



## 桂花开(外一首)

李景超(河南)

这两棵桂花今天惊世骇俗地开花  
花朵从不单独开  
都是抱着团开  
开成生活深处的呐喊  
香过任何果实的心跳  
不怕一定会来的凋谢  
夜越黑得很  
越要开得浓香  
把内心深处的火焰全开出来  
找不到它们的一丝犹豫和胆怯

## 桂花香

你不香则已  
一香格住劲香  
让我闻香而至  
你的香就是你灿烂的微笑  
你的香就是你内心的广阔  
你的香就是你内心的宽容  
你的香就是你内心的慈悲和善良  
星月光顾过你  
风雨锤打过你  
云天碧水倒映过你  
我感恩过你一百次,上千次,上万次  
直到我也学会感恩我自己  
每一小朵都是一首好诗  
都是小太阳的光芒  
我不舍得扔掉这些好诗  
即使无人发表  
也会发表在心上  
只要你来  
云也浪漫有趣雨也生动潇洒  
只要你开  
我内心的狂喜如晴空一样蔚蓝

## 一叶秋

李剑虹(云南)

阳光从枝头纷纷飘落  
风乍起  
卷起一地的秋

青春的爱渐走渐远  
菊花竭力营造热烈的氛围  
山岗上  
那棵挺立的红杉  
是秋孤独而美丽的身影

霜露冻结所有的欲望  
直上云霄的鹰  
丈量不出秋的高度  
那在水边伫立的人儿  
体味着秋的深刻

一叶秋  
在为谁作最后的坚守  
一声雁鸣过后  
天空再难寻觅心的羽迹

## 雄险奇秀在斗岩

晓蔚

天空浮云。”

下“瑶台”，穿竹林、经“群蛙争鸣”石景，即为“金井龙潭”。淙淙泉水自龙口源源泄出，潭水不甚深，但长雨不溢，久旱不涸。甘冽的潭水沁人心脾，多么珍贵、多么清澈的潭水，在记忆中，无论怎样的自来水都远远比不上它的清澈和甘甜。

上台阶，过曲巷回廊，就到了距今已有600余年历史的“白云禅院”和“龙王殿”。禅院依岩而筑，部分殿宇嵌于岩间；院殿依偎，僧道比邻，实为一奇！

登上殿前“白云亭”小憩，环顾四周，只见峰回路转，奇岩怪

石，拟人状物。朝东，竹海佛洞，隐在脚下；朝南，天然大佛，似雕如琢；侧向西，一条山脊岩石裸露如“黄龙”，一条山脊树木苍翠如“青龙”，二龙伸向白云亭下两谷合拢处，那是一块巨石突兀如球，这“双龙戏珠”真是活灵活现。

出东山门，沿途但见千年古藤浓荫蔽日，在百年古樟树荫下，绝壁下有一断层，夹缝仰望“一线破天”。

游斗岩趣在攀登。出禅院西山门，沿着西边的羊肠小道步步攀升，跨过一段乱石山涧，在悬崖峭壁下，但见九曲十八弯的“千步云梯”与天际相连。翻过滑溜溜的“鲫鱼背”，躬身绕过“壁立岩”，小

心翼翼地穿过“石弄堂”，跨过“石门”，再挤过两岩夹身的“东天门”，来到“离天三尺”处。从“东天门”上峰顶，山道愈走愈陡。经过狮子岩，爬上仅容一人行进，后者仅见前者脚跟的“南天门”。登临山顶，极目遥望，牌头新貌尽入眼底；浦阳江似一束银带，舞动在平畴沃野之中，村舍簇簇、炊烟袅袅，浙赣铁路上火车呼啸而过。俯瞰脚下，群峰朝揖，狮峰象山，惟妙惟肖。在这里，我们似领略到了泰山之雄、华山之险、黄山之奇、峨眉之秀！但望后心却即生归意，山川处处虽景秀，却还是家乡景致最美，谁不说俺家乡好呢！

## 撕日子

江锦灵(江西)

餐的时间点上，才能看见祖母。

早早起床的祖母，往往来不及洗漱，就要先去打开鸡笼、鸭棚，瞧瞧猪圈、牛栏，开始家禽牲畜们新的一天，以及供给相对缺乏却合理分配的食物。不一会儿，猫儿狗儿也活泛开来。等我们陆续起床后，早餐和祖母的微笑，已然同步呈现眼前。

我们刚端起碗，祖母正好把碗放下，一边用左手抹嘴角，一边走向挂日历的墙，然后心满意足地用那布满皱纹但强有力的右手撕掉昨天的那一页。新的一天，就呈现在眼前。

当初我相信，那一个个的今天是从祖母的掌心深处长出的。日子是被祖母一天一天撕出来的。

那一段年月，一袭撕日历的声音，像公鸡报晓一样准时在耳畔响起。祖母还会不时地念叨：“大江崽，小江崽，等撕掉十几本日历，你们就真的长大了，我也真的老了，也可欢心乐意地进坑喽。”

撕下来的日历纸，在当年看来，可不是废纸。我一天一天攒着，折小纸炮、纸灯笼什么的；或干脆塞在纸炮里当芯，增强纸炮的威力，甩纸炮时，往往能轻而易举打赢小伙伴们。他们哪儿知道，我的

纸炮有“日历馅”呢。

撕下日历纸后，祖母多半会折回餐桌，摸一摸我们的后脑勺，而后麻利地操起各式的农具，或扛锄头，或挑扁担，或挎篮子，田地里，菜园集市，打谷场，爬柴山，林子、池塘……都是她的战场，也是她的舞台。

昨天复制前天，下午模仿上午，祖母就这样日出而作、日落而息地运转古典式生活。几乎每天晚上，祖母都会习惯性地往日历前站一会儿，仿佛努力背诵日历的内容，记住即将过去的一日，好等明天潇洒地一撕。

## 一架扁豆泼又蛮

米丽宏(河北)

猪圈上空，遮天蔽日，像搭了绿窝棚；一棵少年椿树被缠上了，佝偻着身，像负重的老头子。

这都是扁豆干的好事。

人家盼的是春风，“春风得意马蹄疾”，扁豆，等的却是一架秋风。秋风起，秋意浓，好嘛，扁豆得了势啦。这一整个夏天，它被节令禁锢得不能开口，一口气憋得绿森森；一腔蛮力，全用来自向前爬。如今，总算可以放开胸怀啦，想开花就开花，想结荚就结荚。它潇洒地一撩绿斗篷，哗啦啦，散出万千蝴蝶。紫的，白的，黄的，紫的紫莹莹，白的白闪闪，黄的黄亮亮。

那一只只、一串串蝴蝶，敛翅俏立，笑向秋风，带了一点飞起来的仙气，跟这武夫似的扁豆藤架实在是个不搭；可就是这么奇，往往泼皮蛮憨的粗人儿，内里却又有天真烂漫的情怀。有情怀，却没当

回事儿，不会像磨磨唧唧的文化人一样，拿着情怀当宝贝。藤叶继续努力往前赶，往上蹿，往高了爬；好像，它认准了，成长才是唯一的使命。一直到老，到枯，最顶端还伸出去一截儿弱弱的须子，左右盘绕着，寻个支撑点，想再往上走。

单单纯纯一架藤叶，它在长；开花了，还在长；一边开花，一边结荚，一边还在长。你就没见过这么泼蛮的家伙，一直长到虚脱呀？

秋日黄昏，仰望一架扁豆，头顶上窸窸窣窣，以为是风呢，但看看叶子纹丝不动，那是扁豆蔓子在头顶上往前蹭动。盯住一支藤，能看到忽然的跳跃和瞬间的匍匐。那么多藤蔓，小兽似的，簪着花，带着刀，亦俏亦泼地在月下攀登。

那些累累的“刀豆”，替换了花朵，排列成行，成串，成阵，举着“刀”，亮出金字塔般的队形。刀锋

林立，让人想起《水浒传》里悲怆的卖刀情节，想起黑旋风沂岭杀四虎的斩截；也是，大雪满弓刀，此时月色也如雪，令人惊醒。

传说中干手观音有千手千眼，是为救苦救厄；扁豆呢，千万弓刀，是为了砍斫秋光吗？然凑近了去看，那实在是一只只耳朵啊，还有耳廓呢，是凹凸不平的秋之耳朵。用手捏住一只耳，轻轻掰，一根藤叶随着凑过来，它肯定是心疼了。

当一茬刀豆被采去，一茬豆花儿，马上又替补上来。俏媚小花儿，转而化为刀。半圆弓刀、嫩嫩的刀，不惜代价，不计利害，不问成败，全部亮出来，像一场冒险。

其实，刀也罢，耳也罢，那都是你的看法；你怎么看，影响不了它亮剑或者倾听。四季累积，它已经有成熟的定力来应付一切评判。正因此，它又泼又蛮，也敢怒敢爱。



林逋《秋日湖西晚归舟中书事》诗云：“水痕秋落蟹蟹肥，闲过黄公酒舍归。”秋令正是蟹肥时，一年又逢好光景。

吃蟹之风古已有之，普遍食用且被文人引为时尚，却是到宋代才出现的。《蟹略》云：“西湖蟹称天下第一。”陆游吟：“一尺轮囷霜蟹美，十分澹滟社醅浓。”欧阳修的《归田录》述：“往时有钱昆少卿者，家世余杭人也，杭人嗜蟹，昆尝求补外郡，人问其所欲何州，昆曰：‘但得有螃蟹无通判处则可矣。’”今士人以为口实。”这则故事可真是与著名的“莼鲈之思”异曲同工。后世的吃货看见这些记载，想必垂涎欲滴。

我手头这部《宋宴》，里面就有好几则蟹食。“蟹生”要讲究鲜活，洗净后拆开斩段，加酱汁拌吃——麻油、草果、茴香、砂仁、花椒末、生姜、胡椒粉、葱粒、盐、醋等，将蟹段放入浸泡，即食。“螃蟹羹”，差不多也要用到以上佐料，加一份研米糝，滚煮为羹，趁热吃，香辣扑鼻。“蟹酿橙”，将蟹肉填进挖空的橙子内部烹煮，视觉效果很好看，不过据说螃蟹与维生素C不可同食，所以，我对这道菜肴暂且存疑。

《宋宴》并非宋朝典籍，而是今人的美食著作，为徐鲤、郑亚胜和卢冉合撰。三位作者都从事美术工作，三人同时也是宋粉+吃货，于是一拍即合，打算联手共赴一场宋朝的饕宴。他们搜集整理宋以及宋以后描写宋代饮食的典籍，精选其中可具操作性的菜式，然后收集食材，尽力一一还原这些美食佳肴，用文字、图片记录其中过程，颇有成效。

《宋宴》分四辑，春夏秋冬，各有分说。“春饼”放在首篇。我家住浙东南，“春日春盘细生菜”（杜甫），初春的嫩芹菜、马兰头、椿芽，裹在春卷里，一口咬下去，破开的仿佛是满口的春意；夏日，我最爱各种粥，据说为了感谢“杏林圣手”董奉，民间流行用杏子熬粥，谓之“真君粥”，酸酸甜甜，开胃化积；重阳节，饮菊花酒，食“春兰秋菊”，菜名取自屈原的《九歌》，其实是石榴、雪梨、橙子这三种秋冬季水果拌制而成的“沙拉”；腊月冬日，家家户户吃鱼鲞，既可与素菜搭配，也可与荤菜共烩，如用鱼鲞煨小排，鲜香爽口，风味极佳，“肉软而鲜肥，生时拆之，便可当做小菜”（袁枚），实乃佐粥下饭良品。

玉蝉羹、山海兜、玉灌肺、山煮羊……这些菜名很眼熟，可不就是林洪《山家清供》里的配方吗？说道宋朝美食，有位大吃家定然跑不了。东坡肉自不必多说了，天下皆知。苏轼勾留黄州之时，写过《煮鱼法》，讲述鲫鱼或鲤鱼与白菜、萝卜同煮的过程，这道菜是有明确出处的，东坡豆腐、东坡脯则多半是他人附会，但也无妨，大家都爱苏东坡。宋朝食事之雅，从食材上也能见出两三分，各种花草皆能入口，春有柳叶韭，夏食蜜煎樱桃，冬冬把樱桃换了金橘，仍然好味道。秋高气爽，桂子飘香，玉露生凉，银蟾光满，不妨共制广寒糕。季季有风味，时时多欢乐。

观《宋宴》的资料底本，主要来自《东京梦华录》《山家清供》《梦粱录》《饮膳正要》《遵生八笺》《随园食单》等，显然既考虑了菜饌的风格传统，也考虑了养生价值。作者说，这不是一本“纯粹的食谱”。书中每一道菜，不仅罗列了配料与烹煮步骤，还会从宋人的日常生活入手，谈一谈这是谁的创意、被谁在何种场合享用、裹挟什么非说不可的往事等，想让读者用舌尖感受历史，获得超出食物本身的乐趣。

不过，作者本身并非历史学家，考据很浅显，也就只起了引子的作用，那些小故事无非以后能拿来当作谈资吧。在我看来，乐趣还是在怎么做菜。作者也不是金牌大厨，跟我们一样都是外行，其实这样也有好处，文风很平易，做法也容易上手，不会有门槛。更何况，作者的美术鉴赏力很好，无形中让使用的器具、食物的摆盘，拍摄的光线等，呈现出美感。菜式讲究清淡雅洁，瓷碗杯盏叠载静谧闲甯的食光，是生活中难得的真情时光。