

# 夏食记

夏日的滋味，总藏在烟火缭绕的餐桌与唇齿间的回味里。

四篇文字，四种夏味，说到底，都是把日子过成了可咂摸的滋味。苦里有甘，辣里有暖，酸里有念，鲜里有盼。这便是我们的“夏食记”。用食物作笔，写下人与夏天的故事。

——编者

## 夏深食苦人间味

觉夏渐深，生活中便增地冒出许多苦味来，诸如蔬菜、水果、茶饮等。“苦”，向来不被大家所喜，却成了解暑消夏的良方。

《黄帝内经》曰：“酸入肝，辛入肺，苦入心，咸入肾，甘入脾。”苦味之物多有“人心经而降心火，去心火而神自安”的功效妙用，有助于夏日养心养神。

记忆里，苦瓜最是解暑。小时候，我家院子里常种三五棵苦瓜苗，年年长在院子梨树旁，藤蔓攀爬到梨树梢，开出朵朵小黄花，五瓣花像极了一枚枚五角星，闪闪发光。麦黄时节，一颗颗苦瓜青愣愣地垂下来，和其他果木相映成趣，也给这方小院增添了几丝清凉。

我天真地认为苦瓜应该像西瓜、黄瓜那样清甜，便踮起脚尖咬住了藤蔓上一颗细长的苦瓜，只是一小口，便觉满腔苦涩，舌根发麻。自此，苦瓜让我闻之生畏，望而却步。

而爷爷他们却对苦瓜情有独钟。隔三岔五地，奶奶随手摘下院子里一颗颗苦瓜也不洗，削净丁丁点点的青皮，对半切开，再用小勺刮瓤挖籽后，切成苦瓜丝，捏一点儿盐粒撒在上面抓拌几下。待一家人下地回来，奶奶又将这苦瓜丝过水清洗，加以佐料凉拌。上桌后，爷爷和父亲就着馒头吃得津津有味，我眉头微皱，不敢再动筷子，总觉得那些苦味就盘踞在这碟子里，也想不通如此至苦之味，家里人怎么下咽？

不知从何时开始，我又一次尝之，竟觉得苦瓜之味没有小时候那么苦了，那清苦的味道一次要比一次更淡一些。如今，竟也爱上了这清苦滋味。

周六清晨，母亲照例买回来许多新鲜的蔬菜，苦瓜、莴笋、苦菊……看上去翠意盈盈的，但大都与“苦”有关。她对那些健康饮食的民俗谚语格外重视，更是亲自做成了“一夏三餐”。“春吃苦，脾平安；夏食苦，胜进补。”这几句话，连她六岁的孙子都背得滚瓜烂熟。

每到夏天，母亲都会变着花样给我们做消夏的苦味美食，周末更是如此。她把处理后的苦瓜切成圈，用盐水浸泡着，鸡蛋打散加调料搅拌均匀，热锅烧油，将蘸满蛋液的苦瓜圈放入锅中，煎至两面金黄，撒上葱花，模样很是诱人。剩下的鸡蛋液配以苦瓜片炒炒，黄绿相间。我忍不住尝了几口，缕缕鲜香盖住了丝丝清苦，往往多吃几筷子，也不觉得苦。这时，我又一次想到了小时候偷吃苦瓜的可笑模样，心底竟生出一丝丝甜来。

正午时分，妻子从楼下的饮品店买回来几杯柠檬水和西柚蜂蜜水，酸涩微苦，又回味甘甜，清爽解暑，两个孩子和母亲都很喜欢喝，仿佛一天的暑气都随着这杯饮品消散了。唯独父亲不喝，他有自己独特的苦味饮品——苦丁茶。每次下楼遛弯，父亲怀中总抱着他的苦丁茶，不时小口啜饮，随后长舒一口气，惬意极了。

他总说：“这茶第一口喝着苦，但解乏解困；啥时候不苦了，便是没劲了。喝的时间久了，你还能咂巴出它的甘甜呢！”正所谓苦尽甘来，人生又何尝不是？

晚饭时，母亲又做了一锅浆水苦荞面，嵌入半勺油泼辣子，香而不辣，再撒点儿香菜、葱花，红红的、绿绿的，喜庆的颜色看起来就有食欲。还有一碟子凉拌莴笋，一碟子苦菊拌海带，胡萝卜丝，调以食盐、白糖、鸡精、生抽、香醋、蒜末，添几滴香油拌匀增香，真是色香味俱全。滋溜一口杂粮面条，就着一筷子莴笋、苦菊，酸爽解腻，味蕾舒展，别有滋味。

时光漫长，而人生更长。食“苦”，不仅仅是味蕾的选择，更是对人生的态度。一夏又一夏的苦，随着岁月的沉淀终将化为甘甜。

(作者来自中天合创)

## “你记忆里的夏日味道是\_\_\_\_\_”



## 腌酸茄子

叶艳霞

前些日子自己试着腌酸茄子，结果开坛时傻了眼：茄子发黑，表面泛着灰白霉斑。我不死心地夹了一筷子，又咸又涩，全然不是记忆中的味道。

正懊恼时，快递员送来一个包裹。拆开一看，是个玻璃罐子，快递单上歪斜的字迹写着我的地址。里面整整齐齐码着腌好的酸茄子，蒜片和辣椒点缀其间，汁水清亮。保鮮膜下压着张纸条：“水要烧开晾凉，盐分两次放。”我揭开盖子，那股熟悉的酸香味立刻蹿了出来，蒜的辛辣混着发酵的微酸，还有一丝若有若无的甜。这味道，和20年前老厨房里飘出的一模一样。

那时候，家里的灶台边总是摆着几个粗陶坛子。母亲最得意的就是那坛腌酸茄子，说这是“看家菜”，没胃口时就能吃两碗饭。母亲选茄子最是挑剔，一定要紫得发亮、嫩得能掐出水的那种。她粗糙的手指在茄身上轻轻一按，满意的就扔进竹篮，不满意的就搁到一旁。“老茄子脆不透，”她总说，“芯子里总留着股生味。”

我最爱看她腌菜时的样子，系着那条褪了色的蓝围裙，袖子挽到手肘，露出晒成小麦色的手臂。茄子要切成一指宽的条，不能太厚也不能太薄。她下刀很有节奏，案板发出“咚咚”的闷响。撒盐时最讲究，粗盐粒从她指缝间漏下，像下着一场小小的雪。有时她会用筷子尖蘸点汁水尝尝，眉头微蹙着再加一撮盐。

“妈，什么时候能吃啊？”我总忍不住问。“急什么？”她头也不抬地揉搓着茄条，“好味道都是等出来的。”



朝阳足音



王姜华

在家乡鲁西南有两种羊肉汤，一种是白汤，姑且称作“白脸”，还有一种红汤，自然就叫“红脸”了。可以说，家乡人对羊肉汤有着迷一样的偏爱，在那里一般都不说羊肉汤，而是简称“羊汤”，好像唯有这样的称呼才是地道正宗的喝汤人。

这里的人对汤有着特殊的爱好，例如吃晚饭，这里的方言叫“喝汤”。我离开家乡30多年，饮食习惯虽有改变，但唯有羊汤，一直念念不忘。不光是我，从鲁西南走出去的游子们，几乎都是这样的体验，甚至成为一种情怀。

家乡的白汁羊汤最为人所知，很多城镇都有。大铁锅咕噜噜沸着白汤，棒骨炖得骨髓渗入汤汁中，特制的佐料增添羊肉的鲜嫩，特有的青山羊肉质鲜美。在热气四溢的汤馆中，这样的大铁锅本身就是招牌，尤其在寒冷的冬天，看着心里就暖和，就有胃口。即便是暑气蒸腾的夏天，汤馆也照样支着遮阳棚，白汤在铁锅里持续翻滚。盛一碗趁热下肚，额头冒出的汗珠子反倒走了浑身黏腻，就着刚出炉的芝麻烧饼掰碎了泡进去，鲜得人舌尖发颤，比冰镇汽水更能熨帖夏日的烦躁。有时候会想，也就是一碗汤吧，它肯定还有一种我们只能意会不可言说的情愫，那么家乡羊汤的灵魂到底是什么呢？

我和很多羊汤馆的老板聊过：你认为羊汤最重要的是什么？得到的回答众口不一，有的说是羊，比如青山羊就是做出上好羊汤的首选；也有的说是佐料，比如白芷这种香料必不可少；还有的说是水质，据说单县那里的水炖羊汤是绝配，就像西湖龙井一定要用虎跑泉的水一样。

后来，在老家有幸遇到几个业内年轻人，机会难得，又抛出这个问题。从商业的角度来说，羊汤这个浓浓的白汁非常重要，因为很多时候，没有一定的技术，羊汤是熬不出白汁的，相信不少家庭炖羊肉，基本是清汤。如果熬出来的是清汤，那么这在观感上就已经失败了。为了制出这个白汁汤，初入行的人会用羊脑和骨髓加入锅中熬制，但也不灵，甚至到了玄学：有时候出白汁，有时候不出。有的刚开馆就必须去找师傅学手艺，甚至市面上还出现了一种压制机器，就是用高压把汤里的油和清汤乳化，以达到出白汤的目的。所以好多羊汤馆一直用一锅老汤，不停加水、加料，保证汤的浓度和颜色，反而使味道更稳定、更好喝。最后大家得出结论，这羊汤的灵魂就是白汁，大家说完哈哈一笑，我听后也不禁莞尔。是的，商业化羊汤，总有其最明显的特征。

其实在家乡，逢年过节，还有一种只供自家人享用的汤，就是开篇提到的红脸羊汤。在羊汤馆喝的汤，一般都不放辣椒。这一方面是因为红辣椒和白汤冲突，另一方面是为照顾顾客的口味，鲁西南这个地方，饮食不尚辣。但是这个红汤就不一样，它是放辣椒的。不是说不尚辣吗，怎么又放辣椒了？这个辣椒其实还真是红脸汤的精髓，它不是普通的辣椒，而是一种只香不辣的大个子辣椒，叫秦椒。这个汤熬制出来，有别于白汤的鲜，而主打一种香并略带辣味。真的很像一个红脸汉子，亲切热情，忠肝义胆。这样的羊汤几乎家家都做，当亲朋好友来家里做客时，舀出来放锅里加上白菜或粉条煮，也许每家的味道各有不同，但都是上好的待客美食。

端午节之后，暑气便一天天浓了起来，我抽空回了一趟老家。一进大院，就看到母亲在一口大铁锅前忙碌，木柴火舌舔着锅底，大锅里沸腾着浓浓的红汤，那种熟悉的味道扑面而来，更熟悉的是母亲的笑容。据母亲说，她做的羊汤味道就是当年姥姥做出的味道。

当母亲把一碗羊汤轻轻放到饭桌上的那一刻，我突然明白，羊汤这种家乡的美食，它的灵魂到底是什么，应该就是传承吧。每一位没有归家的游子，每一位在家乡劳作的亲人，还有老人和孩子，当家人团聚时端起碗时那一刻的美好，已深深印在了每个人的基因里。

楚学朋

透心凉的啤酒在大杯中泛着细腻的泡沫，红艳艳的小米辣点缀在翠绿饱满的毛豆芽上，魔芋片堆在翻涌着细密油花的烤鱼盘中……

“干一个！”头一仰，“咕嘟咕嘟——”半斤啤酒下肚。凉意由内而外滋生，黝黑后背上，汗珠子顺着脊背滑下来，滴到地上，在毒日头下忙活了一整天的暑气，顿时无影无踪。

每晚7点，五七夜市，是我们采油工最快乐的时候。这个夜市长仅百步，却挤着二三十家夜宵摊，隔壁是菜市场，边上是江汉油田的采油站，再然后就是一望无际的田野和一台台抽油机。

五七夜市虽是简陋的，却也是烟火气最浓的所在。这里曾经是江汉油田会战指挥部所在，整个夜市被采油1队等5个采油队及钻井处等单位包围起来，每天暮色降临，白日里空寂无人的夜市陡然沸腾起来。

夜市的常客大多数是油田的工人，背心短裤拖鞋是标配，早些年背心上还写着先进生产者、劳动模范、钻井处成立三十周年等字样，一看就知道是哪个单位的，这些年统一换成了红工衣。作为一个会战单位，东南西北的口味、酸甜香辣的滋味一应俱全，夜市也是投其所好各有绝招。而夏日里的夜市最是热闹，在这里，不仅仅是吃饭，更是油田特有的社交场所。

锅铲翻炒飞舞，油花“滋滋”冒烟，菜刀在案板上“咚咚”作响，白炽灯的光线在竹竿上缠了两圈，松松垮垮地挂着，昏黄的光打在油亮的灶台和摊前的方桌上。煎烤烹炸的香气搅在一块儿，成了股呛人却偏勾着人往跟前凑的油烟，在夜市上空飘来荡去。老板随手从旁边拎起几盘蚊香，掰开支架塞在方桌底下，青烟慢悠悠地往上冒，把嗡嗡叫的蚊子赶得远远的。

老板在油乎乎的围裙上擦了擦手，下别在耳朵上的圆珠笔，飞快地划着菜单，那边竖着耳朵听着的老板娘已经动起手来，抓起毛豆择掉蒂，捞起卤好的花生装

盘，红亮的辣椒在案板上滚了两圈，“咔嚓”一刀就成了段，动作麻利得很。

其实，大多数来夜市吃饭的人，都有固定的摊位，甚至连吃什么菜都相对固定，熟了，甚至一个眼神老板都能领会。

潜江小龙虾是本地美食，所以来夜市，小龙虾是必点的。小龙虾上桌才算正式开吃，盐水毛豆、卤花生和拍黄瓜是绝配，人多了，会再加一道特色烤鱼，或者点上一把羊肉串、烤苕皮，酒一律是啤酒，老规矩是先干三杯。

吃倒是次要的，凑一块儿聊天才是正经事。谁家孩子考上大学了，哪个队的抽油机换了新配件，家长里短，工作琐事，絮叨叨没个完。

酒酣耳热之际，话题最终会绕到工作上的委屈处，嗓门不由自主地拔高，唾沫星子横飞，正说得热乎时，当事人说不定就从哪个摊子后面钻出来了，端着杯子左右一搡，挤进来坐下，自来熟地抄起筷子就吃。酒杯一碰，疙瘩、别扭，随着汗珠子“吧嗒”砸在地上，全没了。

明天换上红工衣，井场上该较真还得较真，依旧会为了个操作步骤争得脸红脖子粗，活儿干完了，晚上夜市接着凑。这喧闹的夜市，就像口大铁锅，把油田汉子们的兄弟情，熬得满是烟火气，稠得化不开。

9点多是夜市的另外一波高潮，油田子弟学校上晚自习的油娃们下课了，把自行车支在路边，书包挂在上面，不用怕丢，满地都是熟人。他们直奔父母所在的夜市，几串羊肉、一碗蛋炒饭，再配一杯冰花，还有一碗专门留的虾尾巴，三下两下扒完，抹抹嘴，蹬着自行车回家写作业去了。

夜市散场，没有离别的凄凄切切，只有意犹未尽的石油人，在清朗的月光下勾肩搭背地走着，哼着跑调的歌，渐渐远离了夜市的烟火。可明天，他们也许还会出现在这儿。

一年又一年，五七夜市的烟火不散，让远在涪陵、清河、坪北等地的石油人念念不忘，走得再远，都能闻到那迷人的烟火味儿。

(作者来自江汉油田)

(作者来自江汉油田)