

桂 苓 苑

刊头书法 殷佩红

书画艺坛

张昭

毕业于上海师范大学化学教育专业,在校期间担任易衡书社副会长,上海市徐汇区书画协会会员,善小楷,精竹刻扇骨。



盛夏时节,骄阳似火。古人却在这般灼热里,悄然寻得几许清凉滋味。

《诗经》里那句“二之日凿冰冲冲,三之日纳于凌阴”,早已埋下伏夏清凉的伏笔。遥想周室之盛,凌人司职寒冰,冬日凿取,藏于地底深窖。待得暑气熏蒸,启开冰窖,便有森森凉意溢出。那冰镇过的米酒,清冽甘醇,如饮寒泉,滑入喉中,顷刻间便似将肺腑间郁积的灼热悄然化去。及至宋朝,冰酪更是玲珑剔透,牛奶、糖浆、果汁与碎冰交缠,乳香混合着果甜在舌面温柔弥漫,丝毫不逊色于如今的冰淇淋。

若论自然之趣,则数“浮甘瓜于清泉,沉朱李于寒水”为最妙。那时节无冰箱,井水便是天然的冷库。将青皮甜瓜、红紫李子,一股脑儿沉入井水深处。待午睡初醒,汲水提上,瓜果周身已沁透了清寒。刀锋轻落,“喀嚓”一声脆响,凉气竟顺着牙根直透脑门,清甜汁液在口中迸裂四溅,仿佛每个味蕾都被凉意浸润,周身燥热瞬间退避三舍。

暑气最盛时,清淡饮食也显出智慧。绿豆粥是灶间常客,豆粒熬煮得微微绽开,米粥莹润,稍加

冰糖,盛在素瓷碗中,碧玉般清透。入口温软,豆香轻拂喉舌,无需冰镇,自有一股安顿肠胃的妥帖沁凉。还有那凉拌黄瓜,薄片如翠玉,撒上蒜泥,点几滴香醋,爽脆利落,三五箸下去,便觉腹中浊气尽消。寻常人家灶头烟火,自有伏天里一份熨帖脾胃的朴素心意。

此时节,荷叶亦当仁不让。碧叶田田,取新鲜阔大者,裹入浸透的糯米,缀上椰浆、时令鲜果,上笼蒸透。揭盖一刻,清芬四溢,热腾腾的米粒吸饱了荷的魂魄,入口软糯,裹挟着若有若无的草木清气,与水果的甜润交织于舌尖,那滋味便不只是消暑,更添了湖风徐来的悠然心境。

酸梅汤,更是古人的夏日必备饮品。“铜碗声声街里唤,一瓯冰水和梅汤。”酸甜可口的酸梅汤,有着解暑、生津、止渴的功效。那酸酸甜甜的味道,在口中蔓延开来,仿佛让整个夏天都变得清爽起来。

古人盛夏之食,非仅为果腹解馋,乃是顺应天时、调养身心的大智慧。冰鉴琼浆、井浸瓜李、清粥小菜、荷香果饭、一盏梅汤,皆非肆意而为,是舌尖与季节的默契对答。其精微处,在于以自然之清味,平伏人心之燥热。

盛夏的舌尖古韵

张 志 豪

灯塔下的潮汐

王 玫

玉,有的则被海水打磨出斑斓的花纹。

篝火终于跳跃起来,在海边燃起了光明的中心,火光映照着重围坐成一圈的男女老幼。大家烤起了鱼,鱼皮在火焰的灼烧下,发出轻脆的爆裂声,鱼肉的香气在空气中弥漫开来。一个头发花白、皱纹如海的渔民,将烤好的鱼递给我。我咬下一口,鱼肉的鲜甜在舌尖漫开,融进唇齿间的盐,带着一种原始而浓烈的味道。

炭火在锡纸包裹的海鲜上跳跃,滋滋声混着烤架飘起的焦香。忽然,一道白色的光柱划破夜幕,像月光织成的绸缎掠过海面,在烤得金黄的鱼身上投下细碎光斑。灯塔每转动一次,我们的影子便在沙滩上拉长、缩短,仿佛被时光的手轻轻拨弄。

“看见远处那座灯塔没?”老

渔民指向海天交界处若隐若现的光柱,“五十年前,那灯塔还没通电,全靠守塔人爬上去添煤油。”

灯塔是茫茫大海上至关重要的“眼睛”,守塔人则是这双眼睛的守护者。那时候,守塔是份既费心又费力的艰苦工作。稍有疏忽就可能造成灯光减弱或熄灭,给过往船只带来风险。

如今,灯塔早已实现自动化与智能化,工作人员坐在办公室就能掌握千里之外灯塔的状态。渔民的捕捞工具也发生了翻天覆地的变化,木质渔船逐渐被坚固耐用的现代化渔船取代。

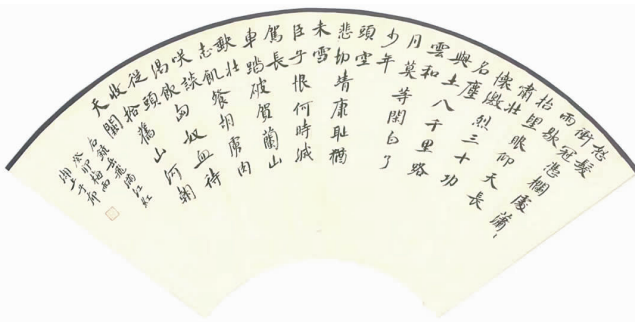
烧烤架上的鱼突然焦了边,焦香混着老人故事里咸涩的海风,在夏夜的沙滩上久久不散。

火焰渐低,火星四散飞升,与漫天星斗相融难分。远处海面上,浪花依旧不知疲倦地奔涌而来,又悄然退去,像大海永不止息的心跳。在潮水的拍岸声中,浪花如碎银般在朦胧的月光下跳跃。

我握着手中的贝壳,壳上沾着微凉的夜露。老人的话语如海风拂过耳际:“大海的宴席,其实永远不散。”

篝火终于熄了,只留下几点暗红的余烬,在夜风里明明灭灭。老渔民没再说话,粗糙的手指朝大海那边扬了扬。我顺着他指的方向望去,灯塔的光柱依旧稳稳地扫过海面,像尽职尽责的卫士。浪花还在岸边喧哗着,一遍遍冲上来,又退下去,不知疲倦。

我忽然懂了老人那句话的意思。火光会灭,船会更新,守塔的方式也会变,可这片海,这潮涨潮落,这指引归途的光,还有像老人这样,一辈子与海打交道的人,一直都在。那熄灭的篝火,仿佛只是宴席暂时收起的一道菜。而大海的宴席,永不散场:灯塔的光是它长明的灯盏,涛声是它永恒的韵律,每一个靠近它、懂得它的人,都是它永远的座上宾。我握紧贝壳,感觉掌心传来大海的脉搏。



书法《满江红》

蚌肉煮豆腐

马 蒋 荣

1987年9月我家因动迁,搬到了漕溪三村一室半煤卫独用的新工房。虽然204室的我家和203室的邻居共用一扇总门,但半个月里两家还没有说过一句话。

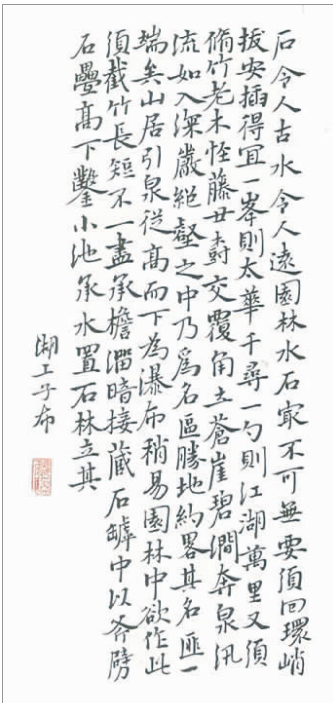
一个星期六下午我刚回家,门被敲开了,只见203室老奶奶双手端着一个起码十吋又大又深的砂锅,说今天你家就不要烧饭了,我们两家合一起吃吃他们苏北人的特色菜。我还来不及答应,老奶奶就已经把砂锅放在了我家八仙桌的中间,掀开盖子,随着热气升腾,顿时满屋子飘着鲜香味,我还隐隐看见砂锅中间是一大锅冒着气泡几乎满到锅口的豆腐和上面飘着油光光的红绿辣椒丝,以及许多我认不出的微黄食材。

203室老夫妻是每天在裕德路50弄口摆摊位靠卖大饼油条菜饭糕早点为生的。正当我推辞不了作揖道谢时,老奶奶说道:“这个蚌肉煮豆腐放辣椒丝和蛋皮丝是我们苏北乡下招待客人的菜,你们绍兴人可能吃不惯,但不妨尝尝鲜。另外,知道你们绍兴人不吃辣,所以我用的是甜椒,你们牙口好,脆脆的能吃。”

我妻子见状,炒好了番茄鸡炒蛋和青椒炒肉片的两大盘家常菜分出一大半送到了203室饭桌上。

当我第一筷夹起吃到嘴里的老豆腐,久违的豆香味和灌满鲜汁的豆腐,虽然烫得我连连哈气,但我却舍不得停

书法《节录长物志》



下筷子。接着,又吃到了紧致爽口又奇鲜无比的河蚌肉和裙边,再加上脆爽的甜椒丝和蛋皮丝,舌尖上的感觉无比美妙。

老奶奶烧的这大砂锅“蚌肉煮豆腐”,很快就“光盘”了。

就这样我家和203室做了七年邻居,不仅没有发生过一次不开心的事,而且还经常互相帮对方做代买小菜、剥豆子等家务事。自从他们知道我这个绍兴人也喜欢吃“蚌肉煮豆腐”后,隔三岔五地做了送一碗给我吃,而我因从小耳濡目染母亲“邻居碗对碗、亲戚篮换篮”的人与人相处之道,也做到有来有去。凡是家里包了大肉馄饨、烧了绍兴梅干菜五花肉,我都会送到隔壁请他们品尝。

1994年单位给了福利增配房的机会,于是只能和203室邻居告别了。以后再也吃不到203室老奶奶的那一款“蚌肉煮豆腐”了。后来搬到新居后,我也尝试过好几次用老奶奶说的食材做成“蚌肉煮豆腐”,不知为何,始终吃不出原来那口无比鲜美的滋味。