



今年新交：鹿藿与女苑

安徽合肥 程耀恺

作为依赖植物维持生命的人类一员，如果对草木一无所知，漠不关心，那可不是知识的缺失，而是理性缺陷。



我是个草木爱好者，写过专门的书，那是一本观察日志，记录了2019年365种合肥当地的草木，基本上是非人工种植的。我对笔下草木的身世、归类与体貌，有较深的体认，我是它们的朋友。我认识的草木，当然远不止这些。我晓得，同城生活的草木爱好者，还有许多，他们在这条路上，走得比我远，比我深。草木爱好者有个共同的特点，那就是每年都会新发现，按我们的行话，那就是会有新交。

我是去年深秋迁居大蜀山南麓，与西扩林毗邻。由于疫情的影响，一年以来，多半只能在西扩林内做野外作业。西扩林总体上算是人工林，然而，也给野生植物留有充裕的余地。林区众多的野生草木中，有世居合肥的地榆、旋覆花等本土植物，也有一枝黄花、豚草等外来入侵物种。作为一个新辟的景点，来此游玩之人，多见景不见木，我却反其道而行之，弃景而就花：春就二月蓝，夏就半边莲，秋就野山菊，冬就枇杷花。看花未必是赏花，而是把它当作识草认树的入口。要在芸芸众生里，准确无误地分辨一种草木，诀窍全在花、果、叶。花犹如人的颜面，识别了人脸，姓啥名谁，便不在话下了。

鹿藿的花萼为钟形、花蝶形，花冠黄色，旗瓣近圆形，翼瓣倒卵状长圆形，龙骨瓣具喙。记得是6月末，在一条狭窄的竹径里，碰上了它，一看那花朵似蝶，可以初步断定为豆科植物。青青翠竹，是它们的依附，叶片毛茸茸的，茎攀援。具体是什么，一时难下断语。从此，便留了意，每入林，必重访。直到9月初，黄花落而小小的红色荚果现，便确认它是霍藿了。当地人

称之为野绿豆。古人称豆叶为“藿”，元稹的“野蔬充膳甘长藿”，说的就是拿豆叶来充当蔬菜。据说它那毛茸茸的叶子，倍受鹿的青睐，故美其名曰：鹿藿。入秋之后，我再次去了那条竹径，采集鹿藿的种子，准备明年春天一到，播到花盆里，以便足不出户，便可观察它的一个生命周期。

女苑的邂逅有点意外。西扩林的西部，是一大片水域，将水与水隔开的是堤坝，倘若堤坝深入不了对岸，便成了半岛。半岛三面环水，遇到今年这样的大旱，半岛就成了草木的诺亚方舟，我就是在那里跟女苑撞了个满怀。细茎，细叶，细花，或单株，或丛生，花形与钻叶紫菀如出一辙，只是花序外围的舌状花，是白色的，若干头状花序，在枝头聚合成复伞房状花序，秋风一吹，宛若轻歌曼舞的小女孩，清莹秀澈，韵味无穷。合肥多钻叶紫菀，巢湖沿岸是它们的乐土，钻叶紫菀泼皮大胆，市区的庭院与路沿，也敢驻足，女苑则藏在深闺人未识。女苑从不出现在显眼的地方，半岛或者洼地，人迹罕至，女苑在那里隐迹潜踪，自甘寂寞。钻叶紫菀与女苑，同为菊科紫菀属的姐妹，一显一隐，不亦怪哉！女苑既是隐士，请进室内，有违其天性，那就罢了。好在我记住了它们栖居的那个半岛，来年再作造访，可期可盼。

尽管我认识并熟悉不少草木，但每年还会不断地有新交，就像2020年的鹿藿与女苑。新交相处日久，终归变为故交。一旦成了故交，它们就会在我的灵魂里，播下神秘、迷人的种子，让我清心明目：“不受尘埃半点侵，竹篱茅舍自甘心”。

乡村补锅匠

安徽合肥 吴中伟

补锅匠是什么时候在乡村消失的，记不清了。儿时乡村里，总飘着炊烟的味道，饭菜的香味便从厨房散溢出来，慰藉着田间地头农人的辘辘饥肠。放下农具，他们把粗瓷大碗捧在手心，蹲在墙角，呼啦呼啦地吃将起来。“不怕恶公恶婆，就怕破屋漏锅”。可见锅碗瓢盆对于老百姓生活的重要性，不像现在，条件好了，厨具坏了、旧了，就扔了，再买一个便是。

记忆中，母亲总会起个大早，邀上要好的左邻右舍，赶个头班车，早早地来到城里的老锅厂，挑选一口钟意的大铁锅，他们一般会看上色，听声音。乡亲们一番讨价还价之后，还会带回二两重的肥猪肉给铁锅开开荤。据说这样润泽后，铁锅就光滑了，自然也就耐烧得多。闲暇日子，乡下人吊起大铁锅，刮刮锅灰，说太厚了，费柴火。刮着刮着，冷不丁地发现针眼大小的洞。“坏了！”她们便念叨着补锅匠早点来。

“补锅啦，补锅——”这个熟悉的场景和现在的修补房屋漏水差不多，只不过现在他们开着车，慵懒地蜷在车厢里，放着大喇叭，等着人来咨询。而那些补锅匠挑着担子，一头是风箱，一头是炉子，里面有栗炭、砧子、锤子、小块的铜铁锡等。他们甩着清亮的嗓子，把尾音拖得长长的，很撩人，生怕别人听不见似的。

平日里清静的乡村变得热闹起来，集会一般，人们从四面八方潮水一般涌了过来。村东头的王老太迈着碎步，跌跌撞撞的，还滑了一跤；村西口，李叔家的二小子，别看人小，消息可灵通着呢！家家户户手里都拿着破了洞的大铁锅、小水壶、铝饭盒，排起长蛇队立在一旁。只

见补锅匠先用三角架把大铁锅支起来，再用一把小铁锤在铁锅的裂缝处轻轻敲打，便形成了圆形的小窟窿。风箱呼呼地响着，栗炭吐出的火舌欢快地舔舐着火炉，补锅匠娴熟地夹起一块小铜片放在中间，伴随着补锅匠越来越急促的推拉声，铜块在耐高温的炉子里“滋滋”作响，慢慢熔化。寒风凛冽，火光摇曳，映照着他冻得通红的脸。

一切准备妥当，接下来便是补锅最关键的环节了。补锅匠左手执一块厚厚的废旧老布，上面铺满稻草灰；右手在炉子里舀上一小勺铜水，豌豆般大小，滴在稻草灰的中央，用力迅速抵在事先敲打好的小洞上，再用抹了油、顶端凸起的布捻子按压铁锅内侧，和周边融为一体，严丝合缝。

孩子们凑在跟前，围拢起来，眼尖的，还能瞥见补锅匠手指被烫伤的疤痕，密密麻麻的。大洞，有大洞的布捻子；小洞，有小洞的布捻子。可别小看这布捻子，做工精细，用布料一层一层紧紧卷在一起，平整、厚实着呢！补得结实不结实，美不美观，和布捻子关系大着呢！补完后，他们利索地舀上一瓢水，在锅里晃一晃。神了！真的，一点不漏！

萝卜上市

安徽肥西 查鸿林

眼下正是萝卜大量上市的季节，满大街都是萝卜，青的、白的、红的、橙的，长的圆的、大的小的，价格便宜得让人大跌眼镜，小区团购群里，青萝卜只要六毛钱一斤，价值与价格极其不匹配，我是为萝卜这么廉价打抱不平的。

从我记事起，萝卜就一直伴随着我们，而且以其多样性为我们称道。萝卜可以红烧、炖汤、清蒸、蜜汁、糖醋、凉拌、配烧、腌制等等，每一种吃法我都从不厌倦。有次，家里来客人，我想起过去常吃的凉拌萝卜丝，就把胡萝卜切成丝，用盐腌制片刻，去水，配上香菜、花生米、麻油、醋，在一起拌均匀，端上饭桌，客人们都说好吃。一桌菜，第一个吃完的就是凉拌胡萝卜丝，真是出乎我的预料。

说起腌制萝卜来，许多人都津津乐道，可以扳着手指数，整腌、切开腌、半干腌、干腌、与韭菜腌、蒜根腌、辣椒腌、五香腌、麻辣腌等等。我自小住在小镇上，小时候，也是在这个季节，父亲会一箩筐一箩筐的萝卜往家买，一买就是几百斤，直至把大缸小罐都装满。我最喜欢父亲做的五香萝卜干，他把买来的萝卜，洗净切成长条，晒两个太阳，然后配上五香粉、生姜、蒜泥，在一起搅拌至自然出水，再装到瓦罐里密封。半个月后自然回味，开罐即食，香甜、脆嫩，既可下饭，也可喝茶。我还喜欢父亲另一种做法的萝卜干，把整个萝卜腌制后，放到太阳下晒干捶扁，再到锅里煮熟，切成小长条，放置通风处晾干，然后装坛，回味后食用。这些萝卜干食用时放上一些麻油，则味道更是一绝。那时日子艰苦，我常常把这些萝卜干当零食吃。后来，我也曾模仿父亲的做法，尝试做过几次五香萝卜干，但都不是那个味儿。

萝卜富含粗纤维、维生素和微量元素，向来被认为是好食材，秋冬季节，萝卜变甜，许多地方的人们当水果食用。有一年，我们去山东曲阜，像香瓜一般大小的红皮萝卜，农民一板车一板车拉到大街上吆喝着卖，我们同行的开车师傅，买了一大袋，送到我们面前说：吃吧，甜的很。然后他拿一个用手帕擦一下，就津津有味啃了起来。我们见状，也学着他的样子，一啃，还真很甜。师傅边吃边说：这是水果萝卜，到了冬天鲜甜，一点不冲，北方人都这样吃。这是我第一次把萝卜当水果吃。这次，小区团购群里，团长在推销蚌埠沙地萝卜时说，蚌埠三大怪之一就是萝卜当水果卖，冬季大街上总有一些美女帅哥手挽手，边逛街边啃萝卜，成为一道风景。要不是早些年去山东生吃过萝卜的经历，我真怀疑团长的广告是虚假的。

中医认为，萝卜味辛甘、性凉，有消食顺气、化痰治喘、利尿补虚等功效。我一直以为不会这么神奇，有一次孙子咳嗽，颠覆了我对萝卜的认识。那次，孙子咳嗽好几天，先在药店买点止咳糖浆，服用两天效果不大，接着去医院看医生，医生开的药也吃了，但效果仍然不明显。我们见孙子咳嗽带痰，气喘吁吁，心里非常着急，妻子按照别人介绍的方法，买来白萝卜，切成小方块，用蜂蜜浸泡几个小时，然后把浸出的水让孙子服用，几次下来，咳嗽逐渐缓解，两天后，居然好了，确实有药用价值。

现在萝卜一年四季都有，只是秋冬季大量集中上市，萝卜是我们身边最普通最不起眼、任何人消费得起的食物，正是因为这样的属性，不少人才忽视了它的巨大价值，只有当我们正确、全面地认识它，才会珍惜它。

