

豇豆

□ 蜀水巴人

豇豆是很普通的蔬菜，菜摊上、菜场里随处可见。拎起一把猴皮筋扎成的细细溜溜的豇豆，齐刷刷的泛着青翠，像极了小姑娘脑后编成的一把麻花辫。

可冷可热、可荤可素、可菜可馅，是豇豆的一大特点，很有一些百变塑型、随行就市的味道。“变脸”如斯，大概也是人们喜欢它的缘由。

入伏以后的餐桌，暑气弥漫，极难调适。买一把脆嫩的豇豆拣摘干净，斩成寸把长的小段儿，下沸水略余捞出，控净水，加入澥开的好麻酱，再加蒜末、细盐，拌好，用保鲜膜封严，搁进冰箱“湃”上一阵子，一道消暑开胃的小凉菜便大功告成。“湃”过的麻酱豇豆，酱香浓郁，清凉爽口，下饭、下酒，皆宜。

武汉人“过早”少不得热干面，吃热干面，又焉能少得了它的灵魂伴侣——腌豇豆。无论是人头攒动的蔡林记，还是不知名的街边小店，店家总是提前备下一大盆现腌好的豇豆，供吃面的人随用随加。腌渍好的豇豆，辣椒泛着红润，豇豆青脆可爱。点一份热干面，加几勺

店家的“送菜”腌豇豆，碳水化合物又有了维生素的加持，油润的热干面就此增加了辣和微酸的复合口味。有的食客吃得口滑，忍不住好几次起身加菜。一碗热干面，堆得冒了尖儿的居然是腌豇豆！

假如让厨工来给豇豆们投票，想必川菜厨子投出的一定是高分。四川泡菜，一个重要的品种，就是团成把儿的豇豆！“泡”好的豇豆，是川厨和主妇们灶间的百变神器，肉末豇豆、豇豆炒蛋，看起来随便便从泡菜坛子里一阵子捣鼓，转眼之间可口的豇豆菜肴就能端上桌。泡豇豆烧排骨，这是上席迎客的硬菜。泡豇豆烧鱼，郫县豆瓣加上老坛泡豇豆，酸辣回甘，给了这道菜赢得盛誉的霸气。

一把普通的豇豆，偏生爱琢磨出不普通的做法，恐怕是许多南方厨子的“通病”。好好的豇豆，到了浙沪一带，要用糟卤来微炒。只有如此，才能满足他们挑剔的舌尖。到了粤厨的手下，一根根豇豆则会被盘成一个个小圆圈，四周略高，中间微凹，颇像一个一个绿色鸟巢。将细细斩好的鱼滑或者虾滑，酿入一个

个绿“鸟巢”，精美的豇豆酿鱼（虾）滑即成。有了鱼或虾的加持，豇豆的身份自然也就水涨船高。

豇豆在北方，除了做菜，还会被人们拿来做馅儿。北京一些卖褡裢火烧的家常饭店，一般至少要准备四五种馅料的火烧供客人选择。可是，无论准备那四五种，豇豆馅儿则必不可少。豇豆做馅儿，有嚼劲儿，吃起来不“面”，不像白菜那么软塌，也不像芹菜那么出水。点一盘现烙的褡裢火烧，就一碗刚出锅的棒子面粥，再搭一碟子辣芥菜丝儿——一顿饭，齐活儿。

豇豆虽然只是一把普通的青菜，价格也不算贵，但是，热干面缺它不得，四川泡菜缺它不得，酿鱼滑虾滑缺它不得，褡裢火烧缺它不得……离不开也，这恰恰就是豇豆的价值。



从前的夏天

□ 任翔宇

之前我写过一篇雪糕的文字，固然有同龄人一起回味的趣味，但是也有年长朋友的抱怨。在他们的少年时代里，冰棍都是奢侈品，街上的凉水管子流淌的汨汨凉气儿，家里大锅熬出来的绿豆汤加勺白糖，才是夏天里街巷胡同大杂院儿里半大小子们的日常操作。

这群人，是和我前后脚翻墙头、拿老虎钳拧粗铅丝编火柴枪的街头小霸王，操场大队长，踢野球孩子王。

在那个单纯近乎无知的时节里，红绿糖纸就是最好看的颜色，从谁家的院门上撕一块春联儿的残片，就能在“过家家”的游戏里帮一院的丫头涂红脸蛋儿。他们中的很多人，在20岁以前，并不知道另一个纬度下的长江中下游平原上、亚热带小岛上，会有薄荷水，会有椰子汁，得一直到他们中有些人当了兵、上了学、搬离到另一个城市，才见识到不一样的夏天味道。

到北京喝大碗儿茶。大同也有茶摊儿，不过大多不是大碗儿茶，院巷出来钟楼口儿上，乱衙门电影院门口儿，茶摊儿摆出来是一溜儿玻璃罐头瓶子，洗干净了倒上茉莉花茶晾着，半温的时候盖上一块小方玻璃，不让苍蝇鬃，还能保温。喝街边儿的茶没有喝凉茶的，老人常说，凉水不解渴，只有傻小子们才光着脊梁围着街口的水龙头和凉自来水喝呢，那是起哄玩闹。北京的大碗儿茶早些年二分钱，后来五分钱，前门大栅栏儿、西单劝业场、东单东安市场、王府井百货大楼跟前儿都有，几张板凳条椅，几张小木桌，茶摊上挂一面大碗儿茶挑旗、桌子边儿上放

着一摞粗瓷大碗儿，旁边的地上或是桌子上放着一个硕大的、铜制或者挂绿釉子的大茶壶，这茶壶有半米多高，上粗下细，还有个大壶嘴儿。这是挣外地人钱的，是坐商，固定出摊儿，除了卖茶水，还帮打听道儿的指个东西南北丑寅卯。

胡同里还有挑着担子卖大碗儿茶的，是小买卖，扁担一头儿的筐子里挑着大瓦壶，另一头是个荆条筐，里面放着几个大粗碗儿，还挎着俩小板凳儿和一张小桌子，边走边吆喝。这样的大碗儿茶通常是给胡同里粉刷修墙、缝补浆洗的受苦人解暑喝的，可以提前煮好茶，客人掏了钱就喝，也可以现喝现沏，抓上一大把茶叶末子搁瓦壶倒满开水，边聊边焖，焖出茶香来再喝。

这都是八五年以前的话。

八十年代末开始，北京的大碗儿茶让汽水儿戗了买卖。起初是“北冰洋”，后来是可乐七喜雪碧美年达。自行车上支一把大遮阳伞，条案上横摆几块一尺多厚的大冰块，这冰块有讲究，据说打前清起就有，有人专门经营冰窖，里面储存着大量冬季的藏冰。其中最大的义和冰窖，一年可藏冰30万块。因此在夏天的时候，老北京的街上也有冰水售卖。后来是机器制冰，把汽水儿饮料的玻璃瓶子一溜儿码上，拿手顺着划过来逆着划过去，几遍下来饮料就沾了冰凉的劲儿，在三伏天里喝上一杯冰饮，那种畅快的感觉别提多舒服了。有个哥们儿指过条道儿说，拣已经陷到一半冰里的玻璃瓶七喜一口气儿咕嘟咕嘟喝下去，迅速的

饱胀感和冰镇的拔凉感以及大量碳酸从饮料里逃逸出来的冲撞感，在混沌中快速交融消解，须臾后碳酸分离成二氧化碳从胃到食道到嗓子眼儿直到嘴巴也管不住巨大的气体膨胀打出一个巨大的气嗝儿来，解暑，凉快，过瘾，舒坦，没治了。

玻璃瓶的七喜，我在北京以外的地方，再没有这样喝过，那种扎嗓子眼儿又仿佛肺泡憋得将要炸裂的痛快，也再没有尝过。

在甘肃可以喝杏皮水和灰豆子。当然，纯粹的西北人里，还有些喜欢喝甜醅子的，我只能拣我爱喝的说。敦煌的李广杏四海驰名，相传是李广征大宛时的战利品，杏皮水的主原料就是李广杏。杏皮水要用到红色微酸的和黑色微甜的两种干杏皮，配上鸣山大枣、甘草，杏皮煮水，熬制，加料，过滤，冰镇，甜、酸、凉，美得很。杏皮水敦煌的好喝，灰豆子，却只能在兰州感受。灰豆子看起来不起眼，黑乎乎的，吃起来口感却十分绵密细腻，有点像陈皮红豆沙，但又有一丝若有若无的碱水味。夏天来一碗冰的，清甜可口。

据说，灰豆子是因为所用的麻豌豆颜色暗灰以及使用到了蓬灰而得名。蓬灰是西北人最常使用的食用碱之一，兰州牛肉面筋道的秘密除了师傅日积月累的拉面技艺，最重要的辅料就是蓬灰。兰州海拔有1500多米，熬煮豆类所需时间更长，碱缩短了这一时间，碱还让淀粉微粒更容易散开，使灰豆子的汤变得黏稠香浓，而豆子煮得半烂不烂，保持外绵内沙的口感，口感丰富。



走近甸顶山

□ 左世海

似乎，一伸手
就能抓住身旁的云朵，一举臂
就能触摸到头顶的太阳
在甸顶山，四周的云雾
托起蓝天上一方秀美的草原
信步在绵软的草地，行走的鞋
沾满了奇异的花香

目光远眺，一种辽阔
在心的远方荡漾
就这样，忘返在重叠的山峦
无论坐成一块磐石，还是
伫成一棵松柏，只要有风
有牛羊群在身旁流过
就不会感到寂寞

闲话立秋



□ 崔道斌

“云天收夏色，木叶动秋声。”尽管三伏天仍在继续，秋天已在酷暑中悄然而至。“立”有“开始”之意，所以立秋意味着秋天的开端，也是天气转凉的节点。古人用“蟋蟀”来表示秋季，因甲骨文的“秋”字是一个蟋蟀的象形，也因蟋蟀一到秋天的晚上，叫声就格外热闹，取代了夏天的蛙鸣。

《月令七十二候集解》云：“秋，揪也，物于此而揪敛也。”揪敛即收敛，立秋后首先收敛的是暑热之气，因而“凉风至”“白露降”“寒蝉鸣”。立秋过后，暑热减退，刮风时人们会感觉凉爽，接着早晨渐渐会起雾，寒蝉也开始鸣唱。从立秋之日起，月明风清，秋高气爽，人们满怀欢欣地走在收获的途中，在一份宁静与浪漫里，逐渐感受“碧云天，黄叶地，秋声连波，波上寒烟翠”的美丽景色。

古代的立秋，又称为七月节。由于秋季肃杀、草木皆应时凋零，据说最先感应到秋天的是梧桐树。《广群芳谱·木谱六·桐》云：“立秋之日，如某时立秋，至期一叶先坠，故云：梧桐一叶落，天下尽知秋。”据史书记载，唐朝时期，人们会把楸树的叶子剪成自己喜欢的花形戴在头上，“秋”与“楸”谐音，立秋戴楸叶，可佑一秋平安。到了宋朝，就有“报秋”的习俗了。在立秋这天，宫人们会将盆栽的梧桐搬到宫殿内，等立秋时辰一到，太史报奏“立秋了”，便应声落下一两片梧桐叶，表示已经进入秋天，进入收获时节。如此有仪式感的立秋日，别有一番雅趣。

秋还表示农作物的成熟与收获，在北麦南稻格局形成之前，我国古代粮食生产长期以北粟南稻为主，因而也更为重视秋粮的收获。历代帝王在迎秋仪式之后，还要祭祀祖先，以示感恩；修缮水利，劝民收获，不误农时。

立秋作为古时“四时八节”之一，民间也有祭祀土地神、庆祝丰收等活动，还有“贴秋膘”“啃秋”“晒秋”“摸秋”等习俗。宋代，立秋之日，男女都戴楸叶，以应时序。有以石榴红叶剪刻花瓣簪插鬓边的风俗，也有以秋水吞食小赤豆七粒的风俗。明承宋俗，清代在立秋节这天，悬秤称人，和立夏日所秤之数相比，以验夏中之肥瘦。

立秋之后，暑渐退而秋将至。俗话说：“一夏无病三分虚”，立秋一到，气候虽然早晚凉爽，但仍有“秋老虎”肆虐，故人极易倦怠、乏力、纳呆等，要注意饮食养生，情绪调适，早睡早起，加强锻炼，以利气血运行、疏导肺气，健康度秋。

木心曾说，“一夜透雨，寒意沁胸，我秋天了”，岁月匆匆，青丝变白发，人生已入秋。然而，在青春不再青的岁月里，我们却收获了几分沉稳、成熟；在浓淡两相宜的风景里，我们拥有了最美的情怀，拥有了“我言秋日胜春朝”的豁达心境。