

味蕾始终记得

■钱红莉

泡了一瓶小米辣，以便酷热天气调节胃口。

我家每一顿饭，泡椒炒藕必不可少。一节最嫩最肥的雪花藕，刨皮、洗净，拦中一刀，竖起，顺着藕孔，纵切成一根根小棍子形状。老姜拍扁，藤椒一撮，泡椒三只，切碎。热油，入锅炆香，下藕棍爆炒，激适量凉水，取其脆，盐、白醋适量调味，一分钟左右出锅装盘。适合放凉了吃，口感脆嫩，五重滋味依次绽放于舌尖，甜、酸、麻、辣、香。每一餐，皆饕餮一空。

泡椒炒鸡胸肉，一样惊艳。新鲜鸡胸一块，切丁，拌以黑胡椒粉、孜然粉、淀粉、姜丝抓匀，静置二十分钟入味。胡萝卜、黄瓜各一根，切丁，备用。要热锅，更要宽油（猪油、花生油各半），泡椒三四只，切碎。蒜瓣三只，拍扁。花椒、藤椒各一撮，入锅炆香，汇入鸡肉丁翻炒，淋香醋少许，盛起。净锅，炆炒胡萝卜、黄瓜丁，断生后，汇入鸡丁，酱油适量，撒一把熟花生米或芝麻增香。

这道菜，色香味俱全。胡萝卜的橙黄，黄瓜的碧翠，鸡肉的米白，三者合而为一，成就一盘缤纷艳丽，舀一勺入嘴，花生米咯噔，胡萝卜、黄瓜丁酥嫩，鸡肉丁粉嫩嫩，多重口感集于口中肆意迸发，小米辣的酸，藤椒的麻，花椒的香，一如多种乐器的复合交响，瞬间达到味觉高潮。小朋友刨下一碗饭，尚不过瘾，又去添一勺米饭。我对付酷暑的利器，无非三件套：小米辣、花椒、藤椒。即便是一个不出烧菜的人，一旦拥有这三样，何愁端不出三菜一汤。

我家露台上五六棵辣椒，正值盛果期。一次，摘下十二只辣椒，以便做一道客家人的辣椒酿。露天种植的辣椒，弥漫着久违的童年香气，让我的嗅觉回了一趟故乡。除去辣椒蒂，辣椒籽，洗净，沥水，塞满肉糜。以薄油，将每一只辣椒煎至虎皮色，加适量水，稍微焖煮片刻，盐、酱油调味即可。

终日沐浴着阳光的辣椒，弥漫一股深沉的香气。囫圇一只辣椒入嘴，辣气四窜，直把眼泪呛下来。虽说辣是一种痛觉，但这种痛感，却莫名令人快乐。有机辣椒有着一份殊异的辣气，笨拙又陌生，幽幽远远，跌跌撞撞而来，恰好被肉糜的鲜中和了，吃下一只又一只。

实则，一碗米饭，配三只肉酿辣椒，足矣。

暑热天吃不下饭，在我家，不存在。糖醋菜，一样刺激食欲。我家传统味道，莫非——糖醋小排，糖醋带鱼，可乐鸡翅。尤其后者，吃到了末了，盘底剩下的酱色可乐汁也不浪费，被小孩用来拌饭，恨不得将盘底舔一舔。

咸肉烧白皮冬瓜，只在夏天，才能吃得到那种滋味。白皮冬瓜，浑身覆盖一层白霜，有一种凛凛的寒气。露天种植的，口感沙面，味道最正。咸肉是冰箱里仅存的腊味了。取一小块肥瘦相间的五花肉，焯水，祛除多余盐分，切厚片，焗出油脂，汇入冬瓜炆炒入味，改中火，慢慢焗得烂熟。是真下饭呢。

早晚餐多半是绿豆粥，用来佐餐的，除了糖醋姜、咸鸭蛋，南瓜藤尖尖、山芋梗、薹菜，则是最佳。

捌份这三样菜，颇费时，需手掐。南瓜藤，要买嫩头的，毛茸茸外皮撕掉，折寸段，焯水，与蒜瓣同炒。山芋梗亦如是，起锅前淋点白醋，口感更佳。薹菜，俗名空心菜，不要动刀，它与莲花白相若，忌铁器。手撕出来的薹菜，味道确乎上乘。

一人盛夏，我的手指缝永远乌褐色，正是被这些蔬菜汁染上的。

只有到了夏天，才能吃上露天种植的自然成熟的带籽西红柿。我家十余年不变的一道汤品，无非西红柿肉丸汤。

耐心将西红柿炒至糊状，加水，滚开，下入一个个小肉丸，再串一只鸭蛋花。这道汤酸甜爽口——饭罢，喝一碗，好比人生有了完美收梢。

老黄瓜炖猪脊骨，也是蛮绝的。猪脊骨少油，喝的是那份清淡。

合肥当地产一长胖黄瓜，愈老愈好，老到外皮锈黄。纵切，掏除籽粒，洗净备用。待骨汤炖得差不多时，放入老黄瓜，继续小火炖煮十分钟，适量盐调味即可。我每次都喝一大碗，黄瓜的香气全部释放于骨汤中。一碗饮毕，唯余满嘴菜蔬气，不，弥漫着的是一种出尘的清气，整个人如若居在多雾的山中那么幽静。

实则，野生菱角菜，才是我最爱的。前阵子，菜市偶然寻得。坐矮凳上，一棵一棵，仔仔细细将掉绒毛，掐掉嫩菱角，浸泡水中，一遍一遍揉搓，祛除水锈，切成细碎细碎的，与老蒜瓣同炒，盛在碗中，一派浅紫。

那一顿晚餐，特意熬了白粥。白粥配菱角菜，最得滋味。菱角菜是这个世上最美味的一样小菜。江南的河流中，处处有它们身影。自河底扶摇而上，牵几米长的藤，开白花，结青果。

小时候，我们在河边，像洗衣服一样，将菱角菜放在青石板上揉搓。倘多了一时吃不掉，稍微将水分晾干，撒一把粗盐揉揉，发酵一周。再吃，又是别有一番风味了。倘叫回忆，我也是回忆不出的。究竟是何种滋味？味蕾始终记得。



香蒲草

■董国宾

蒲草的叶子一片抱着另一片往上窜，水面上部分就只见蒲叶，蒲叶柔韧且修长，宛如一柄柄绿剑，凛凛然透出一种侠胆之气，让人满生敬畏和欢喜。蒲草和其他植物一样夏天也会结出果实，起初是指头粗细的一根细棒，色泽浅黄，映衬着碧绿的叶子，这是蒲草的肉穗花序。乡下人依据形状称作蒲棒，还形象地称为水蜡烛。小孩子从泽塘经过，会蹿到浅水里摘一些上来。蒲棒拿在手里很好玩，还能入口，其实只是能吃而已，味道不是很好，小时候在乡下老家我没少吃过。夏去秋来，硬邦邦的蒲棒会变成软绵绵毛茸茸的身体，轻轻一按就会凹下去。耿直的蒲棒，季节一变就温软成了另一个模样，还真是挺有趣。若拿来撮一下，眼前立刻飘满缤纷的蒲棒花。这像蒲公英又像柳絮的绒毛，风一刮，满满地都是，泽塘染尽一层白色。

青春可追

■一寒

提到“青春”，你会想到什么？奔跑于操场或田野的活力四射，骑自行车穿过树荫时张开的手臂，爬到城市最高的楼顶目送斜阳，为落花飞，朝露暮霭，人聚人散而忽喜忽忧？……青春所包含的场景、记忆、感受等太多了，多到想要诉说时，常常语塞，一个字也说不出来。

回忆青春，对中年人来说，是颇为为情的事情。除非滤镜全开，否则无论谁的青春，都有一段段落难以启齿。尽管多年之后，这些无伤大雅的段落，成为口头上的段子，在酒桌上和好友间被反复讲述，但夜深人静时，那些以为自己早已脱敏的青春记忆，还是会让人为之惆怅。为了消除这种惆怅，不禁会想，要是能以中年人的心态回到青年人的岁月该有多好，可惜时光从不给任何人这种机会。

有的人，终其一生也未彻底走出自己的青春期，这说不好是幸运还是幼稚。我曾困惑于，在远离青年的时代，仍然会用年轻人的眼光来对一些事物进行取舍，也因此时而碰壁、时而受伤，但很少产生悔恨感。后来想明白，青春期有点儿漫长，实在是时代送给一代人的礼物，青春是一张编织得密实的网，可以过滤掉来自生活与人生的一些杂质，使人尽可能地保持本真。

实话说，如果时光可以倒流，有机会拿现在的自己与青春时的自己，做一次身份交换，我是并不愿意的。青春经历过一次就可以了，要是重来的话，我愿意重复青春时那些欢乐、轻松、忘我的时刻，却不愿意看见青春背面的寂寥、失落、担忧。所以，正青春的年轻人啊，要珍惜现有的日子，它们过去就过去了，永远不会再回来，青春的任何体验，都是一次性的，要学会放大青春时期的美好时刻，它们会在以后的时光里，不停给你后续的人生注入活力。

不愿意再年轻一回，是因为我觉得，自己的青春并无什么遗憾，需要回去弥补。哪怕曾

经被认为是遗憾的环节或时刻，在成长之后回顾，会觉得那些遗憾也有无可取代之处。青春要是只有光鲜亮丽一面，也该是单调的，青春就是要经历一些挫折与错过，才会变得立体而丰富。年轻人在享受青春的时候，不妨仔细观察和体会那些遗憾，因为那些体验，必将参与到你的生命建设当中来，使人在以后的某些日子，感觉到“完整”并非特指完美无缺，真正的“完整”是可以坦然面对修补的痕迹，并感到心满意足。

古人对于青春的论调中，“不可追”是较为常见的一种：宋代周紫芝《次韵子绍送春七绝 其五》中写道“青春不可追，老亦亦难强”；南北朝乐府民歌《月节折杨柳歌十三首 其四·四月歌》如此说“折杨柳，青春不可追，长条已堪扫”；苏轼《和子由四首·送春》咏叹“梦里青春可得追？欲将诗句绊余晖”……这些句子里，古人常借春光短暂来比喻青春易逝，叹息中也有一份坦然，既然“青春不可追”是一种无法更改的既定状态，接受比不甘的姿态要更好一些。

在我看来，“青春可追”亦是一种辩证的姿态。实现“青春可追”的关键要素是，学会提炼青春的魅力所在，并将之当成一份可终身随身携带的礼物，这份礼物是无形的，但却可以通过一个人的眼神、举手投足、只言片语表现出来，可以最大程度抵御油腻、消除暮气，可以增加活力与亲近感，与不同年龄段的人无障碍地交流。

当然，让青春之河可以随生命一同流淌，要在清澈与愚蠢这两个青春天生的伴生物之间作出选择，要留下清澈放弃愚蠢，这是追随青春的首条法则。如果不加分辨对青春仍然抱有照单全收的贪婪，那追回的就可不是青春而是不自知了。

推开那扇门

■韩浩月

许久没有推门了，家里的门，装的是电子锁，拇指接触到指纹识别区之后，锁舌缩回的同时，门会自动打开，肩膀轻撞就可进屋，“推”的那个动作，已然消隐于无形。

过去的门，多数都是需要推的，因为那些门有厚厚的门板、敦实的门框，有门枢，门枢又分上枢和下枢，门枢对应的凹槽被称为枢臼……因而那些门被推开的时候，总会因为木头摩擦或铰链扭动，发出吱呀、嘎吱、咚咚、咔嚓声，那些声音，又因为人心情的不同，分别掺和进了喜悦、沉重、期待、急切、悲伤等情绪，开门的声音透过耳膜直抵心底，形成了或细腻或剧烈的冲击。

顽皮的孩子，有时候会把推门当成一种游戏，推开来，又关上，关紧后，又推开，在他们所掌控不多的世界里，门是不错的大玩具，推门体现着他们微不足道的力量感，他们在门单调的响声里，得到了节奏的韵律与纯粹的欢愉。

贾岛是个喜欢推门的人，中唐时期30岁左右的他，有次前往长安城外访友未遇，写下千古名句“鸟宿池边树，僧敲月下门”，并留下“推敲”典故。在满怀期待推开柴门却未见老友踪影时，他的心情不免有些失落，既然如此，那不妨给这份失落再加一份清冷的惆怅色调，从“推”到“敲”，也导致后世无数人每读此句时，内心不禁弥漫着“推与敲”意境之微妙差别所带来的怅然之美。

或是因为贾岛这首诗的缘故，每当我行至老村、孤巷、小街，面对一扇需要我推或敲的门时，总是会有些踌躇，

有时是不敢，有时是不愿，有时是怕打扰，有时是担心被误会……于是，大多时候，我选择离开，不推，亦不敲，纵然可能错过些什么，但若转身离去能得片刻心安，就任那门扉紧闭吧，门外身影悄然隐去，门内浑然不觉曾有客至，两相不知，两不相欠，甚好。

记得年轻时，需要去请一位长辈帮一点工作方面的小忙。那是个傍晚，下了班的我，从街边买了一个西瓜，装在塑料袋子里，一路拎到长辈家门口的时候，天已经昏了，那扇门就在我面前，从门缝中可以看见客厅里渗透出来的温暖灯光，那灯光仿佛在鼓励我去把门推开，而我在就要伸出手去推门的时候，内心犹豫了，恰逢此时，听到门后传来有人说话的声音，我退缩了，转身匆匆离去。那扇门，我终究还是没去推开，后来想，其实推没推开，都无所谓，但那个时候没有去推，终究还是遵从了自己的内心。

除了自己的家门，不同的门都存在着不同程度的“推与敲”，但有些门，是非推不可的，不推，就永远站在门外，比如谈到文学创作经验，不少著名作家给出的建议非常直白“无他，唯多写尔”，用“推门”来比喻的话，就是“没有别的办法，不努力写就永远推不开文学的大门”。世间难推开的门有许多种，文学的门算是其中之一，但若是热爱，就会从鼓起勇气到不屈不挠到习以为常，见门就推……推门会成为一种习惯动作与本能行为。

我不再尝试推开寻常之门，因为前面还有无数扇文学之门在等着，门后尽是神秘与未知，必然也有我所不曾见到过的景色。生命不息，推门不止，最终如果能将沉重的门轻盈地推开，所带来的快乐，是很多事情所不能与之比拟的。

春鲜三两尾

■王太生

若论春日里的烟火鲜，绕不开昂刺、虎头鲨、小参鱼。此刻，不知道它们躲在哪片水域，吐出一串清冽的气泡。

昂刺鱼，颌首、狭身、瘦尾，汪曾祺《故乡的食物》说它：“背上有根很硬的尖锐的骨刺。用手捏起这根骨刺，它就发出昂刺鱼小小的声音。”那时候，少年捏它的脊背，就是捏一只能够发出响声的玩具。昂刺叫得愈凶，少年愈逗它，玩够了，小手一伸，“扑通”一声扔进水里。

昂刺鱼肉细腻嫩，它的鲜在于汤。我在水乡的船席上，喝昂刺鱼汤。后厨操作时，锅里先放一勺猪油，以热油去除鱼的土腥味，放入姜片，温水煮。出锅时，撒上葱花。端上来的汤，呷一口，香浓鲜美，回味无穷。

菜花黄的季节，昂刺鱼总是追逐着一片斑斓向阳河坡戏水，坡上不时滑落几块被河水拍酥了的软泥，有一点受惊。彼时，若有人立坡上撒网，在逆光的晨曦中，能看见几条黄尾小鱼在网中活蹦乱跳。

昂刺鱼长相有点滑稽，像京戏中的铜锤花脸，颌角两根尖厉的触须，极似伸出的两支兵刃。昂刺擅于煽情的是它的两只鳃，搅水的时候，浑身都在动，身体的每个部位，在水中引发声波，如果此时你是一条鱼，潜入水中，估计应该能够听见。

把水搅浑，昂刺鱼便于“金蝉脱壳”。渔人在用丝网捕鱼时，它急中生智，往往在水体施放烟雾弹，脚底一抹油，开溜了。

虎头鲨，挺吓人的名字，其实是寸把长的小鱼。水泽湖荡里鲨鱼的袖珍标本，大海走远了，不知道是潜伏下来的密探，还是赖在水泽不走的后裔？可能是书读多了，眼睛近视。喜欢悬浮在某个清澈的水域静止不动，俨然一副打坐的呆公子，还有几分禅意。

红皮水柳，虎头鲨拚命地啄柳的伞状根须。啄一下，赶紧溜开；没见过有什么异常，绕回来，再啄，一惊一乍。它担心柳的根须会像网一样，缠住不放。在确信没有什么危险后，虎头鲨就与红皮水柳捉迷藏。风吹柔波，柳点头，虎头鲨就钻到柳的脚蹻里，在脚板上上挠痒痒，河柳忍不住，一个劲儿地笑。风越大，不住地点头，“呵呵、呵呵”。

我在乡下作客，吃过虎头鲨。白汁虎头鲨，将虎头鲨放入油锅中，略煎，放入竹笋和火腿片大火煮，用水淀粉勾芡；虎头鲨炖蛋，把鱼在沸水中焯过，置于碗中。将鸡蛋蛋搅散，打匀后倒入碗，大火蒸后，撒上葱花。菜花金黄，虎头鲨体肥籽满，肉质细腻，味道鲜美，与螺肉、河虾、竹笋，春韭共称为江南五大春菜名鲜。

相对于昂刺鱼的狡猾、虎头鲨的木讷，小参鱼，就有点古怪精灵。身段的灵活，胜似姑娘的小蛮腰。这时候，小参鱼在水草间穿针引线，速度极快，要想逮住确也不易。难怪能耐得住《水滸传》，给那个将李逵淹个半死的张顺，取的绰号是“浪里白条”。在岸上凶的，并不一定下水厉害。其实，“浪里白条”在施耐庵的家乡就是小参鱼。

小参鱼的好处，一张大网悄悄地落下，常常是漏网之鱼。唯其小，渔夫也不屑逮它。即便在农家的饭桌上，也只是一碟不起眼的咸鱼咸菜。

小鱼咸菜这道菜，可别小看。鱼当是出鲜的小参鱼，刮鳞、洗净，与上年秋腌制的咸菜同煮。煮这道小菜时，鱼和咸菜，是分开的。把鱼烧至七分熟，入糖、醋，咸菜炒至半熟，最后合在一起，入蒜末，起龙点睛的提味作用。小鱼咸菜，适宜配泡饭。

小参鱼，除了做菜，也是画家素材。它们常常在月夜浮出水面。小城里的画家，画了一泓密密麻麻的晃动身影。如今，小参鱼从城里游到农村，城里的河因为缺少了小参鱼而变得寂寞。

三条小鱼，有着春天的烟火鲜。翻上翻下，划着弧线，举办乡村运动会。此时，就像二千五百年前孔子与曾皙坐在草棚里所说，“莫春者，春服既成，冠者五六人，童子六七人浴乎沂，在畅想的水域快乐游泳。岸上，已是一片桃柳缤纷。

感谢你

■卞玉兰

我竟鼻尖发酸。回过神来，悔意便密密麻麻地漫上来，总要急急匆匆赶回乡下，红着脸蹭到她身边，软软地喊一声“妈，我错了”。她便立刻眉开眼笑，忙着去菜园里摘最新鲜的菜，仿佛之前的不快从未有过。上次回家，她硬是塞给我满满一袋蔬菜。那哪里是寻常的菜啊，那是她弯腰栽种、俯身除草、顶着烈日地头浇水、又小心翼翼地采摘来的，每一片菜叶上，都沾着她的汗水。每次烹煮、咀嚼，一股暖融融的幸福感便漫上心头……原来，这就是母爱最朴素的模样。

我爱我的妈妈。是她，用微光点亮了我的人生；是她，用深爱教会了我爱人。有她在，我便拥有了整个世界的温暖。我多庆幸，能做她的儿女。也多想告诉所有人：对父母，要常怀一颗感恩之心。

妈妈是带我们来这世间的人，是为我们操劳一生的人。她于我，就像一本读不尽的书，需要慢慢品味。

感谢你，妈妈。往后的岁岁年年，换我牵着你的手，把你曾给予我的暖，也悉数予你。愿时光慢些走，让我好好陪着你，看遍春花秋月，尝遍人间烟火。

作品