



花生之香

◎吴军

有些花生虽然不显眼，但是，却并不自卑，在季节里使劲绽放着，比如，花生的花就是如此。在在阳光下，青青的花生株上，绽露出一朵朵鲜黄的嫩苞。清晨，露水晶莹，花生的小黄花上湿漉漉的。中午，花生那沾染着露水的小黄花在阳光下亮晶晶的。虽然花生不是高大的草木，却没有自惭形秽的悲观。花生的花虽然没有许多花朵的粉嫩和娇艳，但是，若是仔细端详，会发现花生的花有着更胜一筹的美。花生那小小的花朵，不起眼的黄，犹如金沙深埋的宁静。在乡间的田野里，看到红衣绿衫的乡村女子，挎了手工编成的篮子，在花生地里拔掉杂草，那种勤劳的模样极具迷人。

九月到了，秋意渐渐深了，床上的薄毯收了起来，换上了厚一点被子，却还是凉，尤其是在夜半时分，引人注目的是窗外那轮圆月的月光，沁人心脾的是花生的清香，让人思绪变得有些流连难舍。

清香亦醉人。这句话放在花生这里是极其恰当的。花生很是朴实坦然的，拔出花生秧，一个个的花生果满满地缀在根上。花生，成熟在清秋中，却将果实隐藏在根下，它的内敛和低调，与低调的人是极其相似的。

花生又名落花生、地果、唐人豆。花生虽然貌不惊人，却能够滋养身体、延年益寿。所以，民间又称花生是长生果，并且，人们习惯于把花生和黄豆一起称为植物肉、素中之荤。

花生成熟的时候，从地里拔出来碧绿的花生秧，将花生果一个一个地摘下，花生果是经历了春天与夏天两个节令而成熟的果实，把这带着泥土的湿润气息的果实带回家，放到向阳的地方晒干。

我的老家把收花生叫做出花生，出花生的“出”字用的非常巧妙。不是挖，不是拔，是出，让花生从地里出来。出花生，真的生动而美好。出花生其实是一件颇为有趣的事。奋力的挖出一棵花生，下面挂满了大大小小的花生果，大多数的花生果已经是外壳坚硬了，有的却还略嫌稚嫩，更罕见的是，有的花生果在地下竟然已经发芽了，那晶莹雪白的花生芽，仿佛是婴儿白嫩嫩的手臂一样迷人。新鲜的花生非常好吃，把花生皮剥下来，放在嘴里嚼上一口，满嘴的清香和甘甜，令人食之难忘。

我喜欢花生。每年当新鲜的花生成熟之后，我总是从城里回乡下老家去品尝。回来的时候，老家的姐姐和妹妹还总

是要让我带一些新鲜的花生。新鲜的花生放在屋子里，满屋子都是清香，怡人，醉人。我小的时候，奶奶把新鲜的花生放在芦苇编的席子上晒干，然后，剥下花生壳，就成了花生米。不用清洗，放在瓷盆里，一层花生米一层糖和醋，花生米和糖和醋相逢，那就是金风玉露一相逢，便胜却人间无数。最后，把瓷盆的盖子盖好，做成糖醋花生，做零食，做下酒的小菜，都好，或者是趁着花生新鲜时剥下花生壳，将花生米和小茴香、八角、丁香、良姜放在一起煮，就是水煮五香花生米，吃起来更香。

入了酒的花生米，更是颇有笑傲江湖的豪气。小小的花生米以柔弱之姿浸泡在浓烈的酒里，以自己的芬芳与灵性柔情似水地去拥抱着浓烈的酒。花生米入酒，成了醉花生。一个“醉”字，便弥漫出了醇香和飘逸之气。“醉”字真的是一种让人着迷的字眼。花生米如果是美人，酒就是英雄，花生米如果是佳人，酒就是豪杰，两者演绎出的是一场激情荡漾的华美之戏。酒气洋溢出的是酣畅、恣肆、深邃，花生米的清香则是柔和、低婉。

从乡下到我现在生活的小城，一次次和花生相遇，在饥寒的时候，被小饭店里飘着的醉花生的香气牢牢吸引住。当店主人揭开锅盖，将香气扑鼻的醉花生放入白净的菜盘子里，不消片刻，我的嘴里已经尽情品尝到了醉花生的美妙滋味，感觉清香可口，暖胃暖心，整个人似乎已经醉了，飘然如仙。

我也喜欢水煮花生。我住的小区附近有一个固定的卖水煮花生的摊子，摊主是一位老人，操着一口我乡下老家的方言，额头上是一道岁月的沟壑。每次去买水煮花生，远远的就看见他在微笑，像一个可爱的孩童。每次买完，老人总是又抓起一把花生，真的生动而美好。出花生其实是一件颇为有趣的事。奋力的挖出一棵花生，下面挂满了大大小小的花生果，大多数的花生果已经是外壳坚硬了，有的却还略嫌稚嫩，更罕见的是，有的花生果在地下竟然已经发芽了，那晶莹雪白的花生芽，仿佛是婴儿白嫩嫩的手臂一样迷人。新鲜的花生非常好吃，把花生皮剥下来，放在嘴里嚼上一口，满嘴的清香和甘甜，令人食之难忘。

我喜欢花生。每年当新鲜的花生成熟之后，我总是从城里回乡下老家去品尝。回来的时候，老家的姐姐和妹妹还总

是要让我带一些新鲜的花生。新鲜的花生放在屋子里，满屋子都是清香，怡人，醉人。我小的时候，奶奶把新鲜的花生放在芦苇编的席子上晒干，然后，剥下花生壳，就成了花生米。不用清洗，放在瓷盆里，一层花生米一层糖和醋，花生米和糖和醋相逢，那就是金风玉露一相逢，便胜却人间无数。最后，把瓷盆的盖子盖好，做成糖醋花生，做零食，做下酒的小菜，都好，或者是趁着花生新鲜时剥下花生壳，将花生米和小茴香、八角、丁香、良姜放在一起煮，就是水煮五香花生米，吃起来更香。

入了酒的花生米，更是颇有笑傲江湖的豪气。小小的花生米以柔弱之姿浸泡在浓烈的酒里，以自己的芬芳与灵性柔情似水地去拥抱着浓烈的酒。花生米入酒，成了醉花生。一个“醉”字，便弥漫出了醇香和飘逸之气。“醉”字真的是一种让人着迷的字眼。花生米如果是美人，酒就是英雄，花生米如果是佳人，酒就是豪杰，两者演绎出的是一场激情荡漾的华美之戏。酒气洋溢出的是酣畅、恣肆、深邃，花生米的清香则是柔和、低婉。

故乡的酸梅熟了

◎杨全富

也许，在远古时代，雪域高原的边沿，有着一神奇的力量，将山川聚集到一起，阻隔了与平原之间的联系。于是，在一座座环形隆起的山脉里，与河谷拥有相同走向的众多河流以及这条发源于阿尼玛卿山的大渡河滋养的万千风物，便尽皆在梅花状般的手掌之间。形成了独一无二的地形地貌，也因此孕育了不同的风土人情及自然风貌。

七月，本来已是花谢果满枝的时节。不过，也有一些花开迟暮的树木集聚了一春力量之后，忽然间将花朵缀满枝头，季节仿佛倒回，仿佛又回到了春日百花香的季节。而那些在初春时节开放的牡丹、蔷薇以及寨子里的苹果花、梨花等早已是花落碾成泥，多了许多大小不一的青皮果实，静静的等待着成熟。

端午之后，在这条峡谷之中，酸梅树是丹巴山林里所有树种中最引人注目的主角之一，它有着太多的味道和故事。在幽深的峡谷之中，它就潜藏在山林间。七月份，雨水突然增多。干热河谷气候的山谷里，酸梅果会缀满枝头。虽然能食用，不过因其酸味浓，几乎无人敢去尝试。不过采摘之人却无视酸味，采摘后，用来制作酸梅酒。其味酸甜可口，成为了故乡嗜酒人士的最爱。酒虫们美其名曰“饮料”。因为有了这样的雅号，可以开怀畅饮，不至于被别人戳脊梁骨。后来，人们从中医那里得知，酸梅有益肝养胃、生津止渴、中和酸性代谢产物等功效。为此，泡酒之风更是盛行，喝酸梅酒之人也就增加了许多。

腊月间，山坡上，就能看见酸梅树上许多白色的花朵次第盛开。在寒风阵阵的季节里，悄无声息的隐忍，终于将生命之光在枝头肆意的绽放，在于无声处之间修炼成了平静和豁达。到了七月下旬，丹巴峡谷之中的酸梅就进入了成熟期，开始由青转黄，像山风一样，以一种稳重的步伐，从山脚开始，一直蔓延到整个山林之间，最后到达山顶，也就完成了从鲜花盛开到果实成熟的一段旅程。十几天时间里，郁郁葱葱的山林之间，黄色的光泽闪耀其间。虽然花朵早已零落成泥，花香也早已散去，不过，这些黄色的果实再次散发出一种醉人的芳香，将花香延续，将生命延续。

这是一个生命张扬的时刻。为了能在这时盛装出场，从上一个七月开始，它们就做好了生命再次轮回的准备。是的，上一个七月，当山上的酸梅还是青皮之时，山底的酸梅果由绿变黄，直至深黄，最后掉在地面上，发出一阵阵叹息声。宛如一个曾经在讲台上挥斥方遒的师者，当离开讲台的时候，虽然内心深处有万般的不舍，也依然挥手告别。因为这是一个特定的规律，与生命、时间有着太多的关联，这是对生命的尊重和某种特定法则的遵循。隐藏这生命成熟的深黄色，是酸梅用生命造就的果实，也是酸梅集聚起自己所有的力量，发出生命的呐喊，直至将生命回馈给自然。于是，风吹过，那些熟透了酸梅啾啾啾啾落在地面上，洒落一地，惊起林间觅食的鸟雀。

不管家中有无嗜酒之人，故乡的人们总会在这个时节里提着各种袋子，赶着季节，追逐着果实的色彩，从山脚一直追到了山顶。在偌大的树林里，到处都有了人们的欢呼声，因此多了许多生气。有的碰上了酸梅的绿，暗暗的记住这里的地形地貌，以便于下次再来。有的遇上了酸

梅的深黄，自然放下背篓，捡拾掉落在地面上的酸梅。如果不够，需要找上一根长长的棍子，伸进树丛里，对着枝间的酸梅轻轻的敲打。酸梅便像雨点似的从空中掉落下来，跌落在地面上，被眼疾手快的人们捡起来。一袋装满了，凑在鼻尖，再深深的吸一口气，让这芳香之气在肺腑里游弋。也有小孩看着诱人的果子，迫不及待的咬上一大口。没想到那一道酸味刹那间穿透了自己的味蕾，孩子们皱着牙，大人们则哈哈大笑，树底下便多了许多的欢乐。有的小孩则在大人的鼓励下，爬上了眼前的这些酸梅树，颤颤地伸出手，摘几颗酸梅，丢给在树下仰头张望的父母，换来父母的赞许。

在酸梅树上，酸梅果最招松鼠的喜爱。在这多果实的季节里，这些松鼠也是挑挑拣拣，专门选择那些大颗的酸梅果。在根部咬上一口，酸梅便掉落在地上。而松鼠并不急于从树丛间跳下来，而是选择继续寻找，不断地扔下果实。于是，树底下便多了许多偷食的松鼠，快速的将酸梅肉吃掉，将果核装进嘴里。不一会儿，两腮鼓鼓囊囊的，满载而归，隐藏在巢穴里，为冬日的储粮做好准备。

酸梅，虽然果肉极酸，却能得到人们的青睐，我想这是其独特的香味和其具有的隐忍而被人们所接受的缘故吧。在滴水成冰的季节里，当世间里的许多植物都在深冬里蓄积能量、沉沉入睡的时候，它却将张扬的生命暴露在严寒里，才让诗情画意在文人墨客心中迸发，有了“墙角数枝梅，凌寒独自开”“瀚海阑干百丈冰，犹有花枝俏”等绝妙诗句在人间传颂。

丹巴的酸梅常与乌泡儿(覆盆子)混杂在一起。乌泡儿是一种木本植物，果实味道酸甜，植株的枝干上长有倒钩刺。由于其口感好，在成熟的季节里，城里人邀约着来到这里，不顾倒钩刺的厉害，摘取食用。在乌泡儿成熟的时候，也正是酸梅成熟的季节。因此，人们在饱食乌泡儿后，再摘取酸梅，一举两得。

进入雨季之后，酸梅渐渐停止了生长，将果实无偿地馈赠给大自然。到了八月中秋之时，山上的阔叶林带异军突起，将整条峡谷据为己有。其中，白杨树是第一个感知季节变幻的树种。一进入八月，绿色的叶片上染上了一层淡淡的黄。于是，绿色的世界有了它的样子，突兀的站立其中。而白桦树呢，叶片还没来得及变黄，就纷纷掉落在地面上，露出白色的枝干，忽然间让人有了“白桦为裙”的感觉。此时，在树底的落叶里，一朵朵真菌从树叶堆中冒出了头，飘散着奇异的香味，整座山林尽被真菌的芳香浸染。就在这时候，那些酸梅树依然是枝繁叶茂，而那些果实早已进入了都市里、树洞里、田野里，以一种独特的方式，展现着对生命的一种理解。后来，随着寒冷的逼近，酸梅和其余的树木几乎都是叶落尽。这都是缘于寒风的逼迫吧，又也许是自己口味索然的缘故吧。

到了腊月时节，随着气温的逐渐回升，酸梅逐渐将生命力灌输给枝条上，将全部能量凝注于枝头的末端，爆出一个绿色的点，为了生命

的绽放而做好了充分的准备。于是，悄然间，花朵在绿色的点中爆发，将峡谷中生命的顽强展示出来。

此时，山下的大渡河支流以及大渡河正依仗它们纵横交错的庞大水系，向峰峦叠嶂的五座山脉输送着生命之水。使得大孕育着繁多的生命，展现着母亲的情怀。几千年来，河流在峡谷之中几易其道，因此人们常用“三十年河东、四十年河西”来形容河流的走向。然而这些河流却始终没有放弃对两岸生命的滋养、哺育。在春夏秋冬四季轮回之中，河面或微波不兴，或波涛汹涌，这些都承载着河流对故乡山川永不停息的牵挂和情义。而在峡谷交错的地方，由于水流的调节，曲折回旋的山间，山风随之鼓荡。于是，这些山峰拥有着无限的情感，也拥有着风的魂灵。使得树有了生命，树丛之间亦多了许多生命，繁荣了山麓，也让季节增添了无限的色彩。

在故乡，人们采摘酸梅不是直接食用，而是大多以酸梅泡酒。以期把酸梅的酸、酒液的辛辣和冰糖的甘甜完美的结合在一起，从而祛除身体里郁结的一些浊气。一般来说，酸梅酒的泡酒之法为买一罐度数较高的白酒，将其与酸梅完全的融合在一起。这样泡制出来的酒，色泽暗红，酸梅的香气溶解在了酒的芳香和辛辣之中，果子的酸甜也留在了酒液之中。让人在饮用之时，能将山野之气锁定在唇齿之间，从而更好的感受了另一种生命形式的存在。酸梅酒制作完成后，一般都需要封盖一月才能启封饮用。当打开泡酒的罐口时，一股香气早已迫不及待的从罐口溢出，那远山之魂就以这样的姿态，在空间里共舞，在这里延续。那交融也就自然而然，没有一丝扭捏作态。

对于喝酒而言，故乡人们早已熟知酒的诸多喝法，酒少时一口闷，这样容易上头；酒多则不然，需要慢慢啜饮，让酒液能充分的溶于血管里，再从肌肤里挥发出去。不过，对于泡的酸梅酒，这两种喝酒的方法都适用。白酒的酒味被山野之气压制，因此，喝在嘴里，吞进胃里都是一种享受。因为酒味淡，因此饮者多，男女老幼皆可。但只要是酒，喝上一两口就能使饮者面若桃花，红霞满脸。再后来，饮者两腮红霞渐浓，眼迷离，渐入佳境，最后完全生活在自己的世界里。这时候，醉的人，早已分不清自己的魂灵是被酒收去了，还是酒跌进了自己的魂灵里。这时，再看看眼前的座座大山、逶迤的大渡河及其支流，似乎都在眼前扭曲而舞。而大渡河里的细碎浪花，也仿佛拥有了无穷的魔力，跌落其间不能自拔。

我不禁想，这一切，都是缘于酸梅拥有一种神秘力量的缘故吧。

秋来菱角香

◎张艳霞

我居住的小城，地处美丽富饶的江汉平原，湖泊池塘星罗棋布，自然盛产菱角。

晨起早锻炼，我沿龙岗路往东慢跑，拐进黄香大道，突然瞥见路边一汪菱角池，池中有一采菱人，遂想起立秋后正值菱角上市的旺季。

踏过一片露珠莹莹的狗尾草丛，向菱池靠近，只见碧波粼粼的池中大半水面铺满翠绿的菱叶，三角状菱圆形叶片一圈一圈的紧密排列，交接处的叶片卷翘着，透出几分妩媚。仔细看，可见菱叶中央白色的菱角花儿，羞怯地打着朵儿，淡紫、清丽。记得儿时，晚上在门前池塘边乘凉，总能看到菱花绽放的盛景。有月亮的夜晚，菱花的光彩可以与月华媲美，自有一种清幽清致的韵味。

片刻，飞来一群鸥鹭，鸣叫着掠过水面，在菱池上空拍打着翅膀。但见采菱的中年男人，着深蓝色罩衣，双脚盘坐在椭圆形的菱桶里，用两手慢慢划水，来回翻菱，菱叶密密麻麻地覆盖在水面上，随着菱桶的前行划出一条长长的水道。他身体微微前倾，从水里提起一个菱盘，另一只手熟练地拨开叶片，红色的菱角像一个个水灵灵的小姑娘，穿着青绿色的裙子。用

手轻轻一掰，饱满的菱角就掉进桶内，再将菱盘放回水中，如此往复。

待采菱人上岸后，我买了两斤，刚采摘的菱角，带着湿润水汽，弯弯的边角上翘，像少女的红唇，俏丽可爱。

菱角又名菱实，水栗，号称“水中落花生”，是大自然赐予水乡的珍贵，是一种养生的食材。吃法上的讲究大不相同，粉红色的菱角可生吃。拈一个用指甲一掐，外壳顿碎，白肉嫩滑。嚼一口，唇齿甜脆生津，菱汁在嘴里肆意地弥漫，味觉神经顿时陷入一片鲜美的沼泽中。菱角亦可熟吃。紫色的老菱口感粉糯，最传统的吃法就是用盐水煮，可当零食，也可以炒菜、煲汤。我最喜欢吃的还是母亲做的菱角炒瘦肉，配搭上青椒，白绿相间，香溢满屋。

菱池青碧，波光鸟影。自古以来，菱角常被文人墨客喜爱。王安石的“草头缺绿黄花晚，菱角蜻蜓翠蔓深”；王维的“漾漾泛菱花，澄澄映葭苇”等，宛如一幅幅雅致的水墨丹青，流转在唐诗宋词的诗籍里。

在水乡泽国，看“菱角何纤纤，菱叶何田田”，遐想菱池里蕴藏的诗情画意，我与晨光共清欢。