

●杨崇演

## 锄禾

锄禾日当午，汗滴禾下土——来不及装订的汗珠撒落在禾苗间，打湿一片又一片热土，汗滴在禾下的土上的声音多么动人！

锄禾，不是把禾锄掉，而是锄去禾边草。锄了草才有禾——但听，举锄发出的一声声恣意扬善之声，去除杂草，呵护庄稼。锄下，但看长高了的禾苗，绽开了的花蕾，积攒了的果实，虽苦也有乐——这是禾给农人锄的安慰。

乡下长大的孩子，谁没有过肩扛着锄尾随父母的经历？自觉的也好，不自觉的也罢，根本不用父母教，都知道劳动是自己的本分。因而，没有锄柄高的我（其他孩子也一样），便开始用锄禾的方式，同艰苦作斗争了。

我乡下的好友阿夏，最爱给乡下妹子写信。我们都为之叫好——田里锄禾的妹子/你疲惫得有些迟钝的步伐更加婀娜/让我为你唱一支歌吧/就是昨晚明月透过窗纸为你唱的那支/烈日炎炎/晒得黑你的皮肤/却晒不黑你的美啊！

一切事物的开始都是好玩的，可稚嫩的手掌怎经得起锄柄的硬？乡下妹子如此，我也不例外——手上很快起了很多泡，泡破了，流出的水由清到浊，后来夹杂着血丝，最终血肉模糊。但是我从从来都不喊疼，作为一个农人的后代，一点疼痛和创伤都承受不了，一定是不合格的。我咬咬牙，仿佛要将这些疼痛都咬碎一样。

父亲好像发现了什么，瞟了我一眼，说“这点痛算什么，你看我的手，血泡都变成茧了呢。”父亲挥锄，不疾不徐。锄在他手中，似乎特别轻灵，特别听话。父亲锄出来的地，平整如砥——父亲是在锄地吗？不，不仅仅是，父亲是在土地上抒写着对土地、对生活的热爱。

父亲手心里的老茧，我是最熟悉——手心里盛开着的一朵朵茧花，有些白黄，凸出于手心的

平坦，像怒放的梅！我好奇地问父亲手心里怎么会开出花，父亲没告诉我，就说了一句，你长大了，就知道了。

最是夏日，酷暑难耐——正午的太阳炙烤着，地面像着了火，南来北往的鸟儿被灼灸热烤得又骄又躁，树梢离天空只差一场雨那么远，池塘边的青蛙一个筋斗将满腹惊恐藏进心底，咸涩的水顺着我脊背畅快地流淌……

在这样烈日炎炎的夏天，我的父亲和父老乡亲们一样——面孔黧黑的，多少人间烟火能熏成这这等模样？

无论是锄禾锄草，还是锄地，其目的都是为了禾。听，锄头落地的扑通声，锄刃斩断草根的啞啞声，锄者深沉有力的喘息声，多么像诗平平仄仄；看，一行行亭亭玉立的玉米，一垄垄绿油油的花生，一棵棵胖乎乎的大豆，分明是书写在大地上的分行汉语。

有时，虽说是“挂锄”——将锄高挂在檐下，锄似乎完成了它的使命，全身而退了。其实不然，禾们全都有了各自的隐私——有的在热恋，有的有尽了相思，能帮助它们的只有蜂儿蝶儿，或者是多情的风儿……它们在宁静和安谧中幸福地相爱，然后从容受孕——此时，锄在幕后，功不可没！

而带月荷锄归，更像一首诗、一幅画，田埂地垄边，村头大树下，上演着一幕幕感人至深的精彩画面；父亲高高举起孩子，汗津津的脸在他身上亲了又亲；孩子紧紧抱住母亲，用娇嫩的呢喃赢得慈祥的爱抚。劳作归来的父母不会两手空空，他们锄梢上吊着的是南瓜、豆角、丝瓜……

“田园几换主，梦归犹荷锄。”从我家孩子这代人开始，相处得如亲人一样的锄要下岗了。不过，我摸电脑键盘的手，要以另一种方式“锄禾”，敲下充满阳光的字、词、句、章。



## 大观

麦子的光芒  
摄影 王泽民

海边有海鲜，大山有山珍。岳西人口福好，不仅能吃到天上神仙才能尝到的神仙豆腐，还能吃到一种树上结子的——橡子豆腐。

结这种子的树叫黄栗树，结的果子，我们叫它橡子。历经春天和夏天，橡子就三三两两地聚生在枝头或腋下。它属壳斗科植物，果实被一小半贝壳包裹着。那壳凹凸有致，浮雕一般，像一只只玲珑的小碗，简直就是天然的工艺品。记得我们小时用壳做小碗搭窝，用子挖小烟袋窝子，装上黄烟抽烟呢！果实多呈长卵形或棒槌状，大小不一，大的右拇指头那么大。除了基部的壳斗外，还有一层光洁的外壳。从外壳的颜色上就能辨出橡子的成熟度。起初色泽青绿，逐渐成熟，变为褐色。等完全老熟了，则成紫红色，泛着宝光，如同抹了油一般莹润。

寒露前后，人们就开始把橡子捡回来。记得小时候，学校要办图书

●汪一平

## 岳西味之橡子豆腐

晒干。晒干后，人们就给橡子脱粒。脱粒的方式很多，先是用磨子拖、碓冲、水桶捣。现在是把橡子装进蛇皮袋，扎紧袋口，用木棒敲打，不时翻动，使里面的橡子均匀受力。再用簸箕簸干壳皮，然后把橡子米放

●吴良伦

## 取个好名字

弟妹如愿怀上“二宝”后，小弟就早早嘱我一定得给孩子取个好名字。领命后左思右想，翻遍《诗经》《楚辞》，觉着这也好那也好，好长时间不能定夺，最后横下一条心，确定“在洲”一名供他们参考，“在洲”取自《诗经》开篇《关雎》“关关雎鸠，在河之洲”——中国人哪个不读《诗经》，读《诗经》哪会不读《关雎》？小弟和弟妹一致认为这名字有来头，朴实，寓意诗情，且好写好记好称呼。

《左传》记载，“名有五：有信，有义，有象，有假，有类。以名生为信，以德命为义，以类命为象，取于物为假，取于父为类。”国人向来重视取名，像地名，书名，人名，店名，企业名，道路名，甚至书斋名，取名时都颇要费一番心机。这里专说说给人取名。

名字是用来区别的符号，过去穷人家少有读书人，孩子叫阿猫，阿狗，石头，大虎，二蛋，小黑比比皆是，图的是贱名者好养。出生时一称八斤五两，就叫八五；落地时父亲三十六岁，就叫三六，出生那天赶上谷雨节气，就叫谷雨，总之，遇什么叫什么，应有尽有，蔚为大观。这些名字尽管取得很随意，却也叫人好记，印象深刻。

到了文化人那里，取名就不一样了。国人历来讲求纵向传递，把下辈

看成是自己生命的延续，又受“望子成龙”“望女成凤”心理的驱动，希望孩子日后或有所作为，或具备优秀的品格，或有光明的前景和美好的生活。于是给男孩取名大多寄寓吉祥、刚毅、美满、振奋，女孩则秀美、典雅、聪慧、鲜艳，分别对应相应的汉字而名之。

不同于拼音文字，汉字作为表意文字，不仅数量多，而且许多字一字多意、一字多声，用汉字取名就颇见文化功力了。一些作家在给作品中的人物取名时，往往以汉字的丰厚内涵，赋予自己的思想。如，列子笔下的愚公其实不“愚”，智叟不其实“智”，正话反说是也。《红楼梦》里人物数百，每一个的名字都有说头，像贾政，曹雪芹运用了汉字的谐音，意为“假正经”，很是符合人物特征，甄士隐暗合“真事隐”，让读者在阅读时一下就能“心知肚明”。

一般来说，人名由三个字组成，姓氏加辈分加某一个汉字构成，也有的由姓氏加某一个汉字合起来，因美好寓意的单字毕竟有限，如此，用字的集中，造成同名情况多见不鲜。1933年，章太炎先生为《古今同姓名大辞典》作序时说：“古今姓名同者甚多，以姓氏不过二千有奇，人之取以命名此又不过五六千也。”早年，我任教的一个班级，叫“陈平”的竟然有

三个之多，为了区分，只好把一个叫大陈平，一个叫小陈平，还有一个叫女陈平，真的不是办法的办法。

如何避免重名？作家贾平凹写了一个关于秦岭的长篇小说，书名起初叫《秦岭志》，贾平凹却并不满意，因为这和此前所写的《秦腔》有点重复，于是改名《山本》。至于为何这么改动，他解释：一是觉得还是两个字的名字适合于我，二是起名以张口音最好，而“志”字一念出来牙齿就咬紧了，于是就有了《山本》。山本，山的本来，写山的一本书，再有，“本”字出口，上下嘴唇一碰就打开了，这是生命的初声啊。贾平凹这里虽是给书取名，却对我们取人名深有启发。

较之过去，当下同名情况明显少了。个中原因，我想，一是过去孩子只能随父姓，而今既可随父也可随母，还可以都不随，自由度大了；二是现代人文化素养普遍提升了，传统文化得以光大，取名时自如活用个性化诗词歌赋；三是追求个性，有意避开重名的多起来了，比如四字姓名即是。不过，变化不拘中仍有不变的情愫，那就是大家为孩子取名时，都寄寓子女下辈做一个对家庭、对社会和国家有益的人。



巴人随笔

●夏仁杰

## 小市老街

有，展示着小市的地方特色，每个门市房前宽约2尺许的地面，高出街道约10公分，皆是青石板铺面，街道两边由直径约尺许椭圆形的大卵石铺垫，排列整齐，均匀对称，街道正中心，由宽约半尺左右，长约一米的花岗岩石条连接而成，犹如一条彩带，随着弯弯曲曲的街道绵延，由于常年累月的人磨车碾，留下了一道深深的痕，宛若一条长长的“石轨”，深邃而光亮，承载着岁月的坎坷和凄凉。

小市老街房屋属徽派建筑，砖木结构。家屋内墙壁，是用与墙一样宽的粗杉木，做成“井”字形穿枋框架，用纯青砖垒砌而成，青砖壁面用石灰粉白，木枋框架用朱漆涂刷，整个墙壁红白相间，如棋盘式格调，牢固而大方。

小市老街门面房属两层结构，门面房的门面墙，从上至下多般是用木板连接而成，每家门面房间接处都是青砖马头墙。门面房是木制的“走马通楼”，上层木板楼可放置很多货物，亦可做客房，朝街面有通风窗，倚窗望街面，一目了然，尽收眼底，屋檐下方有一排雕花栏栅，形象逼真，栩栩如生。下层是门市，货架与柜台不知何时拆除，唯有门面墙上的木板，依然插在上下石头门框上，稳健而威严，斑驳的油漆，散发着暗淡的光芒，似乎在无声地诉说着昔日的辉煌。

小市下街东边中心位置，南连“篾匠铺”、“铜匠铺”、“铁匠铺”“理发铺”……依次排列，风姿绰约，生意兴隆，各有千秋，对面西边有“茶馆”、“旅社”、“米糕店”、“饮食店”……茗茶氤氲，香气缭绕

绕，米糕幽馨，诱人味蕾，万种风情，几多情牵。

小市老街热闹而繁华。过时过节，街道上人来人往，熙熙攘攘，尤其是过年，家家户户店铺前挂起了红灯笼，张贴上了对联，给本来热气腾腾的大街，增添了更多的喜庆，显得更加红红火火，色彩斑斓。正月闹元宵，舞狮子，戏灯之时，街道上人山人海，灯火阑珊，通宵达旦，热闹非凡。还记得那一次看灯，我登上外婆家门面房楼上，窥视街面，人流如水注，涌满街道，灯光似流萤，满街飞舞，鞭炮隆隆，如雷贯耳，锣鼓喧天，响彻云霄。这一幕深深地烙印在我的心田，永不褪色，挥之不去。

小市老街铭记着快乐和童趣。老街下街口西南端有个最古老的“万年台”，曾留下我儿时的足迹，脑海里依稀有着它模糊的印记，我同儿时的伙伴，在台上打回嬉戏，在台下场上摆战场，在台后园子里捉迷藏，昔日的万年台，诠释了童话般的儿时乐章。万年台连着老街，我不知多少次用脚丈量，街道上奔跑任疯狂，惬意的汗水洒落街面，沿着光滑的石条流淌，欢快的笑语，在老街上空久久回荡，醉了老街，醉了万年台，更醉了我的心房。如今的万年台，只是复制品，演绎着历史的变迁和人间的沧桑。

每一次徘徊在老街上，驻足一隅，举目瞭望，都会情不自禁地产生对老街的追忆和相思。而新时代的日新月异，体现了小市人民的生活蒸蒸日上。



皖江揽胜

●方晓春

## 斑鸠“全家福”

一对斑鸠夫妻将爱巢筑到了我家楼北边凉台的防盗网内，也许是初为鸠父鸠母，经验欠缺，整个巢巢仍暴露在外，很不保险。为避免它们遭到日晒雨淋，我和细心的老伴找来铁丝、胶板等，替它们增添了坚固防护设施，好让它们在安逸舒适中孕育未来。

我素来迷恋养鸟，老家晚辈们都戏称我为“鸟叔”。斑鸠似乎也很通人性，深知能与“鸟叔”为邻只有安稳、没有伤害。外窗专为鸠家开，内窗紧闭抵尘埃，夜间窗帘也是轻轻地扯动，绝不制造一星半点噪音，生怕惊吓了一对雏鸟，让其尽情品味传统接代的美妙“鸠生”。经过整整十八个日日夜夜的孵化，小斑鸠破壳而出了，时不时有微弱的“叽叽”声发出，嫩小的嘴巴不停地地在鸠母的腹羽中探寻温暖。小生命的诞生为“鸠两口”增添了太多的欢乐，天天“情歌”声声，你唱罢我登场，这边唱来那边唱，近距离的谛听顿觉得深沉而悠远，有一种极其独特的韵味。尤其是天刚亮一直守在巢中看护孩子的鸠妈“咕咕咕”“咕咕咕”地叫，让我刚刚苏醒的思绪增加一丝丝田园情愫与回归故土的淡淡乡愁。

小斑鸠在一天天长大，甚是可可爱。本打算给外孙一个惊喜，同时发发朋友圈用以唤醒圈内人环保与爱鸟意识，决定在小斑鸠还未飞离之前，打开内窗拍一段清晰的视频。没想到鸠妈拒不配合，怒目圆瞪，蓬松全身羽毛，张开白边尾羽，用翅膀接连攻击我的手机。我索性将它一把抓起交给一旁的老伴，快速视频拍摄，待我扭头一瞧，忽然愣住了，斑鸠的两个翅膀还在拼命地扇动，羽毛如雪花在卧室上空漫舞，房间地板满是鸠毛，连床上都是，狼迹一片。最终斑鸠拼命从老伴手中挣脱，绝不择路，夺窗而逃。漂亮的尾巴却留在了老伴手里。“真是没用！”目睹此情此景，我拉长着脸头一回极其严厉地斥责了一向敬重的老“领导”。老伴拿来扫帚一声不吭地收拾残局，说：“我的过错我负责，斑鸠不养我来喂，绝对饿不死，你就放心。”

鸠妈演绎了一段断尾求生的悲壮场景，爱鸟之人深感悔意。受到莫大惊吓的大鸠们如此的误会“东家”，看来无论如何是不会原谅这样的粗暴，弃子不顾，誓不还巢。几小时过去了，半天亦过去了，就是难见鸠爸鸠妈的影子，看来这次真的是情断意绝了。然而，黄昏时分，异常温馨的一幕出现在我眼前，一只无尾的与一只无尾巴轮番为小鸠送来丰盛可口的晚餐，这个情景令我喜出望外、尤为感动。难道这就是爱的胆量、爱的约定、爱的奉献？后来几天里老伴用包谷、绿豆、小麦……按照一定的配比放在巢边用以贴补备用。往后的日子大鸠小鸠粮多草广、丰衣足食，权当对断尾鸠所表达一份歉意。

就在两只小斑鸠羽翼已成，振翅待飞的头天清晨，老伴神秘告诉我：快来看、快来看。我顺着手指的方向看到了难得一见的面面，会不会是它们冥冥之中有意而为之，我快速拿起手机，立即连接上自拍杆娴熟地为斑鸠一家拍了一张极其珍贵“全家福”。这时候，我和老伴会心地笑了……

虽说斑鸠是一种很普通，极常见的小鸟。其身价完全没有白鹇、朱鹇、丹顶鹤它们“高大上”，但千万别忘了它们是野生家族的重要一员，生态平衡中不可或缺的关键一环，它们同样有爱也有恨，它们同样懂得报复与感恩。人与鸟均为自然之子，爱护野生动物，就是爱护我们自己。人给鸟以安宁，鸟还人以吉祥，在共同的家园里和谐共存。鸟儿的歌声是自然界最动人的声音，只有让清越、美妙长久萦绕在耳畔，人类才永远不会孤单。

这豆腐棕褐色，琥珀一般，娇嫩无比。放在盘子里，稍一碰，轻轻颤动。尝一口，略有隐涩，却极清口。橡皮豆腐不坚实，易碎。吃着，也可凉拌。

如果橡皮豆腐很多，一时半会吃不完，可将橡皮豆腐切成块晒干，那些原本水灵灵、嫩生生的水豆腐，就变得轻而薄，皱巴巴的，像干木耳一样。最好是在0下1度左右的晚上，将橡皮豆腐切块放到簸箕里摆好，端到院子冻一夜，第二天放到太阳底下晒干，这样更好吃。

最妙的是炒干橡皮豆腐。先用开水泡一下，使它吸水发胀。用它烧肉风味绝佳。它色泽油亮，既沾了肉香滋味，又柔韧爽滑，劲道十足，有嚼头。在咀嚼中，草木的清气，山果的香味，伴随着你的每一粒味蕾，妙不可言。不禁感叹：世间竟有这等美味！

豆腐可辣可咸，可烹可煮，烹煮之中，尽显人间滋味。

到缸里用水漂上10到15天，最好是活水。橡子的果肉生吃有些苦涩，难以下咽。待漂好后，捞起橡子米，磨碎，在将那些磨碎的浆汁装进蛇皮袋，架在木桶或水缸上像打豆腐那样挤浆，待挤干、洗净，兑水，搅匀，再用事先煮好的红苕汤做卤汁点

阳下，这样上晒下吸，便宜干。这是多就要这样弄，少就直接放到锅里加水稀释，搅拌均匀，同时，往锅里加水，待水烧开后，将和好的浆倒进锅里，用锅铲搅动，添柴加火，锅铲紧贴锅底快速翻炒，这叫“炒豆腐”，以免锅底烧焦，结成锅巴。不一会

卤，然后让它静置沉淀。连续漂上几天，其间要勤换水，去涩汁，等浸在淀粉上面的水很清为宜。用一个簸箕，从锅灶里铲些清灰铺在簸箕上，取一块干净筛浆布，铺在簸箕上，再从桶里把淀粉放到筛浆布上，放到太

儿，棕色的粉浆逐渐浓稠起来，慢慢变成糊状，变成半透明状，有些酱色明胶。文火煲一会儿之后，趁热盛起来，放入凉水中冷却。过不多久，那些粉浆完全凝固，浑然一体，用刀切成块状，橡皮豆腐就做成了。