

南瓜

“宅前屋后多空地，稼穡难成种南瓜。”印象中，庄稼人就没有在正儿八经的田里种过南瓜。

清明前后，种瓜点豆。墙根院角、河堤堰坝、山坡地头，只要有一小片空地，随意刨几个坑，丢几粒种子，南瓜就有了安身之所。

南瓜命“贱”，不需要怎么打理，雨水一浇，阳光一照，一颗小芽很快便抽叶长藤，在春风中肆意疯长。它们爬上土墙，跃过堤坝，占领山头，抢占大片地盘。那架势，大有吞并整个村庄之势！

掐尖、打枝、压藤。庄稼人要的是瓜，自然不会让南瓜藤任性霸道。

偶尔，有虫子侵扰，撒一把生石灰在南瓜叶上，虫子纷纷逃跑，南瓜兀自茂盛，叶子长得像猪耳朵，花开得像喇叭。

南瓜长得没心没肺，活得潇洒自在，不管别人是否待见，只开自己的花，结自己的瓜。

小时候，在乡下，哪个孩子长得憨厚敦实，常被婶子们笑骂“长得像个南瓜”。嘴上这么骂时，心里满是喜欢！

在农村，没有人拿南瓜当回事儿。西瓜结了，当宝贝儿似的，搭个瓜棚专门看管。南瓜结了，结了就结了呗，由它自己长去。反正家家有的

是南瓜，也不会有谁去惦记。

盛夏，新米没有出来，面粉成为主食。母亲沿锅边贴一圈汽水粑，在锅底放几瓢清水。一个大南瓜切成两半，掏去瓢，洗净扣在案板上，切成半寸来长的大块倒进锅里。汽水粑蒸熟了，锅底的南瓜也煮成了糊。撒点盐，一人盛一大碗。手里攥一只鞋板大的汽水粑，端着碗南瓜汤，找个清凉的地方去吃。廊檐口、柳荫下，或蹲，或坐。乡下人没那么多讲究，怎么舒服怎么来，这一点很像南瓜。如果想找人说话，端着饭碗就串门去。家家户户餐桌上都一样，一盆南瓜汤，一笕箕汽水粑。

前几天妻子从菜市场买回一把南瓜尖，清洗后清炒。舌尖上那抹清甜，瞬间把我的心捞回了故乡！



◎徐晟(湖北安陆)

夏日野蔬 马齿苋

在乡间，赤茎绿叶、肉质肥厚的马齿苋堪称夏季野菜之王，以“耐旱晒不死”而著称。马齿苋是一种比较通用的称呼，也是学名，缘自它的形状和特性——据《本草纲目》记载：“其叶比并如马齿，而性滑利似苋，故名。”

马齿苋的别称很多，融合了形态特征、功能品质等因素，运用了拟物、摹描、谐音、方言和褒贬等方式，有雅有俗，亦庄亦谐，譬如马踏菜、马食菜、马齿菜、瓜子菜、指甲菜、安乐菜、五行草、五方草、马齿龙牙、九头狮子草、母猪乳、长命菜、长寿菜、心不甘、报恩草、死不了、胖娃娃、麻绳菜等。

在野菜家族中，马齿苋是极具鲜明个性、生命力泼实顽强的一种，彰显了坚韧的草根本色，乡间又称之为长生菜，可谓名副其实。且不说它从不苛求土、水、肥、光等自然条件，仅其耐旱抗晒的品质就足以让人惊叹。水灵灵、嫩生生的马齿苋，看似纤弱，性格却像极了吃苦耐劳的村姑，没有一丁点娇气。针尖大小的黑种子，担负着繁衍后代的重任，在贫瘠的土地上依然能够顽强生长。乡间移栽马齿苋，常用扦插之法，随便掐一枝马齿苋插入土中，即便不浇水不施肥，它也能扎根生长。

吃马齿苋的最佳季节是夏天，此时的马齿苋叶厚株大、饱满翠绿、营养丰富，是时令野菜中的上品。马齿苋的吃法有很多，可凉拌可粉蒸，可热炒可煲汤。最简单的吃法是凉拌，将新采的马齿苋用水洗净，放入热水中焯烫后，浇上蒜泥等调料，味道鲜美，实乃佐饭妙品。当然，用马齿苋做馅料包饺子、蒸包子，或摊菜馍、做菜饼，味道也是极好的。马齿苋还可晾干储存起来，等到冬天吃干菜。

草木的乡村是中草药的宝库。在缺医少药的年代，先人们凭借这些卑微的草芥，医治着身体上的伤痛，升腾起与大地搏斗的勇气，得以一代代繁衍生息。其中，马齿苋就是一味天然良药，全株皆可入药，有清热解毒、散血消肿、除湿止痢、利尿润肺、止渴生津等功效，内服外敷各具其功，可治疗和预防痢疾、百日咳、疮毒疔肿、蜈蚣咬伤等40多种疾病。乡谚曰：“夏天常吃马齿苋，一年无病又无害。”民间常将马齿苋汁液煎后加少许白糖当茶饮，可预防和治疗痢疾、肠炎、腹泻等疾病，故而马齿苋又被唤作长寿菜、长命菜。

不过，世间万物均有两面性，马齿苋亦是——灾荒之年，赖以果腹立下疗饥之功，缺医少药之时，普度众生治病救人无数；但其毕竟是寒凉之品，味道虽好却不可过量食用，否则会伤及脾胃，脾胃虚弱者及孕妇更应忌食。

◎梁永刚(河南平顶山)

冬瓜夏日滋味长

去一个山村采风，山村悬在半山腰，本是炎炎夏日，到了村子却凉意嗖嗖，山透迤葱绿，林遮天蔽日，雾霭自高处氤氲着，连着蓝天白云，好像头顶就有可以拧出水的湿毛巾。

石头堆砌的台阶上，见一老太太正欲把削下来的冬瓜皮放进垃圾桶，我慌忙向前阻止她，老太太纳闷，我说扔了挺可惜，就留给我吧。晚上回到家里，我挽起袖子进了厨房，把从山村带回的冬瓜皮洗净，小的保留，大的改刀，使之成为适口的片状，蒜拍碎，辣椒切小片。锅烧热，入油，放蒜和辣椒稍作翻炒，迅速滑入冬瓜皮，快速翻炒几下，出锅。那晚家人吃得很开心，筷子开始“打架”，一盘翠绿的冬瓜皮瞬间消失了，妻子高声嚷道：“老公，继续啊！”她那意思，明晚餐桌上还必须有盘清炒冬瓜皮。

冬瓜在乡下算是“贱”物，家前院后都可种植，我家的后院有半亩地，每年会在大蒜地里套种冬瓜，麦子收割完了，开始挖大蒜，蒜头收到家里，蒜地也挖了一遍，此时的冬瓜还是小胳膊小腿，挖过的土经太阳暴晒，就变得酥软，只等一场雨的到来。夏日雨水多，小胳膊小腿的冬瓜就开始奔跑起来，藤蔓很快占领了空地，绿色遮住了黄土。秋天一到，藤衰叶败，冬瓜像长了膘的肥猪，趴在田里一动不动，等着收获。

母亲常说：“园里的菜都有它们最好的时光，错过了再吃就没那个味儿了，春天是韭菜最好的时光，夏天则是冬瓜最好的时光。”夏天，常把人

们的食欲都热没了，吃啥都不得味儿，每到这个季节，母亲总是隔三岔五地做冬瓜给我们吃，过去物质匮乏，母亲就把冬瓜切成肉片状，红烧，红红亮亮的冬瓜片，堆在粗瓷大黑碗里，一家人吃得津津有味。有一次，姐姐觉得冬瓜红烧没啥难的，想在母亲面前露一手，姐姐炒好冬瓜后，加了很多水，盖上锅盖大火烧煮，结果吃饭时掀开锅盖一看，成了一锅冬瓜汤。母亲说，冬瓜水分足，红烧只需加少量水就可以了。自那以后，母亲进厨房时，姐姐总是跟在后面做帮手，她要把母亲烧菜的本领学到手。后来，日子过好了，一到夏天餐桌上依然少不了母亲煲的冬瓜汤，有时会加入鸭骨，放上葱花，冬瓜薄片似翡翠，入口清淡，润心养胃。

清代医家顾仲在《养小录》里，对于冬瓜的吃法列举了好多种，我最感兴趣的是煨冬瓜：“老冬瓜一个，切下顶盖半寸许，去瓢，子净。以猪肉或鸡鸭肉或羊肉，用好酒、酱、香料、美汁调和，贮藏瓜腹，竹签三四根，将瓜盖签牢。竖放灰堆内，则糠铺底及四围，窝到瓜腰以上。取灶内灰火，周围焙筑，埋及瓜顶以上，煨一周时(一天一夜)，闻香取出。切去瓜皮，层层切下，供食。内馔外瓜，皆美味也。”一天一夜，土法煨制的冬瓜，味道相互渗透，内荤外素，香味撩拨着味蕾，看着就让人垂涎欲滴，欲罢不能。

俗物不俗，用在冬瓜上应该是最合适不过的了，炎炎夏日，冬瓜那股子清凉的滋味，总是缭绕在人们的味蕾里，悠长悠长的……

◎张新文(江苏昆山)

