

小萌快跑



一起到郊区参加过几次活动，目睹我被蚊子叮的惨状，有位哥们儿开始心疼我了。听说我要去外地出差，他嘱咐：“不要走草地，不要去田地；带上花露水，拿上风油精……”

女汉子终于变回小女人。

网传，近日一名博士做了一项小实验，他将蚊子放在皮肤上任其吸血，蚊子吸到腹部爆裂也不停下，最后死亡。视频吸引了数百万人观看，全程让人目瞪口呆。

这是“得志便猖狂”的典型。

整个夏天，最嚣张的，莫过于蚊子了。

世人对蚊子深恶痛绝。蚊子传播的疾病有几十种，常见的有疟疾、流行性乙型脑炎、登革热和登革出血热、丝虫病、黄热病、黑热病，还有寨卡病毒等。总之，猪的浑身都是宝，蚊的浑身都是毒。

我在平谷一位朋友的别墅住了一天，人家好吃好喝好招待。唯一的遗憾，被蚊子叮了16个包。因为院里有菜地呀。我到密云荷花池畔拍照，良辰美景尽收眼底。倒霉的是，被蚊子叮了20个包。就连吃饭，也不能幸免。

胖子血甜。别人不咬，专门咬我。看见朋友们吃饭、喝酒、谈笑风生，宝宝心里苦啊。

在家，每天早晨健步，俺准备工作做足：所有裸露部位，统统抹上防蚊花露水。尽管“武装到牙齿”，但只要有一厘米皮肤没抹到，“中招”的，肯定是这里了。

为了驱赶蚊子，健步时我要带上大蒲扇。你可以想象画面多么动人：“一二三四”，扇，扇，扇，扇；“二二三四”，扇，扇，扇，扇……蚊子吸血也“挑肥拣瘦”，专找爱出汗的。据说，爱出汗的，身上分泌的气味中含有较多的氨基酸、乳酸和氨类化合物，蚊子最爱。而我，偏偏是这种家伙。

在屋里，好歹有多种办法防蚊。只要厕所无积水，厨余及时清，蚊子的孳生空间就所剩无几。而室外，完全防不胜防。生态越好，蚊虫越多。

考虑到蚊子的四个生长阶

段，即：卵、幼虫、蛹和成虫，前三个阶段都生活在水中，可以得知，治理污水、消灭和控制蚊虫孳生地，有多重要。有个不算新的科学词汇，叫“生物防治”。例如，放养食蚊的鱼。这个，已经在做，可以大力推广之。

考虑到，雄蚊“吃素”，只吸植物汁液及花蜜；只有雌蚊，必须吸食人或动物的血液，才能使卵巢发育，才能“生孩子”。可以得知，给雌蚊绝育有多重要。拜托科学家们想想办法。此事做好了，肯定能得诺贝尔奖。别忘了，蚊子特别能生，一年可繁殖七八代呢……

又提到出差的事。

前几天，我和媒体的朋友们去了江苏兴化的森林公园。植被那个好啊，生态那个棒啊，蚊虫那个多啊，俺被咬得那个惨啊……看到我狼狈不堪，大伙可劲儿调侃。姑苏晚报公子说，蚊子喜欢和你“亲密接触”，证明一点：你没得“新冠”！

啥意思？不懂。

大江晚报涂记者，一语“道破天机”：“它们也怕死啊！”

真是“脑筋急转弯”！

联想起近日看到的一篇文章：美国堪萨斯州立大学一项研究提供了确凿的实验数据，支持了世界卫生组织（WHO）的一个论断：蚊子不会传播新冠病毒。

你这个劣迹斑斑、七十二毒的蚊子啊，总算少了一毒。

话题又回到北京郊区。我也拿自己开涮一下：

有一个美丽的传说，在这里的蚊群中广为传颂，“有一个甜蜜的胖子，曾光顾俺们村。喂饱了祖孙三代，还有备餐和余粮。你的大方豪爽，我们永生不忘，嗡嗡嗡，嗡嗡嗡……”

哼，可恶的小虫虫，就数你们闹腾。

记住，千万别让它们听见那首热情的、脍炙人口的迎客歌，否则“唉洛唉洛唉洛里塞洛塞，远方的客人请你留下来！”

那么，不是“小猪快跑”，该是“小萌快跑”了。

绿豆沙

入了伏，天气开启了持续高温烧烤模式，家家户户都会准备些流质食物，作为消暑散热的冷饮。绿豆沙就属于这个时节的清凉滋味，酷热难当的午后，喝一碗冰镇绿豆沙去暑，犹如甘露沁心。触觉精细的人，甚至能感觉到沁凉的糖水顺着食道而下，又缓缓弥散，并由此发出快意的战栗。

绿豆沙与酷暑是固定组合。只有在暑天，绿豆沙才会在街头小食店或糖水铺抛头露面，诠释与暑热的特殊关系。民间的说法是绿豆性寒，有清热解毒、祛暑解渴之效，酷热天气是托起绿豆养生之道的支点，两者一正一负，互为抵消。若是冬天吃绿豆沙，则不免受寒泻肚，不利于身体机能。这种对立互补的生活景观，其实就是古老养生术的内在延续。

我尚幼时，柳州的国营饮食店门前骑楼处，都有一排用水泥砌成的炉灶，上面摆着数口大铝锅，锅里的甜品会随着季节变换而有所不同。到了夏天，只要绿豆沙现身，就会超越其他四季有售的甜品，成为当仁不让的主角。一来绿豆沙口感细腻爽滑，甜美清润，适合所有年龄层的人；二来家家都会做，如果无法做到十足好吃，于寻常手艺中展现出高人一筹的绝对实力，谁又会来捧场呢？尤其在热爱甜品的柳州，能把最家常的绿豆沙做到脱颖而出，获得大众认可，是很有难度的事情。

那些开在老街转角或巷口的饮食店，若是常有住在附近的阿公阿婆，踱步进店吃一碗绿豆沙，然后再继续打牌或散步，那便是绝佳的无声广告，因为这是街坊邻居用舌尖做出的长期投票。有些饮食店的营业时间很长，绿豆沙始终用火

温着，被煮得稠稠的、黏黏的，拿着勺在锅里几乎搅不动，隔着老远就能闻到一股淡淡的焦香。

在冰箱尚未进入寻常百姓家的年代，人们想吃冰镇绿豆沙，可得费些心思。那些打有水井的人家，到了下午就提着铝制饭盒到饮食店，买几碗绿豆沙回家，用绳子系好垂悬于井里，用沁凉的地下水进行冰镇，效果非常好。有人则从食品厂买回大块的冰砖，把盛着绿豆沙的搪瓷碗搁在冰上降温，冰块逐渐消融变小，最后被直接投入碗中，用调羹轻轻搅动，碎冰与碗口碰撞发出的“叮叮”声，是夏日里最为动人的天籁之音。

煮绿豆沙，在火候及细节的掌控上很有讲究。绿豆须事先浸泡过，大火烧开后转为文火，而且整个过程必须开着盖子熬煮，以免绿豆氧化变色，汤色变浊变暗。接下来，用漏勺把脱壳浮在水面的绿豆皮捞出来扔掉。有人为了追求清火解毒的功效，连着绿豆皮一起熬煮吃下。绿豆沙柔腻如泥，与水融为一体，还可添加少许陈皮，若是家庭豪华版，不吝食材，还可加入百合、莲子、海带、红枣、马蹄等，最末加红糖、冰糖各半，令味道清甜宜人，不至于浓甜发腻。

一碗浓稠细腻的绿豆沙，用勺子往碗底搅一搅，会像螺旋桨搁浅在沙滩上，有一种沉重的凝滞感。当然，有些孩子觉得勺子是多余的，端起碗就大口大口地喝。入口先是透心凉的爽意，接着是香浓腻滑的润泽，最后是陈皮的醇香勾起的淡淡回味，三层不同的味道，犹如海潮一般冲击着味蕾。于是，人体内被高温熔断的触点又被接驳起来，重新具备了应对生活的弹性与活力。



（本版图片均为资料图片）

