



# 夏至： 道是无晴却有晴

□重庆晨报特约撰稿 余明芳

夏至是夏天第四个节气，“夏”是盛夏，“至”是极致，天会越来越热并达到“三伏天”“桑拿天”指数的峰值。“夏九”跟冬天的81天“数九”相呼应，“一九二九”不太热，“三九二十七，出门汗欲滴；四九三十六，浑身汗湿透；五九四十五，炎秋似老虎”，没有最热，只有更热。

夏至，早水稻扬花，5至7天之间，从上午9点到下午2点，每株单穗依次完成两到三百朵开花的使命。水稻花十分微小，外稃跟叶子同绿，花药白色，低调得不像花的样子。每朵稻花开1个小时，抓住时机全部开放方成为厚重的“谷吊子”（谷穗的别称），反之则成轻飘的秕谷。苞谷顶端的天花像倒立的绒毛扫帚，中间旁侧的棒子挂出瀑布般的粉嫩花丝，蝉开始唱“胡子挂起”，上午9至11点，下午1点到3点，风过时天花相互触碰，簌簌抖落淡黄花粉，花丝飘动柔顺的裙裾欢快承接。

稻花和苞谷花都分男女。一边拔节，一边授粉，一会儿需要阳光，一会儿少不得雨水。夏至破译了稻谷和苞谷古老神秘的心灵密码，派出太阳雨和霓虹助阵，风、自身和人都在关键节点牵线做媒。前一秒风和日丽，下一秒乌云聚集，在田埂两边摇穗授粉的两个人，一个迷蒙在晶莹雨帘与梦幻彩虹里，另一个惊讶在反差与矛盾的美感中。“大雨隔田坎”“道是无晴却有晴”，太阳雨来也匆匆，去也匆匆，穿红衣的女子在田埂上跳芭蕾一样跑过去送斗笠，天却完全晴了，空气中充盈着泥土、青苗的清新气息，似乎连人的眼睛都洗得干干净净。

夏至，北回归线呼唤着太阳一路向北，离我们最高也最远。正午的北回归线，“立竿无影”，如果恰好你站在那儿，会不会想到影子陡然离你而去的原因，是替你向家的方向逃逸？“夏至至长”，旅行的太阳感应宇宙的指引，直射地面的位置逐渐一线线向南归来，白天由此一线线变短。那些旅行的故人和梦想，有没有捕捉到故乡的讯息，在零度的北回归线决然回返。家乡啊家乡，无论相见或不见，总在一线线靠近。北回归线，一道圆弧，出发、回归、循环，终点与忧伤。

“背时娃娃，死哪儿去了？”太阳雨的小河边，一堆堆灰蓝黑分不清颜色的细娃儿衣裳旁，母亲的怒吼像炸雷追踪，老汉的细竹条子像冰雹肆虐——癞克宝（蟾蜍）躲端午，躲一会儿是一会儿，黑鳢鱼样的细娃儿不敢上岸，面对面接受大人的“亲切交流”。“短命鬼”“收账的”，小时候，父母发起狠来，像吐枇杷籽儿一样丢给我们难听的称呼。取大名小名都很随意，飞的跑的田里长的都可以，麻雀子、狗娃子、木娃子、水娃子、香女子。与大自然分不清你我的孩子们，并不是独立的自己，而是儿孙、兄弟姐妹的群像。长辈总不会错，他们在顺从中对抗，林子一个人钻过，把苞谷胡子编成麻花辫，偷偷下河里呛过水后学会“狗刨式”凫澡，爬桐子树脑瓜摔出血口子悄悄抓一把灶膛草木灰遮住，吃马桑

泡中毒被灌猪粪水催吐。

这些叛逆和偷乐都不要让爹妈知道，他们会真打和真骂。可是挨打受骂还受伤的娃子们皮实、健忘、快乐、自立、知恩，在险象环生中悄悄长大。童年的河弯曲而狭小，他们像小蝌蚪，游过水草的密室，以为自断尾巴上岸便可腾空跳跃，最终却回归稻田，为庆丰年合奏蛙声一片。

夜里，呦呦鹿鸣仿佛就在窗外。爸爸翻出油渣子样的老书照本宣科，“鹿角解，蝉始鸣，半夏生”。描绘夏至到林间，不但能捡到菌子，要是运气好到家了，就能得到挂在树枝上的鹿角呢，泡酒是神仙来了也不肯上交的好药。妈粗着嗓门说，哪个不听话一个人钻林子，非把屁股打开花走不得路。那是多么有诱惑力的山林，橘红的枞树菌、锈绿的绿豆菌、金黄的刷把菌、灰色的喇叭菌；那该是何等的好运气，可惜了没有角的鹿会怎么样呢？爸爸并没有解释，在下一个夜里接着讲红毛野人吃小孩的故事。妈妈总是固执地限制与阻止，不准光肚皮睡在露天坝，流大汗后不能喝凉水。父严母不静，莫名的兴奋和压抑，夏至的夜，特别的夜。

直到长大离开家，皮糙肉厚的娃子们并没有等到妈妈“心肝宝贝我爱你”这些话，变得大大咧咧。也许，在他们不会说话、不能记事的时候，妈妈说过，还唱过自创的摇篮歌呢。生活如此沉重，娃娃本是负担和赠品，疼爱远远淡于责任，那些蜜一样的话，那时的爸妈，没有时间和条件说出口。

带着童年的缺陷，他们有了自己的孩子，获得对的机会、开口讲道理的能力，也惧怕起曾经撒野的山林、河流、道路。菌子长出来的时候，林子里的霸主是毒蛇、恶蜂、棕熊、野猪、蚂蟥；挥汗如雨的时候，山溪水易涨易落，前一秒温柔宁静，下一秒浊浪滔天，它们带走的人再也回不了家；山路、平路、大路，每一条路上都承载过跌伤的生命。所以啊，父母还有一个名字叫害怕，认为自己不打不骂，生活会奉上加倍的鞭打；“睁眼瞎”的他们不打不骂，捧不出知书达理的娃娃。虽然存在误解与隔阂，时光自然会慢慢解答。

夏至又至。夏至的夜，八十岁的老母轻声责怪六十岁的孩子，小时候的黄荆条子隔着单衣还是能打得出血，你傻呀不躲也不哭。孩子静静回答，“家鸡打得团团转”，父打子不羞，你现在看我错了，我还要给你找条子递到手上呢。有父母有家，挨点打，算什么啊。

## 舌尖上的 南瓜花

□重庆晨报特约撰稿 马珂

入夏，菜园中肆意蔓延的南瓜枝藤上，一朵朵丰盈的南瓜花开得格外热烈。金黄的色彩，不仅为绿意葱茏的自然环境增添了耀眼的亮色，同时也是大自然馈赠给我们的天然珍馐。

清炒南瓜花是最能保留其原始风味的烹饪方式，将其去蕊洗净沥干水分，锅中油热后放入蒜末爆香，再将南瓜花倒入锅中快速翻炒。待花瓣快熟时加入盐和调料，一道清爽可口的美味便可出锅，食之让人回味无穷。

南瓜花汤则是一道做法简单却味道鲜美的汤品。在锅中加入适量的清水，放几片生姜。水开后将南瓜花倒入锅中，用勺子轻轻推动，让花瓣充分煮熟。加入适量的盐和鸡精，再淋上几滴香油，一道清香柔滑的南瓜花汤即可出锅。南瓜花汤不仅能消暑解暑、降温下火，还能补充人体所需的多种营养，是一道不可多得的健康食品。

父母健在的年岁，工作和生活长沙的我们，每个周末都驾车去离家不远的山鹰潭度假区休闲。因常到一处名为“花语小院”的农家乐歇脚，店老板便把我一家认做“亲戚”。小两口称我父母为“姨父姨母”。每回我们都会带些礼品送给他们，夫妻俩也很是热情，招呼我们落座后就忙着上茶上瓜子，言语里饱含亲切感。

农家乐的周围是一圈菜地。夏日里，生机勃勃的南瓜藤上开满了黄灿灿的花朵。南瓜藤和南瓜花，都是我们一家人喜爱的的美食。饭前我们先从老板喂养的土鸡中买下一只让其处理，然后自己去菜地采摘鲜嫩的南瓜藤叶和花朵。细心地剥去藤叶上的丝蔓，去除花朵里的花蕊，待老板为我们烹制的土鸡和其他菜品上桌后，由我掌勺烹饪自采的南瓜藤叶和花朵。先把剁成碎末的藤叶放少许油盐用清水煮熟，端上餐桌再清炒一大盘南瓜花，一家人便围坐在餐桌旁大快朵颐。那种亲切和谐的情景，至今历历在目，仿佛如昨。

我是在乡村长大的孩子。入夏，屋前屋后一蓬蓬繁茂的南瓜藤上开满一朵朵的南瓜花，引得蜂蝶绕花飞舞。村里的小伙伴们拿着竹竿和麻线做成的钓竿，在麻线一头绑上南瓜花，就一字儿蹲在田埂上，手里一上一下掂着竹竿钓田鸡。晚餐前，我将杀好的田鸡交给奶奶。奶奶去菜园摘回一点辣椒和紫苏，夏日的餐桌上便多出一道下饭的美味。

奶奶是位巧手的老人，对南瓜花的烹饪颇有讲究。凉拌南瓜花是她常做的清凉小吃。将花朵去蕊洗净放入开水中焯烫一下，捞出后倒进冷水中过凉，让南瓜花保持脆嫩的口感。过凉的南瓜花沥干水分放入一只大瓷碗中，加入适量的辣椒蒜末以及盐和酱油搅拌均匀，口感爽脆、带着微微辣味和酸甜口感的凉拌南瓜花就制作完成。夏日里吃上一口，既能开胃又能去火，让人食欲大增。

奶奶最拿手的是南瓜花煎饼。这是一道将南瓜花与面粉完美结合的佳肴。南瓜花洗净切丝放入碗中，加上面粉后打入一只鸡蛋加水搅拌，让南瓜花丝、面粉和鸡蛋充分融合，形成浓稠的糊状。油热后用勺子将面糊舀起放入锅中，摊成一个个薄饼小火慢煎，待一面煎黄再煎一面，熟透后起锅装盘。煎好的南瓜花煎饼香脆软糯，吃上一块满口留香，给我的童年生活留下无尽乐趣。

去年初，我在长沙市郊的一处农场租下几块菜地，利用业余时间种植蔬菜，节假日过起陶渊明似的农耕生活。今年春季，我和上高中的女儿除在地里栽种多种时令蔬菜外，还在地边种了不少的南瓜。时下正是藤蔓尽开南瓜花的时节。女儿放学回家的周末，我就带她驾车去菜地采摘鲜嫩的南瓜花朵。

南瓜花酿肉是女儿的最爱。回到家里，我们就一起动手制作周末美食。将洗净去蕊的南瓜花瓣轻轻展开，使其形成碗状。再将腌制好的肉馅小心地填入南瓜花中，并让花瓣轻轻合拢包住肉馅。锅中油热后，将南瓜花肉包轻轻放入小火煎炸，至两面金黄后装入盘中。然后放入蒸锅蒸十五至二十分钟，让肉馅熟透。

出锅后的南瓜花酿肉既有南瓜花的清香，又有肉馅的鲜美，是一道色香味俱佳的美味佳肴。

南瓜花的吃法虽种类繁多，却始终离不开一个“鲜”字。许多人吃的不仅是它的味道，更是一种田园情怀。当人们在钢筋水泥的城市里，吃到这带着泥土气息的花朵时，仿佛瞬间回到了乡间，看到了爬满青藤的篱笆，听到了蝉鸣蛙叫，闻到了泥土和草木的芬芳。

南瓜花，这看似平凡的花朵，不仅丰富了我们的餐桌，更给我们的生活增添了一份诗意和情趣。

