

## 石墙上的薜荔

□陈瑶



摄影 傅兰兰

在海岛乡野间,总能看到成片蔓延在山坡上或石墙上的绿藤,一个个像无花果一样的青皮果子挂在藤上,这些不起眼的果子,竟拥有一个诗意的名字——薜荔。

这薜荔,舟山方言叫“嗍嗲”或“爬蓬”。童年时嘴馋,常和小伙伴漫山遍野寻找野果子吃。记得在老家后山坡的石墙上总能看到一个个挂满枝头的青皮果子。有一回,我摘了一个,好奇地想咬一口,尝尝什么味道,却被同伴急忙拦下:“别吃,万一有毒呢?”那果子捏在手里,圆润润的,还渗出一点乳白的浆水。

我跑回家问母亲:“这是啥果子,能吃吗?”母亲说:“这是‘嗍嗲’,可不能生吃,涩着嘴。”她接过果子,轻轻一掐,指尖便沾上黏黏的汁液。别小看这果子的汁液,谁家小孩子发“大嘴巴”肿了,挤点汁,涂一涂,消炎退肿,灵光得很。

在那个物质匮乏的年代,像我这样小孩只对能吃的东西感兴趣,至于那些不能吃的野果,自然也不会放在心上。

当时,还听母亲说起,这果子有催奶作用。她生下我后,月子里奶水不足,外婆就摘了好几个薜荔果,去皮后和蹄膀一起炖汤喝。据说,下奶的效果比河鲫鱼炖豆腐汤明显,就是不太好喝。

现在想来,这绿果子溢出来的白色汁液,

果真像乳汁一样温润。若是细看,薜荔果长成的形状,恰似一个个饱满挺立的乳房。查了资料后才知道,薜荔是一味中草药,有活血通络、消肿散毒、固精壮阳、润肠、催乳等功效。忽然觉得,这乡间的野果,藏着的不仅是草木的名字,更有世代相传的生存智慧。

只是,母亲不知道,薜荔果肉里的籽浸出的黏液还可以制作果冻,这可是一道清凉的夏日甜品。我也是后知后觉,薜荔,又名木莲、涼粉树。之前,在江浙一带的古镇小摊上吃过木莲冻,原料就是木莲果肉。

其实,木莲很早便出现在文学作品中。在

鲁迅的《百草园》里写道:“何首乌藤和木莲藤缠绕着,木莲有莲房一般的果实……”周作人也写过:“木莲藤缠绕上树,长得很密,结莲房般的果实,可以用井水揉搓,做成凉粉一类的东西,叫木莲豆腐。”若再向前追溯,屈原对薜荔可是情有独钟,在《楚辞》中多次写到的薜荔,正是木莲。

一碗清凉的木莲冻加上糖水或蜂蜜,原来也是这一代人记忆中的传统消暑饮品。可能是制作工艺颇为繁杂,需要花心思,所以,在我小时候未曾吃到过这天然的山野美味。虽然,现在想喝一碗木莲冻是再容易不过的事,但估计也吃不出儿时的那个味了。

薜荔在海岛的渔农村很常见,是时光深处爬来的藤蔓,恣意地生长在旷野的山坡上或是石头墙上,尤其喜欢攀附在荒废的残垣断壁上。薜荔耐旱,生命力极强,藤蔓能沿着石墙的缝隙,蜿蜒而上,直至缠绕整个墙面。

对于植物,一旦认识了就会格外上心。有一次去长白岛的后岸村,乍一眼看见那满墙的薜荔果,顿时心生欢喜。幸好,古村落没有过度开发,保留着渔村的原生态。村里还住着几户老人家,多数老屋虽空寂,但那些粗朴的石墙上,爬满了蓊郁的藤蔓,绿意盎然,一个个状如窝头的薜荔果垂挂在叶间,被海风吹得啪啪作响,不经意间,竟让这古朴的村落多了几分意趣。

2025年12月25日  
星期四  
责任编辑:何 青  
版式设计:汪菲菲

06

## 家乡的酱菜

□冯惠明

咸菜和酱也许只是餐桌上的配角,但却是人怀念故乡的重要载体,也许是它们能给味蕾以更强烈的刺激,而且也经常吃到,便更能引发对家乡的深刻回忆,这大约符合“条件反射”原理。即使来到江南鱼米之乡,我还是对小时候吃过的家乡的咸菜、酱情有独钟。

我的家乡在北方。咸菜多是就地取材,有什么菜就腌什么,辣椒、黄瓜、葱、芥菜等都可以腌。“蒜茄子”和“酱缸芹菜”是我喜欢的,也是家乡比较珍贵的咸菜。这是用熟茄子和蒜泥一起腌的,因为蒜比较缺,也就比较难得。我自己还没掌握咸菜的技术,当然也可能只是怕麻烦。做咸菜本身不太难:把准备好的原料清理干净,有些直接放进坛子里,有些则需要蒸熟再放进坛子里,撒上适量的盐,加上水,封严盖子就可以了。接下来就是等,不同的原料等的时间不同,“蒜茄子”很快就可以吃,芥菜则要等较长时间,咸菜也是时间成就的美味。

现在生活的江南,咸菜则没有这么咸。装在袋子里卖的榨菜,我在家乡也吃到过,样子有点像我们的芥菜,只是不太咸,觉得并不像咸菜。有时和其他东西炒在一起当菜吃,和我的咸菜不是一个概念。幸好现在是商品社会,各种咸菜都可以买到,我不时地买一些“蒜茄子”“酱缸芹菜”,就着吃饭

头,简单有味。而妻子则吃不惯,因为太咸了,可能是家乡那时物质条件比较差,咸一些,就可以少吃点菜。那时除了过年过节几乎没有菜,就靠这些咸菜下饭,记忆中吃得也挺美,只是据说不太健康,也许吧。这都是二三十年前的情况了,现在父母年纪大了,也不怎么吃咸菜,有时回家乡,找不到咸菜,还有几分失落。

比起咸菜,酱似乎更重要一些。“柴米油盐酱醋茶”里有“酱”一份,只是,可能这“酱”是指“酱油”,但我家乡的酱则指自家酿造的“大酱”,“酱油”在我们则称为“清酱”,也许因为比浓稠的大酱更加清澈一些吧。做大酱更加复杂而且费工,在前一年冬天开始做准备:把黄豆里的杂质挑出并洗干净,泡一段时间,放在大锅里煮至软烂,然后用一种专门的工具捣碎,做成大小适当的酱块——都是一头大一头稍小的长方体,我们把这样的头型也戏称为“酱块子脑袋”,再用干净的纸包起来,挂在房梁上,慢慢地发酵一个冬天和春天。直到夏初之时,将酱块取下,掰成小块,放在缸里,加盐和水,有些人家也会加上适量的生姜之类的调味料,所以大酱的味道每家不同,每年不同。之后就是第二次发酵,这时还要不停地搅拌,清除其中的杂质,再次发酵好之后,香味扑鼻的大酱便可以吃了。

一次酿造够吃一年,因为四季都离不开,大酱用途也更广,可以直接吃,大葱蘸大酱,煎饼卷大葱,都是有名,甚至成为一种饮食文化的代表。大酱还可以放到菜里调味,如茄子酱、鱼酱等很多,与酱油比起来,大酱味道更加浓郁,也因为大酱的味道比较重,有些人吃不惯,即使在家乡也有不吃大酱的人。我小的时候就不怎么吃,长大一些不知怎么就喜欢了,尤其喜欢薄饼卷葱,有时没事就摘一些葱叶蘸酱吃。刚发好的酱最香了,让人记忆犹新。而且大酱也有人身专属性,我只吃外婆和妈妈做的酱,别人做的都不吃,如今外婆已经去世近30年,妈妈也不做酱了,那种特有的香味就此成了记忆。但也不愁没酱吃,市场上有人卖,奇怪的是不吃别人的酱,却吃工厂里的酱,这就是商品时代特有的情况吧。

现在我大酱吃得也不多了,可能是饮食文化改变了。只是常回忆起来,初夏时节,每家院子里都放着一个酱缸,蒙着一块白布,到正午就有人在搅拌,我们叫“打耙”,一般是家里的主妇,我小时也喜欢干这件事,而外婆“打耙”的影像,我印象很深,以至于后来看到一幅老人“打耙”的照片,像被电击一样,仿佛又回到那个时代。我的童年时代,自然而美好,而这酱缸还有旁边的外婆,就是童年的一座纪念碑。

## 如果雨也像雪一样落下

(外一首)

□梅森

如果雨也像雪一样落下  
几乎不恨,赤脚跳入其中  
用手指抵住它凝落的重量,不厌其烦  
缓慢剥开悲伤,窥视一场秘密

晶莹,很难掺杂质疑  
漫天抖动时,跳跃想象  
淋湿人间并不算刻意打伤,孕育万物变得  
静默  
一只白鹤伫立,并不打算将头隐入翅下  
这场人间零落,亲吻了我的花,我的衣裳  
潮湿让困顿的内心聒噪,  
幼童,避开滑落的雨滴,避开亲人的视线  
在相逢时刻,彼此照面

如果雨也像雪一样落下,  
温柔弥漫,我们仰望的坠落就临于掌中  
失去争吵,失去幽暗,失去一朵水花  
学着渗透人间清醒

## 心安之处

夜里两点,大片荒芜靠近时,呼吸绷紧  
一切都像迟来的雨,备不及一把潮湿的伞  
很多年了,心底土坯的城逐渐坍塌,一块  
一块掉  
而那些麻雀巢穴的毛越积越厚,仍然不动  
南山的雪线退了,越过岩羊的膝盖,低头  
舔食一把嫩草  
那些汇聚的水跑得多么欢快,沥沥拉拉  
让我再想想过去,一层尘土覆在一层之上  
我怀念祖先,开始羞愧  
我开始相信宿命  
孤注的像兽,失去了獠牙与勇气  
我们点燃青烟,我们变得轻盈  
我们注视浅黄的土丘,我们低矮如墓  
这一年,人们的失去依托逝去的流星  
他们不固执,不吵  
聚在寂寞的人群里,点燃一把火  
说扑克的蛾,失去了亮  
颤动的翅膀依旧固执旋转

## 古城咖事

□干海微

此刻,我站在定海古城东城门入口处高高的城墙下,只为赴一场“咖事”。

这些年,咖啡成了古城的标配,那古旧又洋气的舶来品,与白墙黛瓦、曲径通幽的“老底子”味道很是契合。中国第一家华人咖啡行——上海德胜咖啡行诞生于1935年春天,其创立者张宝存正是地道的定海毛竹山村人,他曾与夫人方慧琴一起,研发出风靡上海滩的C.P.C咖啡,并在南京西路开了家德胜咖啡馆,专卖自己烘焙制作的咖啡。

古城与咖啡渊源颇深。

初冬的暖阳洒落在城墙上,路两旁银杏、水杉的树叶黄得酣畅淋漓。城门北侧,两幢院落里,分别设立着B5 COFFEE与星巴克。它们挨得很近,仅隔着一条窄窄的甬道,但从墙面的色彩,便能窥见出其迥异的经营风格。B5 COFFEE外墙体呈黑灰色,黯淡斑驳,正对院门的是石块垒成的矮墙,与奎光阁两相望。操作间与客座厅堂隔着四方天井相对而立,屋檐下随意摆放着简易桌椅。迈入厅堂木质门槛,是新旧交融的个性空间,木质的柱梁檩椽、水泥墙面与石板地砖基本未作改造,朋克风格的皮椅与黑色小木桌,以及随意抢镜的长臂金属台

灯,让空间在古今之间跳脱。古旧的床头雕花板钉在墙面作装饰,与立柜上古拙的字画呼应,倒也显现出几分文雅之气。除咖啡外,这里兼卖西式甜点以及猪油馄饨。阳光从天井洒落,越过窗台,跳上一张长形木桌。于是与好友临桌而坐,点了拿铁和耶加雪菲,一块巴斯克蛋糕与两碗馄饨,享受这中西结合的混搭午餐。

如果说B5 COFFEE显现出主人随性的浪漫情怀,走中高端路线的星巴克就中规中矩。店铺外立面刷成簇新的白色,里面摆放的桌椅规整且风格统一,操作台井然有序,咖啡制作遵循标准流程。店内墙面挂着麻绳、竹篓等仿古物件,此举或许是为了解显农家特色,但感觉与整体装修风格略显违和,倒是站在青石板院子中时,眼前那中式木质雕花门上黑底金字的“星巴克咖啡”匾额,与黑瓦屋檐搭配得相得益彰。

走出星巴克院门,迈入“一座岛”融合店。之所以称其为“融合店”,是因为店门口写着海洋文创、茶、咖啡。这家店铺空间比较大,正对店门的墙面居中处贴着蓝色“岛”字,应该是该店的LOGO,显得很有设计感,想必这里的文创产品与咖啡制作也颇具特色。果然,店里新推出三款深秋风

味咖啡,咸话梅米乳拿铁、苹果热美式、香蕉拿铁,无论其风味还是外观,都名副其实。我想,擅长设计与创意,应该是这家店的主要经营特色。

“一座岛”的设计带着稍许工业风的商业氛围,坐在与之一隅之隔的“植觉”,却是另一种不同的味道。正如店名所示,各种花卉树木遍布在空间的角落,犹如身处热带雨林般的自然之境。再次吸引我目光的,是操作台上随处放置的手作陶瓷器皿,以咖啡杯为主,器形独特、色彩缤纷,可见主人独特的审美。然后便是看似随性实则用心的桌椅板凳的摆放,一桌一景,用不同的植物与物品材质,营造出不一样的场景与氛围感。捧一杯咖啡置身其中,满眼的姹紫嫣红,绿柳青松,风从院外吹来,躲过窗棂悠悠荡荡的缝隙,花木树叶翩翩起舞,杯中暗沉的液体随之晃动,焦香味轻飘,鼻尖与唇齿瞬间清醒,感受着来自身心的饕餮盛宴。

于是想,定海人张宝存的传奇人生,似乎让咖啡与定海古城产生了某种微妙的联结,两者本该存在于同一方天地之间,共同接纳岁月的变迁,在时光的流淌中淬炼出安稳、笃定的模样。如此,甚好。