

父亲个头不高，肩膀不宽，可身体壮实硬朗。俗话说男几十八，母不当先。父亲十八岁成家立业。说是成家立业只是普义理解。严格来说他没有家，有一年，老家拉杜丁，三丁抽一，父亲为躲避杜丁，和我母亲一起，投靠我姥姥家，从此过上居无定所的飘流生活。先在舅舅家，后又在姨娘家住了一段时间。不知什么时候才搬到一所由祠堂改建的小学旁安了家。从此，有了立足之地。

家虽然穷，可父母对子女的爱丝毫不减。母亲主内，打理一家人的洗浆补连，吃饭穿衣。父亲主外，田禾稼穡，榆桑种植挑于一肩。

父亲双肩担起的是一生的勤勉。草木欣然，万物复苏，池蛙初鼓，农事始作。父亲扛犁牵牛，披星戴月。一天过去，五六亩水田，泥土新翻。不几日，又肩着秧篮，一把把葱绿秧苗，抛撒在如镜的水田，脸朝田土，背朝蓝天，最撮秧苗整齐排列，如编织行家，使农田一片翠绿，改变了颜色。晚归，面带笑容，渐显灿烂。

其实，插秧前农事准备的辛苦也自不待言。

天际滚动第一声春雷，农家就需检查农具什物。不说犁耙绳绳、锹锄铲郭的准备，单是田间就有一堆待做农活。那时没有旋耕机，全是原始耕作，人使牛拉。先是秧田准备，要铲田坎贴田埂，接着就是对沅水田“抄青”（犁田的一种形式，与从中间开墒犁相反，从田四周犁起）抄田耙田。所以，每到插秧季，耕犁歇肩，抄具又起，放下铁抄，又肩扛耙具，父亲无歇工。



稻草堆•烤红薯

常 锐

一轮金色的夕阳，斜射着柔和而又刺眼的光芒，迎着阳光看去，一望无际收割完毕的水稻田里高低起伏的稻茬，折射出斑驳的光，小鸟在一片片忽明忽暗的地域里叽喳嬉闹。微风不燥，树木早已绿装换黄，近处水塘的芦苇荡也已枯黄了行装，白了鬓霜。这是自然界赐予农村人才有的惬意风光。

“快走，赶快回家烤红薯。”小伙伴的呼喊声，拽回了我游离的思绪。于是我双手紧握书包的肩带，风驰电掣地跑起来，每天上学走路走的土路，被我们你追我赶的脚步腾起灰尘烟雾。

进入家门随手将书包往桌上一扔，迅速跑到厨房，翻遍大锅小灶，找遍竹篮簸箕，不算是剩锅巴还是冷馒头，衔在嘴里就往红薯窖里跑。挑选几个体型匀称的红薯，带上铁锹便可以出门了。

邻居家人丁兴旺，按人头分得十来亩水田，稻谷成熟的季节，一家人一起上阵，不论白天黑夜，与天气赛跑，拼命地抢收，直到稻桶场填满一条条金色的谷堆，才会缓下脚步畅谈丰收的喜悦。

农村几乎每户人家都烧土灶大锅，稻草是最常用的柴火。等到秋粮入仓，大家才不紧不慢的去地里收拾稻草，或是肩挑回来，或是用板车拉回来，在晒稻场的一隅，择一处高地，把它们堆起来。

邻居家人多地广，自然稻草也多，草堆在我们生产队自然也是最大的。大草堆是母鸡的家园，散养的母鸡会在草堆里打洞、做窝。大草堆也是孩子们的乐园，一群孩子们放学后会在这里躲猫猫、练摔跤，有时候一不小心沾到草堆洞里，可能还会有意外的惊喜——窝鸡蛋。

孩子们是自由的，没有家长的约束，也没有学习的烦恼，一个村庄的孩子年龄相仿的很多，大家都是好友玩伴。孩子们也是调皮的，没有危险意识和风险观念，大家可以在没有防护的情况下爬上数丈高的大树掏鸟窝，可以背着家长到任何水域来展示自己的游泳技能；也可以装着火柴到处放火烧茅草屋。我那调皮捣蛋的弟弟就喜欢放火玩，五六岁的年纪，不知道什么叫怕，随手便将邻居的大草堆点燃了。熊熊的大火奔腾起来，不知这个总孩子是是不是被巨大的火势吓得镇住了，居然站在草堆旁一动不动地看着火苗往上蹿，直到父亲的大脚板踩到他的屁股上，才慌忙逃窜。

草堆起火是扑灭不了的，不管有多少只水桶，也不管多少人一起拼命，根本浇灭不了内部燃烧的稻草。我们不会考虑大人们如何面对处理这个突发事件，我们只会把这雄壮的火势当作风景一样欣赏。不知是哪个屁孩子突发奇想，用这失火的草堆来烤红薯。

我们最先是将红薯直接扔入火堆，然后一群孩子在晒稻场上玩耍，感到差不多的时候，再折断树枝去火堆里扒捞。有的红薯好像火候不到，烤得囫圇半生；有的被急火烧成焦炭，有的干脆被烈日烘烤得无影无踪。就那半生不熟的和那没有完全烧焦的红薯，孩子们依然津津有味地抢吃着。

“劳动人民智慧多”还是有道理的，经过几轮的实验，我们发现那些已经没有明火的区域，用铁锹在里面挖上一个洞，里面没有燃透的稻草接触外面的空气，会迅速蹿出股红伴有蓝色的火焰，等到火焰熄灭就会变成鲜红的火苗，进而完全燃烧成焦黑，将铁锹将鲜红的火苗使劲压实，在压实的平面上放置一个破铁片，再将红薯均匀地放在上面，最后再挖一些火苗厚厚地覆盖踏实。破铁片既可以防止红薯随着燃烧坍塌而不知去向，也能够帮助红薯底部均匀受热，同步变熟。掌握这个方法后，大家开始纷纷效仿，于是失火的草堆又有了生机，每天都有很多大人和小孩围在四周烤红薯。

父母是农村人，感觉他们一年四季都很忙，农忙时节在地里，忙闲时节，为了生计再打打零工。于是，兄妹几个在外面玩没人会找我们，直到天黑到看不清人影，才会回家，很多时候锅还是凉的呢！正因为这样，我们才会热衷于烤红薯，在嬉笑打闹中解决温饱的那种酣畅，甯提有多痛快。欢乐是无限的，可是失火的草堆寿命是有限的，历时一个星期的燃烧，金黄的大草堆全部化为灰烬，除了烤熟的红薯装进我们的肚子，其它的热量都释放到空中去了。于是，小伙伴们又开始寻找新的乐园，但可以肯定的是不能再再放火烧草堆了，因为弟弟时时常告诉小伙伴们，被踢的屁股到现在还痛呢！

天边一群大雁飞过，伸长脖子，悠闲的高唱，惊醒了远飘的思绪。天边挂着一轮硕大的夕阳，散发着金色的光芒。远处收割后的稻茬在地，在光线的移动下忽隐忽现。我该回家接孩子了，他快放学了。

一晃眼，三十多年了！



肩膀

黄国和

田肥水足，秧苗长得快，不多时，又要扛起秧郭给秧苗薅草。此类农活需经三遭，所以，有农谚说“秧藕三交胀破壳”。

逢早年，灌溉作物，提水工具唯有水车。不像现在有抽水机，接上水管，只需电源开关一合，水路再高再远，也能送往农田。那时也没有提水泵，靠人力转动木制水车。水车分“手摇”（两人或一人手摇）、二楞头（二人脚蹬）、四楞头（四人脚蹬）。一辆百八十斤重的“手摇”水车，父亲一弯腰，两手一提一送就上了肩。瓢水碗稻旱季，十几辆“手摇”套班从河底抽水灌溉的壮观场面至今我还历历在目。

炎炎夏日，父亲晨起荷锄，下地地理荒，戴月晚归。玉米地里，棉花地头，挥洒着他的汗滴。有谚语“茅抄三次犁头笑，棉锄九次白如雪”。殊不知，那“裂土笑”、“白如雪”成果里，富含着庄稼人多少劳作。

丰收年景，齐胸稻捆压在肩膀，扁担两头沉，肋骨像饼箍，父亲两脚却妥妥地蹬向晒场。

缴公粮那阵子，一百多斤稻谷挑在肩上，一趟15里路，他也不需要歇肩。

冬季，扒河，筑路，清淤，修塘，手起老茧，肩生皮疮。为了多挣工分，年终

分红多得钱粮，他在肩膀刚刚好转，就挑起一百多斤黄豆到山里换回毛竹。途中，别人能歇肩，他却不能，要帮我接挑。走长途，我经常“蛤蟆上腿”，腿肚子肌肉痉挛，拎不起脚。回想起来，当时非但没减轻父亲负担，反而给他增添了麻烦。

我家住在学校隔壁，父母和学校老师都很熟悉，学校有些杂活爱找父亲做勤杂工。冬季挑炭，开学之前挑课本作业，都要到十五里以外的小镇。路途远要起早。四更天，母亲起床，土灶台上亮着墨水瓶做的煤油灯，给父亲做吃的。父亲吃完，母亲要唠叨两句，都是些不要挑得太重，注意安全的话。父亲先哼哼两声，然后拿起靠在门拐角的扁担绳，说一句“我走了”，就消失在夜色中。无论冬夏，每次如此。每次能获得二三块钱收入。

父亲是个茅匠，手艺精湛。十里八乡，凡是有房漏雨的，都相信让他去修苦。他有修房一套工具。两米多长的大竹竿，手腕粗，六七根小竿，都削平根部；一个扁平的拍巴，均匀布满铁钉，拍巴中间安有手柄，可手握拍平屋面，也可串上大竿拍平更远处屋面；一个踩搭，形状像“工”字，两头各钉有一根20多公分长的铁爪，抓搭屋面，便于脚蹬；一把篾刀，用来破篾扎屋飞；还有一根木质顶杠，顶

寒夜，宁静。

落笔似在昨日，数数光阴，不觉许久未曾起笔。那尘世间的琐事，那一朵花带给你的喜悦，那想用文字叙述去光阴的情怀，统统隐没在俗世。

生活，赠你欢喜，也赠你哀伤。

独坐西窗前，捧起卷卷书文，一页一页翻过，如这匆匆年华。心有何依？这小半生，实属平淡。没有云想衣裳花想容，没有斜晖脉脉水悠悠。忽而释怀，在这万籁俱静时，有书为伴，便是美好。“云锦初成霞点微，旋闻簌簌洒窗扉”。窗外飘雪的世界，不就是这冬日的馈赠么？它会让你在步履匆匆心生焦灼时，暂停休憩，享受一份难得的美好。

听风起，赏雪落。你看，在信奉“女子无才便是德”的古代，仍然涌现了不少女中文客，留下了不少千古佳作，从庄媛、卓文君到李清照、顾太清等，她们无一不是才华横溢，饱读诗书。在她们心中，书是最忠实的伴侣，书让她们比同时代女子活得更加睿智与通透。

历史的长河，席卷了一代又一代文人墨客，却消融不了他们的精神传承。回归到本真的现在，光影瞬息的城市中，总有那么一群人，再忙，也会捧起书本，虔诚吟咏。

盛夏时节，一碗稀粥解渴又降暑，我喜欢。

两把梗米，一把绿豆，清水淘洗，置入砂锅，中火慢煮。只听“咕咕咕”砂锅盖的声音，便是粥开了。揭开盖子，乳白的大米粒、饱满的小绿豆，在沸水中翻腾、炫舞，尽情绽放。文火半小时，缕缕清香沁人心脾，关火盖盖焖上十分钟，清热养生的绿豆粥新鲜出炉。

一碗绿豆粥，一个白馒头，两碟时蔬，便是盛夏最美的晚餐。清心寡欲，恬淡自然。捧起白瓷青花细瓷碗，缓缓喝上几口，唇齿留香，生活的甜美在肠胃中慢慢积淀。此时，我陷入冥思，记忆中的那碗碎米粥，儿时的那一幕场景，如海市蜃楼般慢慢浮现在我的眼前。

七十年代中期，僻远的小山村，贫瘠的土地，在土里流汗的农民，和一群奔跑在田野里衣不蔽体的孩子，便勾勒出田野乡村风情水墨画。

小时候，吃不饱饭是常事。记

忆中，放学后以下放下书包，就和哥哥抬着一木桶红薯，来到附近的小河边，灌上水，用捶衣服的棒槌来回地捣，清洗泥沙。几次之后，看水清亮了，再抬回家，倒进大铁锅里，添上两瓢凉水，灶上架起大火，个把小时，蒸汽里夹杂着泥土气和焦糖味，一锅红薯熟了，晚饭就它了。夜幕降临，劳作一天的爸妈拖着疲惫的身体回家，从泡菜的泥巴坛子里掏出腌豇豆或者老咸菜，清水一冲，放在炭火炉子上加热一下，偶尔加点水(那时是没有油的)，这就是红薯下咽的菜。

好在妈妈勤劳能干，精打细算，秋收以后，珍藏好粮食，粗粮精粮搭配。就是用自家水稻加工后的白大米，妈妈也是用细筛子甄选，筛子上面的整米留着煮干饭，供农忙干体力活时候吃，筛子下面的小碎米带着煮稀饭，搭配着粗粮解决饿肚饥飢。

那一年夏天，气温特别高，酷热难耐，我和哥哥地里拔草还不到个把小时，就已经汗流浹背，衣



冬日的馈赠

陈于玲

读书真好。

此刻，我想起了她，一个我亦师亦友的启蒙老师，也是我曾经的同事。一开始，她和所有的女子一样，过着平淡无惊的日子，相夫教子，认真工作。曾几何时，她开始重拾书本，痴迷文字。兴许是人到中年，兴许是文字最能梳理光阴，只知道开始的那段日子里，她研读名著，追寻才女张爱玲、白落梅等名家的足迹。当我们在争论是继续“卷起”还是默默“躺平”时，她依然与书为伴，岁月无惊。她写道：当一片月色，坐进了荷塘。我和一束灯光，坐在册页里。是啊，岁月能改变女人的容颜，读书却能积淀由内而外散发的气质。她便是这样，用书本开启心灵，用文字种下人生。

寒夜里，凝视着窗外，心底再次泛起点点思念，想念着故乡那个读书的女子。窗外墨色渐浓渐深，似是耍赖刻下满地落白前最浓重的一笔。

将夜融成字，把雪落成诗，读书成了冬日的敲门声。

于是，思绪如雪花般翻滚，捧起尚有余温的茶盏，淡淡清香夹杂着案前那散发着的墨香的书籍，伴我度过这样安然时刻。我仿佛看见那一望无际的草原上，几朵云低低飘过。温顺的羊儿们，享受着春日清风与夏日雷雨，勇敢迎接着重秋日的萧瑟。它们没有抱

碎米粥

肖友

服透湿。于是早早回来，在家淘洗了两勺碎米，熬了一锅碎米粥。晌午妈妈回来，把仅剩的3个灰面馍馍蒸着，再炒了两大钵子蔬菜、一盘咸菜。午饭时候，我拿出四个粗瓷大碗，给每人盛了一碗碎米粥，闻着飘散的缕缕清香，看着碗里晃动的米粒，早已饥肠辘辘，垂涎欲滴。妈妈掰开一个馍，给了我和哥哥；其余的，则都给了爸爸。妈说爸干体力活，重，吃多点。

傍晚时分，妈妈背着一大筐猪菜回来，汗水顺着脸颊往下掉，她靠在墙角，已经无力放下沉重的大筐，我和哥哥赶紧跑过去，双手托着，慢慢放下。我和哥哥把妈妈扶进屋里坐着，看她后面衣服早已湿透，紧贴着脊背上，哥哥连忙拿来毛巾给她擦汗，可是不下一会，汗珠又从她额头沁出来往下流，脸色变得苍白卡白。我慌忙找来蒲扇给妈妈扇风。哥哥立即打开厨柜，拿出中午剩下的一碗碎米粥，放到妈妈手里，让她喝；又急忙跑进里屋，说去找糖水。

妈妈确实饿晕了，咕咚咕咚，连续喝了几口粥，慢慢缓过神来。我站在她旁边，强忍着咽了好几口水，这时该死的肚子也咕咕地响起来。妈妈看着旁边一脸馋相、黄皮寡瘦的我，把碗送到了我的嘴边，我扒大眼睛看着妈妈，摇了摇头，妈妈说：“你喝吧，我吃饱了。”这时我抱着碗，呼呼啦啦几大口，把大碗整个底朝天，半碗碎米粥瞬间没了。

哥哥急急忙忙跑出来，准备在粥里面放点糖，看见我抱着碗，舔着嘴唇，立刻明白，瞪着大眼睛看着我，狠狠地朝我的屁股踹了一脚。

四十余载光阴转瞬即逝，手捧的绿豆粥余温尚存。说不清为什么，成长的步履中，总有一些记忆辛酸苦涩，却芬芳浓郁、甘醇绵长。

端有叉口，杠身穿有高低不等的木梢，用于撑棚时调节大竿高度。

人家屋漏，提前几天就有人到家请我父亲。一番言语，客客气气，约定日期，晴天出行。早晨出工，父亲扛起重制好的一套工具，有时需要步行数里。

修理从屋沿向上，逐次横排撑棚，那些大小竹竿都用上了排场。四根小竿，左右方向交叉插向屋面，大竿串中，让木质顶杠架起，用力一托，打开草蓬屋面，在草蓬下均匀铺上新草，然后松下顶杠，抽出大小竹竿，攒实拍平，挨次进行。屋面修理以后，还需弄来新竹，将其破成竹条和细篾，把屋飞和屋沿扎紧。有时还要用草捆把屋脊扎紧捆实。

我舅舅是基层干部，在粮食部门当站长。粮站基建需要黄沙，他为我父亲关照一份活，从河边挑沙到山顶粮站，一趟上上下下有三四百米，路陡天热沙重，一天几十趟，肩膀蜕了几层皮。工程完工，父亲肩膀烂了个洞，不知情的以为他害“磨背”（一种痔疮）。家里人要他到医院治疗，他舍不得花钱，忍疼坚持，在伤口涂涂紫菜，抹抹红药水消炎。钱不好挣，像挑沙那样的重活，一天也只能挣二三块钱。

岁月神偷，他66岁那年，双腿期间还忙个不停，第二年春天，却要我们兄弟轮番把他抬到地区医院。经医生检查，他患的是食道癌，并且是晚期。从此，他肩不能挑，手不能提，却要承受着病痛折磨。病重期间他感叹稀饭好吃，可实际连一口水也喝不进去。

父亲时代，他的肩膀就是全家人的依靠和财富。他扛起的是一家人的酸甜苦辣，给予的却是一家人的幸福，哪怕那幸福是卑微的。

我舅舅是基层干部，在粮食部门当站长。粮站基建需要黄沙，他为我父亲关照一份活，从河边挑沙到山顶粮站，一趟上上下下有三四百米，路陡天热沙重，一天几十趟，肩膀蜕了几层皮。工程完工，父亲肩膀烂了个洞，不知情的以为他害“磨背”（一种痔疮）。家里人要他到医院治疗，他舍不得花钱，忍疼坚持，在伤口涂涂紫菜，抹抹红药水消炎。钱不好挣，像挑沙那样的重活，一天也只能挣二三块钱。

怨，虔诚地守护着那一份安宁。可，夜晚的天空终会遮蔽一切，豺狼虎豹也会在这遮掩下肆掠。无奈，羊儿们时刻警醒着，躲避着猩红与死亡。终究还是有些许安宁，因为此时正是羊儿们最亲近的冬日。白天，它们在雪中玩耍跳跃，夜里也不必担心被袭击。冬日的馈赠，给予了它们一片安宁祥和。

随着片片雪花，我跨越千山，行至绿水处。长津湖畔，轻拂过那几座冰雕，掌心似被刺痛；烈士纪念碑前，抬头仰望，雪花遮蔽了厚重。昔日的奋勇向前，后悔吗？不，是中国人的尊严。遗憾吗？应该是有！只因他们无缘见证……是冬日的馈赠驱散了那一声声叹息，点点雪花，似在轻语。

冬日听雪落，盛世有清欢，灯火阑珊处，岁月静好时。

然，这冬日的馈赠着实俏皮，瞧，悄无声息，似是激不起你心湖一丝丝涟漪，却又引领着你天马行空。我知道，窗外雪花纷纷，凌晨时，定会还你一片素白，给你一份惊喜。“冬宜密雪，有碎玉声”。感谢这冬日的馈赠，它给予我独特的礼物——隔窗听雪时赠我满室书香。

在这安静的冬日，一本书，一杯茶，再写一纸墨香缤纷的文字，馈赠岁月。

烧羊肉是叶集人逢年过节、招待亲友一道必不可少的主菜，无它不成席。

我自小就爱吃烧羊肉。严格来说，小时候吃的羊肉，只能叫羊肉烧菜。那是上世纪六十年代的时候，我们全家住在乡下，爷爷会屠户手艺，家中菜肴略多些油水，尤其难忘的是挂在墙上的那块乳白色的羊油。爷爷帮人宰羊，从羊肠子上摘下来的零碎油脂是属于他的，可以带回家来，集攒后炼化了放在碗里凝固，同时在碗里放一截麻绳，大约不到半天，一个羊油块就凝固好了，然后就挂在墙上备用。烧菜时，奶奶会用菜刀，从羊油块上削一点儿加到菜里。那个香啊，会传到好远好远的，让人闻着口水直滴——当然这是家里来客人了，才有这菜的，平时是舍不得这样奢侈的。

偶尔奶奶还给爷爷开小灶，用羊油炒辣子饭吃。后来想想，每每开小灶，都是爷爷要干重活时。那时我还小，只知道扒在灶台边闻香，瞪着眼，看奶奶锅里下锅下忙活，这时不用削羊油块，只是一把羊油块放热锅里蹭几下，融化一点点，就有香气冒出来，然后，加入头天剩下的米饭，切好的小葱，一通翻炒，到饭粒焦黄就好了，奶奶这时会给我夹一筷子尝尝，瞬间就滑入肚子，满口香味，感觉比猪肉八成人参果还好吃，也许就是从那时开始，我就喜欢上吃羊肉了。

八十年代后期，父亲落实教师待遇，全家迁到叶集中学安了家。生活依然拮据，但比在乡下好多了。那时住在学校的老师有很多家，每家都有块小菜园，蔬菜都是自己种，荤菜才在街上买，多以猪肉为主，羊肉贵，平时是不舍得吃的。爷爷早已作古，奶奶行动不便了，烧菜做饭都是妈妈的事，每天吃啥我都感觉能吃饱饱的，似乎没有什么特别爱吃的菜式。还是后来妹妹们告诉我，说我最喜欢吃羊肉。那时我在六安上学，两个月左右回来一趟。妹妹说，只要我一回来，妈妈就会拎着竹筐上街买菜，必然会买条羊腿子回来。我不记得我说过喜欢吃羊肉的话，但母亲记得，因为母爱是不会忘记儿女的每一个喜好的。也许连自己都不知道，每次吃羊肉的时候一定都觉得很温暖。

随着时光的流逝，厨房早已由爱人做主。经常听她说，儿子要回来了，打电话说，要吃妈妈烧的菜，又要吃羊肉，随着收入的增加，不再像妈妈买菜那样，一次只买几斤，或者一条羊腿子，遇上好的羊肉，爱人会整条买回来，到家后，用清水洗净，剁成小块，分装到小食品袋里，放入冰箱，想吃时拿一袋出来就行——临上街上买，不一定买到合心的。我曾问过她，什么样的羊肉才算是好的呢？她说得是当年的腊结子（音，公羊）才好吃，其它的羊味都差点儿。

爱人烧羊肉，通常就采用红烧的方法：洗净的羊肉块，先要有个焯水过程，即先将水烧开，羊肉块放入开水中，烧滚几次后捞出羊肉沥干；锅中放油烧热，最好是用猪油和羊油兑一块，放入生姜、红尖椒，炸出香味，加入前面处理好的羊肉，大火翻炒，同时放入食盐、辣椒面、八角、香叶、老抽、料酒、红糖等各种佐料，炒到肉色变成深褐色，再加入开水，让水面淹没羊肉，改小火慢慢炖，至羊肉酥烂入味，装入小耳锅，再加入青红椒、香葱段，一锅红烧羊肉就可以上桌了。

一年四季都可以吃红烧羊肉，但到了冬天，羊肉还有一种吃法——红烧腊羊肉。阴历十一月，天气渐冷，爱人会选购羊前腿进行腌制，用一个大盆，羊腿子放进去，撒上盐粒，厚的肉层还要切开，搽上盐粒，否则会变味的，大约过一周，羊肉中的水分腌了出来，肉的颜色也变成深红，就可以拿出来晾晒，先在阳光下曝晒六七天，肉变得干硬，腊羊肉就晒好了，而后把它挂在通风的地方晾干。吃的时候比红烧简单多了，用清水先把干羊肉泡软，大约两个小时，泡长了就不香了，凉水浮烂，冷冻后用手拆成丝，这个过程忌用菜刀，说是用刀切出来的腊羊肉，香头差一点。用生姜、尖椒、八角等猛火爆炒，小耳锅中放入粉丝，炒好的腊羊肉丝放在上面，加入高汤、青红椒、葱段，腊羊肉火锅即可上桌。

儿子酷爱吃他妈妈烧制的羊肉，能连吃三碗米饭大半锅羊肉，还意犹未尽地一边摸着圆滚滚的肚皮一边说：“这才吃得过瘾，外面烧的菜什么家伙啊，一点也不好吃！”这便是羊肉里饱含着母爱吧。亲戚们也都对爱人做的羊肉锅子赞不绝口，外甥明明，三十好几的人，大小也是个“总”，来看我们，有烧羊肉就会留下吃饭，而且吃的锅底露出来了才罢休，嘴里还不停地边说：“就爱吃舅妈烧的羊肉，汤都好好喝！”一次孩子二舅来了，主菜肯定也是烧羊肉，他吃到酣畅淋漓，喝到晕乎乎之际，还不忘评论一通：“都说叶集水烧羊肉不膻，这是真的！俺妹也会烧，今天烧的羊肉就一点也不膻……”爱人听了一愣，说，“二哥，今天你迟了，街上好羊肉都卖没得了，我没买，你现在吃的是红烧猪排骨。”一桌子人哈哈大笑，爱人更是眼泪都笑了出来……孩子老姨在上海工作，几年才回来一次，回去后对她姐烧的羊肉念念不忘，去菜市场专门买了羊肉，打电话问该怎么样烧，一个菜烧好，煲了一个多小时电话……

“叶集镇，三大怪/麻枯墙，桩在外/鲜活的鱼儿炕着卖/一年四季羊肉菜。”这首民谣是外来人对叶集的印象，土生土长的叶集人对这些现象早已了然于胸，不为怪了。有人总结说，叶集上千家饭店，都烧叶集羊肉，一家一个烧法，一家一个味儿！何尝不是呢。只是我们平常对羊肉的各种做法吃得多了，见得多了，也就不觉得好，不觉得珍贵了。羊肉的烧法虽有千种万种，但我最爱吃的还是自家做的烧羊肉，因为那里面有家的味道。



梦回江南

方 雨

烟雨氤氲的夜晚
杏花飞过的春天
隐隐约约的江南小调
带着浅唱低吟的阴郁
穿过了今夜的阑珊灯火
拨动了谁的弦弦
你还记得当初的遇见？

一起看过的青砖黛瓦
走过的青石板路
听过的古调戏台
吃过的桂花糕点
在朦朦胧胧的细雨中
撑着一把油纸伞
你在伞里头

愿划一只乌篷船
摇曳在秦淮河边
等待心中的明月
折一枝娇艳的粉莲
寻续前世的旧约
寻觅江南之时光
重拾搁浅风中的记忆
斑驳的痕迹
深深浅浅
勾勒出一幅唯美的水墨丹青
而你是画中
最重的墨笔