

吴风越雨

江南夏日瓜果

陆文勤 文

夏日也有夏日的好，瓜瓜果果甚是丰富。

春天那时光里的花花草草、瓜瓜秧秧，莺歌燕舞、男欢女爱后，瓜果们就羞答答地陆续应季上市了。虽然当季水果不再绝对，有了大棚，有了温室，有了很先进的种植，反季节的水果轻而易举登堂入室，有些水果甚至全年有供，但四季轮回，十月怀胎，瓜熟蒂落才是自然规律，水果长在她应季的岁月里才是最好看的模样。

在江南，最早是草莓、枇杷、杨梅相继上市。回回看到桔子树、枇杷树，脑海中总会跳将出“枇杷花开吃桔子，桔子花开吃枇杷”这句，不晓得这算不算老话。枇杷当属太湖东西山的白玉枇杷，有着太湖烟雨的滋润，也就有了令人爱不释手的风情。名称的叫唤上，也有一种温情。在吴语的细软甜润中，玉与肉有着相同的发音，曾以为枇杷剥开后有着温润莹白的果肉，理所当然地把村妇提篮叫卖的白玉枇杷听作白肉枇杷，老妇指着手腕上的玉镯，“是碟个‘玉’哉”，柔曼婉转，深情款款。

到摘吃杨梅时，果农会囫吞几粒核下肚，把肠胃边边角角里的诸如毛发之类的垃圾卷出来。“红实缀青枝，烂漫照前坞”。烂漫的杨梅，一下子蜂拥而至，吃多了，牙齿都会浮起来。将暂时吃不了的新鲜杨梅用盐水浸泡了，用冰糖熬了，加白糖拌匀了，制作成杨梅酱或杨梅汁冰冻，杨梅的饱满口感便绵长维持起来了。

夏日的桃，当属最性感的水果，是桃之夭夭，灼灼其华的烂漫延续。娇红着脸，吹弹即破，抖音上有人脑洞大开，恶作剧般给它套上丁字裤，果真像极了粉嫩嫩的小屁屁，让人心旌摇曳，而且好吃得很，咬一口，蜜汁四溢，有时一只就能管饱，只是没有了旧时那种属于桃子的味道。旧时的桃，唤作毛桃，从毛茸茸的小果子起就眼巴巴盯着，熬不住馋劲，摘下，硬硬的、青青的、涩涩的，却依然皱着眉头啃得欢。现在那些长得婴儿脑袋般大的桃，不知是怎么培育出来的？这样俊秀的桃，装箱自然也就很秀气，一箱六只、八只的，讨巧的数字，箱子自然也十分的讨巧，十分的桃红柳绿。

旧时夏日的瓜果，当数农家菜园里的那些黄瓜、菜瓜、香瓜、番茄，既当菜又当水果，是当爹又当妈的角色。

农忙归时，夕阳把西天染成深深浅浅的姿色，粉紫、嫣红、浅绯、淡金……有蜻蜓在瓜架子、草棵子里高高低下地飞，振动着透明的翅膀，嘤嘤嗡嗡，甚是自得。疲倦的农人顾自去菜园子摘根黄瓜，无心洗，衣腰上一擦，就那样顶花带刺毛喇喇地啃起来，咔嚓咔嚓，跑出一嘴的清爽。

黄瓜长老了成肉黄瓜，或者，肉黄瓜本身就是黄瓜的一个旁枝侧叶。黄黄的皮，胖嘟嘟圆滚滚的身子，刨皮刮籽，削块入锅，适合红烧。农谚说：“黄梅到，籽虾跳。”梅雨季节横空出世的肉黄瓜红烧籽虾，那是眉毛也要鲜掉的一道好菜，汤汤水水都可淘淘饭吃个精光，还舔嘴落索意犹未尽。都说肉黄瓜是“轧大淘”，也就是抱大腿傍大腕的意思，肉黄瓜与虾

啊肉啊勾肩搭背，好吃入味的就全在黄瓜上，这个“轧大淘”轧得相辅相成、相得益彰，把这“大腿”“大腕”的娇骄风头秋色平分。

菜瓜，除了拍点葱姜爆炒，农人还喜欢腌在自制的黄豆酱、甜面酱里，农忙归来，一碗麦粉薄粥，一根酱瓜，忽落落下肚，力气就又都回来了。

江南的香瓜，进化到现在，不知是不是就是那雪里瓜，如秀气的村姑，水灵灵嫩生生的。喜欢挑那种瓜蒂处香喷喷的，买了放屋里，散发出清甜的香味，比空气清新剂还好。

还有一种味道，让人欲罢不能的，就是番茄味道。小时候，番茄叶茎间散发出浓浓的鲜清腥味，泛着乌光，醃醃的、茸茸的、幽幽的，慢慢浸润你、包裹你，让你的五脏六腑妥妥帖帖、舒舒展展。这味道，连同随意摘一个擦一擦咬一口的甜甜酸酸，熟悉而顽固地锁定成童年的一个姿态。

金铃子，形似过熟的苦瓜，长得金黄金黄，甚好看。这金铃子不知该不该算水果，掰开只吸内里的瓤肉，裹着核的薄薄的那一层，血滴子般，鲜红鲜红的。肥厚的外肉就不足惜地扔了，委实奢侈，怎么就不可以像苦瓜一样炒炒拌拌了呢？

农村的夏日，哪家门前屋后有葡萄架，便是纳凉的好去处。阳光透进来，细细碎碎的，金针银簇般，织出些些缕缕的凉意。听老人说，葡萄易招蛇，想着那虬乱的枝条下若真的盘一条蛇吐着信子，头皮立马炸起，汗毛凛凛的，脊背上簌簌地起一层小粒子。所以，在我的庭院花圃梦中，葡萄从来不被列入。

西瓜，那时候几毛钱一斤，家里要囤上上百斤，一个个圆溜溜地挤在床底下。用井水冰镇了，是乘风凉的佐物。用勺子挖了吃是最奢侈的，一般总是剖开再切成一瓢瓢。记得夜晚，热得睡不着，窗外的知了和虫子叫得人烦躁，这时候，总要找点事干干。惦念上床底下的西瓜，挑一个小一点的，一剖两，和姐各捧一半，用勺子挖得酣畅淋漓又胆战心惊，瓜皮是一定要“毁尸灭迹”的，虽然那时的西瓜皮都会收起来，腌了或炒炒或晒晒，搭粥搭饭总归都入肚。阳台对面是一中的操场，沿墙长满了割人藤，牵丝攀藤的很是密集，瓜皮掷过去，惊得那喧闹的虫鸣一下子噤了声。每年，那一沓儿的草就特别油亮茂盛。

水果总归是喜欢，定要说不太喜欢的，点点戳戳可能属香蕉。还是小小孩时，一个冬日里，被母亲带去县城，母亲买了香蕉，那是我第一次看到。江南农村的田院从没长过这样的水果。剥了皮，想着怎么网着丝丝缕缕的纱线呢？一口下去，软嗒嗒腻滋滋，无滋无味的，张口一吐，头上就挨了一记毛栗子：“个小贱人，省把你吃则，作兹作落……”忽地一股冷风袭来，呛得眼泪水在眼眶里打转。几十年过去了，香蕉时常与那颗裹着冷风的毛栗子相逢，在记忆深处，冷不丁地痛一下。

如今，天南海北，世界各地的水果，只要有钱，都可以买到。年深日久，一些味道变了，一些长在记忆里，没有变。也许，是永远变没了，或者不变的也就不再变了。

风物

琴溪河与琴鱼茶

芮海林 文

不久前去安徽泾县，中午，东道主盛情接待我们。上菜中，主人热情地为每人送上一杯用琴鱼泡的茶。当时我们很惊讶！心里琢磨：琴鱼还能泡茶？好喝吗？谁知呷上一口，哇！那可口的鲜味、入鼻的清香，满目“游动”的鱼儿，令人叫绝！我们一边品尝着琴鱼蒸鸡蛋，一边慢饮着琴鱼茶，聆听东道主讲述琴鱼茶的故事。

琴溪河距县城近10公里，清流涓涓，自古即为风景名胜。岸边有琴高山，还有“琴高炼丹”“控鲤升天”的遗址与美妙传说。琴高山自唐宋以来有数十处石刻，经千百年风摧雨蚀，至今仍有部分未被磨灭。清康熙年间陈孝所书“仙峰”二字，字大盈丈，清晰如初，神韵不减。

琴鱼茶中的琴鱼，来自泾县的琴高山下的琴溪河。琴溪河像一条玉带镶嵌在皖南泾县东部群山之中，它的上游分东西两道支流，东支流称汀溪，源出宁国西部梅岭（海拔975米）、高峰（海拔1144米）之间，经板桥、汀溪、蔡村，汇入琴溪，河长42.5公里；西支流称漕溪，源出泾县东南黄山（海拔1174米）北麓，经五万坑、青山，至琴溪桥合东支，河长30.5公里。两支流汇合后，向西于琴溪（赤滩）注入青弋江。琴溪河以东支流汀溪为正源，河道全长46.5公里，流域面积444平方公里。琴溪河像一位慈祥的母亲，用自己甜蜜的乳汁，滋润着泾川大地几十万儿女。

琴溪河畔，峰峦叠翠，千岩争秀，气候温和。人们发现，琴高山下的琴溪河水，清澈见底，幽香味甜。琴溪河水产丰富，其中奇独地出产一种小鱼——琴鱼。这种鱼，长相奇特，长不过寸，虎头凤尾，身呈银色，口角处还有两根“龙须”。每年清明前后捕之，产量很少，世所罕见，为历代贡品。制成鱼干，可佐茶或烹用。

在主人家我们手捧晒干后的琴鱼，它颜色变了，酷似青绿茶叶，放在嘴里一嚼，脆中带绵，满口淡淡幽香，肉鲜味美。主人将干琴鱼放入玻璃杯中，随着沸水冲泡，杯中腾起绿雾，清澈茶汤中的琴鱼“死而复生”，个个头朝上、尾朝下，摇尾游弋，如在戏水，情趣无穷。

说到琴鱼，还有一段小故事呢。相传，秦代有位隐士琴高，在泾县境内的一座临水山上炼丹，丹成后自“隐雨台”升仙而去，其丹渣倒入岩下深潭，即出一种鱼来，名琴鱼。传说毕竟是传说，但令人奇怪的是琴鱼只生长在琴溪河中一段不足5公里长的水域，每年农历三月三前后，这一带农民用特制的三角密网或鱼笼将琴鱼捕捞上来，趁着鲜活放入沸水中，其实这种沸水是已提前放入盐、糖、桂皮和茶叶等调味品熬成的汤汁。一等到鱼煮熟后，马上捞起来，放在箴匾上晾净去湿，再用木炭火烘干，琴鱼干就制成了。据了解，琴鱼产量有限，每年只有1200公斤左右。

琴鱼早在唐代就享负盛名，是皇家贡品。唐代诗人杜甫在《白小》诗中云：“细微波水族，风俗当园蔬。入肆银花乱，倾箱雪片虚。”宋代诗人欧阳修在《和梅公议琴鱼》诗中称：“琴高一去不复见，神仙虽有亦何为。溪鳞佳味自可爱，何必虚名务好奇。”诗中赞美琴鱼的色、形、味，充满了神奇的色彩。宋代诗人梅尧臣对家乡的琴鱼更是一往情深：“古人琴高者，骑鱼上碧天。小鳞随水至，三月满江船。”

晚上，全家人围在电视机前，一杯琴鱼茶或一碟琴鱼干，比嗑瓜子有趣，也更有营养。



山中玉龙

摄影 一千度