

赊小鸡

○高明久

小时候,每到春天,我就能听到街上的吆喝声:“小鸡吆——买小鸡了!”

每到这时,我总会跑出去看吆喝人,那人的自行车后座两边驮着两个大筐,每个筐分成几层,每层里放着许多毛茸茸的小鸡。

不大会儿,老太太、小媳妇陆续出来问价。

卖鸡人回答得干脆利落:“还是老官价。”老官价,意思就是和以往一样的价格。

现钱买一个价;春天赊,秋后还钱一个价;自己逮一个价;公母搭配,卖小鸡的人逮一个价。

那时,农村生活不富裕,不少人家靠养几只母鸡下蛋,攒点儿现钱。那个时候,我常听到“鸡蛋换盐,两不找钱”的说法。

春天正是青黄不接的季节,老百姓手里没钱,还想买小鸡,怎么办?于是就有了赊小鸡的办法,但要比现钱买贵些。

自己逮和卖鸡人逮的价格怎么又不同?过去,买小鸡主要是养母鸡下蛋,但小鸡有公有母,自己逮不准就会公鸡多母鸡少,达不到养鸡的目的。

说到这里,我想起来一个笑话。街上有一位大嫂,结婚后一连生了三个闺女。可是,她每年赊小鸡的时候,总想少花钱自己逮。结果,年年养一窝大公鸡。她的丈夫脾气不好,把她骂个狗血喷头。

那年头,每户基本上养十只左右小鸡,正常情况需要七八只母鸡、两三只公鸡。一般人不能准确地判断小鸡的公母,所以,有些人家就让卖鸡人逮,十

只小鸡中,若公鸡超过三只,秋后不给钱。卖鸡人有经验,能准确判断小鸡的公母。

因此,就出现了自己逮和卖鸡人逮不一样的价格。

我家例外,一般都是父亲去买小鸡。卖小鸡的人看到有人买小鸡,就用围子在地上围个圆圈,把小鸡放进去让人们挑选。父亲每次挑的和卖鸡人逮的结果差不多,母鸡多公鸡少。

我不解地望着父亲。

父亲告诉我,逮小鸡别拣个头大、高昂着头、胡蹦乱跳的,这样的大多是公鸡,也别拣最赖的,不容易成活。个头不是太大、有精神的,这样的大多是母鸡。

小鸡挑好了,母亲兜起自己的“大襟”,将小鸡放在怀里,小心翼翼地带回

家。卖小鸡的人问清楚买方名字,查清小鸡的个数,记在“算术演草本”上,小鸡就算赊下了。

母亲回到家,把小鸡放进钻有小孔、底部铺有麦秸的纸箱子里,以防猫或者老鼠咬伤它们。

这时,母亲既不让小鸡喝水,也不给它们喂食。一天后,等小鸡的肠道排空了,母亲才将事先准备好的小米拿出来,喂养小鸡。

秋后,卖小鸡的人来了,在大街上吆喝几声,一传十传百。买小鸡的人家纷纷出来算账还钱,没有赖账的,没有欺骗成活率的,有一是一,有二是一,靠的就是诚信。

晨光熹微 袁荣谦 摄



木头的『小耳朵』

○徐龙宽

七月的天,似一个喜怒无常的孩童,刚刚还是大雨倾盆,转瞬又烈日高照。在这高温与高湿相互交织的季节里,无数小生灵悄然诞生。

我家院子的角落里,堆放着前些年伐掉的果树枝叉,凌乱不堪,它们默默承受着风吹日晒雨淋。这堆木头所处之地,半阴半阳,周围杂草肆意生长,偶尔有小虫穿梭其间,宛如一处小小的生态乐园。

在一个雨天,我无意地在角落里探寻,收获了别样的惊喜。

那天,我无意间扫过那堆废弃的木头,竟发现一朵朵褐色的东西,如同打开的折扇,全是褶皱。我急切地拉着父亲:“你看你看,木头上长满了小耳朵。”父亲看到后笑了起来,告诉我:“这是木耳,木头上生长的菌类,可以吃。”

我仔细打量,越看越觉得奇妙。它们的外形很像人的耳朵,内里光滑细腻,外表布满白色的绒毛,在微风中轻轻摇曳。

木耳尚未长大,小巧玲珑的模样惹人怜爱,我不舍得摘下它们,于是决定

留着它们,任其生长。在接下来的日子里,我每天都会去看这些木耳,看着它们一点点变大,心中充满了期待。

数日后,木耳渐渐长大,比人的耳朵大出一倍有余。我轻轻摘下,将它们放进篮子里。天晴时,我把木耳置于日头下暴晒成干,然后满心欢喜地收起来。

过年时,我把木耳泡在温水里,不一会儿,它吸足水分,恢复如初。木耳的烹饪方式多种多样。它可以与肉同炒,在热油的作用下,木耳的鲜香与肉

的醇厚完美融合,散发出诱人的香气;将木耳焯水后加入盐、醋、香油,再添上几根香菜,就成了一道清爽可口的美味小菜。除此之外,用木耳做饺子馅、煲汤,同样是佳肴,每一种做法都能让人感受到它独特的滋味。

我们家从未买过木耳,每逢暑期,那些木头吸饱雨水后便孕育出木耳。朽木绽放出的一朵朵褐色“小花”不仅丰富了我家的餐桌,也满足了我们的味蕾。

这些木耳,不仅仅是一道可口的菜肴,更是大自然赐予我们的珍贵礼物。它们在角落里默默生长,不张扬,不炫耀,却在不经意间,为我们的生活带来了惊喜与满足。