



## “嘎 嘎”

檐下记

□ 彭国正

隔壁四岁的臻礼小朋友话说得迟，对动物的叫声却学得极像模像样——小狗“汪汪”、小羊“咩咩”、小猫“喵喵”，那鸭子怎么叫呢？“嘎嘎”“嘎嘎”“嘎嘎”。

“嘎嘎”是对鸭的口头禅，像我们这些在乡村长大的70后，哪个不是被这毛茸茸的乡音喂大的呢？那时，老家被改革开放的春风吹绿，分田到户，家家户户有了自己的“不动产”：牛是“铁杆庄稼”，不能随意宰割；猪肉是餐桌硬菜，办喜事、过新年才能敞开肚皮吃；平时开辟菜园，萝卜、青菜、豆角频上桌，若要说打牙祭最好的，除了河里的鱼虾，就是鸡鸭。

鸡在自家可以孵化，开春日暖，母亲铺稻草做窝，放十几个受精蛋，不到一月，小鸡就啄壳出来，毛茸茸的，跟着母鸡跑。鸭没这本事，全靠人工孵，那时有不少操着“抚丢”（抚州）口音的外地客，骑着二八大杠，后座放着大竹笼，竹笼里挤满黄绒绒的小团子。从村头到村尾，一路吆喝售卖。鸭苗的品类也多，有麻鸭、番鸭、北京鸭等，三分钱一只。母亲耐不住我们软磨硬泡，拣了羽翼硬的六七只，交到我们手里。

给鸭子安家，是我们最喜欢做的事。在门前的池塘边，划一块沼泽地，用齐腰的竹篱笆围成圈，入口用小杉木叠至齐膝，套在竹桩间。“家”建好了，有了安顿；“食”为首事，“鸭伢跟不得鸡刮（抓）糠”（方言），刚买来的小鸭放在野外，难免觅不到吃的，我们就去挖蚯蚓，用竹筒养着，听它“嘎嘎”“嘎嘎”地叫，就用筷子夹几条，递到小鸭嘴里，吃得“哒叫个”。

养上一两个月，鸭子羽翼丰满，心就野了，小小的地方圈不住。早晨天刚蒙蒙亮，“嘎嘎”声便从池塘边漫过来，先是一两声试探，接着就成了合唱——几只鸭子呼朋引伴，摇着肥臀，在头鸭率领下，蹒跚列队，串起一行行浅印往附近的港汊去。鸭比鸡省粮，港汊里有小鱼小虾、螺蛳泥鳅，那都是“嘎嘎”的最爱，吃饱喝足，日渐西斜，结队归来，“嘎嘎”声此起彼伏。

鸭爱群居，独来独住的极为少见。有一次，我去采访当地养鸭专业户老张。他在河汊边养了近万只鸭，这么庞大的队伍，早晨“出列”，傍晚“收队”，从来纪律严明，没有一个脱离“组织”。问其中奥秘，老张笑着说，“别看它们一直‘嘎嘎’叫，其实都是‘傻子兵’。头鸭往哪赶，鸭群往哪跟，比人带队伍简单多了。”

现在流行拆盲盒，而买鸭，拼的也是手气。因为雏鸭辨不出雌雄，只有养到褪了绒毛，才能见分晓。那年我在里塔镇徐兰小学上三年级，在学校搭中饭，母亲想多买几只母鸭，没想到买回来的七只有六只都是公鸭，下不了蛋；而有次，养了六只鸭子赶过年，却没想到“一窝端”全是母鸭，虽然会下蛋，但没有公鸭会长肉。真应了“有心栽花花不开，无心插柳柳成荫”的古话。

每年端午，母亲就会包粽子，只给碱水的叫“芒(mang)粽”，加腊肉、红豆、咸蛋黄的，味道多几分。为了包我和女儿爱吃的咸蛋黄粽，母亲总会提前做成鸭蛋。挖些黄泥，拌上盐和草木灰，把蛋壳涂得结结实实，码进瓦罐钵头里腌一个多月，蛋黄能流出油来。而每次过年过节，鸭作为大菜是必然要端上桌的。我不喜欢吃烤鸭，但如果用墨鱼炖老鸭，那份香味，能让人吞掉舌头。



## 伞匠

巷陌谈

□ 罗 宗

吉庆街街头有一个极小极小的门脸，小到什么程度呢，只能放下一张工作台和一条窄凳，门楣上挂着一块木头牌子，写两个褪了色的字：“修伞”。那“修”字缺了一撇，“伞”字也模糊不清了，看上去像“修个”，但街坊们都知道，这是骆师傅的铺子。

伞匠骆师傅，年近七十，背有些驼，那修了几十年伞的十根指头伸出来，一根一根都像老木头。骆师傅修伞不挑伞，五块钱一把的折叠伞，五百块一把的长柄伞到了他这里，都是先用一块湿布把伞面擦干净，再撑开来，对着光左看右看。“伞骨折了。”“伞骨没折，是顶环脱了。”“伞面漏雨，得补。”

他的手艺全部在这间小铺子里。墙上挂着各种型号的伞骨，竹的、铁的、钢的、碳纤维的，都用细铁丝分门别类地串起来，地上摆放着十几个大小不一的锡罐子，里面是伞顶、伞扣、伞柄、弹簧、垫片，还有一个最旧的罐子装着五十年前的老铜伞骨，上面刻有“汉口骆记”四个字。

骆师傅的爷爷在清末时就开了一个油纸伞店，桐油刷三次，伞面上画工笔花鸟，撑出去就是一幅画。到了他父亲这一辈开始做布伞、绸伞；到他这一代，手工做伞已经没有市场了，就改行修伞。他曾对女儿说：“骆家祖上几辈人，都是给伞打伞的人。”女儿不懂，他就笑着说：“就是给伞遮风挡雨的人。”

有一年梅雨，江城的雨下得比往年都长，街上的伞一拨一拨地坏，骆师傅的铺子前排起长队，从门口排到巷尾。他白天修，晚上修，困了就

# 樟树下



拾味集

## 虾米汤

□ 刘军生

我的老家在安福与永新交界处，被四面的山层层叠叠围着。一条省道从中穿过，人们世代住在这里，许多老辈留下的习俗和美食也世代保留着，如吃新节、表嫖茶，但这些都不算很勾人。真要说老家吃食里顶要紧的，还得是虾米汤。那是老家十碗菜里的灵魂。

十碗菜是老家喜事上待客的最高礼数。碗是大海碗，菜是实实在在的硬菜。这些年日子好过了，十碗菜的内容也悄悄变着，可有一碗雷打不动——虾米汤。满桌荤腥里，只要它上桌，人人都会先舀一勺，咍溜咍溜喝上一口。好喝！却难做。

能做虾米汤的师傅，在村里受人敬重。人家提前几日就要去请。

第一步是熬汤。师傅把自家养了一年多的土猪前腿肉洗净——这块肉肥瘦要相间，带些筒骨，熬出来才够味。切成条块后放进大锅，倒上井水，灶膛里架上茶树柴，慢慢煮。熬汤，火不能急，急了肉就老，汤也浊。要那种不大不小的火，让井水一直在锅里咕嘟着，又不翻滚得太厉害。煮着煮着，水面浮起一层灰白的沫子，师傅拿着长柄箴篱，耐心地撇。等沫子撇干净，汤面渐渐亮起来，颜色从清转白，是那种米汤样的乳白，稠稠的，煮出来的猪油丝，亮亮的。这时候肉熟了，捞出来另作他用。那锅汤，才是虾米汤的魂。

汤盛在桶里备用。师傅刷干净锅，火烧得锅底泛红，舀一勺茶油倒进锅里。茶油是用自家山种了的茶籽自己榨的，颜色深黄，有一股特别的香。油热了，把事先碾碎的花生米倒进去。花生米要碾得细，又不能成粉末，得留着些颗粒。它们在油里一炸，香味立刻就出来了。这时，师傅另挖一勺猪油下锅——就是那头土猪板油熬出来的，猪油一化，厚香跟着茶油的清香气一块儿升起来。然后把那锅白汤慢慢倒进去，灶膛里换成小火，慢慢炆。这一炆，就是两个时辰。汤在锅里不声不响地滚着，花生米的香一点点融进去，肉香、油香、柴火香，都搅在了一起。

自家磨的豆腐，切成花生米大小的丁，白生生一堆，等着。等汤炆得差不多了，就把豆腐倒进去。豆腐在汤里翻几个滚，便吸饱了汤汁，变得胖乎乎。这时师傅把自家散养鸡下的蛋，一个一个打在大盆里，拿筷子反复搅，要搅得蛋黄蛋清完完全全分不开，融成一体，挑起来成一条线才行。师傅端着盆，顺着锅沿让蛋液慢慢流进去，另一只手拿着锅铲，不停地顺时针搅动。蛋液遇热，立刻散成千万缕金黄的丝，在汤里飘着，转着。

熬汤最关键的最后一步是勾芡。芡粉用冷水化开，顺着锅沿倒，这回要逆时针搅。师傅说，顺时是请，逆时是留，要把这汤的滋味都留在锅里。汤渐渐稠了。这时候厨房里已经香得不成样子。花生的焦香，豆腐的清香，猪油的厚香，混在一起，从门缝里钻出去，惹得等开席的人直吸鼻子。

等前头的菜吃得差不多了，酒也喝了几轮，虾米汤这才端出来。刚出锅的汤烫嘴，得小心吹着，抿一口，鲜味就在舌尖上化开。花生的香是底子，豆腐的嫩是点缀，蛋花是飘在云里的金丝。天冷时喝一碗，从嗓子眼暖到胃里。有那喝醉了的，红着脸，歪着头，灌下一碗，不多时便清醒了。席间只听见“咍溜咍溜”的喝汤声，偶尔有人抬起头，咍咍嘴，又低头去舀第二碗。

说来也怪，这汤叫虾米汤，里头却没有一丁点虾米。小时候也问过大人，大人们也说不清，只说老辈子就这么叫的。我想，大概是那汤的颜色，乳白里透着点点金黄，像极了小河沟里捞上来的小虾米。又或者，是那鲜味，鲜得让人想起虾米来。这都不重要了。在老家，虾米汤就是虾米汤，没有虾米的虾米汤。

这些年回去得少了。上次喝虾米汤，还是三年前堂弟结婚。席面摆在祠堂里，一溜二十几桌，热闹得很。虾米汤端上来的時候，我特意多舀了一碗。味道没变，还是小时候那样。

后来我在城里也试着做过。土猪肉、花生米、豆腐、鸡蛋，一样不少，火候也守着。可端上桌，怎么都不是那个味儿。城里的灶烧不出茶树柴的火，城里的锅熬不出井水煮的汤。更紧要的，是身边没有那一院子等着开席的乡邻，没有祠堂里热闹闹的鞭炮声。虾米汤这东西，就得在老家喝。得在十碗菜中间，在酒过几轮之后，在满屋子老家话的包围里，那一口下去，才算真正尝到了故乡。



烟火帖

## 广场夜色

□ 熊 云



AI 图片。制作：钟秋兰

太阳一下山，赣闽广场的地面还冒着热气，摆摊的人已经在搭架设台，等待夜晚的来临。

这时段，我爱在赣闽广场散步，把自己融入人群中。

孩子是夜色下的主角。

在彩带围成的美术摊，一群孩子端坐在小凳上，细心地给图画涂上各种颜色；蹦床上，女孩女孩们一会儿“呼”的一下往上蹿，一会儿倏地往下沉，高声喊出直上云霄的快乐；穿着旱冰鞋的少年，朝左朝右，灵巧地在人群里滑行，在他们的身边，几个初学的孩子，踏着滑板，歪歪扭扭地跟随；更小的孩子则在父母的陪伴下，坐着碰碰车“咍咍”撞着，在小马背上颠簸，奶声奶气的童声飘得老远。

“踩着节拍跳起来，1、2、3、4！2、2、3、4！”广场东边，一群人和着音乐，踩着节拍跳起了广场舞。他们虽是日常锻炼，也讲究每一个动作的幅度，每一个停顿的节点，及每一个鼓点的应和。明朗的节奏，优美的旋律，动感的舞姿，鼎沸的舞场，隐去了人们平日的羞怯，跳出了一个欢乐的海洋。

“对面山上的阿哥，请你抬起头……”随着悠扬的音乐响起，广场西边，传来男女声对唱《阿哥阿妹》。这里是另一拨爱唱歌人群的“根据地”，早早地，他们就摆放好了几台大音响，跟着屏幕弹出的歌词，独唱、对唱、合唱。歌声嘹亮，洗去白日一身的疲惫，也唱出他们只有在夜色下才有的纵情恣意。

欢乐是能感染人的。在边上“吃瓜”的我，有时候忍不住也会跟着大家不由自主地吼上一嗓子。这一嗓子夹在众人的歌声中，没有人注意，就像风包裹着风，我的快乐也被人群的欢乐包裹着。

秋夜广场，犹如一个万花筒。

摆摊的人这时候忙碌开了。孩童喜爱的各色玩具，被一一摆了出来。芋饺在冒着热气，米粉在散发浓香。香气是勾人的钩子，引得人食指大动——烧烤摊边，一个男孩手里拿着一根冒着滋滋热气的大肉串，一口咬下，吃了个大花脸；更多的孩童，手里拿着冒着冷气的雪糕，端着冰粉，在家人的呼唤声中跑跑闹闹。

当然，广场的夜晚是属于每一个人的。休闲椅上，几名老人闲散地坐着，边放音乐边谈论着小城的变化；卵石铺成的小径，一家老小正悠然自得地散步，乐享生活的惬意；更深幽的林中小径里，年轻男女依偎相伴轻声呢喃。

这就是我们黎川的夜。

它是闲适的、安逸的，也是热烈的、奔放的。它与新城大道、国安风情步行街相邻，如它们的名字，藏着小城居民的烟火日常。又像一幅国泰民安的油画，在这山城一隅，描摹出动静相宜的生活图景。



第 29 期

## 樟树下

电话：0791-86849235  
本版邮箱：32028011@qq.com