

同学之间很多人近40年没见面了。老班长汪骞以为这次会成功地将50个同学召集齐，因为据他了解大家都表示愿意参加同学会，盼早日聚首。可是，在城南一家宾馆报到的这一天，仍然有一名同学没来，也没告诉任何人。不参加的理由。

大家纷纷谴责起他。李炳生说：“这个曹兆丰，秉性难移，当年老是迟到、逃课，现在还是这毛病！在他这种人心眼里，压根儿就没有同桌情，同窗谊，唉，太冷漠了！”

老班长汪骞拧着眉头，不高兴地说：“我讲好了，一个都不能少！他曹兆丰却故意捣蛋，扫大家的兴！据我所知，我们班，1987年毕业时多少人，现在还是多少人，没有去世的，也没有卧病在床的，这是多么幸运！也是多么幸福的一次聚会啊！我来打他的手机，叫他连夜就是爬也得爬过来！当年顽皮，是因为年轻，上帝也会原谅；现在50多岁了，还顽皮，就是可忍孰不可忍了！必遭我们全体同学的讨伐……今天他不来，明天咱们去他家，把他抬来，休想逃离！”

在场的同学，有的为曹兆丰迟迟不来而笑骂，指责；有的为老班长的角色及时回归而风趣地说“仿佛又回到了高中时代，面对盛气凌人的汪班长”；有的感叹大家只是添了

白发，老了容颜，而性格、气质没多大变化，“极容易找到当年的影子”。这时，汪骞打曹兆丰的手机，听声音是关机状态。大家又纷纷骂起曹兆丰，不再为缺一人而遗憾，“少他一个，无所谓！”

李炳生告诉大家，曹兆丰念小学时，别出心裁搞恶作剧，他说：“现在我向大家讲个故事。有一次上学路上，突降暴雨，我要到路旁石灰窑避雨，他不同意，拉着我往学校奔跑，跑了大约两公里，雨停了，他却对我说，玩一会儿，看看山洪，再去学校吧。他跑到离河床百余米远的石坡上，招手让我也过去。我没理他，赶往学校上课。第一节课，曹兆丰没来。第二节课铃一响，我跑进教室，只见他洋洋得意地坐在课桌前。这是一堂语文课，吕老师伸手到讲台底下的抽屉里拿黑板擦，突然啊哟一声，惊吓得身体后退，砰地碰到挂在墙上的黑板，顿时教室里鸦雀无声，个个都被眼前的情景吓呆了。原来，吕老师的手被一只螃蟹夹住了，螃蟹被吕老师本能地甩开，差点落到一个女生的头上。不容分说，螃蟹是曹兆丰塞到讲台下面的。吕老师正要惩戒他，校长却笑嘻嘻地跑来说，我们学出了个大英雄，就是曹兆丰同学……原来，他小子迟到，是为了拦住另一所学校的几名女生，拉她们到一个地势高的石台上，要不是他，那几个女

从广德市绥安路出发往东，不远处就是“广德炖锅”一条街——迎春街。

浅夏，道旁的香樟树粗壮挺拔，层层叠叠的新叶，如水洗过一样嫩绿光洁，细碎的花朵落在地面，似洒下了一层薄薄的香雪。新叶，花蕊，在明亮的阳光下，让整条街都散发着香樟清冽的香气。两旁的店家都搭上了檐棚，把店堂延伸到临街宽阔的步道上，想来是为了满足食客们即来即坐的需求。临近午餐时分，灵巧的店家小妹正忙着摆放洁净的杯盘碗盏和拙朴的小炭炉，也有锃亮的酒精炉。

皖南用餐，一年四季都离不开炖锅，而广德这座移民小城，则是把这份由中原文化、吴越文化、徽文化融合的饮食习惯发挥到了极致。细数一下，从山笋蕨菜到土鸡土鸭，从腊肉鱼鲜到牛羊排骨，人间百味，他们说：“无锅不成席，万物皆可炖。”

迎春街不长，站在街头大喊一声“吃饭了喂——”，街尾便能听得到。但就在这

条街上，开有六七十家炖锅店，比邻演绎市井人间的烟火。随便走进一家店堂，后厨的火已经旺旺地点燃，厨师正叮叮当当挥勺烹饪。他的大铁锅内，浓油赤酱的炖锅主菜——桐花鱼、竹林仔鸡、小麻鸭、河鲜，这些适合夏季食用的食材，汤色醇厚，肉香氤氲，咕嘟咕嘟冒着滚烫的热气。汤汁收紧了些，又被盛装进一只只敦实的陶盆，佐以鲜笋、酸白菜、菌菇、青红椒、葱蒜鲜蔬，只等食客上桌，点燃锅底文火煨煮。

一陶罐炭火慢炖的老鸡汤，正在墙角噗噗冒着热气。掀开盖子，清香扑鼻，汤色金黄澄澈，温润透亮，尝了一勺，香气直抵脑门。厨师说，他们熬鸡汤只用家养的蛋鸡。一只家养的老母鸡，一般要喂养七八个月才会产蛋。它们每天在山野竹林里踱步，食虫草，饮清泉，吸纳山野清气，因筋骨劲道，需炭火煨炖三五个小时以上，才能熬出一罐地道的老汤。

炖锅的打底荤菜，以本

J

月光城 小小说

就差一人

何诚斌

生就会被水卷走。”

大家沉默无语。一会儿，平时与曹兆丰有过交往的梅品格同学说：“手机打不通，发了微信、短信，这家伙也都没有回复，估计他是成心不参加这次同学会。”老班长汪骞说：“我联系他时，他对我讲一定参加，现在却撒谎不来。”梅品格说：“我倒跟我讲过，这时候开同学会时机不太好，我问他为什么，他也没讲清楚。”

李炳生大学毕业后在上海工作，父母也都住在身边，他与高中同学曹兆丰没联系过，所以不了解曹兆丰这几十年来情况，婚姻如何，家庭如何，生活如何，他向梅品格打听。梅品格看着头发稀少的李炳生，笑道：“兆丰的老婆，比所有的女同学都漂亮。”他立即感到这话伤害了女同学的自尊，立即改口对她们说：“是曹兆丰自己吹牛的哦……我觉得他老婆长相一般，没你们漂亮。”男同学笑起来，女同学感叹自己老了。梅品格接着对李炳生说：“兆丰几年前当上了村民委员会主任……”

当梅品格讲述之时，女同学陈华芳突然叫了起来：“我看到了曹兆丰，就是他，就是他！”大家东张西望，以为曹兆丰出现了。曹兆丰还是没有来。陈华芳是从手机微信视频上看到了他。她将这个视频转发到了刚建起的

高中同学群里，一时间大家停止了喝酒、吃菜和聊天，都拿起手机看视频。

电闪雷鸣，大雨滂沱。一个穿着雨衣、手拿麦克风的男记者说：“雨季，同时也是汛期，每到这个时候，村干的压力非常大。你们看，曹主任正在疏导群众转移，还要组织青壮劳力抗洪，保护河堤，他三天三夜没合眼皮了……”

镜头在雨中奔跑，灯光交织，河岸的石坡上，有个汉子在大声叫喊：“你们赶快过来……洪峰马上要来了……”

这时，李炳生激动地说：“是他，是他，曹兆丰！”李炳生声音有点哽咽，他问陈华芳怎么一眼就认出了是曹兆丰？陈华芳回答道：“他上个月到我单位找过我，要我帮他们村联系老板，搞生态农业投资……”李炳生一愣，接着点了点头。

老班长汪骞说：“既然是这样，他一人未到也是情有可原，更没理由责备他了。”这时，同学们一个接一个说：“不谴责他了。”

“是啊”，老班长又说，“这次同学会，对曹兆丰来说，的确不是好时机，碰上了汛期。今天，我做主，倡议大家积极捐款，帮助兆丰的村子救灾。同学们，同意不同意？”

老班长话音一落，掌声响应，同学们异口同声：“同意！”

X

月光城 散文

小城的香气

张韵秋

地散养为主。畜禽、河鲜生长期长，肉质紧实，味道本真。配菜也很讲究，以自然、野生为首选。要说味道鲜美又百搭的配菜，当属野山笋。广德境内千山叠翠，竹海连云，天地间是一片不染纤尘的苍绿，一年四季不缺山笋。从头年山雪孕育的冬笋，到被惊蛰一声春雷依次唤醒的雷笋、春笋、水竹笋，鲜笋的收获期有半年之久。笋干更是家家必备，四季有食。山笋的吃法，除了卤煮、凉拌、腌制，搭配在牛肉、羊肉、猪肉及禽肉里，红烧焖炖，文火熬汤，不仅去肉味腥膻，也清鲜可口。

即使是夏天，远道而来的食客们，在炖锅一条街，不吃个浑身冒汗、周身通泰，绝不会罢休。人活一世，所求无非一席熨帖肠胃的温汤烟火。

拦住一位提着菜篮子的广德大妈，问她广德有多少种炖锅。她用浓重的广德乡音响亮地回答：那，怕是有桑（上）百宗（种）嗨！

为让特色美食走出小

城，广德人从去年秋冬开始，就别出新意举办了“炖锅大武台”争霸赛、“炖锅大比拼”等一系列高调的美食活动。经短视频亮相的精湛厨艺、清鲜食材，让杨滩桐花鱼锅、笋山冬笋锅、誓节沙河甲鱼锅、卢湖鱼头锅、板栗土鸡锅、牛肉粉丝锅，还有月湾千张锅、茅田黑猪肉锅、邱村麻鸭锅、广德臭鳃鱼这些锅仔溢出千里万里的香。

浓郁的香气撩拨着人的味蕾，让人口舌生津，浮想联翩又觉内心安稳。倘若不因步履匆忙，邀上三五好友，于这香气弥漫的黄昏，或隆冬的雪天，不似明人张宗子那般心神不宁“强饮三大白”，只在香樟树下围炉夜话、浅饮慢酌。彼时炖锅热气腾腾，火暗了，再添块栗木炭。肉吃腻了，往浓稠的汤汁里烫菠菜、茼蒿、青菜、粉条、菌菇、豆腐、鸭血，炖他个日月天长，吃他个酣畅淋漓，喝他个唇齿留香。待心中块垒烟消云散，大家再策马扬鞭，奔赴各自征程。