



□陆钟其

时光匆匆,岁月悠悠,又到一年一度立夏时。立夏标志着时令进入夏季。整个夏季分为孟夏、仲夏和季夏,孟夏也称初夏。

此时,闲适而又惬意。虽然春天的慵懒渐渐消逝,但夏的酷热尚未正式来临;虽然没有了鸟语花香,但聒噪的蝉鸣还没有开始。就我而言,这是阅读、思考、码字效率较高的时段。

这段时光中的绿色最是惹眼:绿叶挤上了枝头,田野上越来越多的绿色扑入视野。这初夏之“绿”不同于春回大地时好似能掐出水来的嫩绿,也不同于盛夏时浓郁的、老成持重的墨绿,更不像秋天那种绿中开始泛出枯色的黄绿,而是一种光鲜鲜、明艳艳的,让人赏心悦目的绿。

此时,我家老屋边的树叶挨挨挤挤地织成一把巨大的绿伞,挡住日渐升温的阳光,而阳光则拼命地透过树叶,将金色洒向大地,于是斑斑点点的阳光犹如在绿叶上跳集体舞,而舞动的阳光又如水面的粼粼波纹,只见绿叶随风在波纹中颤动,光点则游游荡荡,来来回回。我不由想起巴金先生说过的一句话:“每一片绿叶上都有一个新的生命在颤动。”用以形容此情此景,是多么形象。

在赏心悦目的绿中,最让人垂涎的无疑是“清明见莢,立夏好吃”的蚕豆。蚕豆在太仓有着悠久的历史。王祖畜主撰的《太仓州志》上说:“蚕豆,俗称寒豆,出双风法轮寺前者佳。近九都陆宣公庙前后出者尤胜,因号宣公豆。”民国时,太仓毛家市出产的“毛板青”蚕豆远近闻名,当时上海杂粮店出售蚕豆时,往往以“毛板青”挂牌,招徕生意。据说上海老城隍庙的五香豆就是以“毛板青”为原料制成的,远销南洋各地,声誉极佳。2018年的《太仓年鉴》介绍“毛板青”蚕豆的特点是:“色青粒大,板子宽阔,尾有凹痕,肉色白净,

味鲜而糯,易酥不腻,并含有多种营养成份,为蔬菜佳品。”

蚕豆的食用方法很多,最家常的是葱爆蚕豆。烧蚕豆放葱与颜色有关,虽然蚕豆本就一身绿,但加葱之后,由于葱绿与豆绿的区别,绿就有了层次感、立体感。此外,葱和豆分开时,葱是葱,豆是豆,但两绿一旦结合,发生了“美美与共”的化学反应,蚕豆于是脱胎换骨,味似荤腥。我看到过太多的吃货,一人甚至可以吃掉大半海碗葱爆蚕豆,还不忘用漂着葱花的汤汁泡饭!

当然,烧葱爆蚕豆也有讲究:我是先将少量葱花入油锅爆香,而且要爆到葱花略微干的程度,再放入蚕豆炒。此时,厨房里的葱爆蚕豆香气,隔几层楼都能闻到。起锅时再撒上葱花,既有油爆葱之浓香,又有鲜葱之清香,与豆香交融,而成就一款碧绿青翠的佳肴。

初夏的这款绿色美食,对食客而言有无可抗拒的魅力,更是实实在在的味蕾享受。

而且,此时赏心悦目的“绿”,对于不同年龄的人们来说,还会产生不同的感受。

初夏在孩子们眼中尽是美好风光。他们无忧无虑,不用担心即将到来的酷暑,因为自有大人如绿荫般挡在前面,妥帖地帮助和安排他们渡过难熬的炎夏。

此时为逃避称体重等习俗,孩子们虽然追追逃逃,但嘻嘻哈哈,笑声一片。

此时还有清爽的风味美食和时令佳果吸引着他们的目光……初夏之“绿”,对于孩子们而言,是快乐之“乐”。

对于青年人而言,因为初夏温度宜人,也是最佳的约会之时。青年男女们相约相伴,理所当然地成为节假日外出旅游的主力。此时在太仓生态植物园、电

站村等景点,花枝招展的靓女和穿着休闲服的俊男,携手在那一抹惹眼的绿中摩肩接踵,熙熙攘攘,成为一道亮丽的风景。青春的活力,也为初夏之“绿”平添了旺盛的生机,显示出春春无畏、奋发向上的气息。青年时享有的初夏之“绿”,也是乐在当下之“乐”,乐于奋进之“乐”。

中年人的初夏,仍如平时一样忙碌。中年人犹如桥梁,上有老,下有小,是家中的顶梁柱;在单位里又往往是骨干和中坚,重任在肩,当仁不让。此时,繁重工作之余,柴米油盐醋,家里事无巨细均须关注,特别是家庭主妇更加辛劳。而初夏时亦有一些病菌蠢蠢欲动,因而老人和孩子的健康与平安时刻牵挂在他们的心头。一旦出现突发情况,他们更是忙得一塌糊涂。

但是在责任和担当中,他们也会有欣慰和乐趣,看到老少平安健康,不免会觉苦中有乐,忙中含甘。此时是责任一半、乐趣一半;快乐一半、苦恼一半;欢喜一半,劳累一半;有梦想期许,也有失望惆怅。我想,在他们眼中,初夏之“绿”,应该既是忙忙碌碌的“碌”,也是苦中有乐之“乐”和乐于奉献之“乐”吧。

老年人的初夏,由于宜人的温度和湿度,应该是最闲适的。此时,工作的任务已经卸下,生活的重担也已交出了接力棒。经过了无数个春夏秋冬,已然学会了顺应大自然,随遇而安,珍惜当下。就以此时的阅读来说吧,我已然没有了急躁,也没有了炫耀,更不是为了附庸风雅,而是一种自觉自愿的悦读。特别是那些回忆录,读着读着,似乎也读懂了自己经历过的那些岁月。初夏的夜读之余,当我合上书本,抬头仰望时,繁星点点,心中一片明澈,犹如碧绿的静水深流。

呵,初夏带给我们的不仅有舒适、美景和美食,还有感悟与体会,真是好时光!

小暑宜茶

□申功晶

古人云:“小暑过,每日热三分”。诚然,炎夏不适宜长途跋涉、外出旅行。老底子江南人,这时节,白天闭门谢客,夜里乘风纳凉。在没有空调的年代,如何消遣这漫漫长夏?“一碗分来百越春,玉溪小暑却宜人。”在古人看来,小暑最宜饮茶。

江南人饮茶,不似北方人大碗海饮那般鲸吸长虹、牛饮三江,而是执泥壶小盅,浅斟低饮,“于瓦屋纸窗下,清泉绿茶,用素雅的陶瓷茶具,同二三人共饮,得半日之闲,可抵十年尘梦”。

我祖父在世时,家境优渥,虽说江南海热,入暑后容易食欲不振,但本着“无荤不下饭”的原则,他的饭桌上少不得两样物什:一盘松酥弹牙、饱满多汁的时令五香小排,一海碗用软壳幼蟹拌上鸡蛋、面粉炒制的“鲜掉眉毛”的“六月黄”。吃完两道菜,用“六月黄”的汤汁拌米饭,甚是入味。酒足饭饱,祖母端来一大锅冰镇好的绿豆汤,按规矩,一大家子每人舀一碗,此刻,祖父却提前离桌,独自回书房泡茶喝。茶具是出自宜兴的紫砂壶,茶叶乃当季洞庭碧螺。他捏一小撮茶叶撒入扁肚子的宜兴紫砂壶里,用70~80度的水冲开,再取一个细瓷小杯倒出来。他喝得很慢,喝一口,回味一下。饭罢一瓯春露,不仅“解荤腥,涤齿颊”,亦有一番“无事小神仙”之雅趣。

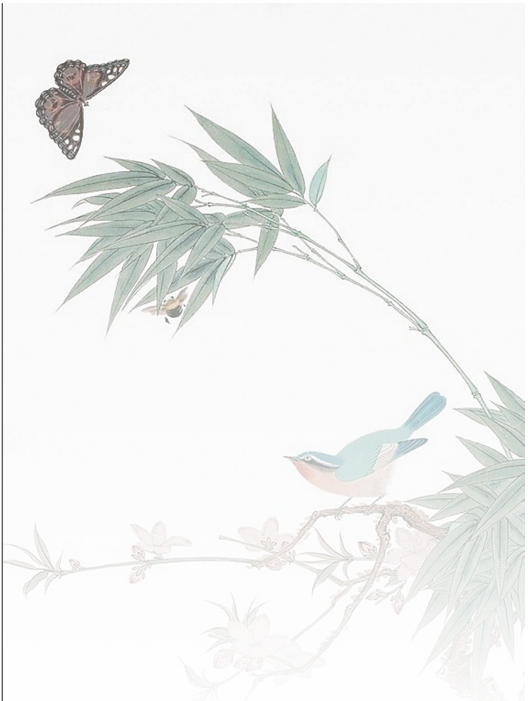
到了我父亲那一代,家道中落,吃穿用度终不及祖父那般讲究,盛茶用具由紫砂壶换成搪瓷杯,口粮茶也由碧螺春降格为炒青。夏天一大清早,只见父亲从茶叶罐里抓一大把炒青叶子,泡上醪醪一大杯,忙到汗流浹背,才举杯仰脖,如旱苗吮甘露般“咕嘟咕嘟”一饮而尽。我怀揣十二分好奇,趁他不注意,偷偷呷

一口,又苦又涩,比中药还难喝。用汪曾祺的话来说,这种蹩脚的茶叶“只配煮茶叶蛋”。

一代文豪郭沫若在十一岁时写下“闲钓茶溪水,临风诵我诗”的饮茶妙诗,而我也正当那个年纪开始饮茶。因为暑期吃了大量冷饮,入秋落下病根,老中医开完方子,千叮万嘱“少吹空调,少吃冷饮”。于是,我用开水泡绿茶代替冷饮,从而养成小暑饮茶的习惯。

我对吃穿不甚讲究,唯独对茶叶,半点马虎不得。起初只喝茶条纤细、蜷曲如螺的家乡洞庭碧螺,嫌别处的茶叶粗枝肥叶、味儿涩苦,还有一股浓重的烟火气。家乡碧螺,非但不涩不苦,还自带一股幽幽果香,闻之令人心神皆醉。汪曾祺在《寻常茶话》里谈到:“我对茶实在是个外行。茶是喝的,而且喝得很勤,一天换三次叶子。”而我喝碧螺春,一天换三次叶子还不止,因碧螺春不耐泡,三遍过后,便索然无味。后来,我穿越恩施大峡谷,在山间歇脚时,山里人热情,泡了一杯当地特产的恩施玉露给我尝鲜。接过杯子,碗底叶绿汤青,一啜之下,满口鲜爽甘醇。更难得的是,此茶连泡数遍,仍能保持澄清碧绿之汤色。这种用蒸汽杀青而制的成品绿茶,亦无烟火之气,口感更“胜似玉露琼浆”。于是,果断弃了千儿八百一斤的碧螺春,改喝价廉物美的玉露茶。

转眼又将至小暑,我特地买了一个景德镇骨瓷杯,用来泡绿茶,茶如翡翠汁,杯如羊脂玉。老舍说:“有一杯好茶,我便能万物静观皆自得。”彼时,室外炎热似喷火,杯底绿意生凉,小啜一口,顿感世间烦恼、苦乐衰荣、柴米油盐,统统抛到爪哇国去了,唯有滞留在齿颊间的幽幽茗香。



初夏

□刘春华

一汪清水破译了蓝天的密码
一朵莲似从周敦颐的文字里
探出头来
清风,明月
像是追逐理想和前程的样子

一只水鸟立在芦苇杆上
它直抒胸臆
倾情表白,执着追求
鱼是它躁动的内心
尽管表面平静,风却不止

青草铺展而热烈
花朵绚烂却冷静
初夏,少了春天的轻浮
一个转身,青红的果子
已为你殷勤高举

记得去年初夏
我们在河边相约
去年的莲花
也如现在一般盛大丰盈

六月(外一首)

□李振怡

柳条晃得随意
金钟花黄澄澄连成一片
初夏的清凉与热烈
缠绕,儿童节父亲节
高考和毕业
割了麦子,插了秧田
一程又一程
草木看得最真切
这个时节的灵动与小确幸
团圆和别离都是宏大叙事
运河船只缓缓前行,突突突的
嗓音低沉,水流清脆
梦中人正酣甜
一年又过去一半

蝉鸣

刚开始的时候
我只在清晨或傍晚
听见浅淡的
知——知——

许是一场雨或一阵风
不再蛰伏
它们拼了命地叫唤
知了知了知了……
仿佛不使劲
就对不住这一生

征稿启事

烈日炎炎的7月,身体、精神与炎夏中即将召开的巴黎奥运会一起沸腾。我们期待收到您有关梦想与奋斗的火热故事。

投稿邮箱:603468841@qq.com,7月25日截稿。