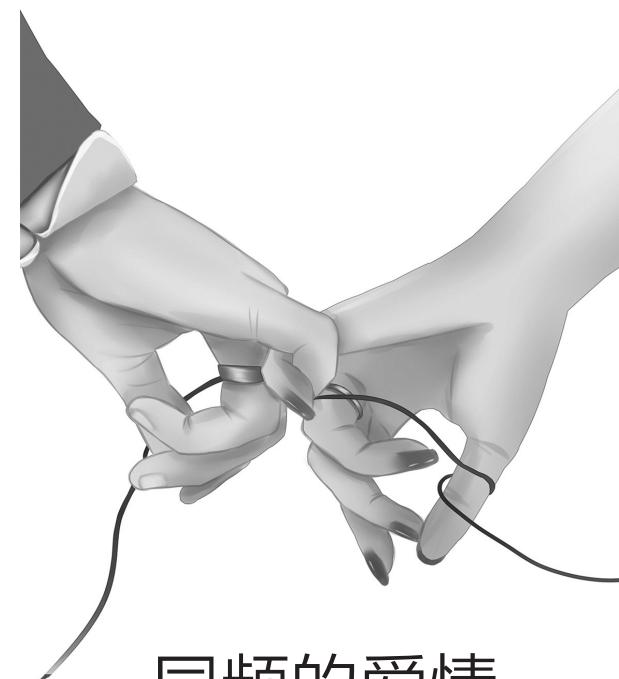


# 近桂花



看过一部侦探片，一家珠宝店老板晚上下班时把罩着珠宝的玻璃全部锁好才放心离开。第二天，店里很多贵重珠宝不见了，玻璃碎了一地。老板很吃惊：他使用的是极坚韧的防盗玻璃，怎么可能被破防了呢？警方的调查结论：盗贼利用的是共振原理使玻璃破碎。原来，盗贼是利用了两个物质之间纯音同频能产生共振效应的原理。盗贼早已通过内情研究透了这个玻璃的构造和振频率，精准地制造出了和它同频的声音。两个频率极其一致的物质一经接近，再坚硬的玻璃也破防了。

## 雪夜红光

□立 新

天开始慢慢变黑，村里的灯，一盏盏亮了起来。

最先是村中央小林家的，红红的灯光，从他家几个方方正正的窗户里透出来，把周边的外墙都照红了，也让地上的积雪显得更加洁白。小林家的灯，一直都是村里的“参照灯”，他家的灯一亮，很多家的灯也会陆续跟着亮起来。

我去村口的塘边洗红薯。积雪尚未融化的村道上，寒风灌颈，寒气袭人。屋檐下，不再有“啪嗒”“啪嗒”朝下滴的雪水，而是结挂出一排排上粗下细、或长或短的冰锥。靠近窗户旁的冰锥，被灯光照得晶莹透亮。一些晾晒的咸货、玉米棒、红薯干，还挂在屋外的壁上，硬邦邦的，都上冻了。

冰天雪地里，除了灯光是红色的，还有门上的春联。贴了近一年，红中泛白，“千门万户曈曈日，总把新桃换旧符”“天增岁月人增寿，春满人间福满门”……这些春联上的对子，我早已背得滚瓜烂熟，多是父亲亲笔写上去的。他是教师，村民眼中的先生，擅长写毛笔字。地上的鞭炮衣也是红色的。几天前，村里有户人家娶了儿媳，添丁过年，办喜事时自然免不了好好热闹一番，放了很多“大地红”鞭炮，从村头到村尾。鞭炮衣还未来得及清理，就夜里下了一场大雪覆盖起来。几日后，又显露了出来，濡红了一摊摊雪，留下了一地的喜气。

和我一样去塘边洗刷的，还有村里的大娘大婶们以及年轻的嫂子们。她们拎着竹篮、挎着篓子，提着木桶，走在寒风中，竟没有说冷。有个穿着红色外衣的妇女，很喜庆，看着就让人觉得暖和。快要过年了，在外务工的男人们都要回来了，妇女们心里欢喜着呢，忘了冷。

在乡下，暮色总是跟炊烟并驾齐驱地来到。抬头看，袅袅炊烟从屋顶的烟囱里不紧不慢地飘出，飘出一条条白茫茫的烟气带来，与屋顶上层层厚厚的积雪同色。

洗好红薯，天完全黑了，雪夜降临。我朝回走，远远地就看到我家的灯也亮起来了，村里30多盏灯都亮了，通过一个个大大小小的窗户，朝外发出温暖的红光。那些红光与积雪一起，将蜿蜒的村道照亮，将一座座矮矮的老房子照亮，将整个村庄置于红白黑三色之中。那是雪夜乡村里最美、最温暖的色彩，我大步朝它走去，将自己融入其中。

本版稿件作者如涉稿酬，请与lswbscqh@sina.com联系

## 大家微语

●《盗墓笔记》的作者南派三叔接受记者采访时说：“我从小学六年级开始写作。我发表《盗墓笔记》的时候，别人认为这是我的处女作，其实我已经写了两千万字了。这两

## 谈天说地

一人一几案，两把菜刀三口平底锅，众食客排队翘首以待。这就是故乡亳州清晨众人排队购买牛肉馍的场景。

晨光熹微，赶早的人已经起来了，在古城的街巷中遛弯散步，也顺便拎着两笼啁啾的鸟雀在涡河边晨练半个时辰。接下来，要做的事情，就是吃早饭。亳州人吃早饭多半第一选择是牛肉馍。

牛肉馍的烹饪历史源于元朝。那时候，北方的回民南迁，亳州城西关等地成为回民的聚居区。回民在日常生活中烹牛宰羊，以此为主要食材。他们会把大块的牛肉卖掉，在牛骨等关节上的细碎牛肉，也舍不得扔。就用这些牛肉，辅以红薯粉丝、面粉、中药材佐料等做成了牛肉馍。

深秋的故乡原野，一派成熟的气息。新收下来的红薯被做成粉丝，粉丝用开水泡发后，剁成两毫米长度的小段，拌上八角、茴香、花椒、胡椒、草果、香叶等数十种秘制香辛料粉末，撒上食盐，切上葱姜末，与牛肉馅调拌均匀后，把这些馅料包裹在面团中，用手掌按压成饼状，然后用两把菜刀抄起来白生生的牛肉馍下入锅中，熥、烤、烹、炸一通操作，看得人眼花缭乱。十分钟许，香味飘散得满世界都是。

再看那牛肉馍，焦酥金黄，在几案上，咔嚓一下切开，一股香氛瞬间飘散开来，牛肉的香、粉丝的鲜、佐料的馥郁一股脑儿撩入口腹，切下三角形的一块块，端在白瓷盘中，在馆子里

## 两千万字的“废稿”

□安 频

千万字，如果你们没有，就不要来羡慕我。”如果南派三叔没写到两千万字便放弃写作，那他不会在这条路上成功。

●一些聪明人为什么碌碌无为，因为他们没有那股“傻劲”。认准了一件事，就要持续不断地去做，并且要在做的过程中提升、修正，才有可能成功。

## 赶早去吃牛肉馍

□李丹崖

或门前的竹桌竹凳前坐下来，再叫上一碗咸麻糊，就着秋风呼噜噜地喝出江河浩荡的气势。

牛肉馍以肉香、脂香、焦香等三香为主要特色，肉食赋予了美食的厚味，油脂催发了美食的香味，焦酥的外壳增益了美食的口感。让人一经举箸，欲罢不能。

老街旧巷，很有古风，很多外地来的客商和游客也喜欢光顾这里。清晨，牛肉馍成了宠儿，老板在上牛肉馍之前一般会问他们是什么人，若是南方人，通常会在一块牛肉馍外面包裹一层豆腐皮，这样吃起来不油腻，又增添了一重豆香。若是本地人，大可不必征询客人意见，直接切来，配以咸淡两种麻糊，且吃去。

上大学那段时间，每每想起故乡，就馋那口牛肉馍。午夜时分，耳畔常常响起牛肉馍馆子里，几案上刀切牛肉馍的咔嚓声，锵然有韵，也会有食客们咀嚼牛肉馍的酥脆声，唇齿之间，如裂帛，令人神往垂涎。

回到故乡工作后，选择了文化旅游行业，常常带外地的客人去吃牛肉馍，外地客人对牛肉馍的做法很感兴趣，我便带他们去相熟的馆子看师傅们烹饪。

做牛肉馍的师傅多半是“闻鸡起舞”，和面、剁馅、调馅儿、装饼，一通忙活下来，不觉东方之既白。客人们早已围拢过来，平底锅下火舌滋滋，锅内起锅烧油，生牛肉馍被两把菜刀架到平底锅灶，刺啦——待到一边被熥烹得金

黄，抄刀换成另外一面，待到牛肉馍熥得双面金黄，两把大刀铲抄起来，把牛肉馍往案板上一甩，锵然落在案板上，牛肉馍的焦酥表皮仍然在吱吱冒油，随着咔嚓咔嚓的菜刀案板奏鸣声，牛肉馍被沿着“圆心”切成一块又一块，一锅牛肉馍很快被分食一空。

很多人吃牛肉馍，喜欢就着大蒜头，蒜能开胃，亦可解腻。蒜剥开了，直接吃蒜瓣，倒也符合皖北人不拘小节的气质。很多外地来的客人也会效仿本地人的吃法，入乡随俗，先从当地的一种美食开始，这也不失为融入一地的绝妙方法。

牛肉馍承载着皖北地区劳动人民的勤劳美德。它最初被摆在老百姓的餐桌上，一是因其美味，二是因为它特别能“抗饿”，通常早上七八点吃上一块，正午时分不吃饭，也不感觉到饿，这是旧时亳州人的智慧，他们把更多的时间用到辛勤的劳作上，老街深处，五行八作、贩夫走卒，各自奔赴自己的营生……

众所周知，武汉人喜欢把吃早饭称之为“过早”，部分亳州人则把吃早饭称为“吃太阳”，吃牛肉馍要趁早，烹熟的牛肉馍像极了一轮初升的红日。

“天上日头，地上牛肉，做成馍馍，吃出奔头”。这是故乡俗谚，美食中蕴含着美好的愿景，我想，这也是牛肉馍所能传递的另一种馨香。

到了真爱何其美好啊，仿佛身体与身体之间产生的共振，如果振幅足够大，那爱的力量是可以让铁索桥坍塌的。同频生命的遇见是多么美妙——一个像风吹来，一个像叶子随风自如摇摆，那是多么自然而又自由的景象。两个恰好同频的生命在偌大的地球空间里面恰好遇见，这得是多么稀罕又奇幻的事情。

前两天，我看了一个视频，是渐冻症患者蔡磊和他美丽的妻子段睿的访谈。我惊喜地在他和她之间感受到了那种同频，极光一样耀眼的同频。蔡磊近40岁那年轻人介绍与北大才女段睿见面。第一次见面，蔡磊对段睿有好感。第二次见面时，蔡磊就对段睿说：“我们结婚吧，我没有时间谈恋爱！”段睿同意了。两个以理性著称的科学人才竟如此不理性地决定了自己的婚姻。

段睿怀了孕，从第一天到孩子出生的日常检查，都是她一个人去医院。只有一次，蔡磊因觉得内疚陪着段睿一起去医院。那一次，段睿不明白蔡磊为什么要内疚，他的陪伴让她很不适：本来40分钟就可以完成检查的所有项目，因为蔡磊的在场让她费了更多的心神——她一边挂号，一边还要顾忌他，这让段睿觉得太不值。蔡磊说：“我也比较独立，当时在北医三院，我住了四周院，我都不让她来，不要浪费时间，好好忙你的就行了。”段睿说，陪伴不是腻在一起，你忙你的，他忙他的，陪伴是你知道我在往前跑，我知道你在往前跑，就足够了。他俩一丁点儿的抱怨都没有，男人和女人毫不矫情，不黏滞，不捆绑。

爱情中最大的关爱，其实就是尽可能地让对方做自己，不要一点儿无意义的内耗。重要的是，他和她知晓双方都在自己的人生赛道上全力以赴。他和她彼此敬重。

蔡磊得的是天下最难治的渐冻症，但他们不自怜，而是积极面对，并去解决问题。蔡磊甚至准备了自己的赴死，但要打完生命的最后一颗子弹。

有记者问段睿崩溃过吗？段睿回答：“没有！”旁边的蔡磊也说“我也没崩溃过”。段睿说：“心可以碎，手不能停！”这是一句了不起的话语，是治愈一切自怜与软弱的处方。

这是我见过的最为同频的爱情。这是强者的爱情，它大气磅礴，又柔若初生。