



□赵阿芳

昨几个下午，朋友小陈拎来一方便袋“豆蜂米”！这东西，金贵得很呐。早市上明码标价——带皮称，一百五六十元一斤，实实在在是高蛋白的“天物”。豆蜂，凶得很，能蜇死人。光是提它的名字，我心里都发怵。我从小就知道豆蜂米香，可真要自己去挖，那是万万不敢的。所以，我的童年吃虫史，净挑些“软柿子”捏——专找那些危险性不大的小家伙下手。

春天刚探头，我没事儿就往生产队的场屋里钻。那儿正培育柞蚕苗呢！柞蚕蛾才从茧里爬出来，就被大人们逼着“成亲”，产完卵，翅膀一抬，转眼就下了油锅。它们刚办完“婚事”就散了伙，下一秒就油锅里送了命——再相见，怕是要等来世了。

总有些“叛逆”的雄蚕蛾不肯就范，满屋子乱飞，蛾粉眯得人睁不开眼。大人们忙不过来，就由着我们这群小孩捡漏儿。每回我都能拎一布袋回家，炒一炒，香得很。哪知道，这玩意儿后来成了稀罕物。

每年过了“五一”，天慢慢暖和了，就要上山掀石头——抓蝎子。

蝎子毒，蜇人一下肿老高，疼好几天。所以得用夹子镊，再小心翼翼塞进玻璃瓶。我自制的竹夹子别提多顺手了：挑一根细竹，劈开大半，中间楔一根小棍作为弹簧，食指拇指一捏——“啪”，一夹一个准儿。

有时一掀石头，咿——一条蛇盘在石头底下，冷冷地盯着我。才惊蛰没多久，蛇还带点“起床气”，不爱动，但我可爱动——吓得我棍子一扔，连滚带爬跑老远。后来我又学聪明了，拎一根烧火的铁钩子去掀石头，这样就不怕蛇了。

蝎子抓回来，油锅里一滚，“咔嚓”一口，喷香酥脆。后来供销社开始收蝎子。能卖钱，我就舍不得吃了——打小，我就挺会过。

夏天一到，虫子的花样就多了。光柞树上就有三种宝：“大头黄”“金奇亮”，还有丑得吓人的“水牛”。

水牛长得那真叫一个凶——通体乌黑，两根长长的须子像天线，一对大獠牙龇在外头，仿佛随时要咬你一口。

我们逮到它，也不急着吃。先在它身上绑根线，另一头拖个空火柴盒——一辆威风凛凛的“战车”就成了！拽着它满地跑，看它张牙舞爪却无可奈何的样子，真是孩子气十足的胜利。

玩够了，扔火里一烧。刚才还凶神恶煞的“大将军”，立马成了焦香美味。为啥这么香？因为它可是著名的“卡虫”变的呀！

至于知了猴、蚂蚱，更别提了——咱们这代人的童年，谁没迷恋过它们的香气呢？

松树上的松毛虫也好吃。

这虫长得快，生得多，一不注意就能把整棵松树的叶子啃秃，等长到手指长，它就开始吐丝做茧，把自己藏在松针间隐蔽起来。因为它破坏性极强，我们都叫它：松狗子。我们都不喜欢松狗子，所以一定要消灭它们。当然美味也是重要的诱惑。

拿剪刀把茧剪下来，扔进随身带的水桶里。攒够了大半桶，我们就来到小河边，支一张凿了孔的铁皮，下面点火，把松蛹茧倒在上面开始燎。经火一燎，茧破了，露出里头的蛹——还有一些没变成蛹的松狗子毛毛虫。

松狗子虫的毛很厉害，它好像会飞，沾上一点就奇痒无比，那可比蚊子叮得难受多了。所以燎完还得用拉瓜叶蘸河水反复搓洗。洗好了，拿回家扔进锅里加点盐煮。煮开后，就熟了。

吃的时候分外小心：要掐掉蛹的小头，那儿有毛，会蜇舌头；要剥掉松毛虫的皮，这皮蜇得嗓子生疼。可偏偏它的肉又嫩又香，吃得人上瘾！多少人一边哈着嘴、肿着舌头，还一边伸手：“再来一个！”

夏秋交替，最叫人嘴馋的就是“蜂米”了，但我不

敢轻易动手——吓人啊。这里说的还不是最凶的豆蜂，是长角蜂。有一回，我们几个不知天高地厚的小孩组团去捅长角蜂窝。碗口大的蜂批挂在树梢，我们伸长竹竿一捅——“嗡”的一声，蜂群像战斗机一样俯冲下来，追得我们哭爹喊娘，鼻青脸肿。那疼，至今想起来还起鸡皮疙瘩。

至于豆蜂，我想都不敢想。被蜇一下，半条命就没了。小时候大人天天耳提面命：千万别动豆蜂窝！所以直到今天，在我心里，敢亲手摘豆蜂批的人，都是真正的勇士。

秋天的虫王，非蚂蚱莫属。什么刀龙、梢芥、乖子、大油蚂蚱、蝗虫……五花八门，个个滚圆肚大、满腹虫籽。用火一烧，香气飘出五里地，勾魂儿。

豆地里的豆虫也是一绝。俺弟，曾在小学三年级秋假里，创下一天刨一桶豆虫的纪录，连续十几天不停。一桶就是十几二十斤呐！每天早晨，弟弟和大人干农活一样，背着干粮和小水壶就出发了，中午饭是要在豆地里解决的。

那年的豆地里，豆虫真够“厚”呀！秋收过的豆地里，一位十岁的小小少年，提着小桶，挥着小铲头，奋力且专注。他小小的身子在大片豆荳地里一起一伏，那个画面，像一帧剪影，历经三十多年的岁月，一直在我脑海，挥之不去。

如今我跟弟弟回忆起刨豆虫的经历，依旧眉飞色舞，坚信俺俩如今的高个子、高颜值，全是托了那一年狂补“优质蛋白”的福。

冬天虫少，但仍有宝藏——卡虫。

柞树是个奇特的树种。不修剪就是灌木丛，留桩放拐就长成了树。它从不裸体，冬天树叶都黄了，也还牢牢地挂在树枝上，直到来年春天，长出新叶，老叶才脱落。它是一件衣服穿一年，靠变换颜色来装扮青山。春暖花开时，它长出的叶子是鹅黄色的，慢慢变得嫩绿，然后葱绿，到秋天时，变成浓绿乃至墨绿，等到冬天，漫山雪花飘飘时，树叶就变成了金黄色，飘舞在白雪皑皑的山间，煞是壮美。

而美味的卡虫此时就钻在柞木桩或柞木墩里。

卡虫，纯蛋白，营养赛海参。如今有“斧头帮”专砍卡虫卖，接近十块钱一只呢！

父母在世时，每年春节回老家，我都要上山砍卡虫，晚上在团圆饭上加道菜：糖蘸炸卡虫。

上山时直奔柞树，上下扫几眼，发现卡虫屎（粘在一起的柞木细屑）基本就八九不离十。从表皮往深处砍，砍出洞洞后，用细木棍掏出卡虫屎，看不见白白的卡虫，就继续往深处慢慢推进。一斧一斧地小心砍，大气不敢喘，生怕手一抖，就把那肥嘟嘟的宝贝拦腰斩断——这可是个仔细活儿，因为稍不注意，就会把卡虫砍烂，那就太可惜了。

忙活一下午，每次能砍十个八个卡虫，我就很满足了。这口酥脆甜香的年味，是父母在时，团圆桌上最动人的一道星光。

虫味人间，回不去的何止是童年……

吃虫，曾是童年最快乐的事。惊险、刺激，还能解馋。那时候我们吃的虫，是用一整个春夏秋冬换的，是用一身泥土和伤疤换的。那些藏在季节褶皱里的虫香，是山野的馈赠，也是贫瘠岁月中闪闪发光的慰藉。

如今我们怀念的，是那个敢上山下河的自己，是那个能把整个世界都当成餐桌的年纪。我们咀嚼的何止是虫，是一段莽撞的时光，是一口未经修饰的自然。

味道其实没变，是我们走远了。从前那份与自然交手的小心翼翼、与同伴分享的得意洋洋、蹲在火堆旁眼巴巴等待的渴望——这些，都像虫鸣散入秋风，再也拾不回。

虫子还是那些虫子，人间却已换了滋味。当我们尝遍了生活的百味，也把那份最简单的快乐，永远留在了那片再也回不去的田野里。

而今，连一只豆蜂、一条豆虫，都成了需要跋山涉水才能相见的故人。

□沈亚

多年驾车，我自诩技艺纯熟，深谙通行之道。车轮紧轧白线，变道果决迅猛，向来寸步不让。若遇插队者，我便驱车逼近，令其知难而退。于我而言，道路如同丛林，强弱分明，让道便是认输，后退即是怯懦。

一日，我驶入窄巷。方进巷口，忽见对面一小车缓缓驶来。两车相对，僵持巷中。我内心烦躁，按响喇叭，摇下车窗，欲与其理论，却见对面是位白发老者。他并未争执，只是微微一笑，旋即从容倒车。

车退至巷口，空出通道，老人招手示意。我驱车经过，赧然道谢。他摆手笑道：“让条道又不费事，你先请吧。”语音温和，却如一石入水，在我心里激起层层涟漪。

按常理，我刚入巷口，退让最为便利。然而根深蒂固的争强之心，却令我寸步不让。老人的宽容如一束澄明之光，照见我心底的偏执。蓦地，我想起多年前学车时，教练的谆谆告诫：“开车如做人，先要让三分。”

想起昔日登黄山，见挑夫负重登山，汗流浹背。山道崎岖，游人纷纷侧身相让。非因挑夫有何特权，实是知其艰辛，心生敬意。让道之举，发乎自然，成于德行。“径路窄处，留一步与人行。”世间本没无限宽阔之路，若人人争先，则路路堵塞；留一步与人，亦是为自己留下余地与出路。

经此一事，我方顿悟：道路即是人心。人心若窄，虽处旷野，亦觉逼仄；人心若宽，虽居斗室，天地自广。今日你让人，明日人让你，往来之间，道路愈宽。让道之义，不止于行车：电梯门前，不争先后；排队购物，不抢位次；与人争论，不留绝语……这细微之处的侧身、礼让与微笑，皆是人间暖阳，足以消融生活的寒冰。

夜读《庄子》，“虚室生白”之言令我沉思。让道之要，原在心念之间。心中若装满利害计较，自然处处争先；内心如是空明澄澈，自会时时相让。让，不是怯懦，而是从容；不是退缩，而是豁达，更见人之修养与格局。

人生之路，亦当如此。给别人让条道，不仅予人便利，最终拓宽和成就的，却是自己的胸怀与境界。这世间也因此少了些许争端，多出无限柔和。

□赵启民

桂花香浓时，正是做桂花酿的好时候。要酿酒，先得采桂花。村头那几棵桂花树开得最好。天还没大亮，外婆就领着我，带上竹竿、竹篮出门了。她挥舞竹竿，轻轻敲向开得最满的枝头。桂花像细碎的金子一样落下，我兴奋地将一地桂花拾到篮子里。

回家后，我和表哥仔细地把褐色的小花梗挑出来。外婆说：“梗是苦的，要去掉，留下来的桂花才能酿酒。”她自己也没停手，长着薄茧的双手动作又快又稳。外婆把挑好的桂花在温水里过一遍，沥干水，最后倒进一只带缺口的青花大碗里。

真正展现外婆手艺的，是酿酒这一步。她把糯米洗干净，泡上两三个时辰，再摊在蒸笼布上，用大火蒸透。蒸好的糯米用冷水冲凉、沥干，倒入瓦罐，加上酒曲、桂花和白糖一起拌匀，再稍稍加点凉开水。最后，外婆用一块洗干净的蓝布蒙住罐口，拿麻绳系紧。

罐子被安置在阴凉的角落发酵。外婆会在睡前凑近布罩，深深一嗅，然后对我们说：“又香了一分。”这一点点缓慢孕育的甜蜜，成了全家的盼头。

两三天后，外婆终于郑重地揭开“封印”，将发酵好的酒酿倒入细筛中，用凉水淋在酒酿上，用手搓米，直到将酒酿搓下，剩下的米渣倒掉。十斤米大约可出二十五斤滤好的稠酒。然后将滤好的稠酒倒入锅中烧开。再倒入瓷桶里，加放白糖和桂花，桂花稠酒就成了。

外婆用小勺给我和表哥尝了一口，那琥珀色的浆液绵甜可口，初时像兑水冲淡的糖水略甜，旋即有微醺的酒气涌上，最后，所有滋味妥帖融合，只余满口桂魄天香，经久不散。

外婆乐善好施，她的桂花酿，常送一瓶让邻居品尝。大概是受外婆的桂花酿影响，邻居家对“桂花”情有独钟，三个闺女分别起名桂花、桂兰、桂枝，“三朵金花”构成“桂花系列”。

剩下的桂花酿，自家很少喝，大多被外婆拿去换了布票、香油等，无声地汇入支撑全家生活的细微溪流。贫瘠时代，外婆的桂花酿给予了比饱腹更珍贵的东西——一种确信：生活纵然苦涩，但勤劳的人依然拥有创造甜美、分享甜美的能力和权利。

日子一天天富足后，我尝试过诸多的上好食材，想复刻那记忆里的味道，却终不可得。不是丢了方子，而是酿酒的亲人已经离去。

【窗下思潮】

留一步与人行

【私房记忆】

外婆的桂花酿