

# 阿婆的桂花糕

□ 潘亦为



“桂花糕,香甜的桂花糕嘞!”一声声悠长的吆喝吸引了我的注意,一个大娘正推着小车叫卖桂花糕。“大娘,给我来两块。”接过桂花糕,我轻轻抿上一口,柔韧的外皮下,满口桂花香。吃着吃着,我又想我的阿婆了。

曲折的长街,幽深的巷子,瓦楞搭起的屋顶像鱼尾般高高翘起,流淌着质朴的光泽。每到红衰翠减的季节,家乡便会飘起阵阵桂花香。制作桂花糕,是这里的传统。

桌上,白底青瓷花纹的碗中整整齐齐地堆放着小巧玲珑的桂花糕,四四方方的小糕花纹繁复,上面点缀着几粒桂花,香气扑人。咬上一口,仿若吞下整片秋光,清香绵延不绝。阿婆做的桂花糕好吃,不光我这样说,乡里乡亲也这样说。

每当秋天到来,阿婆总会带上我去后山采桂花。我提着小篮子,哼着小曲,一蹦一跳跟在阿婆身后。只见阿婆挥动竹竿,扫过枝头,桂花纷纷扬扬地飘落下来。我在树下忙着用小篮子接着落下的桂花。祖孙俩的笑声交织在一块儿,在后山回荡。篮子里

装着满满的桂花,也装着满满的幸福。

到家后,阿婆用筛子细细地筛掉桂花中的杂质,再用清水漂洗过滤,沥干了水分,接着晾晒。金灿灿的桂花在阳光的照射下闪烁着金光。待外婆把桂花糖浆做好后,小小的灶房满是馥郁香气,往日满是油烟的灶房也变得风雅了起来。

阿婆娴熟地把一粒粒圆润雪白的糯米磨成粉,与桂花糖浆兑水搅拌,反复揉搓,最后撒上细碎的桂花。随着缥缈的蒸汽溢出,晶莹剔透的桂花糕出锅了。桂花香混合着糯米的清香,闻一下,沁人心脾;尝一口,甜而不腻。“呦,小馋猫又来啦?”阿婆冲着我咧嘴一笑,递上一块刚出炉的糕点,我迫不及待地咬上去,糕点的黏糯在唇齿间缠绵,晕开绵长细腻的清甜。阿婆的笑声也和桂花一样甜,在我耳边回荡,“这么爱吃阿婆的桂花糕啊,阿婆以后教你做好不好?”我轻轻地点了点头,嘟囔着:“明年,明年我就跟阿婆学!”

来年盛夏,桂花树在蓄力,在积累,在等待绽放。可我还未来丹桂飘香的清秋,没等来桂花糕最好吃的季节,就要随着父母去往陌生的城市。与阿婆的分别,就在眼前了。那是个溢满月光的夜晚,我整装待发,阿婆忽然跑过来,袖口还沾着星星点点的糯米粉。“再吃一块桂花糕吧!”那小巧的晶莹剔透的糕点

被她捧在掌心,泛着轻轻柔柔的暖黄,流淌的月光织成流光的锦缎,将它裹挟。我一口咬下,泪水却不争气地跌落了下来。“要记得回来呀,阿婆教你做桂花糕。”我再次狠狠地点头,心里却再也嘟囔不出明年一定学的誓言。待我上了车,余光瞥见她在车窗旁使劲地朝我挥手,直到再也看不见彼此的身影。

后来,学业的繁重压得我喘不过气来,只有寒冬腊月家家户户团圆的时候,我和父母才会和阿婆相见。刚上大学没过两个月,阿婆突然病危,倒在了她最爱的金桂飘香的季节。无论我与父母怎样呼唤,她也未能睁开那慈祥的眼——阿婆走了,走在阿公去世的第二年。

老家有个习俗,要在守灵的时候为去世的人烧掉生前的衣服,让他们走得安心。我收拾阿婆衣柜的时候,手忍不住颤抖,那种睹物思人的感觉愈发浓烈。阿婆的衣服上,有一股混杂着桂花香与面粉的味道,让我的眼泪止不住流。我知道这是最后一次闻到这股味道了,熟悉的、亲切的、温暖的阿婆的味道。

逝去的人终会化成一个小小小的坟冢,留给活着的人无尽的想念。阿婆的坟冢选在后山,墓碑上她的照片还是六十岁的模样。夏去秋来之际,后山的桂花树依然摇曳着芬芳,就像回忆里那样。

# 盛夏果蔬香

□ 郑丽娟



“乡村的盛夏,有着最为饱满的繁华,花开得欢,瓜果结得实。”作家丁立梅这样写道。昨天我在朋友圈里看到一组九宫格的照片,恰好印证盛夏的饱满。亮得油光闪闪的紫色茄子,长长的豆角,翠绿的青椒,自然成熟的西红柿,好一幅田园果蔬图。真想抛下繁忙的工作,跑到乡下去采摘果蔬。

看《浮生六记》,芸娘对沧浪亭的风景一直念念不忘。沈复帮她找了一处地方,有绕屋菜园,可种植果蔬。邻居老夫妇把自己钓来的鱼还有自己种的果蔬送给芸娘,芸娘不好意思直接收下,要付钱给老人家,他们不收,芸娘就做鞋子给老人家作为回报,他们表达了谢意,才开心地收下。

我无数次想象那些果蔬散发的香气,就这样从老夫妇的手中,弥漫到了芸娘的屋子里,邻里情意蒸腾氤氲出的其乐融融在农家小院里蔓延滋长。除了芸娘做的“荷花茶”让我念念不忘之外,这一处细节真是深深地打动了。城外郊区避暑,难得的夏日闲情和享受,芸娘和老夫妇“一来一往”的真诚交流,隔着数百年的时光,我依然感受到了幸福。

前不久,我们邻居从老家回来,带来了一袋子自家种的黄杏,还有油麦菜、生菜,送给了我一些。油麦菜很嫩,比市场上卖的好很多,邻居说想着是自己吃,所以从来没喷过农药,偶尔叶子上会有虫卵,吃得时候记着多清洗几遍。在我看来这就是真正的绿色蔬菜了。我平时吃菜很小心,从市场

上买来的菜,尤其是绿叶菜,比如菠菜、油麦菜,总会先用盐水浸泡10分钟。晚上做饭时,我炒了酥鱼油麦菜,果然有一股油麦的清香,淡淡的,又鲜美。

为了表达谢意,我跑到地下室找出了一些去安吉出差时买的茶叶,打算给邻居送去。

开了门之后,听见邻居在楼道角落里打电话,大概是对面抱怨,蔬菜还很嫩,还可以再长一段时间,拔得有些早了。他温柔地在电话里解释着:“妈,下次回家不知道什么时候了呢,或许就长得太老口感就不好了呢,您一个人在老家也吃不完,这次是多拔了一些,我送了好些给邻居呢!您不是常说,远亲不如近邻嘛!”

我怕邻居看见我尴尬,便悄悄地回到房间,又给他家孩子找了几本绘本,打算和白茶一起送去,我是被他的诚意打动了。

记得以前看新闻,邻里之间有为谁家的冬储菜占了楼道而吵架对骂的,有为了楼上弹琴太吵影响了楼下休息而大打出手的,有为谁拿了人家放在楼道里的废品而生气赌咒的,更有甚者装上了“震楼神器”整个单元都震动……

如今人们生活富裕了,互相赠送家乡特产是常事,我曾送过了半袋子大枣给楼下邻居,楼上的曾经送了新磨的玉米面给我家,再加上小区里时不时地搞一些互动活动,居民慢慢地在日常生活中学会了沟通、交流,整体素质也在提高。相聚在一个单元就是缘分,邻里之间,最淳朴诚挚的感情,就在“给予—接纳—再给予”这样的良性循环中,升腾加深,凝聚成平凡的幸福。

# 张丫子

□ 田心

张丫子,是我们苏北里下河地区的一句土话,张丫子就是用一种特制的笼子捕黄鳝,也有称长鱼的。

何谓丫子?丫子是乡人捕捉黄鳝的一种特殊工具——黄鳝笼。造型十分简单,两个直径约10厘米、长50~60厘米的竹编圆筒垂直地连接在一起,呈直角型。圆筒内部相互通连,再粗壮的黄鳝在里面也可以“自由驰骋”。丫子有3个圆口,一个戴上竹帽,两个装上倒须(丫须)。丫须像只漏斗,外大内小,其大口与丫端大小相仿,小口呈锯齿状,具有一定弹性,为的是大小黄鳝皆可自由钻入,却是“进得来,出不去”。至于为何叫丫子,可能与之形状有关。乡间有句俗语,“一剖两丫叉”,丫子的形状就像英文字母“V”。

那个年代,苏北农村很穷,虽然种双季稻,但吃粮十分紧张。水稻田里潜伏着各种“宝贝”——黄鳝、泥鳅、鱼虾等。为补贴家用,也为饱口福,每年谷雨后,村里勤劳的小伙子便按

捺不住,不是下河摸虾,就是钓鱼张黄鳝。我的两个哥哥更是闲不住,每到张黄鳝时节,他俩必定出现在河塘、水沟或田埂边。有时一天能张好几斤,拿到镇上卖,也能赚个几元钱呢。

张黄鳝前须做好一系列准备工作。有两样东西必不可少,一是竹签,二是蚯蚓。竹签如篾针,两头尖细,像筷子那么长。用竹签将蚯蚓穿好,安放在丫须这侧的丫筒里,作为张黄鳝的诱饵。张黄鳝是一项技术活,要根据天气采取相应措施。如是晴天张黄鳝,千万不能将笼头露出水面,露出水面会张到蛇。因为黄鳝“游泳”头不会露出水面,而蛇“游泳”是昂首而行,如笼头偏高,蛇就会闯进去。下雨天张黄鳝,笼头不能平水,要略高于水面,防止雨后涨水。如果不留余地,万一涨水,笼头就会被淹没,即使张到黄鳝,也会憋闷致死。所以说,晴天和雨天张黄鳝是大不一样的。

张黄鳝实在是一件苦差事。傍晚时分挑着丫子,跑到河塘、

水沟或水田边,小心翼翼地把丫子一个个埋入泥水中,到了夜晚,觉都睡不好,盼望早点天亮取丫子,看有多少收获,一边还提心吊胆怕丫子被没良心的人偷盗而白辛苦一趟,这也是常事。儿时的我,经常夜里跟着两个哥哥一起去“捉鬼”。哥哥们把丫子取回,提在手上轻轻一掂,就知里面是什么“宝贝”。如果笼里声响轻柔,那一定是黄鳝;如果笼里发出沙沙似谷壳的声音,就是蛇或螃蟹。一次倒丫子时,哥哥突然让我离远点,他手中的丫子果然倒出了一条大花蛇……

现如今,随着人们生活水平不断提高,在农村几乎见不到有人张丫子了。农村里只剩下寥寥无几的老人固守家园,青壮年都涌往城市打工生活,农田里的黄鳝泥鳅也被农药化肥赶跑,无踪无影。身居异地都市,再想吃当年哥哥们张得野生黄鳝,简直成了天方夜谭。估计要不了多久,张丫子这行当就会从人们的记忆中彻底消失。



《摘荔枝》 钱新明