

知了声声叫夏天

□南京 姚晨

这两天,小区林荫中出现了不少知了的尸体,或被人踩踏成屑,或正被蚊群搬移,这是我过去不曾注意过的。据说交配之后,雄知了会飞到别处,声嘶力竭,最终从树端坠落,而雌知了会选择下到地面产卵,产后即亡。所以雌知了的尸体往往会在树根附近,而雄知了的尸体则可能出现在任何有树的地方。

我童年生活的部队大院,林木葱郁,还有城墙、山丘和池塘。那时候,天是蓝的,水是清的,空气是通透的。盛夏里,知了在近乎完美的生态里愈发张扬,无论清晨还是傍晚,成片的蝉鸣响彻云霄。

那时候,家和学校之间的树林里,有两条战士训练用的壕沟,一遇暴雨,沟满水溢,慢慢地会长出齐人高的蒿草。傍晚路过,风吹蒿荡“沙沙”作响,总让孩子们产生不安地臆想。暑假的午后,小伙伴们总会定时在这里集合,粘知了。从家里偷根竹竿,或在沟里折一长蒿,除去叶子,掐掉最上面细软的部分,找一硬树枝,插进竿子顶端,再用丝线紧紧扎牢。工具有了,剩下的就是关键的面筋了。做面筋的材料往往是麦子或者面粉,那时家家都把面粉看管得很紧,从

家里偷拿断不可能,只好到院外麦田偷农民的穗子。人人都可以轻松地翻越2米高的院墙,偷麦穗却并不简单,看田人的眼睛很亮,我们刚刚出现在墙头就会被他发现,大声吆喝着追赶来。麦地里,小伙伴们不知道跑丢了多少只鞋,也不知为了这些鞋挨了爸妈多少次痛打。

从穗上薅下一把麦粒,搓去外壳,放进嘴里不停咀嚼,约莫三五分钟,把已经嚼成的面筋团放入水中反复淘洗,拾去表面的麸皮,再入嘴咀嚼,嚼一阵再涮洗。如此反反复多次,粘附力极强的面筋就大功告成了。

凭着经验,杉树、柳树上最多,知了喜欢汁液甘甜或者木质松软的树种。轻轻把杆子从叶间伸上去,面筋慢慢靠近,当距离知了大约十公分时,突然发力向翅膀点去,这时它也会突然振翅,企图逃跑,却正好遇到迎面而来的面筋,一下子就被粘上。知了拼命挣扎,用另一只翅膀不停拍打。此时须迅速把竿子撤回,摘下。

粘知了是个挺灵巧的技术活儿,毕竟是个会飞的家伙,要么总打偏,要么挣脱掉,成功率总不是太高。每每白天受挫,当晚必有几

个不服气的家伙又聚在一起,抓不着老子怎么也得逮几个儿子啊。

知了猴叫蛹,是蝉的若虫形态。从若虫到成虫必须经历羽化,这个过程对知了来说是华丽转身的大事,也是凤凰涅槃般必然经过的磨难,却成为了小伙伴们下手的好时机。

雨后树林中松软的泥地上,会有许多小拇指般粗细的洞口,那是知了猴羽化的唯一通道。一般晚上八点到十点是知了猴的出行高峰。星夜的树林中,几个黑影悄悄地四下搜寻着,电池容量有限,只舍得偶尔亮一下手电。找知了猴也是很技术含量的活,高手一看洞口痕迹,就知道里边的家伙爬出来了没有,没出来的就用棍子把洞抠开。根据洞口边缘形态,还能够推测出知了猴出来了多久,能跑多远,能爬多高,然后顺着洞周围的树干寻找,准不会失望。

运气好时,能捉回几只刚刚褪壳的知了仔,深褐的躯壳略带点嫩黄,行动起来笨拙又可爱。

清晨醒来,纱窗上的知了羽化完成。翅膀已经完全铺展开来,薄薄的羽翼幻化着五彩的光泽。推开窗,“叽”一声长鸣,一条黑色的弧线随着声音的远去消逝在视野里……

姐姐

□常州 李欣利

我们这一代人,大多由爷爷奶奶带大,而我却是被姐姐呵护长大的。姐姐大我七岁,她读初中的时候,因为父母外出打工,我们便开始了寄宿亲戚家的生活,这期间她宛若“母亲”一般照顾我的生活起居。

住在亲戚家的日子里,表面看风平浪静,实则每天波涛汹涌。姐姐每天早上都要给我和亲戚家的女儿梳头发,如果她喊疼,亲戚就会耷拉着脸一整天。

这样的生活持续了三四年,直到姐姐中学毕业。姐姐去县里上高中后,我每日最期待的就是她每次放月假回家,因为她总会把每个月的生活费留一点,然后去超市给我买一大包零食提回家。很多零食都是我在小镇上从来都没见过的,有时候我会把这些零食带到学校去。这时,同学们都会投来羡慕的目光。有一次,妈妈

从外地打工回来,正好碰上姐姐放月假给我买了一大包零食。半夜,因为牙痛,我在床上翻来覆去睡不着,姐姐为此还被妈妈骂了一顿,说以后不允许再给我买这么多零食了。

姐姐高中毕业后没有考上本科,但好面子的父亲要求她继续读书。最终,她不情愿地选了一所私立大学的服装设计专业,学费两万一年。学校里基本都是一些家庭条件很好的同学,姐姐在那里自卑地生活了三年。毕业后,因为专业原因不好找工作,她整日里被父亲骂没出息。

大学毕业后,姐姐去了广州打工,认识了现在的姐夫。姐夫精通做羊毛衫行业,后来他们在浙江桐乡开了一个小型的加工厂。可是好景不长,姐夫被一个认识了很久的同行坑了,起因便是所谓的“数字货币”。姐姐是极力反对的,但

姐夫却执意把生产所用的机器全部卖掉,然后把钱投入进去,就这样辛苦挣来的几十万石沉大海。这里面有一部分钱是向别人借的,所以这几年姐姐和姐夫一直在负债还钱。

正是在这最艰难的日子里,姐姐的女儿出生了。女儿出生的喜悦与负债的压力交织在一起,有一段时间姐姐快撑不下去了,但父亲舍不得拿出一分钱。也正是那段时间,姐姐和父亲的矛盾被进一步激化,大概两三年的时间里他们从未联系过。

那天,姐姐正给她的女儿扎头发被我无意撞见,这不由得让我回忆起童年时她为我扎头发的场景。小时候,我不敢违抗她的命令,长大了她依然像我的“母亲”一般极尽威严,而至于她和父亲的那段黯淡时光,我想也许会随着时间的流逝而逐渐变得柔软。

蒲扇

□浙江嵊州 裴定怡

暮夏的夜晚,微风中带着些许凉意,倚坐在庭院中纳凉是再惬意不过的事情。摇椅吱呀作响,仰头望着朦胧的夜色和繁星点点,我的思绪渐渐被拉回了多年前,回想起童年时与外婆共度的夏夜。

依稀记得儿时的夏夜格外凉爽。每到傍晚,夕阳的红晕逐渐消散之际,许多人家都会拿出几张小板凳或者是一把摇椅放在庭院里,一边和家人朋友唠嗑,一边吃着西瓜享受着夏夜的凉爽。每天晚饭后,我的外婆外公也是准时就坐在庭院里纳凉,迎面吹来的晚风十分沁人心脾。这样凉爽的夏夜,是不需要空调和电扇的,一把轻便的蒲扇足矣。

外公总会提前就切好西瓜,我经常一边吃着西瓜,一边听外公和外婆闲聊,他们大多讲的都是白天

里发生的日常琐事。在闲聊时,外婆的蒲扇一直在手里轻轻摇晃着。蒲扇的风力很大,外公和我坐在外婆的旁边都能感受到一阵阵凉风。虽说乡下的夏夜确实凉快,然而蚊子可不少。所以,每次在庭院纳凉的时候,外婆都会点一盘蚊香驱蚊。每当有蚊子嗡嗡嗡朝我飞过来时,外婆便用蒲扇去扑。外婆的蒲扇,用来扇风,也用来驱蚊,童年的我在蒲扇带来的阵阵凉风里感受到了无尽的快乐和安心。

夜深时分,即便床脚电风扇嗖嗖地吹,可外婆怕我还是会觉得热,依旧在我旁边轻轻摇着蒲扇。外婆的蒲扇带着一股淡淡的檀香味,扇过的每一阵风都轻抚着我的脸颊,像是一首无声的摇篮曲,在蒲扇的轻抚下我很快便酣然入睡。

长大后,我去了县城里上中学,只有偶尔的节日才会回去看望外婆和外公。几年前的中秋节夜晚,我再次搬出摇椅放到庭院里。只不过这次是我让外婆躺在摇椅上,然后在一旁为她扇着蒲扇。静谧的夜色中,一切好像都没有变,蒲扇、摇椅都是几年前用到现在,周围的邻居也是如往常那样零零散散坐在庭院里闲聊。可是,好像又是一切都变了,外婆的腿脚没有以前那么利索,说话速度也变得很慢很慢。

庭院里清冷的月光盈盈如水,这片天空似乎和许久以前的一样。我回想起这段时光,心里洋溢着快乐和幸福。外婆的蒲扇,为我轻摇出童年的幸福和快乐,而我手中的蒲扇摇出的是对外婆的怀念。

粑粑糕店

□南京 青峰

在我家附近,有一爿粑粑糕小店。粑粑糕就是用糯米粉做的蛋糕,这家店做的粑粑糕松软可口,我很爱吃,隔三差五地买几个。因为经常买,就和店里的人渐渐熟悉了。店老板姓杨,原在一个县城生活,后来到南京闯天下。小伙子为人爽快,一副精明强干的模样,经过几年打拼,居然也开了六七处糕点店。老板招聘了几位店员,他自己并不固定在这个店里,而是轮流转,中午为店员送饭,傍晚来收钱。

在我家旁边的这个店并不大,也就八九平方米,前面是柜台,后面是烤箱,有一男一女两位年轻店员,他们自己称是打工的。男的浓眉大眼,修长的高个子,长得挺帅。那女孩年纪轻,像个中学生,两绺秀发掩映着白皙的面庞,瓜子脸,细长眉毛丹凤眼。

因为熟悉了,顾客不多时,我也和他们聊上几句。从交谈中得知小伙子来自安徽,姓王;姑娘的家在河南,姓乐。我惊奇地问,居然还有姓乐的?她说,他们家乡有好多姓乐的。我又问她的名字,她略带微笑地说叫乐乐。我又问她还有

兄弟姐妹吗?她说家里还有一个妹妹一个弟弟,都在上学。我问她为什么这么从小就出来打工?她说,如果三个全都上学,家里经济吃不消,为了支持妹妹和弟弟读书,只好出来打工。

时值夏天,小店的工作还是很艰苦的,身后是炽热的烤箱,前面是西晒的烈日,出炉的糕点烘烤着手和脸,店中有一台电风扇,吹来的全是热风。我风趣地说,“冷练三九,热练中伏,你们在接受‘烤验’吧?”小伙子苦笑了一下。

岁月像流水,又过了两年,有一次我背着两位店员跟店老板开玩笑,说,这多像天设地造的一对,你给他们撮合撮合吧。老板说,那怎么能行,要他们自己擦出火花。大家一笑了之。

有一年,临近国庆节,小店的门没有开,上面贴了张条子:家中有事,停业七天。等到再开门时,小王笑嘻嘻地送上一包糖,原来他们结婚了。我立即在附近超市,买了一样礼品送给他们,祝贺他们新婚大喜。小王连声称谢,乐乐在小王身旁低着头,满脸娇羞。

没想到我的戏言竟成了真。

豆腐屋

□安徽黄山 崔志强

豆腐屋还在,老地方。

看见它,我总想起一些往事。

大概20世纪80年代中期,父亲想扩大作坊,原先的披厦太小,施展不开腿脚,于是新建了这爿豆腐屋。与原先的披厦相比,虽然仍显简陋,但高大、宽敞多了,人走进去不压抑。屋里砌了大锅灶,置了两台机器,还摆有长长的案板和压榨架,冲浆缸置于屋中央,人行其间,还宽敞有余。

当曙色微明,夜色还飘荡,豆腐屋已响起窸窸窣窣的声音,父亲忙着捞豆、洗豆、筛浆、冲浆,母亲则帮衬烧钢。那时烧茅柴,需专门一个人添柴。寂静的清晨,这些声音如温暖的晨曲。

天刚放亮,豆腐屋就热闹起来,如小集市,村民来买豆制品了,有豆腐、豆干、豆渣、水豆腐、豆腐皮等,品种很丰富,交易声、说笑声、脚步声,如交响曲。我们也被唤起来了,帮忙,母亲要回家烧饭。我们如堂倌样跑来跑去,我负责出售,妹妹负责烧锅,姐姐则在父亲后面帮忙。喧嚣的场面一直要持续到上午九、十点钟,才慢慢如潮退却。

其实豆腐屋的主角是父亲,我们都是跑龙套的,因为他一手掌握豆制品的全部制作过程,从捞洗黄豆开始,然后是筛浆、冲浆、点卤、压榨,我们都插不上手,也无法插手,那是技术活。父亲豆腐世家出身,爷爷、爸爸的爷爷都制作豆腐。下放农村时,父亲开始是帮队里做豆腐,后来土地承包,父亲自

己就开了这爿豆腐坊。

作坊器物都是父亲自己打制的,木工活和砖工活全揽了,宛如怀揣十八般武艺的人。其实为成本计,开始开店哪有闲钱雇请人。父亲边琢磨边打制,倒也像模像样,制作出来的豆制品倒也周正、光亮,那座竖有三四米高烟囱的大锅灶至今还在,巍然矗立。

做豆腐是挺重的活,苦、脏、累俱全,取巧不得。担水一天要担几十担,那时可没有自来水,一拧自个哗啦淌,全凭肩担脚跑。白日沟沟坎坎看得清楚,脚步准确,晚上担水则全凭感觉,踏空、扭脚正常。豆浆烧开都是滚烫的,捞豆皮贴着水面,冲浆桶粗圆,可装六七十斤水,父亲两手拎着,难免泼洒,但父亲忍着。还有冬天水冰冷刺骨,但父亲徒手在水里捞豆、洗豆。父亲沉默寡言,再多的苦累也不吭一声。一次夜间劈柴,由于劳累或是疏忽,一斧劈在脚背,一下见出白骨,但父亲忍着剧痛,包扎后继续忙碌。

父亲的豆腐屋很出名,沿河两岸村民都来采购,说起老崔就说起他的豆腐,以致隔着几十年的岁月,如今和村民谈起,仍说到“你父亲曾开豆腐店,豆腐怎样怎样……”让我很欣慰和温暖。

如今豆腐坊关闭了,父亲也走了,但豆腐屋还在,虽然岁月痕迹很重,墙皮剥落,窗棂有的豁缺,里面机器也被拆走、搬空了,但我每每看到豆腐屋,依稀的往事还是涌来,宛如岁月还未曾走远。

青石街

NEW SUPPLEMENT 829号

投稿信箱:xinfukan@126.com