



喜鹊窝

□ 庐江 高申杰

但它立在一处高坡上，且主干在两丈开外没有一根丫枝。我估摸，禽鸟搭窝前这些都是它们考察的因素。可是后来，这棵树失宠了，喜鹊情侣好久没来。

特别高大的树难找呀，像儿时我家门前的那棵高耸的大树方圆百里都已绝迹了呀。从我呱呱坠地，到长成十几岁，那棵高大的树每天都在我眼里，直至生产队为几辆水车木料，才倒在罪恶的又长又宽的锯条下！那棵高大而美丽的树，一直矗立在我的脑子里，心里。那棵树，在乔木的名册里叫黄栗头。黄栗头木质结实，很难长，长到两个汉子合抱不交那么粗，树龄一定在百年以上。主干上孽生的树桩也很粗，大部分都有一人抱，随便一根树桩，都是公园这棵树的好几倍。粗度在呢，高度自然不会少，少则十几二十丈吧。树冠尤其宏伟，覆盖面很大，稍微有点风，无数条树枝和无数片树叶一起摇动、舞动，响声如雷，在树冠里闷闷滚动。一根最高的树桩顶端，有个巨大黑球，那是喜鹊窝，那个高，拿现代科学术语说——简直是空间站。某年，我远房的年轻小叔试图打它主意，检查里面有没有乳鹊，他要抓给老娘治头昏。那天，聚集许多人观看，我也在场。

只见小叔像个英雄，扛来一架加长木梯。他矫捷地跨越梯档，过了主干，爬上喜鹊窝的树桩。快接近鹊窝时，大概晃动厉害，窝里的乳鹊一起喳喳嘶叫，那个急促，那个密集，气氛很紧张。刹那间，一对成年喜鹊飞来，耷着毛，大声叫，穿梭在小叔的面前，示威，警告。小叔退回，叫人递给一根竹竿，再次朝鹊窝攀爬。两只喜鹊又投入战斗，小叔一只手挥舞竹竿驱

赶，可怎么赶也赶不走，它们就像两道黑色闪电，一左一右围着他飞，围着他叫。就在小叔放开竹竿朝窝里伸手时，两只喜鹊几乎同时在他脸上各啄了一啄，小叔那个疼，钻心裂肺。他仓惶回撤，下到地面。有人立即给他端来井水清洗血渍。看热闹的人耐不住好奇，在他还在龇牙咧嘴喊疼时，问这问那。小叔忍住疼，炫耀地说，我在树顶看你们的脸，鼻子眼睛分不清。又说，喜鹊是高级建筑师，把窝搭得很结实，除了出口，其他方位严丝合缝。窝大得惊人，跟水缸有的比。他的话在大树被放倒后证实了。放倒后，队长将喜鹊窝赏赐我家做柴火，我家五口人，煮饭、煮粥、烧水、烧菜，居然应付七八天。

我时常怀念那个喜鹊窝，怀念那对勇敢的老喜鹊，怀念乳鹊出窝那阵子喳喳的欢叫声，那叫声是天籁之音，那么的热闹，那么的悦耳，那么的喜庆。我更怀念那棵树，它经过多少寒来暑往，才长成参天大树。

一见着公园树上喜鹊窝的“烂尾工程”我就纳闷了。我企盼重启。要是公园有个喜鹊窝，那么，芸芸树木之中就有了新景象，有了新气象。百鸟啾啾再伴有喜鹊喳喳，那该何等和弦，多么和美。可喜可贺。四月中旬，一对喜鹊情侣又出现在树上，又开始鸠工庀材续建“家园”！我在想，喜鹊情侣可能是看出这棵树并非死树，枝枝丫丫上吐叶了，新叶嫩绿，肥厚，长势健旺，值得依赖，所以才决定复工。

喜鹊情侣比先前更加忙碌了，叼衔树枝的频率更快了，窝一天天变大了，不待多日，窝就会落成了，它们的宝宝就会雀跃枝头了。

我家在小镇盛桥，去年新建，今年四月间，一座百亩公园竣工，靓妆登场，每天，游人如织，盛桥居民的幸福指数一下子爆棚。公园，自然有树。各种乔木有的识出名，绝大多数素昧平生。有树就有鸟，树，是鸟的舞台，鸟的乐园，鸟的家园。

今春伊始，就有两只喜鹊选中了一棵树搭窝建巢。两只喜鹊一定是情侣一对，每天都到远处衔树枝，认认真真地搭架。每天上公园三四次，都能目睹一对喜鹊“情侣”一道来一道去，衔树枝在三角枝丫里摆弄，逐渐，树丫里出现了一个黑圈圈，跟脸盆口差不多大。日复一日，黑圈越搭越高。路过这棵树，看着黑色的窝，听着喜鹊喳喳叫，就觉得这棵树很幸运。公园里大大小小、高高矮矮，树木成千上万，唯独它偏偏被喜鹊情侣青睐，让喜鹊拔高品级，跻身良木行列，合了“飞禽择木而栖”的自然现象。这棵树有三根以上能撑窝的树丫。高度大约三丈多，虽然不算最高，

烧鱼

□ 肥西 查鸿林

我是比较喜欢吃鱼的。在鱼的蒸、煮、炖、烧、腌、酱、炸、烤等各种吃法中，我钟情于红烧，主要是比较入味。我有个怪毛病，在饭店里，尤其是星级饭店里，很少动筷子吃鱼，主要是不喜欢他们的做法，总感觉不是我想要吃的口味，换在周边农家或者自己家里，一有鱼就闲不住筷子，整条整碗地吃。

有次，友人约我去巢湖边的农家吃鱼，我欣然应允前往。农家是搭盖在通向巢湖的一条内河圩堤上的几间大瓦房子，主人40多岁，很憨厚精干，他知道我们是奔着吃巢湖鱼去的，就早早地在河塘里捕捉了几条鲫鱼和大头鲢子。主人的妻子和70多岁的母亲兜着蓝布围裙，围着农家双口大铁锅的灶台上忙忙碌碌，牛三锅煮饭、牛二锅烧鱼（牛二锅、牛三锅，农家称呼铁锅的型号），一个向锅灶里塞柴草烧火，一个在锅台上煮饭烧菜，两口大锅里升腾的热气如浓烈的大雾交融到一起，氤氲了整个屋子，饭香和鱼香，香气扑鼻，撩拨着每个人的胃口，顿感饥肠辘辘。开饭了，端上餐桌的是一盘清蒸大鲫鱼，一盆红烧大头鲢鱼，鲢鱼大，索性就用脸盆盛上。大家筷子一入口，就感觉味道纯正，果然鲜美可口，鱼香凸现，其味独特。问其烧法，老人家笑嘻嘻地说：“没什么特别讲究，一直就这么烧鱼烧了几十年。”我就问了句：“为什么饭店里吃不到这个味？”老人家估摸着说：“是不是味精冲淡了鱼的本身鲜味？我用的佐料都是自己家里种的、做的。”友人接答：“据我了解，这叫巢湖水烧巢湖鱼，烧的就是家乡的味道，换了水就烧不出这味。”

闲暇时，偶尔想起父亲的红烧鱼也是一绝。父亲在世时，我们只要回家，总要拿出他的绝活烧鱼，只可惜当时我没有向他讨教，但在我的片段记忆里，拼凑出他的烧鱼方法。他是先买来地道的本地鱼，洗净后待用，然后在锅里放些菜籽油，在油里面放几片生姜、干辣椒，小火烧油，待油香扑鼻，再将鱼放进去，菜油四溅，噼啪作响，父亲穿着围裙、戴着护袖，俨然是位餐厅厨师的装扮，哪有站在三尺



讲台上斯文儒雅、激扬文字的老师形象，我们看着他的样子，止不住地笑，他认真地说：“干一行就要像一行、状态在一行，做一件事就要奔着成一件事。”他边说边小心翻动锅里的鱼，直至鱼体自身的水分被挤干，鱼体表面有些焦糊香，再加放佐料、水，漫过鱼身，然后文火煮，不一会儿，烧鱼的香味就满屋飘荡，端上餐桌，被我们一抢而空。父亲为了满足我们，经常是三五斤的鱼买回家，吃不完，放进冰箱，晚上端出来的是鱼冻，又是一种新口味，我们再次吃得也不亦乐乎。

每每想起这些，我就不由自主地有种冲动：买鱼回来自己烧！趁着周末，我也学着父亲的样子，踏进农贸市场，跟着卖鱼人逐渐学会辨别野生鱼和饲养鱼，不断积累不同鱼的不同做法，不同鱼的不同吃法。鱼买回家后，洗净，备好佐料，然后学着父亲的样子，先把鱼进行煎炸，再放入水和佐料，文火烧煮。

其中有过很多次的失败，于是我想起父亲曾经说过的话，心无旁骛地去烧鱼，不厌其烦地一次次试验，琢磨着家乡烧鱼的味道，向着家乡的味道去追寻，摸索出了独特的烧鱼方法。与巢湖农家和父亲的烧鱼相比，也可媲美，此后当大家庭或家乡来客聚会的时候，我总是提出上一道烧鱼，烧鱼就演变成了我的一道拿手好菜。

现在想来，用心烧鱼才能够烧出家乡的味，与血脉中流淌着家乡情结是多么地不谋而合，这种味，是多少代人生生不息的传承孜孜追求至今。

从小到大的凉鞋们

□ 河南 薛小玲

我存着一张照片，照片上是小小的我，三四岁的样子吧，理个男孩子的发型，脚上是双凉鞋，可能我性子顽劣，所以自小父母是把我当男孩养的，我的凉鞋也是男式的，棕色，穿在我肉嘟嘟的脚上，大大咧咧的没有一点女孩子的秀丽。

记忆里真正让我欣喜的第一双凉鞋，是我六岁那年的夏天大哥给我买的，那确是一双女孩子的鞋，靓丽的橘红色，模样娇俏好看，有点紧，但我依然喜欢至极，穿上跑外边炫耀到天黑，晚上小心地脱下来，揉着被挤得生疼的脚，咧着嘴傻笑。

塑料凉鞋不怕水，脏了用水一冲就行了，但硬，容易磨脚，有时会磨出血泡来，可疼哩。母亲给我用布缠住磨脚的地方，再穿时脚就会好受点儿，但不好看，艳丽的凉鞋缠上布就像沦落风尘的女子，破罐破摔地蓬头垢面着。后来有了软胶的塑料凉鞋，母亲给我买了一双，穿上倒是不磨脚了，但在太阳地里走久了晒得软溜溜，走快点儿脚竟然会从鞋里边崴出来，好几次我都差点摔跟头。初中毕业后我就去县城的棉织厂上班了，那天师姐去省城采购结婚用品，买了一红一白两双高跟凉鞋，回家她妈妈逼她处理掉白色的，说是不吉利，她只好忍痛割爱原价转让给了我。这样轻易地就拥有一双电影里才能见到的高跟鞋，我高兴疯了，在屋子里扭扭捏捏地走猫步，觉得自己也明艳靓丽了起来。

高跟鞋虽好看，上班时却不能穿，一天八小时站下来，会腿脚酸疼，于是就买那种泡沫的凉鞋穿，很中性的一款凉鞋，海绵底，柔软舒适，站久也不累，但不好看，所以下了班就赶紧脱下来，换上高跟的皮凉鞋，咯噔咯噔地走出厂门，感觉很神气。年轻时痴了般地爱着高跟的凉鞋，喜欢逛鞋店，喜欢看长相漂亮的女孩子试鞋，看那一双双白生生的小脚从旧鞋里小兔子般地脱出来，怯怯地伸进漂亮的高跟凉鞋里，太美好！但毋庸置疑，所有的美都是要付出代价的，比如穿高跟鞋会很累，而且一不小心会崴脚，高跟的凉鞋更累，因为全身的重量就靠那几根带子支撑着。

但毕竟受罪是为了美，值！年岁渐大，慢慢地又开始喜欢平跟的鞋，觉得舒服比美重要得多，但有时会怅然，尤其是看到漂亮好看的高跟凉鞋时，会叹息日月的无情。那日去了常去的那家鞋店，热情的老板娘捧出一个鞋盒递给我：“你试试，包你喜欢！”一双蓝色的凉鞋静静地卧在鞋盒里，虽然是高跟，却是厚底，于是那高跟也就不显突兀了，合脚又舒适。站在镜子前左照右照，满心的欢喜，像是又回到了曾经的年少轻狂时。