# 姥姥的羊肉宴

李 静

锅洞里的火烧起来，劈柴上的树皮炸出火花，灶台上的锅很快被烧得冒出一丝丝的轻烟。姥姥从瓷缸里挖出一坨羊油往锅里一抖，羊油在锅底打了个趔趄，挣扎着想找个落脚处，但很快被滚热的锅底融化了，只好无奈地变小变小变成一汪清亮亮的油水。“呲啦”一声，早就切好的羊肉块投身到羊油中去，它们在分离一段时间后再次团聚，表现得非常激动，很快就达到了我中有你、你中有我的状态，叽叽咴咴的絮语让空气中弥散着属于它们的气息。这时候，八角、花椒、辣椒、生姜、蒜瓣、米酒、酱油义无反顾地纷纷与羊肉汇合，锅里的气氛达到高潮，锅铲更加卖力地翻动，羊肉块与它们的铁杆粉丝们耳鬓厮磨、难舍难分。突然，一股开水从天而降，冲击得它们随波翻腾，木锅盖随即压下来，让它们暂时陷入黑暗之中。锅洞的劈柴正卖力地为主人效力，被腾出手来的主人一把抽出扔在锅门口，还没回过神来，一瓢凉水又兜头而下，劈柴只好气咻咻地升起一缕青烟，在一旁凉快去了。锅洞里有幸留下的少量劈柴，用火舌温柔地舔着锅底，也让锅里的羊肉很是享受，为了证明自己的魅力，它们从锅盖的缝隙里朝外吐着香气，勾引得人不偷咽口水都不行。

羊肉烧得快烂的时候，青头小萝卜下锅了，青头小萝卜和羊肉是绝配，谁离了谁都将是终生遗憾。这种小萝卜是叶集沙土地里的特产，生吃，青脆爽口，熟吃，软糯微甜，尤其是烧羊肉更是天上难找、地上难寻的好搭档。萝卜下锅后，再焖一会，羊肉就可以出锅了，出锅前，再放青红椒块，撒上一点蒜苗，一钵红於於、辣乎乎、香喷喷的叶集传统名菜羊肉烧萝卜就算正式在饭桌上出道了。

我急不可待地伸筷去挟，挟起那块我早就瞄准的连精带肥的羊肉，正要往嘴里送，手一抖，羊肉掉到地上，我急得用手去捡，那只不知什么时候就候在旁边的叫旺财的小狗却一口叼住羊肉，一溜烟跑走了，我气得大叫，旺财、旺财……突然，有人拍我的肩膀，醒醒，醒醒，又做梦了吧？我从混沌中渐渐醒过来，是老朱那只温暖的手。窗外漆黑一片，我知道，我又想念姥姥，想念姥姥那道谁也代替不了的羊肉烧萝卜了。

姥姥是回族，也是孤儿，打出生那天起就跟养父母生活，姥姥说不清养父母对自己是好是坏，只知道饭是永远吃不饱的，活也是永远做不完的。十八岁那年，姥姥嫁给了姥爷，原以为会跟着姥爷过上属于自己的幸福生活，谁知，姥爷脾气暴躁，对姥姥三天打、两天骂，这让姥姥的心时刻泡在苦水里不得舒展。姥姥四十岁时，姥爷一病不起，辗转寻医一年后，撒手人寰，抛下年轻的姥姥和五个年幼的孩子，把沉重的家庭重担丢给了姥姥。为了养活五个孩子，姥姥在大集体工厂里做活，帮别人带小孩。春天里，在野地里打野菜掺进没几个米粒的米汤，秋天，则到附近田地上去捡别人秋收时遗漏的稻穗和红薯，好让孩子们的饭碗里多一点干粮。娘几个就这样苦熬时光，直到姥姥从鲜妍饱满的年龄熬到油尽灯枯的暮年。

姥姥守寡的这几十年间，每五年必做的一件事就是为姥爷做一次隆重的祭祀。祭祀通常都是在姥爷祭日那天做，除了要请几公里外的表姨来家做回族专门的祭祀食品“香琪”外，还要到清真寺请阿訇杀一只羊，这只羊是姥姥早就托人买好的，羊要不大不小、身形矫健，而且必须是叶集湾农户自家养的羯羊。羊杀好后，要保证羊身上所有的东西一样不少，包括羊皮、羊角、羊蹄、羊内脏。羊肉切好后先用清水焯，焯过水的羊肉再用凉水洗去浮沫，然后放在锅里用小火慢煮，煮两个小时光景，羊肉煮好了，用大的瓷盆盛起来，放葱、姜、盐和香菜，这样可以保持它的原汁原味。一大盆浓香四溢的清炖羊肉端上来，来参加祭祀的亲朋好友分而食之，吃的时候要注意每一块骨头都要收集保留，这些吃剩的羊骨头和羊皮、羊角、羊蹄、羊内脏一起要带到姥爷的坟地埋起来。回族人祭祀传统认为，这只“羊”会成为逝者的坐骑，让逝者在另一个世界更好地通行。

姥姥在做这些时是非常虔诚的，尽管生活艰难，但再难，姥姥也要早早预留下给姥爷祭祀用的买羊的钱，那时候，少不更事的我觉得姥爷在世时一定对姥姥非常好，姥姥才会如此怀念姥爷。长大后才知道，姥姥其实是在姥爷的打骂中艰难度日的。是什么原因让姥姥能在姥爷去世后的这么多年都虔诚地做着这样一件事，我想，只能用责任来解释。她嫁的人尽管在世时不知爱护她、疼惜她，但那个人毕竟是她的丈夫，毕竟是她孩子的父亲，他在世间的亲人除了她们再无他人，她不能让他在另一个世界孤独凄凉，她不能让他没有人惦念。姥姥那个年代的女人嫁了一个人就白头到老，再无二心，就算是天灾人祸不能白头到老，也不会再想其他出路。对于姥姥来说，她在世一年就要履行一个妻子应该做的义务，只有这样做了她才能心安，百年以后与姥爷再相见才能无愧无悔。

七八十年代，人们普遍比较贫困，姥姥家尤其贫困。四十岁就守寡的姥姥一个人拉扯五个孩子，生活的艰辛可想而知。很多人家都是紧衣缩食，掰着手指过日子，生怕今天的米接不上明天的火。姥姥家有不少农村的亲戚，今天你来，明天他来，我经常躲在姥姥身后，不明白为什么那些来的亲戚脸上都是一副哀愁的表情。姥姥留他们吃饭，想方设法找一点荤腥出来，买不起羊肉就去宰羊的人家买一些当时没人要的羊头、羊肚子。羊头一剖两半，把羊脑取出摘去表面的血筋，其他的洗干净后用水焯熟，焯熟后的羊头要把上面的肉拆出来，姥姥拆羊头的时候，我就在边上候着，等姥姥把那些拆好的羊头骨往桌上一扔，我就迫不及待地拿起来，我明亮的小眼睛总能发现上面残留的肉丝，用嘴仔细啃了去，特别得香。羊头肉可以红烧，也可以清炖。红烧的，香辣下饭，让人齿颊生香；清炖的，汤水鲜润、肉质软烂，连汤加饭不吃个三大碗都不过瘾。羊头肉里有个精华，那就是羊眼睛，羊眼睛看起来有点不好接受，吃起来却有别一番滋味，是回族人眼里的宝贝。羊眼睛外面是一层脆皮，里面则是脂肪类的组织，一口咬下去，口腔感觉十分奇妙，心理感觉也十分奇妙，不是一般的肉食所能给予的感觉。叶集人讲一个人吃东西不爱惜、挑精拣肥，常常讲，你吃羊眼啦？意思是，只有羊眼是最好吃的，没吃羊眼，怎么还嫌弃这嫌弃那的呢！

因为姥姥真心地爱着她的那些穷亲戚，那些亲戚也总爱到姥姥家去，他们从内心敬重这个有着仁厚心肠的老人。为了在正月里接待这些亲戚，每年刚进腊月，姥姥就开始集攒一些她勉强能买得起的羊头、羊肚，这些羊头、羊肚被姥姥腌成腊货，成为正月里能端上桌的菜肴。腊羊肚别有风味，烀熟后的腊羊肚用刀斜片成薄片，盛在盘子里，配上一碟用蒜末、香油、酱油、辣椒面调成的调料，就是一道可就酒可下饭的人人争抢的好菜。这道菜非在回族人家里是轻易吃不到的，而我因为从小就生活在姥姥家，自小至大，却没少吃。而我的姥姥，总是在客人吃过后，才盛一点残汤剩水，那些她自己舍不得吃的东西全部拿来招待了客人。姥姥用一颗大爱的心换来了亲友的真心尊重，一生虽艰辛，却也活得有尊严，晚一辈的一律喊姥姥：许妈。再晚一辈的一律喊姥姥：许姥。姥姥的大名反倒随着时光湮没了。

姥姥的羊肉宴还有很多种，如腊羊肉烫粉丝、红烧羊杂、红烧羊蹄、羊脑汤等等，每一种都让人口角流涎，食后难忘。

姥姥因病去世后，我再也吃不到她老人家亲手烧的羊肉了，那些过往的滋味执着地驻留在记忆深处，每年都要来我梦里几次，梦里的姥姥仍然勤劳健朗、乐观坚强，她不是在烧她的羊肉萝卜，就是在拆她的羊头肉，她把这些好吃的一个劲地往我碗里挟，自己却一块也不吃。其实，姥姥不知道，现在的叶集，羊肉美食遍地都是，不仅有上百个品种，而且走进了超市，远销到省外，更吸引了众多爱好美食的人来叶集一尝为快。

很多外地来叶集吃羊肉的朋友都会问同样一个问题，那就是叶集的羊肉为什么这么好吃？有人说是因为水，有人说是因为烧法。我都不认同。我觉得，叶集的羊肉之所以这么好吃，是因为叶集的回民把祖先的坚韧、勤劳、执着、善良的民族精神融入了民族美食，也是因为开放包容的叶集人把回族美食进一步发扬光大，融入了更多的时代调料，让它们独放异彩，成为叶集一张特有的文化名片。

其实，百闻不如一尝，你要想品尝叶集羊肉的真正滋味，还是请你来叶集，无论你走进叶集的哪一家饭店，都能吃到正宗的叶集羊肉，尝到叶集的百千滋味，听到叶集的万家故事。

怀念姥姥，怀念姥姥的羊肉宴。

# 金寨十大碗的岁月清香

方观男

十大碗在金寨有着悠久传统，也是一种在重大节日招待贵宾的最高级别的地方传统餐饮文化，因其历史渊源而备受尊崇，是迎宾送客、男婚女嫁、生日寿辰等红白喜事的待客宴席。

千里大别山，麻埠镇就是嵌在群山之巅的明珠。当年麻埠镇是桅杆林立的水陆码头，大别山的竹、木、茶、麻等土特产，运进山里的日用货物都在麻埠镇贸易集散，因此，麻埠镇自古以来就有“金麻埠”“小南京”的美称。1957年，在治理淮河的宏图中规划为响洪甸水库，遂成淹没区，碧波荡漾的水下，繁华古镇湮灭于烟波浩渺中。

麻埠镇最早可以查到北魏时，为霍州边城郡，故称边城，北宋时期为全国12茶市之一。据史料记载，麻埠古称“麻步山”“麻步川”，清代正式称之为麻埠镇。古镇东北背依群山，东南濒临西淠河，西、南两方为开阔地，整个市面积约3平方公里，有大街、顺河街、新街三条主要街道，还有西城街、兴隆街、太平街、后街等，常住人口万余人，由于水陆通达，百业兴旺，商贾云集，是富庶繁华之地。

有人就有食俗，就有了各色烟火味道。所谓“靠山吃山，靠水吃水”，“一方水土养一方人”，在不同自然环境中，形成了富有特色的饮食习俗。十大碗宴席是由果子茶和菜肴两部分组成。逢婚嫁、乔迁、祝寿等重大喜事时，正房条几蜡烛台点着一对大红蜡烛。屋正中间放一张八仙桌，每桌八人。执事人按宾客主次长幼老少依次牵引入座，先品果子茶，茶点和菜肴都代表着一种祝福，按出菜先后顺序十碗菜分别寓意为：一路顺风、双凤朝阳、三元及第、事事如意、五子登科、鹿鹤同春、麒麟送子、八仙过海、地久天长、十全十美。

第一碗酥肉。山里人家办喜事时必备的一道菜。它取材于当地特有的黑毛猪肉和红芋粉，肥而不腻，入口爽滑。取意一路顺风。取五花猪肉洗净，切成条状。肉略略风干，加上盐和料酒，沾上红芋粉，在热油锅里炸至焦黄，捞起去油。加上葱花蒜苗，西红柿，鸡蛋花。热腾腾的酥肉色香味俱佳，十大碗盛宴正式开始。

第二碗烧鸡。土鸡是本村特色走地鸡，肉质紧实，取意双凤朝阳。这道菜放置有讲究，鸡头面对主客，且主客必先吃，然后偏酒一杯。

第三碗圆子。取意三元及第。或油炸糯米圆子，或红薯圆子不定。此时，主人家放鞭炮，执事人出面代表东家谢客：“粗茶淡饭，少酒无菜，吃好喝好，不要见怪，以后常来，随时招待”等客气话。席间坐在第一位的主客站起来，对端菜的伙计说：“辛苦辛苦。”说罢把两个红纸包放到托盘上，一个给厨师，一个给端菜的伙计，表示感谢。完成礼数后，客人和主人就开始安心吃席，直到大家尽兴方休。

第四碗鱼。形式多样，可油炸鱼团，可红烧瓦块鱼，可清蒸，可炒小河鱼。寓事事如意、年年有余之意。鱼头朝向主客，鱼眼归主客，主客再偏酒一杯。

第五碗烧肉。取意五子登科。红烧肉为主加枣子、板栗子、蒜子、莲子等。红烧肉的猪肉来自金寨农家采用米糠、野菜等熟食喂养的本地黑毛土猪，用当地的土灶，武火煮、文火炖、收汁出锅，肉质酥软，口味浓郁、瘦而不柴、老少皆宜。

第六碗虾米汤。取意鹿鹤同春，绿豆、百合、莲籽汤，这道菜素淡清爽，解油腻，补汤水，缓荤腥。

第七碗时菜小炒。寓意麒麟送子。根据不同时令，以荤素搭配为主，配上色泽鲜亮的菜蔬，以调胃下酒为宜。也可以是芹菜炒香干，也可以是木耳炒藕片等。上此菜时，席上客人一般都会客套一下说，菜够了，菜够了，让主人不要再上菜。陪客会谦虚地说：少酒无菜，再敬一杯。

第八碗海带排骨。海味与山珍融合，海带排骨可红烧可清炖，取意八仙过海。古时有钱人上海蜇丝，故又称“海参席”。

第九碗韭菜炒鸡蛋。或是炒腰花或者辣椒炒猪小肠，取意天长地久，因此时酒已至结尾，所以菜品微辣，让客人爽口开胃。

第十碗甜蜜团圆汤：取意十全十美。家里办喜事，最后一定要喝糯米甜酒煮珍珠圆子汤，意思就是甜甜美美、团团圆圆。东家通常提早半个月酿好米酒浓浓醇香飘逸，洁白的汤圆粒浮在面上，个大饱满，米酒甘甜芳醇，汤圆柔糯味美，甜到心窝里。这道菜出来也暗示这顿大宴到最后的时候了。

十大碗其实并不止十碗菜，主菜十碗上完后，继续上当地特色炒菜：红豆腐、腌菜、炸豆腐、炒肉丝等，只要有一个客人没下席，照上不误，山里人的朴实和客气可见一斑。掌厨的是本地厨艺最好的师傅，帮厨的是干净利索的年轻媳妇。大家分工明确：洗菜、切菜、添柴、煮饭……每个岗位都固定到人，主事人安排用红纸贴出帮忙的名单，各自干好各自的事。

大道至简。洗净岁月沉淀的铅华，朴素可口的食材为平淡日子涂抹丝丝香味，生活满是快意。一代又一代的人们在烟火熏陶中安静生活，用至精至诚的态度感恩天地赐食，凝固成民俗，升华为传统。十大碗菜似乎并不只是一顿喜宴，更充满真诚的祝福和回敬。杯箸之间，幸福就这样点点滴滴地丰盈起来。

# 四月芳菲看杜鹃

束红梅

束红梅 摄

四月芳菲花似锦，寻春金寨看杜鹃。

疫情过去，春暖花开。卸去疫情的束缚，这个春天花开得绚丽，人跑得急切。花懂人心，人解花愁。人花相拥，互解思念，互诉衷肠。

四月是映山红的主场，是映山红积攒一年精气神的喷涌，是欣欣向荣的自信张扬；是无与伦比的蓬勃向上；是映染天空的耀眼光芒。

去金寨看映山红。看那映山红一丛丛、一簇簇，带着烂漫在春天里徜徉，带着芬芳在群山尖歌唱。如红丝带在青山间飘扬，如红喇叭在音符里奏响。

看花不是花，是放飞的心情，是高涨的思绪；是汲取青山绿水的滋养，是拥抱杜鹃花海的轻飏；是放眼峰峦叠翠的辽阔；是置身天地自然的宽广。

看花又是花，那红艳艳的映山红真切地扑面而来，娇艳欲滴，笑靥灿灿，怎不撩动春心，怎不心旌摇荡；怎能不喜欢映山红的繁茂旺盛，怎能不欣赏映山红的雅丽浓妆。

马鬃岭、黄狮寨的映山红已奏过乐章。这个春天我心心念念、翘首以盼的就是登顶摸云山，俯瞰红艳艳的整座山。可没想到金寨微旅游公布，首次发现太平山有万亩野生映山红绽放盛开，欢迎游客前去赏花。这王炸消息横空出世，令我喜出望外，急切想一探究竟，纵然跋山涉水也要去一睹芳容。

去太平山从斑竹园下高速，导航为了给我省油，把我引到了村民小山路，七扭八弯的窄道，无法错车，对面要是来一辆车可怎么办，旁边就是悬崖。幸亏这土山路只有我们一辆车吭哧吭哧地跑，倒也因此看到了传统山村房屋和炊烟袅袅。鸡鸭受到惊吓四处乱飞，大黄狗倏忽蹿出，汪汪朝我们狂吠，这“鸡飞狗跳”的乡村图景，生动有趣，鲜活自然，令我们担惊受怕地开车更紧张了许多。绕来绕去的线团路，终于有了转机，前方一个180的大转弯汇入主路，柏油路中间划了红黄蓝三色线，这是旅游通道的标志，我们可以放心加油门了。

我们在山顶下车，徒步大约走20分钟的路，眼前就惊现万亩映山红雄伟壮观的气势和舍我其谁的气魄。连绵的山峰山涧是映山红花的海洋，红浪滚滚，波涛起伏，辗转印染如天降红毯铺满群山，似泼墨彤彤照映天空。

这太平山主峰海拔933米，东与松子关、西与长岭关相接，此处是目前金寨县内已知的面积最大、百年树龄最多、保护最为完好的映山红自然群落。这里有稀罕的黄杜鹃在路旁悠然开放，有“九眼冲天石”的神奇传说，有茂密的森林，有苍松挺拔，有奇花异草数不胜数。

赏花的路径穿行在杜鹃花丛中，太平山村修建了木质赏花步道，彩绘飞檐的赏花亭分布在峰岭高处，数个天然的赏花台散布在突兀之处，给游人观赏提供便利。循着步道看漫山遍野的映山红，心旷神怡，深红、浅红、桃红等映山红环绕身边，轻轻抚摸花朵，香甜纯净的山野气息瞬间流遍全身，带着蹦蹦跳跳的节奏，弹着春天欢快的旋律，于不知不觉中剔除体内疫情病毒留下的感觉，伸展四肢，通体舒泰，这不仅是看花，还疗伤啊！

此时的太平山是热闹的、喧笑的。天上有三架小飞机在嗡嗡作响，盘旋翱翔记录这青山绿水杜鹃花香。赏花台上做直播的姑娘们，身着汉服，在山顶上翩翩起舞，衣袂飘飘，欲飞欲仙，像从盛唐飘来的飞天图像。

去往“我在太平山很想你”指示牌留影，是每位游客的必选。祖国繁荣昌盛，人民幸福安康，这太平盛世，在太平山，打太平卡，这个春天不仅是自然界的春天，更是弥足珍贵心中喜悦的春天。

相比太平山的热闹喧笑，摸云山安静很多。作为大别山最后一抹春色的摸云山，海拔高，开花迟，山路蜿蜒崎岖，弯急坡陡，驾车难度大，登山艰难高，大概限制了一些赏花人的信心。

我们也一路颠簸摇晃到达山脚下。停好车，需要从山脚一直爬到山顶，全是70-80度的陡峭台阶啊，累得我们上气不接下气，走一走，停一停，稍快一点，都感觉心脏要爆炸了。整个行程，上上下下遇到的游客，加一起不足30个人，还基本是这附近山寨的。

在我们喘着粗气累到发怂的时候，一抬头，看见远方有一丛高大的映山红花树，迎风招展地开放，斜枝旁逸，花朵鲜艳，周有青山松树衬托，景色迷人，令人陶醉，顿时有了攀登山顶的勇气，一路向上冲冲冲。

越向上，盛开的映山红越多，花团锦簇，姿态各异，深色浅色，五彩缤纷，涂满了山石步道的两旁，丰茂的植物树木、苍翠的奇松虬枝，形成红绿配大俗大雅的绝美图画。喘口气扭身回望，看群山连绵，峰峦叠嶂，看映山红炫丽开放，铺满山岗。大美摸云山开始撩开神秘面纱，展现你的婀娜多姿，你的妩媚清丽，你的秀美端庄。

登上海拔1158米的摸云山顶，放眼四周，在山顶数平方公里范围内，生长着大面积的映山红，最为集中的就是山顶这一片数百亩，整座山都是红彤彤的映山红，震撼、壮观。像红地毯，像红锦被；像大寿桃，像红棉袄。翘首摸云，这大红的锦缎是不是要从这飘向天庭；摘朵云霞，这是不是七仙女亲手织就的彩丝，撒向人间。

摸云山太美了，纵是磨酸了双脚，颤抖了双腿，也甘之如饴，再艰难的登顶都值。

这个春天，想了三年的摸云山映山红，终于登顶与之相拥。

这个春天，映山红看得畅快淋漓，饱满充足，但也有一丝遗憾，热门的“映山蓝谷”没有去成，微雨错过盛花期出行。

不过，山高水阔，日月悠长。映山蓝年年开放，杜鹃红岁岁阳光。明年去十里溪畔，汤店村里，寻那与世隔绝的原始森林，觅那珍稀物种“紫杜鹃，映山蓝”。

先让心插上翅膀，越过800里红岭公路，飞过大别山高峰峻岭，青山溪水洗去我的凡尘，山峦瀑布落地我的思念。我要牵你的衣袖，托你的花朵，用你的珍稀刷我的平凡，用你的幽静缓我的心切。

美丽的映山红，美丽的紫杜鹃，约定飞越山涧，明年我们在“映山蓝谷”相见。

# 陌上花开

喻本荣

布谷声声，五月天。浓稠的新绿，从脚下绵延到远方，淹没了村庄。想想春天里，庭前屋后，那些性急的桃花杏花，匆匆地，忙完了花事。时下，已花落子成，青涩的果子在凝碧的枝椏间安身立命了。

立夏的风，养肥了绿，吹瘦了红。那些素色的花儿，依然开在我记忆的边缘。也许每朵花都有属于自己的季节吧，槐花、榆钱、金银花、野蔷薇、风车茉莉……像是性情中人，不急不躁，不争春，倒是喜欢这初夏的温良，开在远畴平畈，一心一意地，延续着春色。

槐花如月色，点亮了乡村五月，有小家碧玉的暖意。槐花不高贵，甚至命贱，今年被钩折了枝，摘了花，明年还会开出一串一串白嘟嘟的花来，叶碧花白，纤尘不染，如烟如云，清芬缭绕，自顾自地香着。也许，这就是它热爱生命，对待伤害无言的抗争罢。

旧时光里，奶奶的槐花饼，外婆的榆钱饭，令人过齿难忘。每每忆起，还是那样的甜蜜和温软。后来的后来，母亲还有我，接过她们的厨艺，在厨房里，日日年年，演绎着春秋冬夏……陌上花，如乡间女子，从十指不沾春水的少女，入了厨房，就这样，一点一点的，磨挫掉年少的浮躁和云端的梦想，青丝变白发，一日三餐举火，她一生也没细数过到底烧了多少顿饭，这里面啊，一定有不可言表的执著，一定有默默恪守的温柔。

那日向晚，散步归来，忽闻袅袅缕缕的清香弥散在空气里，久违又熟悉的味道。寻香而望，原来，一株金银花落户在别墅人家的院子里，这么乡土的花，如今也进了城，我想，不仅因为她香得清纯吧，金银花，原来呀，她还有个荣华富贵的名字。

陌上花开，好清欢。

只记得，一丛一丛金银花在阡阡陌陌，或水一方，缓缓慢慢地开着。暮色里，纤柔无比的姿态，撑开了薄薄的花衣，仿佛一个人，在回忆，心头蕴藉着流年往昔，眉目平和安静。空气里总缥缈着一种如水的清香。或是在柔软的晨风里，于缠缠绕绕的藤蔓间，和着露水静静地开呀开呀，金花开过来，银花开过去的，开成岁月静好。五月的黄昏，太阳光穿过林子，劳作了一天的农人收工归来，村庄上炊烟四起，双双对对的白鹅摇摇摆摆地归笼。

陌上花开缓缓归，一幅美妙场景的背后，还有一段古老动人的故事。《十国春秋》中记载：吴越王和他夫人感情非常好，吴夫人是临安人，每年春天，她都会回娘家探亲，已经成为惯例。有一年，吴夫人久久未归，吴越王就去了一封信说：“陌上花开，可缓缓归矣。”意思就是说，田间阡陌上的花都开了，你可以一边赏花，一边慢慢回来了。吴越王期盼夫人早日归来，一个人想你，没有直白地说出来，却字字都是思念。

五月的风，好清凉。刮过水边的苇丛和菖蒲，经过开满碎碎野花的垄上，想想那些开起来谁也拦不住的野蔷薇、风车茉莉，像放鞭炮一样噼里啪啦，开在临水的院墙根下，花香如沸，千言万语的样子，于五月，明媚而绵长。让我想起三毛的句子：“其实我不爱花圃，爱的是旷野上随着季节变化而生息的野花和那微风吹过大地时的感动。”

那些花儿，在故乡，在生命每个角落静静为我开着，花儿香进了谁的张望，是无言的期盼还是思乡？陌上花开，如一抹乡愁，总是让走出乡村的儿女，时时怀想：那素色，那温柔……

本版责任编辑：宋金婷

# 母亲节感怀

袁孝友

母亲，伟大的名字。
普天之下，都是您的子孙。
每一个儿女，都是您的乳汁养成。
泰山之巅，比不上您的福音；
东海之波，比不上您的爱深；
日月之光，恰似您的眼神；
四时之替，好像您的殷勤。

母亲，温暖的名字。
扶我走路，教我说话，
送我上学，陪我玩耍。
为我织衣，灯前月下；
为我做饭，晨光晚霞。
病了熬汤，困了夜话，
累了唠叨，委屈了回家。
从小到大，岁月累加，
母亲是依靠，母亲是港湾，
母亲是温暖的家。

母亲，坚强的名字。
女本柔弱，为母则刚。
风雨雷电，母亲张开臂膀；
艰难困苦，母亲挺直脊梁。
地震楼塌，血肉之躯下婴儿安祥；
癌症在身，放弃化疗舍命生下儿郎；
疫情告急，逆行中白衣天使步履铿锵；
身残志坚，贫困中省吃俭用送儿上学堂。

母亲，善良的名字。
孝顺长辈，侍奉双亲；
养育子女，尽其所能；
和善邻里，待人诚恳。
温良恭俭让，勤俭持家艰苦维生；
仁义礼智信，与人为善本份做人。
心中有阳光，寒冬里温暖儿孙；
家里有余粮，饥饿时匀人半升。

母亲，生命摇篮，人生风帆。
母亲，精神图腾，大爱无疆。
母亲，我的亲娘！

# 黑天鹅（外两首）

王绘宏

你赶在日落之前击中了我，
红喙夺走了对白的感知，
在你的黑色的羽翼张大之前，
无知的快乐遍地可拾，可是……

多么浪费啊，掌心里的
往事，每个黄昏必走的小道，
和古诗里的上邪。多么浪费啊，
五月玫瑰的娇蕾，和婚誓里
白头的腊梅。

你那么丑，落向湖心的红掌，仿佛
从来不曾搅扰谁的安宁。只是，
一面镜子碎了，也许是一方天井，
也许是雨水冲刷过的谁的眼睛。

奇怪的是我没有掉一滴眼泪，
逻辑上的损失不比被蚊子咬更疼，
“你不知道的事，比你知道的
更有意义。”
棋盘上的黑子又胜了一局。

## 置换反应

屋子向晚风倾吐访客，“再见”
如皮球般弹来弹去，车轮
接过了话茬，关上匣子。唉，
我动不得，只能派月亮去送你。

刚才那场置换反应，我们
交换了一堆，破铜烂铁。
气体溢出，谁产生了质变？
谁只丢掉了，些许重量？

你转身离去时，背对着小镇，
月光不足以刺破黑幕，打出的
车灯，也只能照亮一锥之地，
你的眼眸，却比浓夜更深。

推动光锥，且行且远，
我却相信，时间不死，交换
总会进行。引言起：
“在交叠的光圈里，同频粒子，
遵循，测不准法则，
不会在同一时空停留太久。”

我排在人类的点阵里，等待
同频振荡，愿有人
能修改准则，编织命运。
引言止时，一个句号悬于西天。

## 临界半径

下一秒，
我的求救信号，将永远
抵达不了，视界外的世界。
花落的过程
漫长如斯，告辞的话
慢放了一万年—

心和脑的距离，从不曾
这么远，一定是引力
大于了斥力，我才塌陷，
谁将被无限拉长？
谁将被力差撕裂，像粉碎
一张超薄的明信片。

热血或可成为
奇点的一部分，终有
相逢的一天，在能量
耗尽之后，回归如出发般
不可逆转。我们
在一起的时间，将比
上一秒还要长。