

乡下的麻雀

□安殷

小时候在乡下，那里除了麻雀，其他的鸟不多。

麻雀喜欢停在树枝上、围墙上，叽叽喳喳，尤其是在早晨和黄昏，烦人得很。在树上做巢的不多，它们喜欢在墙洞里、屋檐下的缝隙处安家。江南的房子屋顶用的是瓦片，下面是椽子，椽子上铺了一层粗粗的竹篾，讲究的人家还铺了一层防雨毡，以阻挡灰尘进入室内。瓦片和竹篾之间的空隙不大，但足够麻雀进出。它们搬来干草，在人类的屋顶上安了家。我家的屋顶上也有很多麻雀，晚上躺在床上我能清楚地听到它们的声音。晚上它们一般很安静，偶尔兴奋了，就会跳来跳去，爪子抓竹篾的声音很大，吵得我睡不着觉，气得我大吼几声，也没啥用。

如果遇到返修屋顶，掀开瓦片，总是能发现很多雀巢。巢里常有还没睁开眼的小麻雀，没长出羽毛，是红红的肉身。有时里面是两三个麻雀蛋，实在是太小了，不值得一吃，大人就送给小孩玩。

等我们手中有了弹弓，麻雀就遭殃了。记得爷爷说过，十多年前麻雀是“四害”之一，和苍蝇蚊子老鼠归在一类，村里有消灭它们的任务指标。所以用弹弓打麻雀，心里没有任何负担。家长是不可能出钱给买弹弓的，只能自己动手。我寻找丫状的坚硬树枝，两边系上橡皮筋，中间是一块包裹“子弹”的皮，是我从楼上柜子里“偷”来的牛皮上剪下来的。树枝有时不够牢固，用劲过大就会折断，还是用粗铁丝来得好。但这种铁丝不好找，而且整成弹弓的形状也不容易。子弹是小石子，越圆越好，夏秋时节楝树上长的果子拿来当子弹，大小刚好合适。困难多多，但我们的手上，总是会有一两副弹弓。

有了武器，却发现麻雀并不好找。院子里养了鸡，能吃的谷子和虫子，早就入了鸡口，麻雀很少到院子里来。我发现，中午时去树林里打麻雀最容易得手。中午光线强，树叶虽然遮挡着视线，总还是可以发现停在树枝上的麻雀，而且容易找到躲避的地方。躲在一棵树后，用弹弓打另一棵树上的麻雀，只要眼力

好，总是能打到几只的。等读初中时气枪出现，麻雀更是倒了霉。如果打到好几只，我就会带回家，母亲虽然不是很愿意，毕竟也加了个菜，就开始拔毛处理，掏出内脏后，剁成几段，和雪菜一起炒，也算是道肉菜。麻雀本来就不大，除毛后更小，就腿部的肉多一点，剩下的都是骨头，没啥内容。

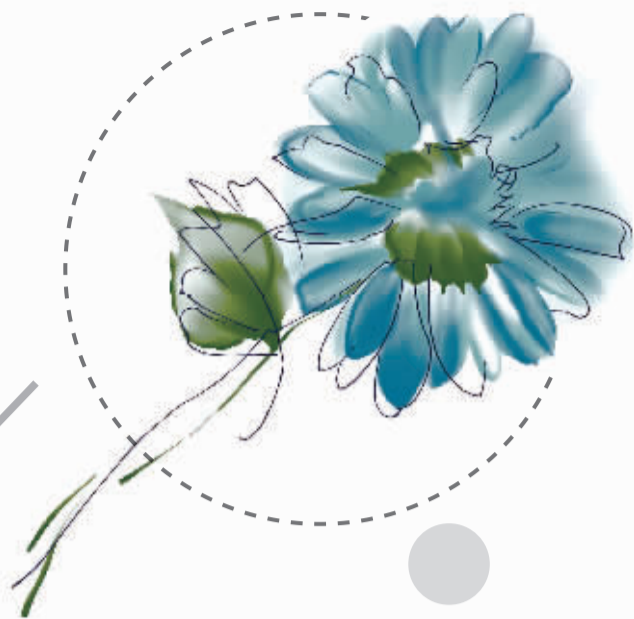
有天早晨，我还在楼上，门和窗都开着，一只麻雀从窗口误飞了进来。不知道出于啥想法，我就是想抓住它。马上关了门和窗，开始去捉。小东西在室内飞不起来，慌里慌张，东躲西藏，停在柜子上、窗顶上，都让我赶了下来。它又躲到床底下、柜子中间，但最终还是落入了我的“魔掌”。这只麻雀的嘴角还是鹅黄色的，是刚学会飞的菜鸟，褐色的羽毛摸着很柔软，捧在掌心很暖和，能感觉到它激烈的心跳，如同我刚才捕捉时快速跳动的心脏。它好像还在发抖，我刚才也激动得汗毛都竖起来了。它能成为我的宠物吗？我想把它养起来。

把它放在哪里好呢？家里没有鸟笼，我找出一只鞋盒，在四周戳了几个洞，免得闷着它。想想又不对，这个空间太小了。我把我睡的那张床上的蚊帐放下来，里面放了两个碟子，一个盛水，一个放了碎米粒，再把蚊帐夹紧，免得它飞出来。小麻雀在里面跳来跳去，我对它说了声：“等我回来。”关上门，就去学校了。那天我上学迟到了，班主任还挺纳闷，我找了个其他的借口。

放学回到家，我马上上楼，打开蚊帐，心中一凉。小麻雀躺在蚊帐边上，羽毛凌乱，爪子已经挺直，我摸了一下，身子早已冰冷。它嫩嫩的嘴角有点血迹，眼睛还没闭上。碟子里的米和水，好像都没动。我在床边呆了好一会，心里有点难受。下楼后，我把小麻雀埋在一棵树下。

听人说，麻雀虽然离人很近，但绝不可能被驯养。小东西看着嘴馋身贱，但性子刚烈，被捉后会宁死不从。一边接近着，一边又在抗拒着，多么矛盾的小东西。

此后，我再也没有打过一只麻雀，更别说吃了。



春之韭

□虞燕

我家院子的一角永远种有韭菜。

韭菜占地不多，短短三行。一场春雨过后，韭菜顶着水珠猛地一窜，个头高了，还绿得耀眼，少女般水灵灵嫩生生。母亲拎着菜刀走下台阶，冒着细雨割韭菜，贴着地皮割一茬，“嚓嚓”，刀口沾染了绿汁，一股辛辣味弥漫开来。

头刀韭菜是不可多得的鲜物，叶子细而娇嫩，掐一下就断，且韭菜香浓烈。割了一茬又一茬后，叶子变粗，味道渐淡，待到了夏天，更有“六月韭，臭死狗”的说法，所以，吃韭菜也要趁春正好。

作为一种平易近人的菜，韭菜频频出现于我家的饭桌，少时吃得最多的，当属韭菜炒绿豆芽和韭菜炒鸡蛋。韭菜院子有，随吃随割，绿豆芽母亲发的，鸡蛋自家鸡窝摸的，那时候，大多人家都自给自足，极少出门买菜。翡翠绿的韭菜，配上白色的豆芽，素雅淡洁；搭金黄的土鸡蛋，明艳悦目，光看看，都令人心情愉悦。同是韭菜，两道菜的味道大为不同，韭菜炒绿豆芽，清新、爽口，若再切点香干丝进去，更为味美；韭菜炒鸡蛋，醇厚、鲜香，当年家里来客时，这算是颇拿得出手的菜肴。后得知，西汉时期成书的《盐铁论》里就有韭菜炒鸡蛋的记载，真没想到，这道菜的历史如此悠久，享用它的时候，当另有一番滋味了。

有一年，院角春韭正碧绿生青，母亲在院子里踱了几步，下决心似的说：“给你们做韭菜肉馅包吃！”我跟弟弟几乎要欢呼。南方人做起来团来驾轻就熟，却极少会做包子，光发酵这一步就难倒一大批人。母亲跟开包子店的亚西阿姨学了一招，并要来了老

酵母，先尝试着做了几个糖包，比较成功，趁胜逐北，那就做肉包吧。

韭菜割进，姐弟俩抢着择拣出发黄的叶子和杂物，洗净后，母亲分成一小扎一小扎地切，切成寸段。而后，加入鲜肉，在案板上反复剁，直至韭菜与肉，你中有我，我中有你，香气飘出了老远。揉好的面切小段，每一段拍扁，在母亲手里轻轻一转，裹入韭菜肉馅后，打褶子，封口。放入笼屉蒸，不一会儿，面香肉香韭菜香混合着钻了出来，惹得人坐立不安，口水漫溢。终于等到出锅，迫不及待咬一口，率先吸入滚烫的汁水，而被肉汁浸润的韭菜馅鲜嫩中带点韧劲，与松软的面一起嚼，满口生香。母亲一早上蒸了好几笼，那会正是姐弟俩长身体的时候，食量甚大，尤其弟弟，自己都算不清到底落肚了几个。成年后，一提到包子，弟弟总说，后来吃过那么多包子，有的还大名鼎鼎，终究比不过那年的韭菜肉馅包。

母亲种的韭菜也是邻人的应急菜，谁家来了不速之客，那家人便手持菜刀进了院子，朝我家的屋门喊一嗓子：“来客人了，割点韭菜啊！”母亲立马应道：“尽管割，不割也要老掉的。”谁叫韭菜那么好搭呢？除了炒豆芽炒鸡蛋，还可以炒豆腐、炒粉丝、炒鸭血、炒虾仁、炒鱼鲞、炒肉丝、炒螺蛳……

“一畦春雨足，翠发剪还生”。割一茬后，母亲通常会在田里铺上一层薄薄的草木灰，不过两三天，韭菜的断口处就齐刷刷抽出了新的嫩绿。新绿让人想到希望，想到富足，想到旺盛的生命力。韭菜长得勤快，主人若割得不够勤快，韭菜地甚至会出现“阶梯状”，一层刚割完，一层长出了一段黄绿，还有一层个子最高，为葱郁的翠绿，风吹过，它们摇摆起身体，好像在招呼主人：“快来割呀，快来割呀！”

总第7073期 配图 韩凤平 投稿邮箱：essay@cnnb.com.cn

