

2020年是荔枝的“大年”。

何见其“大”？登上广东省广州市萝岗区的牛首山顶，俯瞰满山遍野的荔枝林，一片片翠绿、浓绿，挤成一团团瓷实的绿疙瘩。无涯无际的绿海中，浮荡着密密麻麻的珍珠般的红色颗粒，恰似“朱弹星丸粲日光”——这就是已经成熟的名为“桂味”的荔枝。

然而，漫步荔枝林，却是另一种景象。荔枝树大异于其他果树，诸如苹果、梨之类，为了便于人类采摘果实，树枝向四面八方七扭八拐，不住高处生长。而荔枝树为了获得阳光，自然而随意地向高空伸展。一般的成年荔枝树都在十米高左右，百年荔枝树可长到十四米，树龄五百年以上的古荔高达十六米，相当于五层楼房的高度，其树冠也在五十平方米左右。而且，一棵树一个形状，每棵荔枝树都形成自己的一方小天地。

最喜荔枝红

□蒋子龙



荔枝林深处，并非像在空中鸟瞰那样密不透风。荔枝累累垂挂，一层一层，拉开了荔枝的枝叶，使荔枝林里阳光缕缕，清风徐徐。清澈的山涧水，自上而下，迂回曲折，时缓时急，给荔枝林增添一种清凉的韵致。采摘荔枝的人，将保险绳系在较结实的树枝上，然后爬上荔枝顶端，在晃悠悠的树梢上，将一挂挂结满荔枝的小枝剪下来，装进挂在树上的竹筐，然后一筐筐地用绳子吊下去。从采剪到装箱、装箱、装车，无不小心翼翼。成熟季节，外地的大客户，每天单是从萝岗，

就要买走七八万斤荔枝。

所以，水果的“大年”“小年”，最终还是要到市场上去看。今年的市场上，连菜摊旁边都摆着一筐荔枝，价格也比往年便宜不少。任何水果都有人爱吃，有人不爱吃，却很少听说有人不爱吃荔枝。但是，天下人都道荔枝好，却又有多少人真正了解荔枝？

荔枝首先是历史之果，广州市建城两千年，荔枝的栽培历史也是两千多年，萝峰寺至今还生长着一株一千三百年的古荔树，大多数年份还能硕果累累。《后汉书》中说，旧南海献荔枝，“十里一置，五里一堠”，路途险阻，前赴后继。汉武帝不想这么麻烦，干脆在长安修建了“扶荔宫”，将一百株荔枝树移栽至皇宫殿院，可惜最终一株也没有成活。

后来的唐玄宗、杨贵妃使荔枝的声名大振，“年年驿使走红尘，贡人骊宫色尚新”。据传是身为广东高州人的高力士，向唐玄宗和杨贵妃推荐了这种他家乡的特产。清代两广总督阮元，在其《岭南荔枝词》中肯定了这一说法：“新歌初谱荔枝香，岂独杨妃带笑尝。应是殿前高力士，最将风味念家乡。”

荔枝在古代是贡品，大臣们也不一定能吃上。广东人张九龄，身为唐朝开元名相，一边吟诵“海上生明月，天涯共此时”，一边写《荔枝赋》聊以解馋：“百果之中无一可比。”至宋代，苏东坡被贬惠州，因祸得福吃上了这种岭南佳果，他至少写了三四首关于荔枝的诗，最终成就了荔枝的文化品位。

人们说，历史就是文化史。荔枝更是一种文化之果，令现代人心生敬仰。一个例子就是，现代作家很少写荔枝，可能因为担心写不过司马相如、杜牧、白居易、苏东坡等古人。现在无论是卖荔枝的人，还是吃荔枝的人，张口就是“一骑红尘妃子笑，无人知是荔枝来”“日啖荔枝三百颗，不辞长做岭南人”……荔枝本身已经演变成一种文化符号。

甚至，“荔枝”的名字就是诗。其品种很多，如“水晶丸”，俗称“糯米糍”，名字来自宋朝杨万里的“甘露落来鸡子大，晓风冻作水晶团”；再如“十八娘”“宋家香”，名字来自清朝顾贞观的“碧桃争比得，鹤顶真珠珠。好在宋家香，刚逢十八娘”；还有桂花香味馥郁的“桂味”，肉质滑软、清甜多汁的“秀玉”，成熟后红紫相间、缝合处一条绿线直贯到底的名贵品种“挂绿”，果皮鲜红、果肩隆起、果肉厚实的“双肩朱砂红”，极其稀少的“水西碧玉”“雪怀子”等等，不一而足。

司马相如在《上林赋》中将荔枝写成“离支”。而白居易在《荔枝图序》中这样解释“离支”的涵义：荔果离枝之后，其变甚速，“一日而色变，二日而香变，三日而味变，四五日外，色香味尽去矣”。所以采摘荔枝时不是直接摘果，而是连带着树枝一同剪下，让果不离枝，以保其鲜。荔枝的成熟也不是渐渐变红，而是一夜骤红。这可能也是荔枝之所以格外珍贵的一个原因。

如今的荔枝既是珍品佳果，又是大众鲜果；既高级，又普通，饶是“人见人爱”。

大家V微语

墙上的小手印

□徐嘉青

●午睡醒来，儿子东东正坐在地板上玩玩具，他身后新刷不久的墙上，竟多了个脏兮兮的小手印。我顿时火冒三丈，训道：“跟你说了多少遍，洗手之前不要碰墙，你都当耳旁风啦？”

●东东吓坏了，半天才反应过来，委屈地说：“刚刚有蚊子咬你，我赶它，它就飞到墙上了……”我愣住了，仔细一看，在小小的巴掌印中间，果然有一点干掉的血痕。

●清理掉手印之前，我用手机把它拍了下来。这张照片我一直留着，每当还没弄清状况就想对儿子发脾气的时候，我都会翻出它来看看。

城市笔记

竹杖

□侯军

去，不一会儿就回来了，还带回了这根竹子拐杖——那是她们从山上挖回来的，竹竿绿中泛黄，那手柄就是一节天然弯曲的竹根，粗细和弯角都恰到好处。

因其比别的拐杖轻许多，老人家拎着不费劲，故而成为祖母晚年不可分离的伴侣，直至1997年老人家辞世。

大约十年之后，我父亲不幸罹患中风，腿脚不太灵便了。母亲把祖母留下的好几根手杖都找出来让父亲挑选一根来用，父亲毫不犹豫地选了这根竹杖。那会儿我回家探亲时，常见的情形是，他把竹根做成的杖柄挂在手腕上，一旦有需要，只需手腕一扭，竹杖就戳到了地面上——“这个拐棍儿太轻便了，好用！”

父亲显然很在意这根竹杖，特意在竹杖头上安装了一个塑料圆箍，使之更耐磨。当然，我心里也明白，父亲格外在意这根竹杖，还有一层意思，那就是对祖母的怀念，毕竟这是老太太用过的东西，那手柄上似乎还留有老人家的手温。

大概就是海的味道吧

□王久辛

奶奶虽是一个小脚老太太，但做起事来却麻利周全。她的口头禅是“甭等”“有个眼力见儿”，我们兄弟姐妹如果谁见她正在做事，赶紧上去帮她一把，她就特别开心，回头见了我爸妈，一准儿要夸赞：谁谁这孩子眼睛里有活儿，今天帮我干了啥啥。并一定要补充说，从小看大，三岁看老，错不了。

虽是一句平常话，而一旦入了心，照着做，就能养成终生的好习惯。我做事不等不靠，只要看到了什么“活儿”，绝对不会绕过，立即就干，兴许就是奶奶夸赞的结果。文化不就是一种养成吗？我这样以为。像我奶奶做午饭，她总是早饭后就行动起来，择菜、洗菜、切菜，之后便是分门别类各人其盘，包括葱姜蒜、辣椒、花椒、大料，都早早地收拾利落了，单等工厂下班，拉鼻儿、响喇叭，就立马开始炒菜……

奶奶不是烹饪大师，做的饭也都是家常便饭。但是一年365天，20多年如一日，于今想来，对我们家来说，绝对可以说“功勋至伟”。单说我妈生我们兄弟姐妹四个儿女吧，从临产、分娩，到伺候月子，以及百日纪念宴，全是我奶奶一个人张罗。我从未听见奶奶喊过累、叫过苦，她一直都很开心，很满足，说新社会好，什么时候都有饭吃，我还依稀记得奶奶做饭时哼唱《小白菜》《解放区的天》……

我爸我妈对奶奶非常敬爱，生怕她有个三长两短。每次爸爸妈妈出差回来，都要给奶奶带点好吃的东西。我记得一次爸爸从北戴河回来，给奶奶带了一包大对虾，是晒好的对虾干儿。爸说：妈，这是给您的。并看着我们说：谁也不



能吃。

奶奶是天津人，从小吃鱼吃虾长大，到了西安后，这对虾怕是很长时间没见过了。奶奶乐得合不拢嘴，满眼漾着笑，接过来，拆开包装纸，里面是七八个“巨大”的虾米。我们姐弟一起欢喊起来：“大虾米，大虾米！”奶奶说：“这是对虾，一对儿一对儿在海里蹦的，一蹦几尺高。”并说，“回头给你们红焖了。”妈妈赶紧抢着说：“妈，别！小孩子吃了都浪费了。您就自己吃吧。”那天，奶奶又哼起了《小白菜》……

第二天，做中午饭时，奶奶拿出了那包对虾，从中取出一对，用大碗盛着，泡上滚沸的开水，待水凉了，虾泡软了，才

父亲去世后，这根竹杖又从我的视线中消失了；多年之后，我几乎把它忘了。

然而，如今它又重现在我的面前，怎不叫人百感丛生？我轻轻取过这根竹杖，在灯下细细端详，只见竹竿的颜色已经变成淡褐色，作为杖柄的竹根已被磨得油光发亮，好似古玉表面上那层厚厚的包浆。这是时光留在它身上的特有标识，记录着这根岭南山野中的寻常竹杖，在人间所经历的岁月沧桑。

翌日清晨，我把这根竹杖递到母亲的面前，她并没有像我一样露出惊异的神色，只是平静地接过它，顺势就拄着它站立起来，喃喃自语道：“有点高，我现在好像比从前矮了，你奶奶、你爸爸都比我个子高，他们用着正合适，我用就觉得有点高了！”

说着，母亲在地面上顿了顿竹杖头，自言自语道：“哎，这根拐棍儿可有年头了，现在又轮到使用它啦！”是啊，这根无比寻常的竹杖，竟负载过我家三位至爱尊长的生命重托，它在我的心中，该有多么厚重的分量啊！

我给老母亲拍了一张拄杖的照片留作纪念，心中暗想：要是当年能给祖母和父亲也拍一张拄杖的照片，那该多好啊！

将虾取出来，小心翼翼地将虾皮剥掉，切成一小段一小段的，再放进大碗里，和虾皮一起泡着。奶奶说，今儿咱们做个“对虾海鲜汤”，全家都尝尝鲜吧。只见奶奶热油、放葱花和姜丝，将切成小段的对虾捞出，挤干水，放进热锅翻炒几番，然后将那碗泡过对虾的水，顺着锅沿，徐徐倒入锅里，待碗底只剩下虾皮和一些细细的沙子后，奶奶才又细心地将虾皮捞出，放进锅里……我看着、想着，便问奶奶：奶奶，那泡虾的水，不脏吗？奶奶就笑了，说：海洋里的东西，都是在盐水里浸泡着长大的，对虾干上有海鲜的结晶，这锅汤的味道，全靠这碗泡对虾的水了。倒了，就可可惜了。正说着，汤开锅了，奶奶又将早已切好的海带片，用菜刀敛了，挪入锅中……

那天午饭，三菜一汤，汤就是奶奶做的对虾汤。我今生第一次吃到的对虾，就是奶奶做的汤里的对虾，虽然只有三两块，却觉得那对虾的肉，特别细腻、耐嚼、好吃。而那汤，还真是不一样，有一种淡淡的腥咸味道。那时候，我还没见过大海呢，所以就胡思乱想：那，大概就是海的味道吧？

后来，我无数次来到大海的岸边，看浪拍岩崖，心潮澎湃，不思量，我早已经知道了它的味道——那是我奶奶的味道，永志难忘。

版权所有 违者必究

总值班：张红宇
 一版编辑：赫巍利
 一版美编：冯漫图
 编：王泰舒

零售
 专供报

