



铠胡子

■ 银子（广东）

铠胡子，瘦高个，长脸，挺鼻，络腮胡，近视镜片后透着机灵的小眼睛，一口略带湖南口音的普通话，说起话来慢条斯理。

铠胡子，律师，除了帮人打官司，调解矛盾纠纷；还擅长烹饪，种花养鸟，很是有点生活情趣。

认识铠胡子近二十年，他的些许往事，我是记忆深刻的。

我知道铠胡子名字的来历，似乎很随意。他大学毕业后分配在老家的乡中学教书，正是这个时候，他结婚生女了，夫妻俩没过几年，感情不合和平分手。为了远离家乡，他考取四川大学法学硕士，毕业后一直单身。又过了几年，他谈了一个刚大学毕业的漂亮女朋友，谈了两三年吧，女朋友却离他而去，他很伤心，为此情绪低落好一阵子。在东莞开厂的堂弟得知，特地赶来沙井陪他吃饭喝酒，抚慰他受伤的心灵。那天，他正巧约了我，一班人喝酒闲谈，好不热闹，席间，他的堂弟左一句铠胡子，右一句铠胡子，也就是从这次起，我就照搬过来，称呼他铠胡子了，这样也觉得随意亲切。

铠胡子精通法律。在蚝乡沙井，很多人知晓他专业厉害，每当有法律需求，都会慕名找他，他也乐于帮人提出专业意见，还有些老板不惜重金聘请他当法律顾问。他早年当实习律师的时候，给我的一个律师朋友当助理，好几次，律师朋友应邀在大学给法学专业学生讲的课程，就是铠胡子精心制作的 PPT，朋友

在课堂上眉飞色舞，口若悬河，气氛热烈，掌声雷动，但别人并不知道，这是铠胡子的功劳。

铠胡子喜欢烹饪，尤其爱做新宁血酱鸭。我不止一次听他吹嘘过，每当听到血酱鸭，我的喉咙就不由自主地往下咽。只听其言，不见其动，终于有一天，他约我下午六点在他家里吃血酱鸭，我如约而至，令我没有想到的是，鸭子还没下锅，最要紧的是炒菜的炉子硬是打不着火，他折腾了大半天，忙得汗流浹背，还是不见半点火星子，七点已过，我的肚子呱呱叫，斗胆问：“兄弟，何时会有血酱鸭吃？”“莫着急，很快了。”约莫一个半小时，火终于打着了，他忙碌了好一阵子，冒着热气的鸭子终于端上桌了，只见色泽乌红油润，鸭血细腻无腥，姜椒鲜香尚可，油而不腻，我夹了一小块送进嘴里，美中不足的是少了一点儿酸味，就是缺了正宗湖南坛中酸水，血酱鸭全凭湖南老坛酸香提味，味道并没有他说的活色生香呀。他见我神情茫然，得意地问：“味道怎么样”。我嘀咕着，就这样血酱鸭，牛皮还真是吹上了天，为了不扫他的兴，只得违心地说了一句：“味道真的还可以。”

铠胡子是个超级音响发烧友。我认识他的时候，他并没有什么钱，每次出行，总是骑着一台不新不旧的山地自行车。我约他吃饭，他总是说：“我没车，就不过来了，你们吃吧。”我调侃道：“你没车，我可以来接你

呀”。我当时开了一辆带大斗箱的郑州日产的士头，每次吃饭，我总是吩咐他把自行车往车斗里一扔，一溜烟地拉着他吃饭去了。随着经济条件的改善，他买了一套大房子，有次我来到他家里，见置办了漂亮家具，还有数十万元的高档音响，靠墙的一排书架上，摆满了数百张的黑胶唱片。我特别喜欢邓丽君的歌，是她的忠实粉丝，应我的要求，他播放了一曲邓丽君的《何日君再来》，深情的歌喉，舒缓的节奏，婉转动听的歌声通过音响传出来，像是回到了“上海滩”，真是一种美的享受。最近的一天，我到他的新办公室喝茶，只见宽敞的办公室，摆了一张茶台，一张博古架，一台音响，还有九个满满的大纸箱，我不解：“这么多的纸箱，里面装的啥宝贝？”铠胡子说：“这是黑胶唱片哩，足足花了我几十万。”我不由得佩服他来，真是一个超级音响发烧友啊。

铠胡子会“五行”。“五行”是传统文化，我懂得一点周易的皮毛，却不懂“五行”。他得意地说：“我父亲是个老中医，是懂得‘五行’的，不懂‘五行’的中医就不是好中医，我从小跟着父亲，耳濡目染，慢慢学会了‘五行’”。我欣喜地说：“我报给你生辰八字，你帮看看我的‘五行’如何。”他沉思了半晌，用神奇的表情说：“可不要小瞧你哟，你虽然没有歪财，挣的都是正儿八经的财，但人生走得很平稳，没有多少坎坷，老年会有

福啊。”说得还真有理，何尝不是我真实的人生写照呢。

铠胡子爱种花养鸟。之前我并不知道，直到最近才领略。你看，三两盆叶色油绿的兰花，一簇簇耀眼的淡黄色花儿正冲着你笑呢，开花的兰花还很难见。

“我天生就会打理花草，种兰花得讲究技巧，不能隔三岔五就浇水，十天半个月左右浇一次水即可，浇水要浇透，水要及时排出漏空，根系不能长期泡在水里，倘若如此，根系就会烂掉，也不能放太多泥土，泥土上面放些枯枝败叶、小石子就可以了。”他娓娓道来，我受益匪浅，还真有想养兰花的冲动。

铠胡子还会养蝈蝈和鸚鵡。一天晚上，我和铠胡子的朋友正在办公室谈天，突闻几声清脆、响亮、尖锐而又短促的叫声传了过来，我不解地问：“铠胡子，你安装了模仿蝈蝈叫声的电子玩具？声音好清脆啊。”我顺声寻去，只见小竹笼里两只黑色硕大的蝈蝈蜷着身子，正张着大眼睛看着我呢。”不待我细问，铠胡子说开了：“我白天在单位上班，晚上喜欢独处，下班之后回到这方属于自己的小天地，待到晚风穿窗时，我也正好回到这里时，蝈蝈抖擻羽翼，清鸣的叫声一声接着一声，把夏日漫长的清闲，都揉进婉转的叫声里，无事静听，俗世烦忧，便风轻云淡了。养蝈蝈很简单，只需每日丢几粒毛豆，或将胡萝卜切成薄片，放进蝈蝈笼子，它便会主动食用，记住，它是不用喝水的，平时就

从毛豆、胡萝卜吸收水分。”我知道老北京爷们喜欢斗鸡养虫，没想到铠胡子把蝈蝈玩出了水平。

河南人养鸚鵡有着得天独厚的条件，我国在河南、海南两地试点持证企业饲养，他夫人是河南人，可以饲养带脚环的鸚鵡。最早接触鸚鵡，是受老家外孙女的影响，小姑娘养了一只鸚鵡，不知何时，鸚鵡突然飞走了，她的情绪低落了好一阵子，为了安慰正处于高考期的外孙女，答应送她一只鸚鵡，鸚鵡回到家里不出两个星期，竟然学会了每个家庭成员的称呼。回到家来，只见鸚鵡悠闲自得地踱步，或肆无忌惮地飞到他的肩膀上，嬉戏对话，你一句，我一句，话茬子便打开了。看到鸚鵡乖巧，聪明、可爱的神态，一天的疲惫一扫而光。鸚鵡是懂得讨主人欢心的，他的夫人竟有点舍不得送给外孙女了。每次他下班回到家里，鸚鵡便打起了招呼：“爸爸下班回来了，我要吃颗松。”他的夫人回到家里，鸚鵡直接拍起了马屁：“妈妈今天真漂亮哟，真是个大美女。”儿子回到家里，鸚鵡最开心了：“小哥哥今天好帅哟，放学回家了，赶紧写作业吧，宝贝。”

热爱生活，多才多艺的铠胡子，何尝不是一个懂得生活的老顽童。

诗话消夏食趣

■ 刘浩军（江西）

如今，进入盛夏酷暑，冰镇瓜果与冰箱中的冷饮等食物，任由我们选择，可以轻松消解暑气燥热。而没有制冷设备的古代，人们却凭着生活巧思，在饮食中解锁各式清凉。我们探寻诗人笔下的消夏食趣，便知古人是怎么度过酷暑的。

冰食，是消暑首选。早在商周时期，古人在寒冬凿冰存入冰窖，盛夏取出享用。唐代诞生了颜值与口感并存的冰食“酥山”，堪称古代版冰激凌。到了宋代，冰食已融入市井烟火。

南宋杨万里在《咏酥》中写道：“似膩还成爽，才凝又欲飄。玉来盘底碎，雪到口边销。”“酥山”看似油腻，品尝起来却又十分清爽，刚刚凝聚成型，却又好像要飘散开去。放在盘中，如同美玉一般，轻轻一碰就会破碎，放入口中，恰似雪花一样，瞬间就消融不见，满口清润，驱散满身暑气。

北宋孟元老著作《东京梦华录》中记载，当时市面有荔枝膏、冰雪冷元子、金橘雪泡等十余种冰饮，全部采用天然食材制作，无多余添加，清甜纯粹。宋代民间还普及了乳糖真雪、冰酪等甜品，将牛乳、酥酪与石蜜融合，搭配冰屑制成冰品，口感醇厚清甜。

古人依托自然馈赠，以清泉

井水冰镇瓜果，消解燥热。西瓜是解暑主力，两宋时期已广泛普及。

南宋文天祥在《西瓜吟》中写道：“拔出金佩刀，斫破苍玉瓶。千点红樱桃，一团黄水晶。下咽顿除烟火气，入齿便作冰雪声。”拔出镶金的佩刀，劈开青翠如玉的西瓜。瓜瓢露出，像千点红樱桃般鲜艳，瓜肉晶莹，似一团黄水晶般透亮。吃下去，立刻消解了夏日的燥热，咬一口，齿间便响起冰雪般的清脆声响。

“梅子留酸软齿牙，芭蕉分绿与窗纱。”出自杨万里的《闲居初夏午睡起（其一）》。梅子的味道很酸，吃过梅子之后，酸味渗透牙齿。芭蕉长势旺盛，绿荫映衬在纱窗上。梅子是文人偏爱的开胃小食，生津止渴。

“日啖荔枝三百颗，不辞长作岭南人。”出自北宋苏轼的《惠州一绝》。闷热的岭南盛夏，饱满多汁的清甜荔枝消暑润心，如果每天吃三百颗荔枝，诗人愿意长久做岭南的人。

北宋李重元在《忆王孙·夏词》中写道：“风蒲猎猎小池塘，过雨荷花满院香，沉李浮瓜冰雪凉。竹方床，针线慵拈午梦长。”微风吹过池塘，蒲草发出猎猎声响，一场夏雨过后，荷花的清香弥漫整个庭院。将李子 and 瓜沉入冷水浸泡，入口冰凉如冰雪。躺

在竹制的方床上，在午后的时光里沉入悠长的梦乡。

古人深谙夏日饮食养生之道，偏爱清淡素蔬，以应时节，清解暑热。

“手红冰碗藕，藕碗冰红手。”出自苏轼的《菩萨蛮·回文夏闺怨》。红润的手端起了盛有冰块拌藕丝的小碗，盛有冰块拌藕丝的小碗冰了她红润的手。莲藕是夏日清蔬，脆嫩爽口，清热解腻，深得文人喜爱。

“经齿冷于雪，劝人投此珠。”出自唐代杜甫的《槐叶冷淘》。槐叶冷淘入口比雪还凉，劝人品尝这如珠美食。唐代盛行槐叶冷淘，采摘新鲜槐叶捣汁，融入面粉制成面条，煮熟过凉，爽滑清凉的面条入腹，驱散体内积热。

唐代白居易在《春末夏初闲游江郭》中写道：“嫩剥青菱角，浓煎白茗芽。淹留不知夕，城树欲栖鸦。”剥开鲜嫩的青菱角，精心煎泡着清香浓郁白茶。在这里流连忘返，不知不觉已到傍晚，城外树上的乌鸦正要归巢栖息。诗人偏爱嫩菱角，搭配香茗食用，清雅消暑。

酷暑时节，烹茶煮酒，慢酌清饮，既能解渴消暑，又能平复心绪。

“长安客舍热如煮，无个茗糜难御暑。”出自唐代王维的《赠

吴官》。长安的客舍热得如同在煮东西，没有茶粥实在难以抵御暑气。唐代夏日流行品尝茶粥，人们在茶香中消解燥热。

“不须河朔饮，煮茗自忘归。”出自北宋梅尧臣的《中伏日陪二通判妙觉寺避暑》。不必像河朔人那样豪饮消暑，煮茶品茗自然让人忘却归返。茶香袅袅，心静生凉。

战国时期，便有冰镇米酒的喝法。屈原在《楚辞》中写道：“挫糟冻饮，耐清凉些。华酌既陈，有琼浆些。”冰镇后的酒，饮来更加清甜可口。宴席已经摆好了，全都是玉液琼浆。凉润酒液入喉，涤荡脏腑燥热。

“独酌径就醉，梦凉天地宽。”出自南宋郑刚中的《大暑竹下独酌》。独自畅饮直至沉醉，梦中凉意弥漫，天地顿觉宽广，让燥热夏日多了几分洒脱诗意。

药食同源的草本植物，经简单烹制，便成消暑养生的佳品。

北宋彭汝砺在《薄荷·神农取辛苦》中写道：“神农取辛苦，病客爱清新。寂淡花无色，虚凉药有神。烦心侵冰雪，眩目失埃尘。自是芝兰臭，非同草木春。”薄荷是夏日经典草本清食，自古便是消暑良药。

清代郝懿行在《都门竹枝词》中写道：“底须曲水引流觞，暑到燕山自解凉。铜碗声声街里

唤，一瓯冰水和梅汤。”酸梅汤以乌梅、甘草、陈皮等本草熬制，酸甜适口，生津止渴。

“未妨无暑药，熟水紫苏香。”出自宋末元初方回的《次韵志归十首（其一）》。夏天没有提高食欲解暑的药也不要紧，气味清香怡人的紫苏饮就是最好的。紫苏既是田间地头的野草，也是守护健康的良药。

清代樊增祥在《洞仙歌》中写道：“香薷饮子，把罗衫微汗。几曲朱阑露花满。看琉璃七尺，轻展风漪。山枕畔，诗札药方历乱。”《内科摘要》记载：香薷饮又名香薷汤，是用药草熬制的“清凉水”。香薷饮清凉提神，散风解毒，化湿止呕，利咽消渴。

杨万里在《食莲子》中写道：“绿玉蜂房白玉蜂，折来带露复含风。玻璃盆面冰浆底，醉嚼新莲一百蓬。”莲蓬像是绿色的蜂房，里面洁白的莲子如白色的蜂蛹。吃冰镇过后的莲子清凉解暑，诗人可以吃一百蓬。

古人的消夏食材，全是时节馈赠的寻常风物。古诗词里的消夏食趣，叙述的不只是舌尖上的清凉，还有古人热爱生活、敬畏自然、从容度日的人生态度。