



## 故乡的夜

安徽合肥 李云斌

故乡的秋夜难得宁静，唧唧、呱呱、吱吱声此起彼伏，其中纺织娘最卖力，开始吱吱声中有间歇，响度较小，仿佛试探，接着吱吱声连绵不断，高亢激昂向四面八方辐射，至少能持续两到三分钟，霸气十足，其他虫鸣声好像都在为它伴奏。经过几番高歌，略显疲态，音量渐渐弱下来，短暂收敛。

吱吱声听起来像纺车纺纱声，人们习惯称它纺织娘，故乡人给它起个俗名“叫叫油”。在没有电视没有收音机的日子里，夜生活单调枯燥，男孩耐不住寂寞，天性好奇多动，每年夏天我都要逮纺织娘放到笼里饲养，给自己找点乐趣。

笼用蜀黍秸捆扎成，标准的正方体，六面透气。纺织娘喜食南瓜、丝瓜、扁豆花等，它们活动空间以南瓜、丝瓜、扁豆秧间为主。我们村庄旁边有口水塘，村后有一条终年不枯竭的水沟，塘埂和沟埂边都栽种上瓜豆，沿着埂边树往上攀藤，或者种瓜豆时特意在附近种上葵花和蜀黍，让瓜豆藤顺着秸秆缠绕绕向上爬升。夏天直至下霜前是瓜豆开花结果旺季，一簇簇繁花似锦，白天招蜂惹蝶，月亮升起时变成纺织娘表演的舞台，萤火虫穿行其间充作追光灯。

夜幕降临，虫鸣正式拉开帷幕，各种声音交织在一起，凭经验我们能区分开是哪一种虫声。逮纺织娘首先通过听觉判断出它的大概方位，带着手电筒直奔过去，临近目的地蹑手蹑脚侧耳倾听，确定具体范围屏住呼吸悄悄前行，靠近目标突然按亮电筒，雪白光柱直射过去，遭强光刺激的纺织娘戛然而止，瞪着凸起的双眼警觉地环顾左右。我全神贯注瞄准目标趁它一怔之间，迅速出手轻轻捏住，出手要稳准，千万不能鲁莽用力。纺织娘靠翅膀振动发声，发声时两条腿用力向后蹬，捕捉过程中伤了它的腿或翅膀将直接影响发声效果，甚至

变成哑巴。纺织娘多为深绿或枯黄色，在绿植中枯黄色区分度明显，容易被发现，深绿接近绿叶颜色较难辨别，要眼疾手快，千万不能犹豫，时机稍纵即逝。有一种虫形体、颜色都很像纺织娘，比纺织娘体形略小，常常忠实地陪伴在纺织娘身边，但它不会鸣叫，我们叫它“草油子”，捕捉时要善于区分，谨防以假乱真。接近目标时，最忌讳惊动躲在秧棵中的青蛙，突然扑通一声跳入水中，使正聚精会神的捕捉者吓得毛骨悚然，同时惊飞纺织娘。

捉住纺织娘放进笼里，把笼悬空挂在屋檐下或门前的椿树上，远离墙壁和树干，贪婪的老鼠和猫容易盯上笼中活物，稍不留神就会成为它们口中美食。

早晨摘一两朵带露水的鲜花塞进笼里，它的食量小，开始一两天由于惊吓和被囚禁，在笼里不停地上蹿下跳，企图寻找机会逃逸，拒绝鸣叫。善待让它渐渐适应生存环境改变，当夜幕再次降临，它会怯怯地试探叫几声，像一位善歌咏者，天性使它逐渐进入兴奋状态，引吭欢歌，婉转动听宛如天籁。整个村庄的乘凉人都成为它的粉丝，动听的歌唱令听众陶醉，习惯成自然，有时出场稍晚，会引起左邻右舍打探。广袤的田野里无数的歌者和它遥相呼应，歌唱过程中不能有干扰，否则即刻罢演。

晚上把笼挂在家门口，人躺在凉床上，耳畔欢歌声成为惬意的催眠曲，不知不觉进入梦乡。

## 一碗粥的清欢

安徽合肥 王泽佳

“有人与你共黄昏，有人问你粥可温。”看似平淡的粥，伴随着我们的人生，播种、生根、发芽，在人们的心中扎根盘结。

粥可俗可雅。炊一锅稠粥，炆得锅沿白边吐出，结成一圈透明的糊膜，有寸把长，锅里有一层米油，亮汪汪，粘锅挂勺。从酱缸里揪出一缕豇豆，也不用切，淋一下就码到碗里。用筷子顺着碗边往嘴里送，越到碗底筷子的声音越响，嘴里也会发出咀嚼之声，只有伸出舌头才能将蓝边大海碗的底儿舔干净。刚刚开出米花的粥适合吸食，汲上一壶山泉水来煮米蕊，掌握好火候达到米粒如绽开的花蕊的效果。白白净净的米蕊，千千万万朵，曾见年轻女子啜粥时那吟风弄月的姿态，端的是要把日子过成十四行诗。

粥可简可繁。越是简单的白粥，选用的米越要好。首选是当年的珍珠米，有香头，熬得出浆汁。煮粥讲究猛火，水一次加足，米粒刚开花就熄火，米在余热中熟透，熟透的米粒下沉，上面形成一层凝脂状的米浆。女儿好奇地问我：“妈妈，为什么煮粥时米下得多便不能煮太久，米下得少反而难熟。”我答道：“米多的话，米在锅里面你挤我我挤你，自然容易熟。”她想了一下，用形象的语言解释道：“锅就那么大，米一多，自然就抢地盘，打起架来筋疲力尽，全身骨头都散掉，地盘抢完这锅粥也就熟了。”舀上一碗白粥，觉得清口素淡，就像融在中国人骨子里的温文尔雅、内敛自持的秉性。

退可平淡如家常，进可豪奢如盛宴。我们可以使用砂锅将生米用明火熬制，熬至米粒稍稍舒展，又不完全烂透时，加入嫩滑如凝脂的蟹膏、爽脆如明胶的腌虾、鲜赤如果冻的血蚶。这热气腾腾的画面让味蕾充满期待。

粥可素可荤。慢火烹调一道荠菜豆腐羹，听着荠菜段儿和豆腐丁一起“咕嘟咕嘟”的合奏，像曲水流觞一样美妙。嫩生生、绿盈盈的荠菜配上色白如玉的豆腐，香色养眼。一勺入口，轻浮不沉，飘盈爽口，唯留鲜美在口中缭绕，犹浮云浮生悦闲半日。一份皮蛋瘦肉粥，若功夫不到家，可做不到味道出尽而瘦猪肉恰好熟透。多一分则老，少一分则生。要的就是这分寸间的能耐。最爱看这款粥的颜色，有汝窑的色韵，如“雨过天青云破处”，仿佛每粒米都抓住天空的颜色，深吸大地的元素，才有如此的幽远与澄净。

粥不但能果腹，更是万能的的存在。生病时，喝点粥很舒服；想家时，它可以缓解乡愁、抚慰人心；饕餮后，它可以为一顿风卷残云画上句号。那感觉，就像盖房子，大鱼大肉犹如钢筋，粥就是水泥，结构架得起得靠水泥来填充凝固，大餐之后也得有碗粥下肚才觉得服帖。

秋天，记得喝碗粥！



## 五仁月饼

安徽合肥 吴中伟

印象中，第一次吃“五仁月饼”，是嫁到城里的堂姐中秋前带回来的。老家有习俗，出嫁的姑娘，头三年，要回娘家看“三节”。那时冰糖、月饼、红枣之类的，都属稀罕物。母亲顺手接过月饼，便放在高低厨的上格柜子里。虽没有上锁，我也知道她的用意，想要等到中秋节那天才吃。物质匮乏的年代，什么东西都要“留”着用，“省”着吃。

曾仔细端详过它的外形。趁母亲在田里干活的间隙，我悄悄地打开柜子，一股浓香便沁入鼻息。四五个月饼竖着叠放在一起，用油皮纸包着，再在外面贴个标签——“五仁月饼”。也有一大块单独包装的，像月亮那般大，也那般诱人。托在手心，沉甸甸的，真让人爱不释手。左瞧瞧，右看看，还凑近鼻子贪婪地嗅着，嘴馋的我，就差舔外包装了。

好不容易，熬到中秋节那天早晨。八月秋高气爽，湛蓝的天空，白云悠悠，空气中溢满了丹桂的清香。阳光正透过窗玻璃，映照在高低橱上，将“五仁月饼”四个字衬得格外的耀眼。“小馋猫，瞅啥呢？”母亲仿佛看穿了我的心思，只见她缓缓地拿出月饼，拆开包装，递了一块给我。

圆圆的轮廓，上面还镶嵌着好看的花纹，外表面油光光的。掰开月饼，花生仁、核桃仁、杏仁、芝麻和瓜子仁，中间还夹杂着桔梗、冰糖和青红丝。吃在嘴里，脆脆的、甜甜的，五仁的香醇和麦香融在一起，相得益彰，美味极了。母亲说一次只能吃一块，吃多了对牙不好。她还叮嘱，一手拿着吃，一手托着！生怕一丁点儿碎末掉下来，浪费了！

中秋之夜，母亲变戏法似的端出盘子，摆上红柿子、咧着嘴的石榴，外加几块月饼。父亲在铁路上班，长年在外，聚少离多，中秋也难得回来。那时也没有电话，母亲就指着北方的天空，絮絮说着：“不知你爸可吃了月饼，那儿天冷，该添毛衣了……”

有次起床迟了，家里也没有零食，母亲便放了块“五仁月饼”，用纸包好，塞在我书包里。肚子咕咕叫着，上课我也心不在焉，时不时地转头，从书包里翻出月饼，藏在桌肚。正当我低下头，想要咬上一口时，王老师径直走了过来，敲了敲桌子：“下课到我办公室来一趟！”顿时面红耳赤，我垂着头，默不作声，木头一般。

“早上没吃吧！”老师看着我的窘态，“拿到办公室来，我给你倒杯白开水，别噎着！在教室，影响不好。”她的语气，比上课时温和多了。

光阴如梭，一晃二十多年过去了。现如今，月饼种类繁多，包装精美，制作讲究，多了些浮华、攀比的气息。莲蓉、蛋黄、枣泥、豆沙，甚至连肉类、冰淇淋月饼也都屡见不鲜了。父亲也早已退休，逛超市时，他总是嚷着要买“五仁月饼”，硬邦邦的，硌掉牙的那种。不知是父亲节俭，图“五仁月饼”便宜实惠，还是钟情于过去的老味道，对食物的敬畏之情。“哎呦……”父亲抚着腮帮子，疼得叫出声来，“老了，牙齿不中用了！”原来是咬着冰糖了。“老头子，甜食，少吃一点！三高哟！”母亲在一旁提醒着。

父亲掰下一小块，细细地品，慢慢地嚼。月光皎洁，夜凉如水。不觉间，我发现他又偷看了母亲一眼……