



闲话

与一棵凤凰木对望

□ 宫佳

这是一棵高大的凤凰木，羽状的绿叶子，迎风飘动。

住在五楼的我，常常与这棵凤凰木对望。“叶如飞凰之羽，花若丹凤之冠”，这就是凤凰木名字的由来。

说这棵凤凰木高大，一点也不为过，它的树冠已经越过五楼，直逼六楼而去了。想来攀高是它的志趣，虽说高处不胜寒这话，有些让人觉得寒冷，可我却看到，这棵凤凰木乐在其中，没有丝毫寒意。

我看着它的一片片叶子伸向露天阳台，浅尝辄止，并不深入。茂密的叶子中间，时不时地落上几只小鸟，大鸟仅仅一两只，很有曲高和寡的味道儿，它们傲慢地落在凤凰木上，巡视着这绿色的树冠疆土。

小鸟往往成群地落在树冠上，有多小呢？呵呵，只有拇指那么大，真可谓小巧玲珑。有句话说麻雀虽小，五脏俱全。它们呀，可比麻雀小得多，精致得多。

鸟儿虽小，嗓子却不小，三五成群，叽叽喳喳，乐乐呵呵，一点不懂忧愁的样子。

每天的清晨，都是在这些小鸟的鸣唱里醒来，这是不必买票的音乐会呀！

有一天，我看到一只红嘴蓝鹊飞到凤凰木上，长长的蓝色尾巴在树叶里，忽隐忽现。我拿出手机，想拍一个视频，可是，它非常的机敏，张开翅膀就飞走了，只留下一个背影给我。

我就很纳闷：我明明是很小心的呀，为什么就惊动它了呢？要知道，红嘴蓝鹊是很少见的，能拍下它的视频，是一件多开心的事呀？

后来想想，物以稀为贵，就是因为它的珍贵，所以，它才格外小心吧？

凤凰木上不仅有各种各样的鸟儿，绿绿的叶子，还有红红火火的花儿，一簇一簇的，远看，就像着了火啦！

偶尔，凤凰木上会垂下来长长的

果荚，褐色的，果实饱满，凤凰木一年四季都是绿绿的，果荚就隔三岔五地露露脸。

我曾捡到从凤凰木上掉下来的果荚，有一个手臂那么长，很沉很沉，那简直就是放大版的豌豆荚。我把它当工艺品搁在客厅里，侄子来串门，把它当成一把宝剑，在客厅里舞来舞去的，颇有少侠风范。

侄子说：“凤凰木应该能招引凤凰的。”

我笑着说：“等哪天真引来了凤凰，我一定拍下视频，到时，一鸣惊人。”

侄子说：“我第一个点赞。哈哈。”

凤凰木要是真引来了凤凰，我院里的凤凰木就出彩啦！

于是，我动不动就想起这几句笑谈，私下里，还真的盼着来一只凤凰呢！不过，来一只红嘴蓝鹊，也蛮好的啊！

院里有一棵高大的凤凰木，真是乐哉、美哉！

诗苑

醒来的月光
(外一首)

□ 杨清海

醒来的月光
凭借一生清白
把夜点亮

苍穹下的山峦
与我并肩而行
冰封的大地
过客，如飘雪妙曼

不远处的小木屋里
琴声从窗口漫出
把寒冷的寂寞驱赶

风吹开尘封的往事
在冬的旋涡边缘
风景忽明忽暗

赶往春天的路上
种下动听的月光曲
一枚太阳在心间舒展

茶壶轶事

汤圆，
有人刻意把你装在茶壶里
其实，碗和盘更适合你
无法看清主角的脸色
也不便展示自己

分明十分优秀
却要偷着哭泣
永远的遗憾
让别人误解到勿容置疑

错位有时违背伦理
生活需要小心翼翼
如果茶壶要装蒜
茶叶，
只能望壶叹息

美食

人间至味狮子头

□ 陆漪

央视“家乡至味”栏目推出了扬州狮子头，精致的制作工序，红润油亮的狮子头在翠绿青菜的掩映下，不断催生着我大快朵颐的欲望，而记忆中的餐桌往事也变得鲜活起来。

狮子头，又称大肉圆，我们小时候最喜欢吃。但是儿时的年代物资匮乏，一般到过年时才能有解馋的机会。父亲做狮子头，我自告奋勇充当伙头军，在土灶内添柴加火。印象中，父亲将买来的肉洗净，切成片，然后左右手各执一把菜刀开始有节奏地剁肉，直至剁成肉糜。用一大盆把肉糜装入，切碎的葱、姜、食盐和料酒也倒入其中，打上两个鸡蛋，加几勺生粉，用手拌匀，肉糜也变得黏稠起来。接着，往铁锅内倒入小半锅菜油，待油煮沸后，父亲左手捏一把肉糜，左右手配合，将肉糜麻利地团成一个个圆球，轻轻地滚进油锅。狮子头刚跃入其间，四周立刻油沫泛起，诱人的油炸香味扑鼻而来，渐渐地外壳发黄了，父亲又一只只捞起，放进旁边的大碗内。闻着那香味，我们有时候忍不住伸手去摸。父亲一眼看穿了我们的小心思，马上制止道：“狮子头里面还没熟呢，待会儿烧熟以后才能吃。”待狮子头全部煎完，就被回锅红烧煮透。到了饭点，父母留几个满足大家的口腹之欲，剩下的则要细水长流，毕竟那是难得享用的美食。

狮子头历史悠久，据说它的“远祖”是南北朝《食经》上所记载的“跳丸炙”(见《齐民要术·炙法第八十》)。传说是当年隋炀帝带着嫔妃随从，乘着龙舟沿大运河南下时，“所过州县，五百里内皆令献食。一州至百舆，极水陆珍奇”(《资治通鉴》)。杨广看到了扬州的琼花，特别对扬州万松山、金钱墩、象牙林、葵花岗四大名景十分留恋。回到行宫后，吩咐御厨以上述四景为题，制作四道菜肴。御厨们在扬州名厨指点下，费尽心思终于做成了松鼠桂鱼、

金钱虾饼、象牙鸡条和葵花斩肉这四道菜。隋炀帝品尝后，十分高兴，于是赐宴群臣，一时间淮扬菜肴风行朝野。

到了唐代，随着经济繁荣，官宦权贵们也开始讲究饮食。有一次，郇国公韦陟宴客，府中的名厨韦巨元也做了扬州的这四道名菜，并伴以山珍海味、水陆奇珍，令宾客们叹为观止。当“葵花斩肉”这道菜端上来时，只见那巨大的肉团子做成的葵花心精美绝伦，有如雄狮之头。宾客们趁机劝酒道：“郇国公半生成马，战功彪炳，应佩狮子帅印。”韦陟高兴地举酒杯一饮而尽，说：“为纪念今日盛会，‘葵花斩肉’不如改名‘狮子头’。”一呼百诺，从此扬州就添了“狮子头”。

作家汪曾祺对狮子头做法的描述很是地道：“肉肥瘦各半，爱吃肥的亦可肥七瘦三，要‘细切粗斩’。如石榴米大小(绞肉机绞的肉末不行)，荸荠切碎，与肉末同拌，用手抟成招柑大的球，入油锅略炸，至外结薄壳，捞出，放进水锅中，加酱油、糖，慢火煮，煮至透味，收汤放入深腹大盘。”他认为，“狮子头松而不散，入口即化，北方的‘四喜丸子’不能与之相比。”对于肉的选择，他提出可以根据个人喜好进行配比，适应不同口味，这和他的“顺应自然本性，各随其情，不能要求整齐划一”的观点是一致的。而在狮子头的原料中加入了荸荠，不仅改善了口感，而且又有了药膳的功能，看来这才是标配。

名人们的经验之谈激起了我做狮子头的勇气，根据他们的描述我改进制作方法，精耕细作之后的狮子头口感果然大有改善，儿子由原来的皱眉摇头变为频频点头，老公也表示让我再接再厉。我忽然觉得汪老的话很有道理，“折腾吃，得有满满的烟火气，才有生之乐趣。”品味家中茶饭，尝尽至味清欢，家人们愉悦的神情正是我的欢欣和幸福所在！

小说

一条绣花枕巾

□ 王辉

老王每天蹬着三轮车，走街串巷收购废旧物品。这一天，老王收工回家，发现车上多了一条旧枕巾。老王想不起这枕巾是怎么跑到车上的，便拿起来看了看，只见上面绣着绚丽的朝霞，波光粼粼的大海和战舰上的水兵。老王一下被深深吸引住了，凝视良久。老王曾经是一名水兵，风里来浪里去，这样的场景他是再熟悉不过了。老王不由触景生情，感慨万千。

老王非常喜欢这幅图画，如获至宝。当天晚上，老王头枕着它，心绪起伏。眼前又浮现出当年在海上的战斗情景，耳畔又响起那熟悉的水兵之歌：军港的夜啊静悄悄，海浪把战舰轻轻地摇，年轻的水兵头枕着波涛，睡梦中露出甜美的微笑……老王这样想着笑着，倍感亲切，渐渐进入了梦乡。

老王至今未娶，无儿无女。打那以后，这条枕巾便伴着他度过一个又一个寂寞的夜晚。

这一天，老王将枕巾拿到太阳底下晾晒，这时来了一个妇人，惊呼：“这是我的枕巾，怎么会在这儿？可找到了！”

老王说：“凭啥说是你的。”

“这枕巾，是我倾注了多少心血，一针一线绣的，我一眼就认得。那天大风骤起，把晾在阳台上的枕巾吹走，就再也找不到了，我真是太大意了。”

“我凭啥就信你的话？”

妇人说：“这枕巾用了多少种颜色、多少根丝线我一清二楚，右下角还绣了我的名字桂莲。不信可以当场验证。”

听到这儿老王只能忍痛割爱，说：“我相信，枕巾是你的，现在物归原主。”

桂莲接过枕巾，异常激动，喃喃地说：“这枕巾是我专门为他绣的，他非常喜欢我的刺绣。”

老王忽然觉得里面有故事，便问：“他是谁？”

“一个年轻的海军军官。”她说着，一脸幸福的回忆，“我们从小青梅竹马，深深相爱。那时候，我快要临产了，他在南海服役。”

“哦。好幸福的一对……”

“就在他请了探亲假准备陪我生孩时，部队突然接到紧急命令，去执行一次海上救援任务，他主动要求参战……”妇人说到这儿停了停。

“后来呢？”

她哽咽了：“在那次抢险战斗中，他牺牲了……为了纪念他，我绣了这条枕巾，每天晚上枕着它，好像他就在身边。”

老王听到这儿，心猛地一紧，问：“他叫什么名字？哪个部队？”

当她说出丈夫的名字和部队番号时，老王突然激动地喊了声：“原来你就是老陈的妻子！”然后啪地立正，向她行了一个标准的军礼。

她一愣，说：“你是……”

老王说：“我是老陈的战友，那次战斗我也参加了，他表现得非常勇敢，是我们的好榜样。”

“啊，你是老陈的战友？”

老王点点头，说：“是的。咱俩还一起合过影。我这就拿给你看。”

老王说罢转身回屋，很快拿来一张旧照片。她看着照片，眼泪又夺眶而出，说：“是老陈。那时候，你俩都还那么年轻俊俊。”

老王便说起那难忘的战斗岁月，说起跟老陈在一起的快乐时光，说起战友情。

她也说，老陈生前每次写信都要跟她讲部队里的故事，她对部队充满了感情。

你一言我一语，共同回忆往事，越聊越亲切，越聊越激动，一见如故。

老王又关心地问：“嫂子现在过得怎么样？”

她说：“一个人带着孩子。日子虽然清苦，但信念始终不变。”

老王听了非常感动，说：“你真是我们的好嫂子。”

有了这次相遇，两人便有了往来。老王总是想方设法帮助母子俩，她也常帮老王缝缝补补。时间久了，两人有了感情，但都只是将爱默默埋在心底。

数年后，儿子长大成人。在儿子撮合下，两位老人最终走到了一起。

结婚那天，老王将那条枕巾做了一番裱装，镶在镜框里，挂在客厅中央。老王动情地说：“老陈，你放心吧，我会好好照顾桂莲姐的。”