

征稿：**海韻文藝副刊**歡迎惠稿，舉凡短篇小說、散文、現代詩歌、古典詩詞、曲藝雜談、文學及詩歌評論與鑒賞，均所歡迎。因篇幅關係，文長勿超過千五字，詩(每首)以五十行之內為宜。

投稿郵箱：shangbaohaiyun@sina.com shangbaohaiyun@sina.cn fax:63-2-2411549 敬請投稿者寫明真實姓名以及詳細地址、聯絡電話。

## 豆花裡的夏日時光

侯敬晨

七月，暑氣已如無形的濃湯，裹著人週身流淌。人只如被蒸騰著的餛飩，心思也慵懶起來。然而，那舌尖卻似乎不甘寂寞，悄悄泛出些清淡的渴念來。

這渴念，便非一碗豆花莫屬。做豆花，首在擇豆。新收的黃豆最佳，粒粒飽滿圓潤，黃得透亮，攤在掌中沉甸甸的，湊近一嗅，一股子太陽曬透了的、極樸實的干香。洗淨了，浸入清冽的水中。豆子們得了水，漸漸便顯出些活潑意思來，飽飲著，在清涼的盆中默默膨脹，待得個個脹成滾圓的模樣，水便成了淡黃色，溢著豆類特有的、帶著泥土氣的清芬。

磨豆，是樁力氣活。記憶中，老屋後簷下那盤敦實的石磨，是母親的寶貝。泡軟的豆子，一勺勺餵入磨眼，添些清水，磨盤便悠悠轉動起來。

白生生的豆汁，混著豆渣，自磨縫間緩緩沁出，沿著磨槽流進接在下面的木桶裡，濃稠如乳，那氣息是生鮮的，帶著一種植物胚芽般的青澀香氣。

磨好的生漿，須得濾過。細密的紗布蒙在木桶口，一瓢瓢漿水舀進去，豆渣便被細細的網眼攔下，留在布裡。用力絞緊布袋，那乳白的漿汁便汩汩淌下，愈發顯得純淨。

此時的漿液，還只能稱為「生漿」，帶著些許豆腥，尚不能入口。

接下來是煮漿，最要火候。大鐵鍋坐在灶上，生漿傾入，灶膛裡燃起溫和的柴火。火切不可太旺，須得耐著性子，用文火慢慢

地煨。人守在鍋邊，手持長柄木勺，一下一下，極有耐心地攪動。鍋裡先是平靜，不久邊緣便泛起細小的泡沫，漸漸洶湧，一層層白沫翻騰上來，眼看著就要溢出鍋沿，這便是「豆漿開花」的緊要關頭了。此時眼疾手快，立即撤去些柴火，或者淋入一勺涼水，那洶湧的泡沫便如得了敕令般，倏地平息下去。如此反覆兩三次，直到那豆漿的熟香再無一絲生澀，濃烈醇厚地瀰漫開來，氤氳了整個灶間，才算煮透。

點鹹，是豆花成形的關鍵，也是化平淡為神奇的剎那。點鹹之物，或是石膏水，或是鹽漬汁。母親取一小塊雪白的生石膏，在碗底耐心磨成細粉，用清水細細調勻。煮熟的豆漿傾入開口的瓦盆，熱氣裊裊。

母親手持盛著石膏水的碗，凝神屏息，將那澄清的水液極細、極勻地淋入滾燙的豆漿中，另一隻手執勺，順著一個方向，從容不迫地輕輕攪動。奇妙的是，眼看著雪白的豆漿，在石膏水與勻力攪拌的催發下，漸漸起了變化，先是凝成絮狀，繼而彷彿被一隻無形的手溫柔聚攏，終於穩穩地凝結成一大塊顛巍巍、白生生、水靈靈的豆花，浮在微黃的漿水之上。那瞬間，豆漿便脫胎換骨，成了豆花。

豆花初成，最是嬌嫩，需靜置片刻，待其「坐穩」。母親便用勺，極輕極小心地，一層層將那凝脂般的豆花片入碗中。新點出的熟豆花，空口吃已是無上妙品。舀一小勺送入口中，它便溫順地滑下喉嚨，細膩柔嫩得近乎無形，只留下滿口清醇的豆香，和一種難以言喻的、溫柔的熨帖。若再講究些，澆上一勺紅糖薑汁，那甜意與微辛巧妙地烘托著豆香，甜而不膩，清而不薄，是暑天裡沁人心脾的清涼滋味。

喜。

小時候生活在農村，每到夏天，總能在田間地頭、房前屋後看到馬齒莧，那可是全家人的美味佳餚。它生長期長，從五月到九月生生不息，掐了又長，能吃一茬又一茬。馬齒莧可以涼拌、熱炒、蒸煮，還可以包子、蒸菜饅頭、曬乾過冬，吃法多樣，但我最愛吃母親烙的馬齒莧小餃饅。

母親精選鮮綠的馬齒莧，洗淨、控水、切碎，拌入自家小麥面與土雞蛋，再撒入鹽和蔥花，順時針攪拌成糊狀。煤火爐上鏊子燒熱，先在鏊底抹上一層油，然後舀入兩勺，均勻攤開，待兩面泛黃時就可以出鍋盛盤。蘸上香油調的蒜泥醋汁，更是美味難擋，一吃就是好幾個，一吃就是整個夏天。那外焦裡嫩、香爽軟糯的滋味，烙在了我永遠的記憶裡。

馬齒莧作為一種野菜，在中國食用歷史悠久。唐朝杜甫《園官送菜》中就提到了馬齒莧，詩云：「苦苣刺如針，馬齒葉亦繁。青青嘉蔬色，埋沒在中園。」明代王鴻漸的《野菜譜》，搜集六十種野草以備荒年救災之食，其中就有馬齒莧。馬齒莧「入夏采，沸湯燙過，曝干，冬用。旋食亦可，楚俗元旦食之」。並引民謠：「馬齒莧，馬齒莧，

風俗相傳食元旦。何事年來采更頻，終朝賴爾供餐飯。」而我們偉大的毛主席也格外喜歡這道菜，早在延安時期，生命力頑強的馬齒莧就成為主席在艱苦環境裡的主要菜餚。現在人們更加追求營養健康，馬齒莧作為「天然抗生素」美譽的野菜，成了家庭和飯店的一道上佳美食。

母親說它生命力頑強，把它拔下來，即使風吹日曬好幾天，只要遇到水就能活過來，所以又叫「心不甘」、「長壽草」。母親常以此教育我要感恩大地的饋贈，珍惜糧食；遇到困難不要放棄、要多加努力。

今天，我又採摘了許多馬齒莧，一袋帶給母親，吃上我心心唸唸的馬齒莧小餃饅，蘸上靈魂蒜汁，吃起來濃郁可口，還是小時候的味道。一袋拿給妻子，她經過學習改良和創新，用西紅柿鹹湯打底，馬齒莧和面，一點點下鍋，做了一鍋馬齒莧疙瘩湯，真是色香味俱全，又享口福了！

妻子笑問：「好吃嗎？」我毫不猶豫地回答：「好吃，好吃！」人間至美，不過三餐四季，有人牽掛，有人疼愛。馬齒莧，不僅是一道美味，更是一份情感的寄托，連接著過去與現在，溫暖著每一個平凡的煙火日子。

## 荊花

于悟秀

雨後的天空如洗過的藍瓷，清澈而高遠。即便是三伏天氣，在這樣的日子裡也不覺酷熱難耐。

我緩步踱至山邊。山風習習拂來，挾帶著泥土草木的新氣息，拂面之際，彷彿連塵世煩憂也被這風攜走，心頭唯余一派澄澈的愜意。

滿山坡的荊花正開得爛漫。淡紫色的花穗如雲霞點綴山野，那細碎而繁密的紫，匯成一片無聲的潮汐，溫柔地漫過荒野。空氣中瀰漫著荊花特有的淡香，那是一種足以勾起人無限回憶的氣息。這香氣彷彿能穿透時光，將我帶回無憂無慮的童年。

那時，我常將開著荊花的細長荊條編成花環，戴在頭上，自得其樂。父親也會帶著我上山，尋找形態各異的樹樁用來製作盆景。那些日子，簡單而快樂。

耳畔傳來低沉的嗡鳴。細看，是無數蜜蜂忙碌的身影，正深深埋首於荊花那不起眼的花蕊之中。這些微小的生靈，竟也懂得荊花深藏的意蘊。它們辛勤採集的荊花蜜，色澤清淺，質地純淨，是清熱去燥、潤肺止咳的上品，是夏日裡天地贈予的一份甘涼滋養。

荊花，即荊條所開的花。

荊條，別名荊柴、荊棵，為馬鞭草科落葉灌木，多生長在山溝荒石坡上，耐旱，耐瘠薄。其根、莖、葉、果皆可入藥，能祛風除濕，疏通經絡，療治跌打損傷之苦。

荷花，它不擇地勢，不擇貧富，不擇季節，即便在山石罅隙之中，也能頑強生長。這山間不起眼的精靈，卻擁有著非凡的品性。它啟示我們：即便身處逆境，也要頑強綻放；即便力量微小，也要傾盡所能去奉獻。

其實，人若真能如荷花般扎根於大地，又何須爭逐浮名虛利？

生命最深沉的尊嚴，恰在於那無人喝彩處依然完整傾注的心力——它不假外物裝點，只在無垠天地間，靜靜吐納著自己靈魂的紫氣。即使最卑微的泥土，也值得盛放最不可侮的靈魂；所謂永恆，不過是在人跡罕至處，安放自身如星如露的初心。

而這滿山的荊花，連同它供養的蜂群、它堅韌的枝條、它深藏的藥用價值，都在無言地詮釋著：真正的豐盈與價值，並非喧囂的標榜，而是源于這沉默的、對大地與生命本真的奉獻與回饋。

## 馬齒莧暖煙火長

崔軍峰

枝頭上的蟬鳴平仄起伏，夏天的雨說下就下，酣暢淋漓的滋潤著這片土地。馬齒莧彷彿受到召喚，深情的匍匐於地，汲取著大地母親的滋養，瘋一般地長了起來，青翠欲滴、繁茂成片，盡情展示著細膩滑嫩的身姿，讓人喜愛。

這裡曾經是一片雜草地，看著野草肆意，大夥兒便齊心協力，拔草開荒，按四季時令種起了蔬菜。去年，菜園裡意外冒出了幾株馬齒莧，令人憐愛。我們呵護它開花結果，今年則遍地皆是，給了我們巨大的驚喜。

枝頭上的蟬鳴平仄起伏，夏天的雨說下就下，酣暢淋漓的滋潤著這片土地。馬齒莧彷彿受到召喚，深情的匍匐於地，汲取著大地母親的滋養，瘋一般地長了起來，青翠欲滴、繁茂成片，盡情展示著細膩滑嫩的身姿，讓人喜愛。

這裡曾經是一片雜草地，看著野草肆意，大夥兒便齊心協力，拔草開荒，按四季時令種起了蔬菜。去年，菜園裡意外冒出了幾株馬齒莧，令人憐愛。我們呵護它開花結果，今年則遍地皆是，給了我們巨大的驚喜。

這裡曾經是一片雜草地，看著野草肆意，大夥兒便齊心協力，拔草開荒，按四季時令種起了蔬菜。去年，菜園裡意外冒出了幾株馬