



## 丑黄瓜

◎乔巨华

母亲带着十二分可惜的口气跟我唠叨,说今年的黄瓜不好,丑,短粗胖,长大点,还空心。

说这话的时候,母亲是失望的,俨然是这几棵黄瓜损失了她一季收成的样子。为了弥补损失,母亲又种了几棵晚黄瓜,叫九月青,据说秋天很来劲。

黄瓜架就在院墙边上,触手可及。黄瓜叶子已经密密匝匝地包拢了瓜架,像给瓜架蒙上了一块翠绿的包布。黄色的花朵开在绿叶中,就像绣在这块绿色的包布上一样。用于攀爬的触须缠紧了树杈,伸向高处的则探着身子在空中捕捉目标。此情此景,不禁让人感叹,好一架茂盛的黄瓜。拨开绿叶,藤蔓间缀着的黄瓜很抢眼,跟母亲说的一样,一个个又短又粗,胖乎乎的,跟别的黄瓜真不一样。我端详着这几棵不受待见的黄瓜,各个带着憨样,完全不知道主人对它们的失望。

其实,说失望是不够的,母亲还对它们有点儿嫌弃,好像长成这个样子的黄瓜失了本分。

该怎样看待这一架长势喜人的黄瓜呢?我选择喜欢它们。毕竟生命不易,值得敬重,而所谓的亮丽和丑陋都只是我们对外表的主观看法,关人家什么事?

不过,和外观上的不受待见不同,饭桌上的丑黄瓜很受欢迎。按母亲的说法,这黄瓜只能切丝拌着吃。我只用了一根就凉拌了一大盘,丝丝滑滑,口感很不错。

之后,丑黄瓜很快又展示了它的第二大优势——高产。单个大小抵得两三根普通黄瓜不说,这瓜的结果率还大得惊人,黄瓜秧一共七棵,摘一次就是一筐,每次摘瓜,母亲就不嫌弃它了。

九月青就种在丑黄瓜的旁边,已经开始往瓜架上爬,跟这边的繁茂相比,看起来很单薄的样子。不过都说未来是可期的,一有空,母亲就给九月青浇点水,或者扶扶瓜架,眼神里写满了怜爱和企盼。

丑黄瓜的长势依旧欣欣向荣,爬到顶端的须蔓还在探头探脑寻找着可供攀爬的东西,最高的那根足

足有一房高的树枝也没有满足它们的愿望,就那样向上探着头,在跟蓝天白云打招呼。

生命的蓬勃让人心生敬畏。叶子、花、藤蔓、触须,全都欣欣向荣,小水桶样的黄瓜们吊在叶间,与世无争,默默地生长着。

超越似乎永无止境。丑黄瓜真正翻身被母亲所喜欢,是在立秋后。

眼见着快处暑了,九月青的叶子还是稀稀拉拉,藤蔓还没爬满架,在母亲期盼的注视下勉勉强强结了几个瓜妞儿。旁边的丑黄瓜还是那么郁葱葱,母亲的话锋转了,她先为九月青遮掩说,每年这个时候黄瓜秧就开始发黄了,也不结啥瓜了;然后看着丑黄瓜又笑,说这黄瓜还真怪好的。

都说人不可貌相,丑黄瓜又岂不是如此?它在我家走了一季的坎坷路,从被嫌弃到被喜欢,丑黄瓜用尽了执着,它默默地凭借生生不息的韧劲,最终展示出了自我风采,征服了母亲,也征服了世界。

所以,请善待每一个生命。

## 低头弄莲子

◎王文咏

初秋时节,荷花不再是池塘的主角,而莲蓬则成为荷塘里的一道风景。荷花凋谢时,正是莲蓬头迅速生长的时候,偷得浮生半日闲,我在闲暇之余,采莲蓬、挖莲藕,体味着田野乡间的淳朴风情。

我追寻的很多乐趣都是在荷花池边,到了初秋采莲蓬的季节,也是我最幸福、开心的时光。荷花、荷叶密布,莲蓬像玩捉迷藏一样,躲躲闪闪,偶尔不小心露出笑容可掬的脸庞,让人心生爱怜。我下到水里,朝着荷叶丛生处极力探入。把采到的莲蓬拿到家,整个屋子里便弥漫着清新芳香的气息,全家人享受着丰收的喜悦。“莫藏春笋手,且为剥莲蓬”,我端张小板凳,细细剥下莲子皮,抠下莲子仁的中心,把莲子放在盆中。辛弃疾在《清平乐·村居》里写道:“最喜小儿无赖,溪头卧剥莲蓬。”无论大人还是小孩,剥莲蓬的心情,只有亲身体验,才能真正身临其境地感受到收获的快乐。

小时候,我们常这样玩莲蓬:把剩余的莲子剥下,然后把整个莲蓬放在水中当成小船,大家找个小木条拨弄着莲蓬,俨然成了那个掌舵的船长,一颗莲蓬就可以给一群孩子带来长长一段无忧无虑的欢乐时光。

“莲子”是“连子”的谐音,寓意为“多子多生,儿孙满堂”。以前,我们这里有人结婚生子,亲朋好友都会送莲子以示吉祥。现在,大家生活条件好了,莲子做礼物不够豪华气派了,但在结婚的时候,主家还会在礼盒里撒上零散莲子,表达对子女的美好祝愿。

莲蓬长得匀称饱满,把外壳剥掉,可以清晰地看到莲房的内部构造,莲子就像一个乖巧的孩子欲语还休地藏在母体内。胖乎乎的莲子从莲蓬里探出可爱的小脑袋,接受着天地日月的精华。莲子中间的芯是有点苦的,要把它去掉。莲子芯性凉,虽然可以去火,但是吃多了容

易导致腹泻。对于心悸失眠的人来说,莲子可谓是个宝贝,可以补脾、止泻、清心、养神益肾,还具有治疗心肾虚、厚肠胃、固精气、强筋骨、补虚损、利耳目、除寒湿等功效。

对于一个吃货来说,莲子可以做成品种丰富的美餐,我觉得最经典的当数冰糖银耳莲子羹了,将泡软的莲子去芯,将泡发的银耳去除黄色的蒂;把银耳加清水大火煮开,文火再炖半小时后放入莲子和冰糖继续煮,待银耳熟烂、莲子绵软后,冰糖银耳莲子羹就大功告成了,喝上一碗,神清气爽,浑身好像充满了蓬勃的力量。

此外,莲蓬的莲房煮茶可以预防糖尿病,晒干取出种子的莲蓬可以熬汤加冰糖喝。

今年,有亲戚带着孩子从城里到我们家来采莲蓬、挖莲藕玩了。活在钢筋水泥森林里的孩子,对大自然也有着天然的渴望和向往,一个个显得新奇而兴奋。

## 黄桃罐头分外甜

◎明思践悟

黄桃是一种品质优良的水果,因肉黄而得名,亦称黄肉桃,原产于我国,已有一千多年的种植历史。黄桃色泽鲜艳,营养丰富,经济效益高,鲜食、加工均宜,在我老家许多亲戚都有种植。

当前,正是黄桃成熟采摘食用的季节。俗话说:“桃饱人、杏伤人、李子树下埋死人。”桃子养人,可当饭吃。今年黄桃大丰收,近来,多家亲戚先后给我送来不少,都说:“这是自家种的,不值钱,尝尝鲜。”言之成理,情真意切,我无法谢绝。

看着家中一袋袋黄桃,我既高兴又犯愁。给朋友们送去了一些,还有不少。想起童年时家里长了一两棵毛桃树,兄弟姐妹四五个,对吃桃子念念不忘,早也盼、晚也盼,一旦大人允许采摘,没几天就吃得一干二净、一桃不留。现在这样好的桃子,更是亲戚们的一片心意,怎么能浪费呢?

一筹莫展时,妻子建议试试做黄桃罐头。这可是解决黄桃存储问题的有效办法啊!我立即表示支持。

事不宜迟,说干就干。我马上从橱柜里找出各式各样的大口罐头空瓶,认真清洗干净,烧了一锅开水,将瓶子逐一煮过消毒。妻子削桃块,然后浸泡在淡盐水里(可降低黄桃的酸度)。我俩互相协作,整个屋子里飘荡着浓浓黄桃的甜香味,使人心旷神怡。我们默契配合,其乐融融,不时相互奖赏一个桃块吃。

吃过中午饭,我们顾不上休息,继续工作。把泡在盐水中的桃块捞出,加清水、冰糖,大火烧开,再小火煮15分钟,关火,趁热装瓶。又用蒸锅加水烧开,将注满熟桃块的瓶子分批各蒸10分钟后,加瓶盖密封。我与妻子默契合作,每当我揭开锅盖,她就会麻利地手持瓶盖冒着滚滚热浪将瓶口盖好、衬着抹布将瓶子移挪出锅,再由我加大力度逐一拧紧。待晾凉后,近期食用的可在常温下保存,以后食用的放入冰箱储藏。

虽已入秋,气温仍不低,厨房里大火烧煮,更是热气腾腾。虽然我们把客厅空调开足了马力送清凉入厨房,但仍干得汗流浃背。不过看着一瓶瓶金黄晶亮的自制黄桃罐头,我们笑逐颜开、心花怒放,它们不仅会甜在我们的嘴里,更会久久甜在我们的心中。



本版投稿邮箱:  
2457901059@qq.com