



小桃红

□阮献武

薄暮，急雨，一直下。
推窗，雨停，当空月色如水，凉意扑面而来，不禁打了个寒战。檐下滴答的雨声，打在心头，有了秋的味道。
小院里白天还张扬怒放、花枝招展的指甲草，此刻在满地的月色里，如湖底的水草，颌首低眉，羞涩似邻家女孩。
夜读袁景澜的《吴郡岁华纪丽》，说是旧时江南一带，姑娘们常用凤仙花染指甲，多染无名指及小指指甲，谓之“红指甲”，这是每个未出阁的姑娘七夕之夜必做的一件事。
银甲暂教除，染上春纤，一夜深红透。用指甲草染指甲，究竟寄托了一个女人多少温润细密的心事？当一夜红

遍、十指尽染，仿佛从此以后的青春，就有了“执子之手，与子偕老”的期盼。
翻翻日历，今年的七夕和立秋，中间只隔了一天。洛阳仍酷暑难耐，挥汗如雨，以为依然在夏天里活着，想不到秋天说来就来了。
心头，竟掠过一丝莫名的忧伤，还有一丝慌乱。
夜听金盆捣凤仙，纤纤指甲染红鲜。投针巧验鸳鸯水，绣阁秋风又一年。
《吴郡岁华纪丽》说的多是吴中旧俗，与同样记载吴地风俗的《清嘉录》相比，内容更丰富，文风更清雅，每每读来，只愿手不释卷，一味沉入其中，仿佛

已经置身于姑苏的吴门烟雨中了。袁景澜的这首《凤仙花》清丽温婉，如梦如幻，一句“绣阁秋风又一年”，美人迟暮，英雄气短，真个是天凉好个秋，纵芭蕉，不雨也颼颼。
中年立秋，四面楚歌。
错过了不该错过的人，结一段不该结的缘；说过了不该说的话，伤一颗不该伤的心；走过了不该走的路，经一番不该经的痛。
秋月春风等闲度，怪只怪，当时年少衫衫薄。
佛说，同样的瓶子，你为什么要装毒药呢？同样的心，你为什么要充满烦恼呢？
哈代说，不论肤色和容貌如何，青

春总是美丽的。就像小院里的指甲草，你得意时喊它金凤花，你失意时喊它透骨草，你贤达时喊它凤仙花，你草根时喊它指甲草，你优雅时喊它小桃红，不论名字如何变幻，它的青春总是美丽的。
指甲草又名金凤花、凤仙花、小桃红，而我，独独喜欢“小桃红”。
火红的花朵密密匝匝，衬着油绿的叶子，大红大绿，不但不火爆，而且别有一种生命的洒脱之美、自然之美。
能够集大俗大雅于一身，大红大绿，的确是人生的极致。
落叶西风时候，人共青山都瘦。想起了元代诗人杨果的《越调·小桃红》里，美人笑道：莲花相似，情短藕丝长。

糖水熬夏

□梁晓辉

莲子百合红豆沙，一道正宗的广式餐后糖水。初见它，是一场极为平常的相遇。那时，在广州的一家酒店里，我很年轻，吃嘛嘛香，最后却独独记住了这一道甜点。一盆汤水，像粥一样的稠，有红糖水一样的色泽，入口的香糯，持久的甜美，深情款款地把我彻底诱惑，整颗心美到不能思想。

流年似水，多少年后那味道依然让我心动。这个夏季，若不是心中也有贮藏已久的盼望，怎会有此时像模像样地洗手做羹汤呢。

这道糖水，配料讲究。红豆，清心养神，百合，润肺益气，莲子，养颜清火，还要有陈皮这一配角，才能调得出上佳的味道。这锅糖水似在上演着三英战吕布，这陈皮便是倒霉的吕布，纵然英勇盖世，然而绿叶还是当定了，谁让它不是主角呢。

初时，把红豆、莲子、百合、陈皮浸泡在水中一个多小时左右，等红豆逐渐饱满，将材料全部捞出，重新放入水中煮开，然后用小火慢慢煮上两个小时。等待的过程似曾相识，像在谈一场旷日持久的恋爱。在最美好的时光里，两个人相互了解、碰撞、磨合、融入。时机到了，换成大火继续滚半个小时，那红豆、莲子、百合终于不再矜持，纷纷妥协，在水中胀裂、破碎，真到了你中有我、我中有你的地步，才能撒入许多冰糖，盛到碗里，放到桌上，真算花好月圆，终成正果。

这道糖水，说起来简单，其实最讲究的是工夫。什么时候大火，什么时候小火，绝对不能错。否则，红豆会不烂，莲子也会发苦。做得到位，惊鸿一瞥，它红红黏黏稠稠润润，热着吃的时候，绵软、温暖，入口即化。红豆沙细嚼之下有清香的陈皮味，像是热恋时的味觉，心里口里都是甜蜜。放入冰箱里冰一冰，它又像极了知己，淡定、睿智，什么烦杂心事，都有了倾诉的地方。在炎热之夏，体验冰火两重天的感觉，让情绪 high 起来，还有什么不能解脱的？

据说糖水也是有境界的，想做好它，一定要学会等待。在煮它的时候，你轻轻搅拌的时刻，要有“月上柳梢头，人约黄昏后”的心境。如果你能“潮”一点，还要对着锅子，对着汤水，说上几句让它痛快话（这是世界顶级厨师的秘方，据说汤也是有感情的），那么它的味道定能如你想象的一般。

仔细想来，这碗温馨的糖水恰似一个女人的成长历程，百合是清纯季，红豆是熟女季，而莲子是已婚季，正是融合了女人的三个阶段，所以这碗糖水里同时盛有女人的天真、妩媚和质朴。因而在夏季，一个聪明女人一定要懂得做它，外调内养，美在自身；更要晓得莲子百合红豆沙的秘密，有温婉可人的样子，有甜蜜动人的味道，有营养丰富的内涵，艳丽于外，清甜于内，教人爱上了就再不能释怀。



凡草皆敬畏

□李冬梅

儿时，与哥哥游戏，突然，他腹痛难忍。父亲请来赤脚医生，他在当地，算是一位能手。听诊把脉后，他蛮有把握地断定：“是阑尾炎！”阑尾炎是要开刀的，不过，他有不用开刀的秘方。父亲跟随他，在田间地头转了一圈，手里拿着一把野草，父亲说是草头方子。

父亲带着一把铲子，去找草药了。夜幕降临，二哥为父亲送去一盏灯。村头的塘埂上，一点灯火，或明或暗，那是父亲在挖草药。记不得草药是什么模样了，但那盏寻草药的灯火，一直亮在我心头。

我上初中时，母亲患了肝炎。肝病是富贵病，患者不能负重，还要营养好。医生说要慢慢调养，否则容易再犯。邻居告诉父亲，中庙那边有个老人，会看这种病。父亲买了一些礼品，去拜访他。回来后，父亲照着老人的指点，沿途挖了很多草药，捣烂后，佐以红糖，冷敷在母亲的手腕上。一天下来，便见了药效，母亲的手臂上起了很多豆大的水疱。水疱破了，淡黄色的液体不停地渗出来。母亲说：“拔掉这些毒水就好了！”

几个疗程后，母亲完全康复了，这么多年从未复发，想必是那次除了根。

最近看了几位知名女作家的读书笔记，多是品《诗经》、论《本草》的。她们的笔记令我茅塞顿开，譬如“采薇”，薇者，不过就是嫩豌豆苗。数九寒冬，掐一把肥硕的豌豆苗，清炒，起

锅时，撒上少许盐和白糖，清香爽口。菘者，不过就是大白菜。还有白萝卜，唐朝就有栽种，但那时是做供品的，时称莱菔，其籽叫莱菔子，供药用。白萝卜本身就有消食、止咳、利尿的功效，难怪俗语有云：“青菜萝卜保平安！”

阳春三月，常见人在田埂上采一种开紫罗兰色花的野草，听说是草药。父亲说：“别小看这些草，对节生长的，都是草药！”可惜我没有读过《本草》，分不清芳草、醒草、毒草、蔓草的类别。

有一种茅草，满地生长，春天，花未开时，含在苞中的花蕾可以采来吃，当地人叫它“茅姑娘”。它开花也独特，花穗是密生的白毛。茅草根也可以吃，挖出来是白嫩的，生吃。甜脆可口，也可以做菜。农田里，它是致命的杂草。无论阴湿、干旱、贫瘠的土地，它都可以立地扎根，很难除去。如此卑微的野草，竟也有止血生津、利尿解毒的功效，还有助于改善体虚。

乡下说，牛羊畜生是“百草头”。它们啃草，似没有挑剔，凡可入口者，几乎不曾拒绝。看着它们健壮的体魄，我对百草无比感念。

活在自然里，用最纯净的方式，卑微，不张扬，纵使巨石压身，也无惧无畏，执著地把生命的叶脉，伸到太阳底下。它们内心充满阳光，所以怀有治病救人之心。

由是，见野草，必生敬畏心！