

赣行三咏

安徽合肥 张武扬

八声甘州·湖口石钟山遣兴

览鄱湖对峙两山奇，浩瀚一朝收。判分明清浊，波涛涵洞，葭老汀洲。碑刻东坡题句，留记映千秋。俯仰成今古，百啭凫鸥。

涛涌寸心万里，阅春风几度，石枕江流。任咽浪吞吐，突兀问孤游。卧苍苔、微风击拊，意难穷、短咏孰赓酬。斜阳敛、听风观水，匡岳烟浮。

蓦山溪·鄱阳瓦屑坝怀古

故园瓜泥，寒影江头水。别揖太匆匆，瓦屑坝、情殷桑梓。荡舟吹取，古渡凜昏晨，徒掩泪。吴调起，心断丛祠外。

春风九陌，迢递虽千里。怎慰客尘侵，存楚语、流年逝水。羁愁何处，弹指过云烟，驹过隙，谱传搜，俯仰书青史。

青玉案·婺源晓起随感

绿云叠处开新霁，过水口、尘心洗。野碧风清吟晓起。翠深庭户，啄红扑地，古邑溪烟外。

双桥印月今何岁，闻巷弦歌楚天寄。雨蚀苔痕春有几。粉墙鸳瓦，濯台竹椅，诗漫花争醉。

最后的蔷薇

安徽巢湖 方华

春暮的一场雨后，俯瞰窗外，见楼下绿地一隅有粉白的花朵密密绽放。知道是那蔷薇开了，心中不免一声叹，又是一年春将去也。下楼，踱到那丛蔷薇前，见那淡粉的花瓣上挂着几颗清亮的水珠，仿佛知我心事般，对那将逝的春光留恋？那风中摇曳的或含苞或绽放的花骨朵儿，又分明是对一个灿烂日子的向往。这是几年前自生的一株蔷薇，无人料理，却越来越繁茂旺盛，年年花开花落，并蔓延成丛。春夏交替的日子，它的一抹靓丽，点缀在这片灰白的高楼间。

蔷薇与玫瑰、月季，并称为蔷薇科的“三姐妹”。在我眼里，玫瑰雍容华贵，像一位满身珠光宝气出入宫殿的贵妇人，高不可攀。月季则似那曲径通幽里的大家闺秀，虽可时于街头巷尾一睹芳颜，也非轻易的可见。而蔷薇却似散落在乡村大地的贫民女子，不娇贵，不矫情，随遇而安，郁郁生存。闪烁的霓虹灯下，我们会在情人的手中看到玫瑰的娇艳；栏栅后面那些画地为牢般的花坛里，也常见到月季在尘埃里无精打采的身影；而蔷薇，在城市中已是踪迹难觅。

我现在居住的这片小区，多年前是城中一块林木茂密的山坡地。我的家在拆迁之前就在山坡下。每年五月，山坡上丛丛蔷薇绽放，把春天开到浓烈而艳情。那时，家里有一个很大的院子，也有一棵自生的蔷薇，被父亲精心地养起，浇水、施肥、剪枝，成蓬勃的一丛，依着院中的几块太湖石灿灿地开，满院生辉。有时看着楼下的这丛蔷薇，我心生疑惑，是山坡推平后那些野蔷薇留下的根须，还就是父亲精心养护的那一株，把极强的生命深蕴在土层之下？如此相似的花瓣，如此相似的粉白，与我情感里的花影相呼应。

“蔷薇蔷薇处处开，青春青春处处在……”依稀记得是陈蝶衣写的老歌吧。然而，城市越来越大、大楼越来越高后，春天也是越来越短了。当你还未从一缕风的温柔、一棵草的青嫩、一片阳光的灿烂里认真地领略一下春天，春天就随着飘落的花瓣凋零了。就像楼下的这丛蔷薇，在短暂的光里，泼辣辣地开，又呼啦啦地谢，成为这个春天的缩影。抬眼朝楼上，有几家阳台上花盆里的月季孤零零地红着。心中想，那溪畔垄旁园边地角，密密丛丛的蔷薇正是红湿满枝，把最后的春天之美无拘而尽情地展示吧？

水稻育秧记

安徽合肥 李云斌

皖中地区以水稻为主要粮食作物，在塑料薄膜没有问世前，水稻育秧主要在自然环境下进行。“好种育壮秧，壮秧一半谷”，春季育好秧苗为秋季高产、稳产打下坚实基础。育秧是一项技术含量高的农活，在生产队时期，皆委派责任心强、经验丰富的人负责。

上一年秋季，将长势良好的稻谷选留为第二年用的种子，割回的稻谷与其他稻谷分开脱粒、晾晒、贮藏。选择肥沃、排水方便、阳光充足的地块做秧田，秋天割过稻后将田深耕，稻茬、杂草等埋进土里沤烂。俗话说“清明泡田，谷雨泡稻。”开春将田翻耕灌水浸泡，春分前割红花草或其他绿肥踩进田里沤烂做基肥。撒稻种前为提高土壤肥力，向田里施入沤熟的农家肥，再次进行深耕并耙平、耙细，将田整理成一畦一畦，畦与畦之间留下排水沟和四周排水沟循环相连。

清明后，谷雨前，气温逐渐升高，适合秧苗生长，开始泡稻种。首先要进行选种，最简单的方法是用泥浆水。在大缸里搅和均匀的泥浆水，放入一枚鸡蛋，观察鸡蛋一部分漂浮露出水面，浓度适宜。边将稻种倒入缸里边用棍子搅和，将漂浮在水面瘪的或虫蛀的稻谷捞出，把水面下饱满的稻种捞进稻箩，用清水淋干净；有的用盐水选种，同时增加了杀灭病菌的功效，但相应增加成本。将淋干净的稻种放入缸里浸泡24小时，仓库腾出空地方，地面铺上稻草，稻草上再放置苇席，将稻种捞出沥干堆在苇席上。找来青麦苗或其他青棵塞入堆中，盖上稻草把，让稻种堆内部尽快发热。每天定时均匀洒水，两三天后，稻种长出白色嫩芽。将稻芽装

到稻箩挑到塘边用水淋透，俗称“蘸水”。再将稻芽放回仓库堆起来接着焐，这时离不开人工精心呵护，隔一两个小时将中间的稻芽翻到旁边，洒水保持湿度，防止内部温度高烧坏稻芽，晚上派人睡在仓库里值班。一个星期左右白嫩的稻芽长到一厘米多长，稻芽要薄薄摊开降温为下田做好前期准备。

撒稻芽既要有技术又要有力气，最好是阳光灿烂无风的日子。将稻芽挑到秧田埂上，田里已留下浅水，用脸盆或簸箕装上稻芽，站在田埂四周用手抓起由近及远往田里均匀地抛撒。

撒完稻芽，加强田间管理，每天有专人定时扛锄在周围转悠几趟，及时排水或灌水。晴好天气，早晨将田里水及时排掉，阳光照耀下秧田温度迅速升高，有利秧苗生长。青青的秧苗冒出一寸多长，为促使秧苗茁壮成长，适量追施有机肥料。可以是沤熟的农家肥，尽量不要带有渣滓，均匀地洒到苗田里，称秧秧；如果使用化肥，浓度一定要适宜，过量会烧坏秧苗。追肥以后，秧苗蹭蹭往上冒，一个月左右，秧苗长到七、八寸高，准备栽秧。

二十四节气是老祖宗总结出的农耕经验，皖中地区有“小满栽秧一两家，芒种栽秧普天下”的说法，即小满有少数人家开始栽秧，芒种普遍进入忙碌碌碌的栽秧季。

油条情怀

安徽合肥 王泽佳

即使关于油条是垃圾食品的言论三五不时地出现，但是它在中国人餐桌上举足轻重的作用仍未动摇。早点铺上，伴着热锅里的滚油沸腾，两根“成双入对”的条状面团逐渐蓬松，慢慢爬上一层诱人的金黄。香气透过表层的油光，直往人鼻腔里钻。

每到这时，我眼睛总盯着被师傅捞起后沥过油，放进油锅旁铁丝网的架子上的“油炸鬼”，排队时不停地咽着口水伸头张望，怎么还没到我啊？等拿到状如丝瓜瓢的油条时，我先从尖头咬起，有着韧的嚼劲。咬开后，油条内部的蜂窝状小孔飘散出一缕缕热烟，袅袅娜娜地开启了一场舞蹈快闪。嚼至中段，觉有松脆感，下口时有撕纸的声音。再喝上一杯豆浆，咸甜搭配，我的能量便满了。

当油条与其他的碳水化合物结合在一起，又能创造出美味的平方。待烧饼出炉后，将其对折卷包，把油条盘起来塞进去，撒上白芝麻，抹上一层辣酱。拿在手里，沉甸甸、烫呼呼、有质感；吃在嘴里，香喷喷、脆嘟嘟、有口感；面粉的麦香与油条的酥香掺杂在一起，令人大快朵颐，我吃得腮帮子鼓鼓的。有了油条的加持，粢饭团才有了核心价值。还记得母校门口的那个铺子，阿姨将糯米饭盛在木桶里，毛巾包好，有人买时就舀起拳头大的一团，再拿起一根二次回锅，香脆无比的老油条，嵌入饭中，一包一捏，揉成纺锤状。粒粒分明的米粒香糯甘甜，牙齿穿过这层绵软，交织着红豆粒、豆腐

末、香肠肉糜渗出浓郁的油脂，而后被油条吸取，唇齿缠斗片刻，油条与这些食材相互成就，顺着舌尖下滑，一举填满了胃部的空白。

将油条涮锅、入菜、做汤，皆有惊奇。将其下至火锅内，裹浸在锅内的红油中，起伏翻滚之间，先人一步喝走锅内的汤汁精华。灌满汤汁的油条，体态更为膨胀，筷子稍一戳，汤汁便自油条表层溢出。入口后，汤汁瞬间占据了味蕾高地。软烂的油条继而补上了后味，胖嘟嘟的面块早已将面粉的弹性撑到极致，面粉的醇香滋味被火锅底汤掩盖，倒莫名作用出一种类似鱼肉的嫩滑口味。

把虾蓉塞入油条的中空段，切断后高温油炸，与甜蜜多汁的菠萝、酸酸甜甜的沙拉酱拌在一起，就做成了台湾菜中的人气居高不下、菠萝油条虾。虾与油条是有着迥异秉性的食物。一个高档精致、一个亲民朴素，从市场价格看，也是一贵一贱。它俩貌似冰火两重天却又完美融合，看来油条真是块“万能砖”。

当青衣不弱，唱花旦也不输，油条本就是熨帖胃袋的来之笔。无怪乎国人对它有着深深的执念。