

鸟 鱼

许仙

春天，小河里生活着一群鱼，它们自得其乐，或顺水而下，或逆水而上，或栖息在水草间，望着蓝天白云遐想……河边的小树林生活着一群鸟，它们自得其乐，用歌声叫醒每个早晨，再沿着水面活动一下筋骨，然后就去田野捉虫……

有时候小河里不太平，会发生大鱼吃小鱼、小鱼吃米虾的恶性事件。

有时候小树林也不太平，会发生蛇偷鸟蛋、大鸟欺凌小鸟的恶性事件。

还有的时候，会发生鸟儿一头扎入小河里，去捕捉鱼儿为食物的恶性事件。

但这些事件都是极个别的，这儿也还算得上是个宁静祥和的世界。

麻雀小灰有点瘸脚，它常去河边饮水，没有鱼儿笑话过它。有天早晨它贴着水面飞翔，诚心问候那些善良的鱼儿，有一条小鱼跃出水面，凌空翻身，又一头扎入水中，算是对它问候的答复。小灰感动不已。从此，小灰常常在水面上巡回，希望再见到这条小鱼。有天小灰终于发现了小鱼，就兴奋地喊它，但它吓得赶紧躲进水草丛里。

小灰问：“你怎么啦？有大鱼要吃你吗？”

小鱼却反问：“你干吗要吃我？”

“我才不会吃你呢。”小灰笑道，“我只想和你交个朋友。你有朋友吗？”

小鱼没有朋友，摇摇头。

小灰说：“我也没有朋友。”

“你要是怕我吃你，你就躲在这从水草里，和我说说说话行吗？”小灰问。

小鱼点点头。

小灰问小鱼：“你叫什么？”

小鱼说：“小白。”

小灰羡慕小白，它说生活在水里多惬意呀，都不用吃力地拍翅膀飞，就有吃有喝的。小白才羡慕小灰呢，天空那么大，想去哪儿就能去哪儿，做鸟多自由呀。小白说它要是天上的一朵云就好了。小灰指指天空的白云，问小白：“你觉得它最轻松吗？”小白说是的。小灰说：“但它也是世上最沉重的东西。”它又指指白云投在小河里的影子说，“你看，它都沉到了水底。”小白说：“你真会说话，那你怎么还想做条鱼呢？”小灰说：“这样，我就有朋友了。”

每天这个时候，小灰就来河边，和水草丛里的小白聊天，天南地北地海聊一通，就觉得这一天过得很充实。小白也是。为了和小灰聊天，为了不让小灰等，它几乎就生活在水草丛附近。因为小灰飞来的速度很快。而它游水就慢多了，单凭这一点，它也想做一只鸟。

小灰和小白成为朋友的事情，在小树林里传开了，是只鸟都笑话小灰，想吃鱼就赶紧下手呗，用得着这么磨磨蹭蹭吗？至于小灰所说的交朋友，它们才不信，有谁听说过鸟与鱼成为朋友的吗？无独有偶，此事也在鱼群里传开了，大鱼小鱼都说小白缺心眼，与虎谋皮会有啥好结果呀。它们所说的“与虎谋皮”是指小灰送给它的礼物：小灰从田野里捉来虫，舍不得自己吃，送给小白吃。

小灰捉到虫就非常开心，嘟地飞来小河，在水面上盘旋，见到小白就把虫掉到水上，见到小白嗖地一口吃下去，它就快活地盘旋数圈，让小白等着它，又飞去田野捉虫了。小灰和小白有个共同的梦想，就是希望小白快快长



镜像 周文静 摄

大，它们结伴去旅行。它们都没有见过大海，想看看大海是个啥样子。为了这个梦想，小灰拼命地给它捉虫。

于是，小灰在鸟群里更加孤单了，小白在鱼群里也更加孤单了。

但它们无所谓，只要有对方，就心满意足了。

作为一只鸟，小灰懂得鱼儿的快乐和痛苦；作为一条鱼，小白懂得鸟儿的快乐和痛苦。

它们打破了鸟不懂鱼、鱼不懂鸟的自然定律。

残酷的夏天来临了，小河里水越来越少；鱼群开始迁徙，日夜往下游的大河里赶路。小灰也离开了小树林，陪着小白一起逃难。对于它们而言，逃难也是快乐的。这本来就是它们计划的一部分，先去大河生活一段时间，然后再去寻找大海。但小河很长，河水越来越少，越来越烫。有天，小白疲倦地躺在水中，对小灰说：“有一天万一我不行了，你就吃了我，带我一起去看大海。”小灰拼命摇头道：“你不会有事，我要你活着，一起去看大海。”

小灰和小白都不明白，为什么离大河越来越近，小河水却越来越少，几近干枯，水烫到令小白无法呼吸。烈日当空，小河里浮满了鱼的尸体，小白奄奄一息，朝天翻着白肚，求小灰：“快……快……”小灰忍着泪，用嘴轻轻地含住小白，迅速飞离小河。它不知该如何是好？附近只有一棵不大的树，小灰在火烧般的天空中径直飞到树上，又落到有树荫的地上。即便有树荫，地上也火烧火燎的；小灰用翅膀托住小白的身体，眼泪止不住滴到它嘴上。小白用最后一点力气笑道：“你的眼泪怎么是咸的，我们到大海了吗？”小灰哽咽道：“嗯，到了。”

小灰含着小白的尸体拼命地向东方飞去。

第二天，小白被晒成了鱼干。

第七天，小灰从天空中一头坠了下来。

没有人知道小灰和小白双双死在向往大海的途中，没有人知道饿死的麻雀为何嘴上叼着小鱼，却没有吃下去。更没有人知道它们叫小灰和小白，是一对至死不渝的好朋友。

青豆腥鲜

李丹崖

不知道你有没有在毛豆成熟的季节到田间去，无须剥豆，单纯是朝豆田的边缘一站，就能闻到浓郁且清新的豆腥味。浓郁和清新并不矛盾，浓郁说的是密密匝匝的豆荚，毛茸茸的，在豆田里跟着绿浪此起彼伏，清新说的是豆子特有的一种新鲜感，随着风吹，能第一时间满溢你的鼻孔，这腥却不让人腻烦的一种气息。

是的，草木的腥，一般是伴随着草木的鲜爽出现的，可谓“腥鲜”。

旧时的乡村少年如我，在盛夏里，去豆田，有两个目的：一是去捉伏在豆田里的蝥蛄，另一是到豆田里拔几棵长得饱鼓的青豆尝鲜。我去豆田是两个目的都有，先去豆田里捉了蝥蛄，再掰下几大把几近成熟的豆荚，挖一只小坑，放在火中焖烧。怎么焖烧呢？先挖一个土坑，在里面烧一堆柴，火烧旺渐渐萎了，迅速把豆荚扔进去，稍事把火堆掩着豆荚之后，迅速覆土，大概十分分钟左右，扒开火坑，青豆荚的香直溜溜地冒出来，那股香让人垂涎，扒出青豆荚来吃，豆荚软，剥开，青豆嫩，甚至可见盈盈冒着的热气，吃上几粒，惊呼此味只应天上有，人间哪得几回尝。

当然，这只是一种比较野蛮的吃法。一般在毛豆下来以后，皖北餐馆中常见的吃法是盐水毛豆。盐水毛豆的做法很简单，新鲜的毛豆荚，以一只荚为一个单位，在清水中洗净了，放在锅中煮，水中下入八角、香叶、花椒、葱白、姜片、盐等，煮沸十分钟许，香气扑鼻，放凉了，置于餐盘，在炎炎夏日餐桌上的消暑王牌菜。当然，也有把新花生与毛豆同煮的，滋味也很特别。这是一份不需要太多厨艺的菜肴，做出来，又广受好评。一盘盐水毛豆，静静地享用，哪怕是不喝酒，佐上一杯绿茶也大好，清清爽爽的一个午间，就这样被一盘盐水毛豆成全。

在皖南，一般喜欢用毛豆来炒鸡杂。新鲜的鸡杂，剥开的毛豆，鸡杂用盐巴、料酒、蚝油腌制了，切上一些菱形的青红椒片，与毛豆同炒，要稍稍放一些豆瓣酱进去，酱气十足，滋味尤佳，且很能下饭。香肠蒸豆米这道菜，就是以青豆打底，上面是切了片的香肠，放在碗盏之中，蒸熟即可。香肠莹润透亮，青豆新鲜水灵，让人大快朵颐。南方人一般称毛豆为“毛豆米”，还把蚕豆也称之为“蚕豆米”，把芡实称之为“鸡头米”……这或许与南方人爱吃米有一些关系，也或许是南方人心思细腻温婉，把一切个头稍大一些的豆类或籽实多称作“米”，兴许是有一些渊源的。

七月烹葵及菽。青豆亦可煮粥。古时，每逢立夏，人们都要做一锅立夏粥，立夏粥就是把黄豆、黑豆、绿豆、红豆、青豆在一起煮成粥来食，一锅子豆子在开会，真是壮观。最有意思的是，黄豆与青豆同在，两豆，一为归仓老者，一为豆蔻少年，一起融合别的红、黑、绿三豆，其色五光十色，可谓活色生香。吃立夏粥，最好配上一叠小咸菜，旧时，有做八宝菜的，最能佐粥。所谓八宝菜，苣荬、白萝卜、茴子白、笋尖、中期黄瓜、莲藕、大青椒、荸荠、银条、花生仁、生姜等一起腌制的酱菜，这其中，若是少了花生，亦可拿青豆补上。吃立夏粥，佐八宝菜，碗盏之间，赤橙黄绿青蓝紫，那叫一个热闹！

