



## 记忆

## 米粉肉 合肥 李云斌

去菜市买干米粉肉，每块都像砖头一样硬，我质疑为什么会这样？老板说是选用上乘五花肉，用祖传方法腌制半天，拌匀米粉，再经过四个多小时烘干脱水，蒸之前要先用清水浸泡半小时。回家遵嘱如法炮制。端上桌，闻不到传统干米粉肉浓郁的香味，瞅上去也不够光亮油润，搽一块送入口中，嚼起来韧性十足，但缺少绵柔滑爽，人工速成方法失去传统的自然风味。

吃到真正的米粉肉是在二十世纪七十年代，家里杀年猪的时候。负责帮我杀猪的是表叔，打理干净，开膛破肚，砍下两片颈肉递给母亲。洗净切块，在灶下点燃早就准备好的木柴，将肉放锅里翻炒，等肥肉出油再加佐料和开水炖煮，直至肉块能用筷子戳烂。端出事先备好的自制炒米粉，这是我们家的专利产品，炒米时放入自家收的芫荽籽，炒香后，用石磨磨成粉，既有炒米香又混合芫荽的特殊芳香。边向锅里下米粉边用筷子搅和，肉香夹杂着米粉香溢满全屋，站在门外就能闻到，令人垂涎。

米粉肉是吃杀猪饭时的主打菜。待请来的客人入席坐定，开始上菜，同时上两盘米粉肉。菜上齐，客人举杯开怀畅饮，母亲又盛几碗米粉肉吩咐送给左邻右舍分享，端在手中的米粉肉香味扑鼻，三步并作两步赶紧去完成。再回到厨房，母亲递给我一碗米粉肉，叮嘱要细嚼慢咽。早已饥肠辘辘，口水都咽干了，哪顾得慢嚼细品，一碗米粉肉恨不得囫圇吞下肚，食而不知其味，再吃其他饭菜方觉味道不同。

二十世纪七十年代末上大学，学校食堂一个礼拜卖两次米粉肉，拌好佐料分装在小瓷锅里，上笼屉干蒸。卖米粉肉那天中午，窗口前人头攒动，排在队伍后面的同学担心轮到自己买不到，顾不得斯文，招呼前面的同学帮忙代买一份，常听见队伍中有人发出嘘声。眼见笼屉中剩下不多，窗口卖菜的师傅只允许每人买一份，请托人眼巴巴的很失望。

卖米粉肉当天中午最后一节课，最担心老师拖堂。下课铃响起，老师还在滔滔不绝，人早已坐立不安，心向往食堂。遇老师久拖不罢，坐在后排的男生实在憋不住，在桌抽屉里摸饭盒，勺子和饭盒碰撞发出响声，老师向下瞅过去，大家都装作若无其事，老师以为是不小心误碰，仍然意犹未尽继续。有调皮者忍无可忍，闹出大的动静，老师似有所悟，匆匆打住。下课后，有班干同学委婉地向老师道出其中原因，老师恍然大悟，表示理解，再不拖堂。

工作成家后，在家陪母亲吃饭的次数明显减少，每次回去吃饭都提前打电话告诉她。知儿莫若母，老人家早去菜市场买回肥瘦相间的五花肉，切成厚一公分左右的块，加入各种佐料拌匀，放置两三个小时。然后加盖入锅蒸一个小时左右，直至肥肉出油，瘦肉软烂，拌入米粉再继续蒸。端上餐桌的米粉肉肥而不腻，入口即烂。坐在对面的母亲瞅着我一块一块地搽起送入口中，比自己吃下去还要滋润，脸上漾着阵阵笑意。

母亲进入耄耋之年，白天儿孙们都要忙着上班，中午经常一个人在家吃饭，门前亲手种的蔬菜自给有余。老人家有时也买一些五花肉，切块加佐料腌制好，将每块肉沾上米粉压实，摆放在筛子里，为防止落灰尘或爬苍蝇，在上面覆盖一层棉纱布或罩上塑料窗纱，择阳光充足通风的地方晾晒，中途再翻两次，闻到喷香的干米粉肉味恨不得生啖下肚。晒干的米粉肉收储进冰箱，隔三差五蒸几块，这样荤素都有了。

有时候，打招呼回家陪她吃饭，她或蒸一份干渣肉，油汪汪的肥而不腻，搽起送进嘴里，嚼起来油滑绵润，酥烂软糯，满口溢香，有太阳的自然干香味，更有母亲的味道。

母亲走了，再也吃不到她做的米粉肉。



## 生活

## 识荷 肥西 张建春

莲蓬显褐色，老熟在漫天碧叶里，荷风香，连带着老熟的莲子碰撞出金属的声音。莲子如然从蓬房里跌落水中，乘着初秋的热太阳，它们是可以破壳吐绿，生出小片小片荷叶来的。我就曾将黑了了的莲子泡在水中，放在太阳下暴晒，没过上几天，莲子裂开，小小的荷叶探头，不久长满了不大的容器。莲子怀有梦想，梦想不是非得要在春天探头探脑。容器里的荷是要绿到初冬的，如果有耐心，将长有荷的容器保管好，有湿度、有温度，来年春天还将继续荷的事业。

荷是值得品味的植物，我将她称之为长得最深的粮食，是指荷结在泥土里的藕。故乡是丘陵地，为保水修建了许多塘。我爷爷有一样事被乡人传颂了很多年，就是带领村人扒了解放塘，挖了南塘，塘口大且深，解决了村人吃用水和灌溉的难题。两口塘都有莲荷喧闹，荷叶田田，或映日荷花，是村子最美的地方。荷是爷爷栽下的，爷爷告诉过我，从一个叫陡冲洼的地方，拽了两节藕，用黄泥巴包了扔进塘里，之后两口塘就有了莲荷，年年澎湃不已。陡冲洼是块洼地，处于两丘陵地之间，水折进了走不了，形成了水洼，水洼里多种水生植物连动，藕是其中之一。藕应是野生的，红花、白花两种，长得无拘无束。解放塘和南塘长的荷开的是白花，“红花莲子，白花藕”，白花荷结藕，一节节手腕粗。

陡冲洼是野性的，植物野，传说也野。传说陡冲洼“弄鬼”“鬼下帐”，常有人在大月亮头下迷路在洼中，实际上洼中一条路从南到北。传说不假，迷路者不止一两个，据传迷路久了，有红、白二花仙子指路，方才走出困境。红、白二花，一是白荷，一是红荷。近年陡冲洼开发为景，成了湿地公园，水生植物得到保持，水生植物中最典型的是白的荷红的荷。同时“弄鬼”的事也得到了科学解释：洼地构成小天地，小天地有地磁扰人，人为之迷糊。

爷爷有远见，解放塘、南塘种下了白花荷，有那么一个灾年，村里人放干了两个塘的水，扒出了或

粗或细的藕，硬性地过日子了。事后，村里的塘都种上了藕，一应白花荷，和解放塘、南塘保持了一致。事实上，白色荷花也好看，尤其是躲在绿色的荷叶间，有一种特别的娇羞感。白花荷也是结莲蓬的，只是蓬比红花藕稀有一些，莲子一样的鲜甜，一样的走出子房就能拉杂出荷叶来。

小时，我下塘摘莲蓬是常有的事，光着屁股才不管荷杆上的刺拉身体呢，为的是鲜甜的嫩莲子，当然也不拒绝铁黑的老莲子。黑色的莲子是可以种植的，门前的小渠沟，丢上一粒，来年就能冒出一顶顶绿来。

荷的链条拉得很长，表弟一直在农村生活，几年前他就在水田里种藕，藕开白花，叶碧绿好看，他专卖花下藕，花下藕多汁嫩甜，可当水果吃。花下藕是用高压水枪冲起的，藕完整，没有伤痕。花下藕卖得上价，城乡人都喜欢这口。

白花藕是陡冲洼的种吗？表弟称是，那表弟的荷就有古意了。凭古意而行，全是自然而然的流淌。表弟不简单，在荷的映印里做事，他算是个真正的农人，但这般的农人，是新时代的，具有不一样的品质和品格。在莲蓬褐色的声响里，我的思绪走得很远。忍不住湿脚下水，采了一枝老莲，莲子硬如生铁，我却看见了她心中的一汪绿在悄然的拱动。手一扬，我将莲子扔入塘中，塘水涟漪，我是在放飞一把绿吧？



## 情怀

## 老井 合肥 程耀恺

我是吃两口老井的水长大的，一口是汤庄的土井，一口是椿树岗的砖井。这两口井的出生年月已不可考，连我的外公也含糊其辞。然而，这两口老井，却在我尚未进入老年之时，抱憾而终天。三年前，我回了一次故乡，土井还能看到一丝旧迹，砖井则被压在一条马路的下面。

故乡地处江淮分水岭南侧，龙穴山是分水岭的重要节点。山北的雨水，是安丰塘的主要水源，安在塘属于淮河水系；山南的雨水，汇入杭埠河，再入巢湖，不用说，那是长江水系了。汤庄与椿树岗，都在龙穴山的东南麓，依地形地貌论，算不上丘陵地带，后来从一位专家那里得知，应是坡状起伏地。此类地形，离山越近，坡度就越大，坡地经雨水冲刷，造就大小不同的扇面，扇面与扇面间，必有一条小溪，接送雨水。鸟巢似的村庄，大多安置在不同的扇面上，镇子则建在岗岭之上。村与镇，并不从小溪里取水，而是在扇面上挖塘蓄水灌溉，在小溪近旁掘井饮用。

汤庄的土井与镇上的砖井，分置于同一条小溪之旁。那是一条无名小溪，小溪流经某个村庄，就随了庄主的姓氏，比如汤庄这一段，就叫汤家小河湾，往下是蔡大洼，改称蔡家小河湾，村学里的先生，对此大发感慨：“索性叫百家小河湾得了！”

汤庄的土井，与汤家小河湾只有一堤之隔，井口开放，圆圆的，三面是水田，一面是河湾。有人说井底有泉眼，井水是地下冒出来的，我外公则认定，井水是河水渗过来的。

汤庄只有汤、梁两姓，六七户人家，总共拥有四口水塘、两方水凼，一眼井，上加大河湾，堪称丰水村。土井与河湾相隔的堤的两端，栽了两棵河柳，算是两姓的标记。井口的另三面，稀疏长了些芦

荻，水面上漂荡着几片苕菜，说是水井，实为袖珍水塘。村上人习惯清早取水，因为梁家老辈人坚称，井水经过一夜，元气充沛，能御毒消灾。如此一来，清晨的井水，似乎是一种天赐的福利，乡下人厚道，两姓人隔日轮流取用，逢单，梁姓人家先挑水，梁家几口水缸满了，汤姓才开始挑水，逢双则相反。只有过年三天，不拘此俗，先到先取。我们一家，是到外公家避乱的，没有自立门户，只能依规而行。我妈不信元气之说，她专拣傍晚挑水，她说，一村人都赶在清早挑水，经过一上午，一下午，地下又冒出新的清水，此时取水，才是独占鳌头。

六安1948年就解放了，那年冬，我们告别汤庄，告别外公，在镇上租了房子，父亲开了小店，母亲加工肠衣，我也从村学转入六安县委大椿树岗中心小学。镇子建在一条长岗之上，岗上多椿树，故名“椿树岗”，后来把“岗”字减化掉，只叫“椿树镇”。岗在地名中退隐，但岗还在，从东到西，像长长的鲫鱼背，砖井，就在鲫鱼的尾部。镇上有一百多户人家，用水靠小河，吃水靠砖井。

古人说：凿地出水曰井。又说：井养而不穷者，叹美井德。愈汲愈生，给养于人，无有穷已者。感于井德，许多地方，即便使用了自来水，仍然完好保留下一些古井，如扬州的“宋井”、杭州的“四眼井”，聊慰我侪思古之幽情。可惜了，故乡的老井，一口只存些微旧迹，一口被压在马路的下面。