

都市心情

萤火虫的夏天

文/欧兢兢

蝉声最盛的那天清晨,我攥着皱巴巴的报名表站在校门口。梧桐叶筛下的光斑在水泥地上跳跃,像撒了一地的碎金子。17个少年将在这里开启为期20天的夏令营,而我的运动鞋里还藏着昨夜与母亲争执时撕碎的半页日记。

“向右转!”教官的吼声惊飞了槐树上的麻雀。我们这些来自不同学校的孩子像被风吹散的蒲公英,突然被拧成一股麻绳。我的余光瞥见后排有个瘦高的男生总在偷笑,他校服口袋里露出半截彩色玻璃纸——后来才知道那里面包着会发光的星星糖。

真正让我们团结起来的,是第三天的暴雨。山洪冲垮了后山的步道,我们被困在露营地整整12个小时。雨水顺着帐篷接缝处织成珠帘,小雨把她的童话书拿出来,阿杰掏出珍藏的跳跳糖分给大家。当教官用铁皮饭盒煮出姜汤时,17个脑袋挤在狭小的帐篷里,呼出的白气在帐篷内壁凝成小水珠,滚落时折射出彩虹。

“今晚有惊喜。”第七天黄昏,炊事班的老张叔眨着眼睛。我们跟着他钻进后山竹林,潮湿的腐殖土气息裹着草木清香扑面而来。忽然有人轻呼:“看!”成千上万点幽蓝在暮色中浮起,像是银河坠落人间。

“这是萤火虫的求偶仪式。”老张叔的声音轻得像片羽毛,“它们发光不是为了照亮别人,是为了找到自己的同类。”我望着那些忽明忽暗的光点,忽然想起书包夹层里那张被泪水洇湿的纸片——上面写着“妈妈永远爱你”,只是当时倔强地不肯相信。

最难忘的是篝火晚会那夜,阿杰抱着



从县城买的二手吉他,琴弦上还沾着长途汽车的灰尘。当《友谊地久天长》的旋律响起时,火星子噼啪炸开,在每个人瞳孔里跳起圆舞曲。小雨把采来的野花编成花环戴在我头上,说我的辫子像黑绸子;总爱恶作剧的胖子偷偷往火堆里扔松果,看它们炸成金色火星。

“快看流星!”不知谁喊了一声。我们齐刷刷仰头,却见教官正踮着脚往树上挂许愿瓶。月光把那些玻璃瓶照得透亮,里面装着我们白天写的愿望:

“想让爸爸戒烟”“希望奶奶的腿快点好”“要成为宇航员”……我的瓶子里塞着从营服上扯下的蓝布条,上面歪歪扭扭写着:“想和妈妈好好说话”。

离营前夜,我们偷偷溜到溪边。月光把鹅卵石染成银币,晚风送来远处稻田的清香。

有人开始哼歌,起初是断断续续的调子,渐渐汇成完整的旋律。17个影子被拉得很长,在粼粼波光中摇晃,像是要把整个夏天的星光都揉进这曲不成调的合唱。

归途的大巴启动时,老张叔塞给我个布包。里面是晒干的萤火虫壳,薄如蝉翼,在阳光下泛着珍珠母的光泽。后视镜里,营地的红旗渐渐缩成小红点,但那些在黑暗中彼此照亮的夜晚,早已化作永不熄灭的萤火,栖息在记忆的褶皱里。

如今每逢七月,我仍会回到那片竹林。当城市灯火太过刺眼时,就想起老张叔说的话:最亮的星不在天上,而在你愿意为别人点亮心灯的时候。去年整理旧物,发现母亲悄悄收藏着我所有的夏令营照片,背面是她娟秀的字迹:“那晚的萤火虫,真美。”

生活拼盘

爱的杨梅烧

文/星耀

“绿荫翳翳连山市,丹实累累照路隅。”夏至前后,正是杨梅上市的时节,形如乒乓、色如丹砂,味道比荔枝、葡萄更美的杨梅,让人见了就直吞口水。

妻子知我爱吃杨梅,除了时不时地从集市上带些回来,还会做些杨梅酒来给我解馋。去年做的几大瓶杨梅酒,早就所剩不多了,这不,她又开始张罗着给我做新的杨梅酒了。

妻子做的杨梅酒,其实并非酿造的杨梅烧,而是“杨梅泡烧酒”。这种口感酸甜、柔和,老少咸宜的泡制类果酒,深得本地人喜爱,主妇们会泡个一瓶二瓶的,或送人,或自酌,皆相宜。家里来客,拿出这种私房制作的杨梅酒来招待,既亲切,又有面子,还容易拉近主客间的距离。

做杨梅酒,主料为杨梅、冰糖和白酒。杨梅果,以新摘的、成熟个大的,且无虫咬疤痕的为好,当然,果质不宜偏软,否则不能久放;白酒以四五十度的清香型纯粮酿造的为佳;冰糖以色泽淡黄的土冰糖最好,普通冰糖和白糖次之。

原材料备好后,第一步工作就是挑选、清洗杨梅。妻子先给买来的杨梅果做一番“体检”:将那些被虫、鸟嘴咬过的,有疤痕的,或发软、烂掉的果实,一一剔除。剩下品相较好的杨梅,全部轻放到盆子里,倒上清水,加少量食盐、白醋和面粉浸泡一会儿。往水里加盐醋等物是有些道理的:因杨梅果实没有外壳保护,且成熟后香味较浓郁,容易招虫在其表面产卵繁殖,而盐和醋有杀菌、驱虫等功效,少放一些就能将这些“活物”逼出或驱除;面粉则有较强的吸附性,可将果实表面的农药残留和杂质吸得干干净净。

清洗好的杨梅,捞出来晒干后,就可以泡酒了。妻子将事先备好的宽口大玻璃瓶子取出,先在瓶底铺薄薄一层土冰糖,再放数层杨梅,冰糖和杨梅交替叠放,直到七八分满。杨梅要轻拿轻放,因为它果质较嫩,用力或挤压,果肉容易变软、变质,影响酒的口感。放糖和杨梅后,就可以加酒了。酒一定要没过杨梅,不然,暴露在空气中的果肉也会变质。最后一步,将瓶口用保鲜膜密封,扎紧带子,置于阴凉通风处存放起来,一个月左右后,口感甘甜、绵柔,后劲十足的“杨梅烧酒”就泡制好了。

吃杨梅酒,多少是有些程序和趣味的。先将封盖小心掀开,用筷子夹数颗杨梅到碗里,再依据酒量大小,倒上半碗或一碗的酒,迅速封好瓶盖,防止酒瓶“跑味”,影响酒的口味。酒碗最好用大白瓷碗,一则尽兴,二则美观:白玉似的碗面,衬着红琥珀般的酒水,还有娇滴滴的杨梅,四溢的、直往鼻孔里钻的果酒香味儿,没咋喝呢,人已微醺了。喝酒前,最好先吃点小菜填填肚子,然后嚼半颗杨梅,呷几口小酒,细嚼慢咽,方能品出酒中真味。有些外地朋友,被杨梅烧酒酸酸甜甜、温顺柔和的口感所迷惑,以为似香槟般,没啥度数,便敞开了喝。殊不知它的后劲足着呢,尤其吸收了酒中精华的杨梅果子,更像是“糖衣炸弹”一般,要是吃上十几颗,再被凉风一激,就连壮汉也能轻易被“撂倒”。

夏日黄昏,晚霞满天,一家人围坐在院子里的饭桌前,摆上几个家常小菜,满上一碗杨梅烧酒,夫妻俩你一口,我一口,杨梅佐酒,唠唠陈年旧事,聊聊田间桑麻,孩子们则扔下碗筷,嬉闹追逐,惊得树上的鸟雀扑簌簌地飞走。当红云在脸上升起,醺醺然不知今夕是何年,人生还有比这更安逸的事么?

风铃版投稿邮箱

lybdx1862@163.com

小暑 文/聂顺荣

小暑拉开盛夏的幕布
阳光倾洒 如瀑如注
温风穿梭在街巷
给世界披上热的纱

西瓜躺在井水里
酝酿着甜蜜的清凉
草帽下的农人
汗珠滚落 浸湿土壤

蜻蜓低空盘旋
寻找着避暑的地方
紫薇花热烈绽放
点亮夏日的模样

小暑 是时光书签
夹在季节的书页间
记载着炎热与希望
还有岁月的淡淡芬芳