



散文诗

梨花开了

□ 郑曙霏

出发的头天
三妹一早就醒来
耳边是母亲的叮嘱
眼前是满满的行李
窗外的那棵老梨树
已不再是小时候高大的记忆
小伙伴燕桃赶来送你
还记得那年的雨水特别多
雪白的梨花洒满枝头
在蓝天的映衬下格外美丽
你们围着老梨树追逐嬉戏爬上低
摔伤的额头火辣辣的疼已经记不起
只记得燕桃的蓝裙像极了晴朗的天
三妹最爱的白裙也沾上了泥
后来她们各自考上了大学
三妹选择了自己的理想——学医
从此便穿上了白衣白裙

知道三妹已经报名
父亲默默擦拭着老旧的摩托车
清晨的医院有点冷清
父亲停下车调亮车灯
照着三妹渐渐远去的身影
疫情来势汹汹
武汉告急
三妹和同事们
没有激昂的豪言壮语
只有坚定的三个字——让我去

把心和武汉连在一起
一个个家庭终于等来了亲人团圆
一批批患者从重症转为轻症
一个个病人被及时隔离治疗
病房里
大哥微笑地翻看妻子的微信
想家的大姐飞快地织着毛衣
乐观的大妈跳起了广场舞
淡定的小伙翻开书本学习
相互的关心和必胜的信心在空气中流淌
方舱医院里一批批患者被治愈
全国人民万众一心
战疫必将取得胜利

一次次
病人的笑容让三妹和同事们忘记了劳累
贴心的关切让她们温暖不已

这天
三妹收到小伙伴的来信
燕桃告诉三妹家里一切都很好
包括家乡的父老乡亲
那天三妹做了个梦
梦见门前的老梨树已经开花了
春风一吹
洁白的梨花飘满天际
那样洁白
那样美丽

盐城晚报

开屏新闻App

理想生活 即刻开屏



美食

寻味金陵烤鸭

□ 侯利旺

活。《白门食谱 东牌楼老宝兴烤鸭与鸭腰》中记有：“……故烤鸭之肥而大，他馆所无，其烤法亦好，脆而不枯，正到好处……”

我是北方人，多次去北京品尝过北京烤鸭。烤鸭蘸着酱，用面皮混着葱丝、黄瓜丝卷着，吃起来皮脆肉嫩，油而不腻，朱振潘在《味外之味》说，北京人有“不吃烤鸭真遗憾”之叹，简直可和“不登长城非好汉”相提并论。“京师美肴，莫妙于鸭，炎者尤佳”，烤鸭当之无愧为北京第一美食。

我到南京参加工作以后，才知道北京烤鸭竟起源于金陵御膳房，相传，明洪武年间，朱元璋大修城墙，借得巨商沈万三的聚宝盆埋于地下以安风水，朱元璋借时谎称三天后鸡鸣时将聚宝盆完璧归赵，但宝物既已埋下又如何能挖出来再还？朱元璋便下令屠尽全城的鸡并禁止百姓再养，从此之后，南京人便只能以鸭代鸡了。历史上的朱元璋是南京烤鸭的拥趸，“日食烤鸭一只”。靖难之役后，朱棣迁都于北京，御膳房随之北迁，烤鸭技法也传入北京。嘉靖年间，北京第一家民间烤鸭店便宜坊烤开张，所卖者为金陵片皮鸭，市幌上还特别标注着“金陵烤鸭”四个字，直到明朝中后期，在“京片儿”眼中，烤鸭还是地道的南京货。

我曾到南京江北偏远乡镇星甸，吃过另一种乡村烤鸭，名为星甸烤鸭，这一带的鹅鸭和牛羊熟食闻名遐迩，有近三百年的历史。自明末清初以来，回民逐渐迁居形成集聚点，以从事熟食为主的小本经营来养家糊口。金陵鸭店多是地道的宫廷美食做派。星甸烤鸭却是乡村民间风味，还被评为非物质文化遗产。本地乡贤介绍说这里的烤鸭没有刻意去寻找瘦型鸭，而是选择肥瘦适宜的当地湖鸭，去四肢时讲究齐骨节开刀，使留下的皮不致因烧烤而上缩。扎卤后除去血水，再用开水浇一下，使鸭皮打皱，再抹上糖浆或蜂蜜，肛门用木塞塞住，腋下用短棍绷紧撑开，铁钩钩眼要打在鸭颈子上，放入已烧热的烘炉中烘烤，以烤成深黄色为好。荸荠色的皮肉，特有的松子香味。嫩皮油肉，皮肉既不紧贴在一起，又不脱离开来。切时刀见油，装盘加卤。松香飘溢，渗入肺腑，看起来油润，吃起来细嫩，入口不要多作咀嚼，即能下咽。

南京是个文化底蕴深厚的城市，夫子庙、鸡鸣寺、明孝陵等是南京文化代表性符号，我反而更觉得烤鸭，更是独一无二的南京文化，鸭子到嘴里的时候，那种入口即化的酥软，会让人感叹“人间美味，尽在烤鸭”。



老树新梅 李陶 摄

世相

书法比赛

□ 魏咏柏

汪氏三兄弟经营着一家见不得光的公司——证件办理公司。

企业内，汪氏三兄弟分工明确。老大负责技术，也就是制作各种证件；老二负责通联，也就是接听电话和寄发证件；老三负责外勤，也就是趁着夜色，只身前往大街小巷楼道院墙电线杆甚至公共厕所，瞅瞅前后左右无人，草草写下“办证”二字以及电话号码，然后逃之夭夭！

某日，三兄弟都在家中。

老大对老三说：“近日本市将举办书法比赛，老三你不妨一试，说不定能捧个金奖回来！”

老三以为老大调侃他，漫不经心地说：“我要是能参加比赛，全市广大人民都能参加了！”

“我没涮你，老三你想啊，这么些年了，你每天写‘办证’二字多少遍？那两个字早让你自成一派了，你若参加比赛，就写这两个字，你不拿金奖谁拿金奖？”

老三细细一想，觉得老大的话还真有点道理。

这时，老二说话了：“我也觉得可行，按说如果某些单位的一把手参加比赛，老三你获胜的可能性几乎没有，因为他们的‘同意’二字写得炉火纯青。不过早些年有位小小说名家曾写过一篇《书法家》的蚂蚁小说，篇幅极短，却写活了一个不懂装懂附庸风雅、而且只会写‘同意’二字的典型官僚形象。小说发表后据说反响很大，所以我估计没哪个领导会傻到再去趟这趟浑水！”

“大哥二哥，你们真觉得我可以参加这个书法比赛？”老三有些心动地问。

老大说：“当然可以！”

老二说：“稳操胜券！”

于是，老三兴冲冲地报名参加了比赛。

那天，老三比完赛回来，老大忙问：“结果如何？”老二也问：“可是金奖？”

老三挠着脑袋，说：“扯淡，只拿了银奖，金奖让一个写‘拆’字的家伙拿走了！”

万物

二月韭

□ 王举芳

头茬韭菜成熟了，母亲磨快那把精巧的小镰刀平着地面把韭菜一簇簇割下来。分成很多份，送给四邻尝尝鲜。母亲把剩余的韭菜清洗干净，切成寸段，旺火油锅，伴以精盐、青椒丝、味精等佐料下热锅，先炒韭菜后炒鸡蛋，烹炒至鸡蛋发黄、韭菜微软就停火出锅。黄绿相间的鲜韭炒鸡蛋，连香味都是柔嫩的，那纯真的味道，吃一口齿颊生香。在金黄的鸡蛋陪衬下，韭菜仍保持着刚从地里长出的那份碧绿，让人感觉春真是无处不在啊。

古代的诗人不单是杜甫喜欢吃韭菜，诗人高启在《韭》中写道：“芽抽冒余湿，掩冉烟中缕。几夜故人来，寻畦剪春雨。”把故人来访，冒雨寻畦剪春韭的情景描写的惟妙而生动。还有许多脍炙人口的诗句，如辛弃疾的《昭君怨》：“夜雨剪残春韭。明日重斟别酒。君去问曹

瞒。好公安。试看如今白发。却为中年离别。风雨正崔嵬。早归来。”李商隐的《题李上谋壁》“旧著思玄赋，新编杂拟诗。江庭犹近别，山舍得幽期。嫩割周颙韭，肥烹鮑照葵。饱闻南烛酒，仍及拨醅时。”元代诗人冯子振的《鹧鸪曲四首》其一：“紫门鸡犬山前住。笑语听伛背园父。辘轳边抱瓮浇畦，点点阳春膏雨。菜花间蝶也飞来，又趁暖风双去。杏梢红韭嫩泉香，是老瓦盆边饮处。”都描写出了春韭的鲜嫩之味。

早韭不是人人都可以尝得到的，所以蒲松龄说：“二寸三寸，与我无盼；四寸五寸，偶然一顿；九寸十寸，上顿下顿。”看来蒲公家里没种韭菜，所以难以吃到早韭，只有吃老韭菜了。

我仿佛闻到了春韭那独特的清香，那一畦碧绿，不就是一首更清新的诗吗？