

# 鸡叫

□汪放

鸡叫于何时？三更半夜。周扒皮，半夜学鸡叫，催促长工起来，下地劳作。后来不知何故，高玉宝的这篇文章从小学课本中删了。但地主老财只图自己发财致富，残酷压榨劳动人民的情景，在我心中却像颗种子扎下了根。

种子，不等于一定会生根开花，比如日日艳阳，少了雨露。

鸡叫五更，告知新一天的到来。现在的孩子早起来读书，绝大多数不是“闻鸡起舞”，太多的甚至不知鸡鸣在何时。至于读了书，进了城，与犬吠鸡鸣渐行渐远，忘却了还有鸡叫这回事，也是有的。一年到头，小区里、街道旁，满目是香樟的青翠，百花的香甜，不知四季在更替，雷电网霜皆是恩。“鸡犬之声相闻，老死不相往来”，真是幻。

于是乎，怀揣着问道陶渊明，怀揣着“众乐乐，还是独乐乐”，有了此次的皖南之行。

皖南在我，便是徽州，便是老家。年少好事，曾问遍周边汪姓，无一不说故乡在徽州。百年前，或许更早些，一说我祖上是太平军，一说是做木匠，或兼而有之，从那黛岚大山来到了这氤氲水乡，为活命，讨生计。烟雨江南，天堂苏杭，真是幻。我收有五十多个徒弟的老祖父，可闻得夜半的钟声和鸡鸣？

前些年，我去徽州不下十次，边游历，边访古、寻根。首去婺源，紫阳山下遇一村口代销店，赫然写着汪村字样，便沿溪踏石而行。粉墙黛瓦，桃红李白，古村落悄无人声，唯闻流水潺潺。过板桥，见一妇人正在院前晾青团，我佯装讨水。一问答，妇人听我是汪姓访祖，便端出热的、冷的青团让我慢慢食用。而她却一溜烟，把她正在田里劳作的男人叫了回来，还买了烟和茶。烟是玉溪牌，茶是玉茗茶。闲聊中，知他家也有山，也种茶，但他家种在山上的，都卖了。家中留的是种在后院的，自己炒的不如刚买的好。至今想来，我大山里的老人家，淳朴得让人唏嘘。

后每去皖南，若稍绕些道，我也住汪口农家乐。到西递宏村，必去汪家祠堂瞻仰怀古一番。复习一遍“忠孝传家宝，诗书济世长”，我家传承了百多年的春联，从老家带出来的家训。

这次我们去的是皖南川藏线一带。朋友知我喜农家，推荐住在储家滩景区罗陵湾自驾民宿洪楼雅居。

洪楼雅居有六个客房，在两楼和三楼，正好够我们九人住。主人姓洪，是村主任，我们到时，客厅沙发上堆有两个大包裹，洪老板指着包裹说，这是刚换下的床单，公司马上来拿。他家是酒

店式管理，一客一用品，清洁卫生。熟客每间每天一百五十元，双休日节假日旺季适当加价。

我们在洪家住了两个晚上。出发前夜，我们就告知老板要吃正宗的草鸡汤，果然，午餐就上了一大盆。点点的油花，让我又忆起清明后的油菜花。彼时的油菜花已过了最鲜亮的时刻，淡淡的黄色中泛着浅浅的白，香味也沉静而内敛。每人一碗汤后，自然是吃鸡。四分五裂后，有同行者说肉太烂了，少了嚼劲。上菜的老板娘说，晚上的炖时短点。到了晚餐，又有人说硬了，要老板娘剁成小块。老板娘端出时笑着说，众口难调啊。老板说，知道你们喜欢，我今天一大早就去小镇上买了两只小母鸡。来我这里的，多为老人，牙口多不太好了。因此中午吃的，她买回来就炖上了，总有五个小时。有人附和道，众口难调，老板娘你想得周到，我们这有好几个装了假牙，明天还是炖得烂点好。

熬到近五点，起床烧水泡茶。到院子里抽烟，一片乌黑，几盏路灯辉映星辰，不见人影，偶有几声狗吠。踱至水电站，也不闻水声，下游的溪流蒙上白白的水雾，似动似静，似幻似真。三五成群的大雁从头上掠过，黑越越的山峦处有了霞光，鸡又叫了。

早餐时，洪老板问，睡得好不好？自然又是各说各的，有说安稳的，有说难眠的。我说挺好的。我说好，其实一夜也只是睡着三小时。打牌到十点，洗漱一下快十一点了。车马劳累，很快入睡。然而，十二点十七分，就被鸡叫吵醒了，辗转难眠。之后，大概每隔一小时，就听到楼上、隔壁哗啦啦的起夜声。四点多一点，这是真正的第一声鸡叫，中气十足，十分响亮！紧接着，四周的鸡们纷纷响应。一时鸡鸣大作，而后，时起时伏，时聚时散。

洪老板听后说，你倒是实话实说，吵了你一夜，还说好。没有鸡叫，哪有正宗的土鸡。众人颌首。洪老板又说，半夜水咕，说明各位还真老了，真要到山里休养休养。众人又是颌首。言罢，洪老板正色说，谢谢你们提的意见。做了几年农家乐了，天热时他已去浙江学习、参观过。他准备保持农家特色，今冬大干一场，设施重装修，管理再升级，增强自身竞争力，也为乡亲们做个示范，让他们村的农家乐在皖南川藏线上名声更响。

众人又是颌首。有说老板毕竟是主任，站得高，看得远；有说主任你是只高冠红羽黑尾黄脚的大公鸡。雄鸡一唱天下白。

## 荸荠

□龚志明



在某饭店吃到一冷菜，去皮的荸荠放入橙汁等调料勾成的芡糊中浸渍后，整齐地堆放在盘中，吃起来别有一番滋味。这使我回想起小时候，街上常有人把削了皮的荸荠用竹签串起来，插在绑了稻草的竹竿上，当水果或零食卖。现在正是荸荠上市之时，周末去菜市场买菜，顺便买了两斤荸荠，回家洗净一尝，唇齿间涌上了香甜清凉的味道。

荸荠，又称马蹄、地栗、水栗等。因其外形像马蹄，被称为“马蹄”。又因其性味、成分、功用等都与栗子相似，又有“地栗”之称。明《嘉靖太仓州志》曰：“荸荠，即地栗。”明代李时珍《本草纲目》中说荸荠：“生浅水田中，其苗三四月出土，一茎直上，无枝叶，状如龙须，高二三尺。其根白藕，秋后结颗，大如山楂、栗子，而脐有紫毛，累累下生入泥底。野生者黑而小，食之多滓。种出者紫而大，食之多毛。吴人以沃田种之，三月下种，霜后苗枯，冬春掘收为果，生食、煮食皆良。”记述简洁生动。明代太仓人王世懋《学圃杂疏》记：“荸荠，方言曰地栗。亦种浅水，吴中最盛，远货京师为珍品，色红嫩而甘者为上。”太仓种植荸荠历史悠久。

记得我家的自留地里也种过荸荠。紧靠水稻田边留出一小块地，初夏时节，母亲将一个个荸荠种入水田中，不久，长出了笔直细长圆柱状的小苗，等到叶子枯萎，就可挖荸荠了。我用铁铲小心翼翼挖去烂泥，挖出几个荸荠，就迫不及待地用清水洗去泥土，咬开硬皮送入口中，淡淡的脆甜，回味无穷。汪曾祺的小说《受戒》里描写小英子挖荸荠的情景：“秋天过去了，地净场光，荸荠的叶子枯了……荸荠藏在烂泥里。赤了脚，在凉浸浸滑溜溜的泥里踩着，——哎，一个硬疙瘩！伸手下去，一个红紫红紫的荸荠。”这是用脚踩荸荠，现在采收荸荠还有新的方法。一次，在乡下一片种植荸荠的农田里，我看见一个人手握一根水管，用水柱不停冲击地里的荸荠，边上几个人忙着捡拾。种植户主对我说，这种方法荸荠损坏少、采收速度快。

历代文人墨客写下了许多赞美荸荠的诗句。多次拜访太仓友人的明代画家徐渭《渔鼓词》写道：“洞庭橘子凫茨菱，茨菰香芋落花生。类唐九黄三白酒，此是老人骨董羹。”明代吴宽《赋短句·荸荠》诗曰：“累累满筐盛，上带藟门土。咀嚼味还佳，地栗何足数。”诗人的描写生动传神，令人回味，一种淡淡的乡愁于字里行间飘散。明代王磐《马蹄》词：“野荸荠，生稻畦，苦癖不尽心力疲。造物有意防民饥，年来水患绝五谷，尔独结实何累累。”古时荸荠还是救荒食品。

荸荠果肉洁白，味甜多汁，清脆可口，最宜生吃。周作人在《关于荸荠》一文中写道：“荸荠自然最好是生吃，嫩的皮色黑中带红，漆器中有一种名叫荸荠红的颜色，正比得恰好。这种荸荠吃起来顶好，说它怎么甜并不见得，但自有特殊的质朴新鲜的味，与浓厚的珍珠正是别一路的。”我也喜欢吃，甜丝丝的清香，一种田园的味道，一种乡愁的传递。妻子喜欢煮熟后吃，荸荠煮熟之后果肉变成了暗黄色，容易剥皮，别有风味。郑逸梅先生《艺林散叶》记：“鲁迅喜啖风干荸荠。风干荸荠精致质密，甜脆细嫩，入口美味久留，令人难以忘怀。”荸荠不易腐烂，可把它放入竹筐，挂在通风处，等晾干后即风干荸荠，皮皱易剥，味更甘美。

在餐桌上，荸荠一般以甜品的模样出现，有时也变身成爽口小菜，如果吃多了鸡肉蛋，最后吃些荸荠也有助于消化。其实，荸荠还有更多的做法和吃法，像荸荠炒肉片、荸荠炒虾仁、荸荠炒鸡丁、荸荠狮子头等等。荸荠口味清淡柔和，适合搭配荤菜，不仅保留了自己清脆的质地，还能浸染肉的浓香，滋味悠长，风味独特。

趁新鲜荸荠上市，不妨买一些来，或煮食，或和虾仁、鸡丁等爆炒，在寒冷的冬日里，感受人间烟火里的温暖与香甜，回味儿时的乐趣。

## 诗三首

□范志芳

### 渡口

古渡，在娄江上  
连古道 邮铺 驿站  
渡车马 绸粮 货商

几个民夫和一艘船  
水乡柔橈中  
逐浪 踏歌  
或别一朵小花  
便可将衷肠 诉尽

不常是这样温柔  
水汇风冲时 需要  
张起帆 壮起胆  
还需要 几场吆喝  
一声祝福  
迎送中

### 老街

这是一条老街  
每走一次 都是  
与时代的一次  
百感交集

老桥街巷 码头砖瓦  
述说着水路通都的过往  
粮油茶肆 面香沾衣  
每一种味道背后  
都是西乡人对生活的  
热爱与不移

残垣与断枝 已岁月向晚  
没有什么可言的秘密  
保护与传承 顺变与更新  
站立倾听 这些风  
吹来的 声音

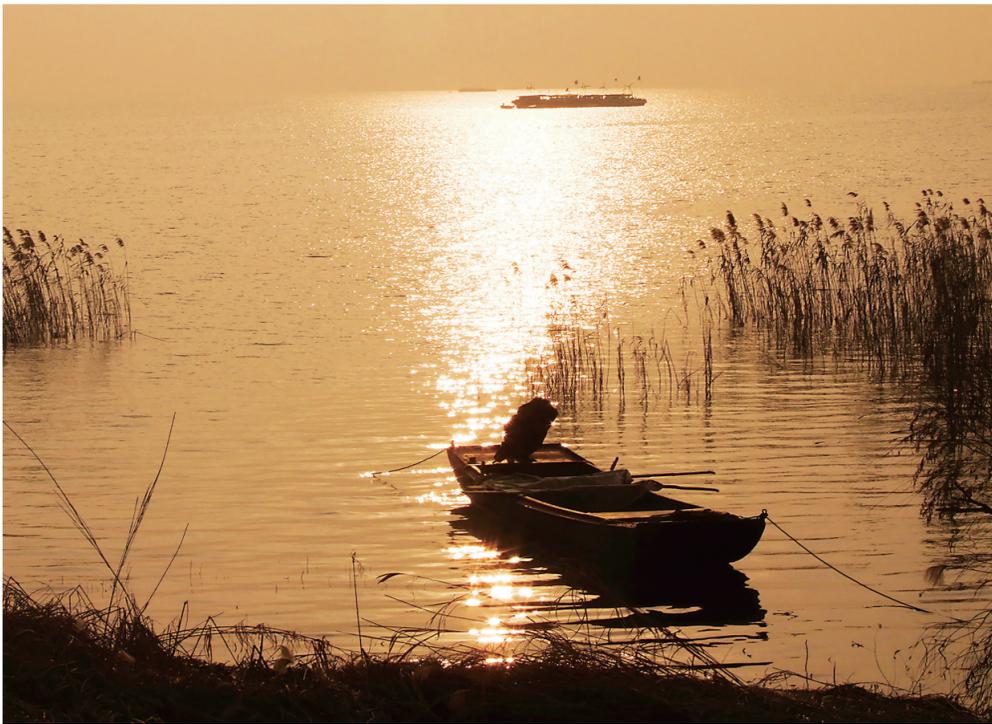
### 古镇

一边是老街 一边是古港  
有人说  
在老街上撞到过出海的水手  
在古港旁看见了  
望海的新娘  
青石板与木船浆  
还记得他们 出发时的温度

一边是旧民居 墙白灰瓦  
时光下静默  
一边是旧棉被 缀满花朵  
故事里打盹  
走出来 钻进去的  
都是古镇人

就做那个幸福古镇人吧  
偶尔 回望一下历史  
大船上运出的江南谷穗  
和姑苏丝绸 还正款香  
阅兵台的喇叭 已经遥远  
坐在门槛上的幼童  
嫩嫩的读书声 像一串串  
翻腾的 浪花

当然，你也可以  
去看一下长江  
三月的河豚正肥  
八月的大蟹已上闸  
那些渔民的号子噢  
撞着 堤岸和石墙



野渡舟自横

□李昊天 摄

## 故乡的腊味

□张新文

冬至已过，腊味便成了故乡的一道风景，而那腊肉的香气，早已在村子的每个角落弥漫开来。

腊味，是岁月的味道，也是故乡的味道。每当这个时节，家家户户的屋檐下，都挂满一串串腊肉、腊肠、腊鸭，还有那诱人的腊鱼……

阳光洒落在这些被风干的食物上，仿佛给它们披上了一层金色的外衣，那些食材的纹路清晰可见，仿佛是游子心底那条思乡路，清晰、如昨、勾魂。

记忆里，每逢冬日，非得等到下雪结冰的时候，母亲才会在厨房里忙碌起来，新鲜的猪肉、糯米、红辣椒、八角、桂皮……一切准备就绪，便开始制作腊味。我总是好奇地看着母亲将猪肉切成薄片，用盐腌渍后，再用竹篾串起，挂在火炉上方。随着时间的流逝，那肉片渐渐失去了水分，颜色也变得

更深。而厨房里，那股独特的香气让人垂涎欲滴。那时候灌香肠，在杀年猪的时候，母亲会把猪小肠打干净，而后把做好的肉泥灌进去，每隔10公分用棉线扎紧，而后挂在屋檐下晾晒、风干。如今，每年妻子也去菜市场买肉灌肠，猪肉店铺都用现成的人工肠衣，虽然方便、快捷，只是再没有故乡腊肠的味道了。

离开故乡久了，每当冬日来临，我都会想起那故乡的腊味，那种味道仿佛已经融入了我的血液，成为我生命中不可或缺的一部分。

节日临近的时候，超市里各色腊味闪亮登场，但味道却始终不及故乡的腊味诱人。超市的腊肉虽然外表光鲜，但缺少了那种浓厚的口感和浓郁的香气。而在故乡，每一户人家的腊味都有着独特的风味，有的是用糯米腌制的腊肉，口感软糯；有的是用红

辣椒腌制的腊肉，辣味十足；还有的是用八角、桂皮腌制的腊肉，香气四溢……

回到故乡，每当过了冬至或是小寒，我都会和妻子一起，学着母亲制作腊味的过程，杀鸡宰鸭，腌制晾晒，在闲置一年的老屋墙上挂满各色腊味。虽然我已经不再是那个好奇的小孩子，但每当看到那些被风干的食材，我仍然会想起那些记忆里的美好。

故乡的腊味，不仅仅是一种食物，更是一种情感的寄托。

它见证了每一个家庭的温馨与和谐，也见证了人们对美好生活的追求与向往。无论时光如何流转，那份对故乡的眷恋和思念之情始终如一。

逢年过节的时候，我们是否能放慢脚步，在故乡走走看看，让那些美好的记忆成为我们生命中最宝贵的财富，珍藏于心。

## 冬（外一首）

□吴文君

树木正  
缓缓褪色  
落叶和果实  
无限下坠  
破碎，是冬天  
最好的归宿  
雨落到雪上，或轻  
或重  
屋檐上的雪从不介意  
雨最初的  
来历