的还是花苞,花叶外的脉络隐隐绿着,一盆明艳的黄调儿,压住了一桌的浓油赤酱。那些花儿,呈现在餐桌上,也是另外一种绽放吧。

油炸南瓜花,一到时令,便记挂在心。花苞去蕊,挂面糊下油锅,中火稍炸便起锅。除了面糊里放盐,不用再调味。轻咬一口,酥脆中,花的清香喷涌而出。南瓜花的味道并不浓郁,但锅中油温激发了它潜在的味道,它拼尽全力地留香于食者的口中。

南瓜花出自乡野,但气质上不输温室里的奇花异草。那种明丽的艳黄,出挑地摇曳在风中,而覆地如毯的南瓜茎叶仿佛为了衬托花黄而存在。黄与绿,在俗世,并不见得是绝配,但入馔,却能让一桌佳肴顿失颜色。我做汤时,只取南瓜的嫩茎与花,不沾荤腥,愈加脱俗。

南瓜花分雌雄,摘的多是雄花。雌花下端会有一个小果,那是南瓜的雏形,一旦花谢,瓜就长开了。初嫁时,最喜欢到婆婆家的菜地看看,适逢有嫩南瓜,必会摘下几个带回家。时间久了,最合我意的是一种花色瓜皮的南瓜,皮上纵向花纹,一色灰绿,一色黄白,断续夹杂,一头大一头小,微微地弯着腰身。切开,里面是紧密的瓜肉,淡淡的黄,还没有形成籽瓤。嫩南瓜很友好,尤其对辣椒和蒜瓣,但它又很挑剔,更喜欢独善其身。嫩南瓜不用削皮,先以横向切薄片,再改刀切丝,每根南瓜丝的两端顶着莹绿的皮色,如根根火柴般俏皮。素炒南瓜丝,入口不绵软不清脆,颇有些中庸,但它最大程度地保留了自己的清香,再配以辣椒在口感上的冲击,让寡淡的嫩南瓜,在时令菜中独树一帜。

南瓜众多食事,颊齿留香,一夏足矣。

