



说辣

□ 蜀水巴人



巴人 说事

诗 绪

火红的七月

□ 李惠艳

爱得太深太久,总有一片彩霞弥漫着心的足迹
总有万山的花儿舒展着淡淡的香气
总有一种生命的激昂流淌在火红的七月

伫立在季节的深处
用一种心情与你对峙
被晚风撩起的思绪,如同驿站上的那团火焰
总把相聚的情景描绘得如痴如醉

那个远去的日子,在片片拔节的枝叶间日渐熟稔
季节的阵阵雁鸣,在不经意的回首间成为一种思念,如同被诗人赞美的言辞,灿烂在走向远方的康庄大道上

莲的心事

□ 马从春

炎热的夏天
我想说说莲花的心事
这些美丽的精灵
沿着季节的走向
从典籍中跌落到水里,盛开一池荷韵

光脚丫的童年里
莲花的淡雅芬芳氤氲在盛夏的野塘
在蝉鸣声声的午后
一朵水上的莲花
亭亭玉立含羞答答,就是我最美的新娘

以梦为马的日子
风从故乡来
一路风餐露宿
捎带着莲花的消息
荷塘犹在,碧水悠悠
在岁月的岸边
一叶尖尖的莲舟,载不动我深深浅浅的乡愁



“四川人不怕辣,贵州人辣不怕,湖南人怕不辣”,这是网络上一直很流行的一个比较各地能吃辣的段子。后三个字翻来倒去无论怎么颠倒,总而言之是强调这些地方的人嗜辣如命,无辣不欢。即便是没有机会踏足湘川黔,看一看有关这些地方的美食纪录片,也可以感受到红彤彤一片,色彩明艳,像是火烧连营一般,隔着屏幕也能够觉得喉咙冒火,舌头一时半会儿被辣得缩不回去。

这个辣,应该是特指辣椒的威力。川渝人家引以为豪的牛油火锅,单是看着大厨熬那一大锅红油,就很养眼。浓香的菜籽油给干燥的红辣子“化妆”,油脂特有的清亮,使得原本有些平淡的辣椒,一下子迸发出了舞台上“角儿”般的光彩!满锅红辣椒翻滚着,再加入白芝麻,辣子香、芝麻香混合成了满街勾魂的小鬼,让你欲罢不能,只得乖乖地寻味而去。

贵州云南一带餐桌上除去辣,一定还少不得一味酸。牛肉粉、酸汤鱼,辣中带酸,酸中有辣,二者像是如影随形的搭档一样,缺了谁都不得要领。许多滇菜都要用到蘸水,蘸水是云南人口味的百变神器。青辣椒、红辣椒是好多蘸水必须用到的东西。有的时候,制作蘸水时,还要把红辣椒放在火上烤,烤过再入石臼,一股焦香味道就从石臼里直窜起来。湖南一些地方也流行干焙辣椒,把尖尖的红椒直接放在明火上焙烤,烤成焦皮儿,然后舂成粉状,就那么拌饭拌面吃。看着三湘人家这般吃辣,很难不让人目瞪口呆。

其实,辣椒纯粹是“外来户”,它传入中国大致在明朝后期,刚开始仅被当做案头茶几供人清玩的瓶花。高濂在《遵生八笺》里记载,“番椒,丛生白花,子俨秃笔头,味辣色红,甚可观。”这一节的内容,高濂归入“瓶花三说”。显然,明代的辣椒被“宠溺”成了观赏花卉。一直到清乾隆年间,起初高大上的“番椒”才走出花瓶,率先成为黔川一带餐桌上的下饭之物。《清稗类钞》就说,“滇黔湘蜀人嗜辛辣品,无椒芥不下箸也。”至此,辣椒登堂入室,红遍大江南北。

食分五味:咸苦酸辛甘。明代以前的国人,又从哪里获取“辛”味?《礼记》给出了答案:“脰,春用葱,秋用芥。”切得很细的鱼或肉,秋天就得用芥末来调味。此处的“芥”,当然不是吃日本料理时所用的青芥,而是指黄芥末。黄芥源自中国,更是古人早先于调味上得到“辛”味的最重要的调味品!从远古直至明清,许多笔记和菜谱,都专列有“造芥辣法”。如果论起辣味来,我们的餐

桌上,黄芥恐怕是辣椒们的远祖。

除了黄芥末,古人还用花椒生姜茱萸等获得辣味。说到茱萸,贾思勰的《齐民要术》介绍古蜀人做鱼鲊,借茱萸入味。茱萸,唐人重阳登高,人人臂上佩茱萸囊,因为茱萸能够入药,唐人痴信“佩茱萸囊,令人长寿。”花椒,被现在的川渝人们使用得出神入化。说到彼地菜系,“麻辣”二字几乎一网打尽。“蒸豚搵蒜酱,炙鸭点椒盐”,这是唐代诗僧释寒山写的诗,椒盐二物,一取辛,一取咸,可谓是合作无间。花椒调味之外,椒花制粉,涂刷古代皇后所居的宫殿,便有了一个富有诗意的名字:椒房。可见,辣之为辣,必定还潜藏着暗香,花椒如此,辣椒亦然。

现在餐桌上真正用到黄芥的时候,似乎并不很多,靠黄芥作主味的菜肴也少。但是,北京的芥末墩,是个特例。大白菜上市了,便宜,拿来制作芥末墩,是普通人家乐此不疲的手艺。肥硕的白菜码成一个一个的“墩”,矮胖矮胖,放入盐糖醋,再放入调好的黄芥末糊,搁一两天就可以开吃。正月里油腻多了,拿芥末墩清口,算作一绝。不过,吃之前先得有个心理准备——刚一入口,像是被一个大汉一把掐住了喉咙,眉毛眼睛鼻子抽在了一块儿。难受劲儿过去,忽然觉得上下通气,浑身舒坦。于是,哪里还再顾忌芥辣的冲劲儿,夹起一个又一个芥末墩,大吃。

有一年去湖南,三逛二转居然拜访到了毛家饭店。当时精神矍铄的汤瑞仁老板已经不大在柜上忙碌,但是,她却喜欢给客人讲解伟人与乡邻的故事。就这样一边听故事,一边等着菜品上桌。一会儿功夫,只见红艳艳的一片端将上来,细看,是把红辣椒一个一个片成片状,再严严实实地覆住里边的腊肉腊鱼。这个卖相,一下子让人想起川渝正宗的辣子鸡丁。成菜端上来,满盘子全是辣椒,哪里有鸡丁的影子。想吃鸡丁,得耐住性子,使出拨草寻蛇的本事,一点一点由辣椒里找!

明代后期文学家、书法家王稚登讲,“庖之拙者则椒料多,匠之拙者则箍钉多,官之拙者则文告多。”论起吃辣,有些店家喜欢辣椒,其真正用意却是掩盖自家食材的不新鲜,或者害怕挑刺儿的食客褒弹厨工手艺不行。当然,这和说辣无关,应该是另外一个话题。

《广雅》载,“辣,辛也。”无论古人,还是今人,嗜辣者除了口味之外,还在追求一种餐桌上的痛感——从这个角度而言,辣,大约是人类满足口腹之欲的一种自虐罢。



夏日蝉鸣

□ 古月秋心

守几分怡然和淡泊
用透明的翅膀,弹拨
阳光的琴弦,用执着的鸣唱
婉转生活的火热
蝉,这季节的精灵
把嘤嘤唱词扎根于岁月

翻阅诗和远方的旋律
与清风为伴
在高的论坛上讲经布道
万物都在接受它诗意的洗礼
树们是站着悟禅
而我,在聆听心灵的声音

夏天的颜色

□ 王国梁

长长的夏天,仿佛一幅巨型的画。构图宏大,画面丰富,包罗万象。那么,夏天是什么颜色的呢?

夏天是绿色的。毫无疑问,绿色是夏天的底色。没有哪一个季节的绿,能像夏天的绿这样酣畅淋漓;没有哪一个季节的绿,能像夏天的绿这样浓郁生动。绿意流淌,翠色欲滴,满世界都是绿。大自然的绿色画笔仿佛是在随意点染,又像是用心描摹。绿草、绿树、绿田、绿山、绿水,到处都是绿意盈盈。深的、浅的、浓的、淡的、远的、近的,所有的绿来了个大集合,绿色有了深浅变化,有了层次之美。真的没法给这些绿色命名,它们太丰富了,让整个夏天都变得有了丰饶的姿态。每每出门,就像一脚踏入了绿色的海洋中一般,人立即便会被绿色的海洋淹没。夏天有了绿色,人才感到幸福。绿色能够带给人清凉,“绿树阴浓夏日长”,夏天的绿树为人们撑起一树树阴凉,为夏日增添一抹难得的清凉。试想一下,如果没有绿色,炎热的夏天会像沙漠一般了无生趣。夏天是绿色的,夏天的绿比春天更厚重浓郁,比秋天更新鲜灵动。绿色的夏天,是值得人们爱的。

夏天是粉色的。相比其它季节,夏天是非常喧闹的。喧闹的夏天,偏偏开出清雅出尘的荷花。荷花多是粉色,开起来便铺天盖地。“接天莲叶无穷碧,映日荷花别样红。”这是夏天特有的景致。碧绿的荷叶绵延到天边,画面壮阔无比。荷叶之上,荷花亭亭而开。你看那些洁净无尘的荷花,粉嫩嫩显出的温婉雅致的模样,仿佛是大家闺秀,举手投足都散发着大气迷人的气度。荷花千朵万朵,开起来有规模有声势,为夏天增添了一道亮丽的风景。无边的荷塘中,荷花摇曳出万千风情,有的是含苞待放,显出娇羞的模样;有的大朵盛开,显出磊落大方的气质。人们用荷花来装点夏天,让漫长难熬的夏日多姿多彩起来。荷花出淤泥而不染,濯清涟而不妖,自古以来就是高洁品格的象征。一片清爽怡人的粉色荷花,香远益清,带给人们安宁和幸福。

夏天是黄色的。夏天的向日葵,是绿色的底子上跳入人们视野中的一片明黄色。这片明黄色,太过耀眼,太过明艳,太过灿烂,简直像是夏天的一首抒情诗,在不停地歌唱着夏天的豪情与梦想。烈日灼灼,向日葵却始终追随着太阳的踪迹。它们目标明确,从来不会违背内心的愿望。大片的向日葵,仿佛是绿色底子上的一块黄绸缎,在夏风中轻轻舞动,舞出了壮美和豪情。夏天的向日葵,是属于梦想的。它们豪放而张扬地开在路边、田野,彰显着季节的梦想。无论太阳如何暴烈,向日葵初心不改,忠心追随,坚守信仰,直到秋风吹起,它们才会在季节中圆梦。夏天的向日葵,是夏天抒写的绝句,精悍凝练,寓意无穷。

夏天是红色的,红蔷薇开出一片辉煌;夏天是白色的,栀子花开出一片馨香;夏天是紫色的,牵牛花开出一片灿烂……夏天的颜色,缤纷浪漫,美丽神奇。美丽的夏天,属于我们每一个人;美好的梦想,属于我们每一个人。