



一碗看似简单的热腾腾的葱花煎蛋阳春面，几乎每天都会出现在我童年的早餐桌上。浓郁的香气可瞬间驱赶残余的睡意，助我奔赴热闹新鲜的一天。

我的妈妈在十多岁时就学得裁缝手艺，后来又做起了生意。妈妈精明能干，却唯独不会做饭，即便是煮一碗普通的清汤面。我家的大厨是奶奶，母亲经常会在我放学后，奶奶还没做好饭之前，去餐馆买上一碗我爱吃的阳春面，生怕我饿着。

我读高二时，为了体验生活，有一天陪着妈妈去进货。坐着大货车颠簸了几个小时，终于到了批发市场。妈妈给我买了早餐，她自己却没吃，就风风火火冲进琳琅满目的商品里挑货。“想吃吗，想吃妈妈给你买。”我们是专程来批发服装的，但一碰到卖吃的摊位，妈妈总是要问我这一句。我本来是来体验妈妈的辛劳，却啥忙都没帮上，一

半碗阳春面

【坊巷里弄】

■凌春

路上就是吃吃吃。直到下午三点返程前，她才给自己买了一碗最便宜的阳春面。

然而，就是这样一位勤劳、节俭、爱我的母亲，却不爱我的奶奶。她跟我的奶奶水火难容，两人只要一见面，说不上几句好听的，就会出现争吵的场面。“好好好，都是你说得对，我一天当牛做马，又有哪个来关心一下。”妈妈一般都是气呼呼撂下这句话，结束一场婆媳间的唇舌之战。这种几乎天天上演的“家庭剧”已成常态，没人给她们论对错，只有幽默风趣的老爸偶尔满脸堆笑地来上一句：“今天哪个赢了啊。”

面对她们的争吵，那时的我渐渐心中有了自己的评判标准，那就是，妈妈应该无条件顺从奶奶，那是儿媳妇应该尽的孝道。当妈妈再次打来电话控诉奶奶时，我不再模棱两可安慰妈妈不要生气，而是直接对妈妈说：“不管咋说，你都应该让着奶奶了，毕竟她80多岁了……”每到这时，我就跟妈妈在电话里不欢而散，“你听我说完嘛”“我不听，反正你就没得必要跟奶奶争论”妈妈得不到我的支持，最后都是甩上这句：“养你有啥子用哦……”

妈妈的善良是远近皆知的，她经常把缝制的衣服送给条件不是很好的人。每到过年，她都会给奶奶和孩子缝制一套新衣服，唯独没有她自己的。为了赚钱，也为了我们

过年有新衣服穿，她得先缝完客人的，再做家人的，一般都要忙到除夕夜的八九点。但妈妈的善良里，唯独差了和奶奶好好说话。

奶奶92岁时离开了我们。离世前卧床几年，换尿片、擦身子……全是妈妈一人照顾。我回老家看望奶奶时，奶奶抓着我的手，满眼感激：“这些年多亏了你妈妈呀，把我照顾得好，她辛苦了哦……”

“未经他人苦，莫劝他人善”，这句话似乎也点醒了我。是的，我没有经历过母亲的人生，不应该盲目评判她。如果她是因为奶奶当年重男轻女嫌弃她生了女儿，那么至少，我应该当个安静的倾听者，听听她的苦。如果，她和奶奶的争吵，只是因为她从未得到过奶奶的肯定，那么至少，在妈妈打来电话倾诉时，我应该替奶奶先肯定她，肯定她的辛劳，肯定她的善良。又或者，妈妈的倾诉是在向女儿撒娇，那么，我每次表现出来的不耐烦该让她多么痛心。

但心胸如大海般的母亲，或许从来没有因为我的过失而痛心过，照例在每年的春节前盼着我回家。一年回一次老家，我在动车上就开始念叨着家乡的特色小吃，尽管这些年妈妈的厨艺见长，但她还是带我去了那家我喜欢的老面馆。她照例只给我买一碗，自己舍不得吃。“我那些年去进货，胃都饿痛了也舍不得吃。”这是偶然间，我听到妈妈跟

朋友聊天时吐露的心声。换作以前，我会埋怨她为啥这么省。但是今天，我想尊重她的想法。一碗香喷喷的飘着记忆中味道的葱花煎蛋阳春面端上了桌，我拿来一个空碗，对妈妈说：“我分一半给你好吗？”

“我不吃，我一点也不饿。”妈妈语气坚定地拒绝。

“我还想去吃抄手、凉粉……难得春节回来吃家乡的味道。”我跟妈妈撒娇：“你就帮我吃半碗嘛。”

“那好嘛……”一听我想留着肚子吃别的，妈妈爽快地答应了。从小老生病的我挑食，胃口也不好。平日里，妈妈总说我脸色蜡黄，是因为吃得太少。看着今天食欲大好的我，她开心极了。

本来说肚子不饿的妈妈，津津有味地吃完了这半碗阳春面。因为我明白，为了让我吃到更多家乡美食，让她吃这半碗阳春面，即使多花钱，她也一点都不心疼。

我们沿着老街搜索、享受各种小吃，我继续把每一种小吃都分一半给妈妈。这半碗，一半是我的心意，一半是妈妈的心意。

母亲就是这般，用她口是心非的爱，一直默默守护着这个家。

幸好，在有生之年，我领悟到了妈妈含蓄而特别的表达爱的方式。幸好，在余生，我也学会了如何爱母亲。

风筝

■谢骥

金风瑟瑟，黄叶萧萧。秋天乘风而来，吹落了枯叶，吹起了风筝。

沐着清爽的秋风，蹀躞于郊野，骋目四望，只见澄澈的天穹下，满是色彩斑斓、形态各异的风筝。风筝在碧空中飘扬着、舞动着，显得那么闲适和悠然。

我没有风筝，唯有向风筝和放风筝的人投以企慕的目光。放风筝的人中，有垂髫的孩童，也有舐犊情深的中年人，还有耄耋老人。他们雀跃着，奔跑着，欢笑着。我觉得，他们不是在放风筝，他们放飞的，分明是一袭年轻的心（虽然他们不全是年轻人），一袭无所挂碍的心（虽然他们的手中依然握着牵系风筝的线）。我相信，此时，在他们内心深处，定然是最为澄澈的，最为飘逸的，最为安谧的。世间的一切丛脞之事、一切纷纶之事、一切纠葛之事，定然都消解了、消释了、消逝了。他们的心情，定然如同风筝一样，在清爽的秋风中飘扬……

体味着放风筝者的心境，我的惆怅的心却被触动起来。我的侘傺的思绪，随着那飘飞的风筝，飞向遥远的故乡，飞向遥远的童年……

我的童年，是在一个偏远、闭塞的小山村里度过的。那里，群山拱抱，峰峦峻峭，逶迤绵延。仰首眺望，望不到山外的世界，只看见被群山紧箍的天空。儿时的我，是一个非常痴呆的人，经常独自望着天空发呆。平日里是见不着任何东西的，偶或看到远处飘飞着一两只风筝，我迟滞的目光便会飞扬起来，我沉滞的心便会腾跃起来。我多想像风筝一样，在碧空上自由、逍遥地飞翔——但我不能。贫困的生存环境，过早地在我稚小的心灵上投下沉重的阴影。我的目光所及，都是一派凋敝、颓败的景象：颓圮、剥蚀、倾危的瓦房；泥泞不堪、坎坎坷坷的乡间小道；浑身黝黑、汗流浃背、被繁重的劳作压得佝偻着腰的农民……这一切，使我至今回想起仍觉得触目惊心。我也经常扛着一把沉沉的锄头，到田地里与父母一道耕作。繁重的劳作使幼小的我常常感到不堪重荷，常常累得腰酸背痛。

寒窗苦读十多年之后，我回到家乡任教。家乡依旧极少看到放风筝的孩子。我忽然怀恋起风筝来。我多想，在这方天空里，孩子们能像城市里的孩子一样，悠闲自在、无忧无虑地放飞自己的风筝，放飞自己的心情，放飞自己的笑声。

两年后，我调离了学校，调入了县城，时时可见放风筝的人了。看到他们，我便会想起家乡那些没有放过风筝的孩子。我把冀望和祝福寄托于风筝，希望有一天，那色彩斑斓、形态各异的风筝，会充满故乡的天空。我企盼着……



寇准的“恩信”

■李伟明

寇准是宋真宗时期的名臣。受《杨家将》等戏剧影响，他在民间的知名度，几乎要赶上包拯（当然，寇准的职务其实比包拯还高，正儿八经当过宰相）。在百姓心目中，寇准也是刚正不阿、敢于碰硬的“好官”典型。

寇准的事迹在《续资治通鉴》中记载颇多。这里只说该书第十五卷所载的一件：寇准任巴东、成安二县县令时，在治理方式上一向注重“恩信”。每次按规定日期聚集百姓服役，从未发过符书公文，只是在县城大门公布服役人员名单，百姓就争相赶来服役，没有出现拖延和违抗的情况。

行政管理是项技术活，绝非单靠强硬用权就可以解决问题。寇准在官位做大了之后，性格上体现出偏执等缺陷。但从记载来看，他在做基层主官时，还是颇有一套的，能够让老百姓自觉服从官府调度，其“恩信”治县应当所言不虚。书中还记载，寇准曾经在庭院亲手种植柏树两棵。后来，当地百姓联想到西周时期与召公有关的甘棠，把它们称作“莱公柏”（寇准晚年封爵“莱公”）。政声人去后，寇准离任多年之后，这两棵柏树还获得这么高的待遇，可见其人在当地还是很受认可的。

常听人感叹“领导难当”。当了领导，少不了面对各种矛盾，更需要处理这些矛盾。管人和管机器比起来，那是难多了。机器是没有性格的，只要掌握操作方式就行了。而人不仅有性格，而且每个人的性格还不一样。众口难调，人多的地方、单位，比起人少的地方、单位更难管理。如果没有“两把刷子”，要把不同性格的人管好，让大家都按规矩各负其责把工作做好，确实不易。于是，有些人花了不少心思钻研“管理之道”，费尽心思琢磨如何让别人“听话”。

其实，大道至简，管理之事，说复杂，也可以没那么复杂。抓住要点，以无招胜有招，效果或许会更好。寇准的“恩信”二字就简要得很。

当领导的，首先要关心下属，体现“恩德”。有责任先想到自己，有好处先想着下属，如果能做到这一点，哪个部下不拥戴你？作为下级，最讨厌的便是有责任就拼命推给别人，有好处就拼命往自己口袋里装的人。

与北宋同时期的辽国，有个重臣耶律休格，在这方面便做得不错。《续资治通鉴》第二十卷载，辽裕悦宋国王耶律休格“每战胜，让功诸将，故士卒乐为用。身更百战，未尝戮一无辜”。耶律休格能征善战，但每次打了仗，都把功劳让给众将领，所以官兵们都愿意听他指挥。而且，他身经百战，没有错杀过一个无辜之人。这样的事迹，即使传到别国，也是同样受到称赞的。

反面事例当然也不少。《续资治通鉴》第二十七卷载，北宋景德四年（1007）十二月，宋真宗交代大臣王钦若，编修君臣事迹的人，都要设置日记本，同时将编修情况记录在各人的名字下面，随着正文上奏，以此比较史官们的绩效。书上接着说，王钦若为人巧诈，史官们编的书，符合宋真宗心意、得到奖赏的，他就把自己的名字写在表章的最前面谢恩；如果上交的文稿出现差错受到皇帝批评，他就告诉书吏说这是史官们写的。同僚们都很厌恶他。

王钦若与寇准同朝为臣，性格相反。而寇准最后栽在王钦若、丁谓等小人手上。这是闲话，不提。

当领导的，还要重视信誉，对下属以诚相待，不忽悠。诚信，对领导人员来说尤其重要。但有的领导偏偏属于“口惠而实不至”型，喜欢给别人画饼。这些人的手段可能一时得逞，但久而久之必然穿帮。

■我思我想

花果东留

■王小庆

■八闽灵秀



珊珊图

闽西武平县西陲，闽赣两省三县六乡接壤处，东留镇被群山温柔环抱。此地旧称“河坑洞”，后因商旅自赣南跋涉而来，夜幕降临，行至和顺乡（即东留）地界，离街市仍有段路，挑夫们疲累已极，相顾而言：“向东再走五里，留一宿再前行。”因此，“东留”之名，便如一枚温润的印章，从此烙印在时光的卷轴上，承载着古道行旅的辛劳与休憩的慰藉。

东留之名既是地理的标记，更是生命与自然的深刻对话。黄天顶主峰海拔1137米，10座千米以上山峰如巨人般守护着这片土地，泥洋村更以706米的海拔，成为武平县最高的村落。群山围合，溪流纵横，东留溪、黄坊溪、桂坑溪、龙溪溪4条河流如血脉般滋养着大地，最终汇聚于武平县最大的东留水库，186万立方米的水域，如一面巨大的明镜，映照着蓝天白云与四季流转。此地属亚热带季风性湿润气候，冬暖夏凉，雨量充沛，尤其夏夜，温差可达8至15摄氏度，清风徐来，如天然的空调，涤荡着尘世的燥热，是闽粤赣边难得的清凉福地。

然而，东留之魂，更在于“花”与“果”所编织的绚烂图景，那是大地与农人共同谱写的丰收史诗。

“花”之冠冕，非富贵籽莫属。这吉祥的红色浆果，竟由东留花农慧眼识珠，从野生中驯化栽培，终成一方支柱产业。这小小的红果，不仅屡获海峡两岸花博会金、银、铜奖，更在2019年北京世界园艺博览会上摘得最高奖特等奖，“武富贵籽”早已是地理标志证明商标，荣膺“福建十大农产品区域公用品牌”。每逢年节，那如玛瑙般饱满的红果，承载着“开门见红、富贵吉祥”的美好祈愿，从东留出发，点亮千家万户的厅堂，将东留的祝福与富足，传遍神州。当此良辰，不禁想起古人对丰饶的咏叹：“春水满四泽，夏云多奇峰。秋月扬明晖，冬岭秀寒松。”东留之四时，亦如斯景，而冬日红果缀枝，更添几分灼灼其华的暖意。

“果”之盛景，则以芙蓉李为首。3万多亩李园，季季有花果，春有李花如雪，夏有李实累累。春日里，“东留李园春雪花海”如约绽放，万亩李花竞相吐蕊，洁白的花海层层叠叠，漫山遍野，如大雪初霁，又似云霞垂落人间。此景何其壮美，被冠以“中国森林旅游美景推广地全国‘最美花海’”之誉。花事方歇，果期又至，青涩的李子在夏日阳光的催促下，渐渐染上诱人的紫红，沉甸甸地压弯了枝头。东留人深谙“花果”之道，以“李

花旅游文化季”“芙蓉李采摘季”等为媒，吸引着各地游客纷至沓来，赏花、摘果、品农家风味，将田园的丰饶与欢愉，酿成流动的盛宴。当游人沉醉于这无边花海，恍然间，仿佛步入了“春江潮水连海平，海上明月共潮生”的意境，只是此处无月，唯见“李花”如潮，连天接地，同样令人屏息。

东留之美，更在于其味蕾深处的悠长回甘。那“捶鱼”技艺，相传由清道光年间潮州知府家厨所创，后经赣南传入东留。以鲜鱼为主料，去骨切条，以木槌反复捶打，力透肌理，再裹以薯淀粉，入油锅炸至金黄。此鱼片口感柔韧滑嫩，奇妙之处在于“食时若鱼肉，但又不闻鱼腥；若面香，但又毫无麦青气”。或清炒，或与鸡肉、排骨煨成浓汤，那“捶鱼鸡汤”“鱼羊会”（鱼羊为“鲜”），汤色乳白，香气氤氲，入口鲜香爽滑，是东留人待客的珍馐，更是对食材本味的极致礼赞。而溪中所产的光鱼，鱼鳞亦可食，做法独特，更是本地一绝，让食客在细雨绵绵的清晨，于古榕树下，品味着山水的馈赠。此情此景，最宜“独立阶前星又月，帘栊偏皎洁”，在清幽宁静中，细品这山野的至味。

灌蛋里的乡愁

■缪淑颖

我的老家在南平市顺昌县仁寿镇，一个以灌蛋小吃闻名的小镇。现在到小镇路口，都会看到“灌蛋之乡”的宣传标语。但对于土生土长的我们来说，以前灌蛋并不是经常能吃到的食物，只有在年夜饭的餐桌上，才会出现这道熟悉又陌生的佳肴。一年只吃一次，每一次的出现都毫不意外。家家户户都是如此。

灌蛋的出现频率如此之低，并不是因为食材有多珍贵，或是制作过程有多费时费力，而是因为做灌蛋，需要一口长时间只为灌蛋而服务的大锅，和一个耐得住寂寞的人。每年除夕，为了让一家子每人都能吃上灌蛋，每次至少要制作二三十个，确保“管够”，足够到不再想把筷子伸到灌蛋前，足够到能回味一年，直到来年过年才会想起这道美味。

简单来说，制作灌蛋需要一口熬上猪大骨和豆腐的大锅，一盆用鲜肉和素菜调配好的馅儿，足够的鸭蛋。锅里的大骨豆腐汤在文火中慢慢炖煮，随时准备迎接灌蛋下锅，肉馅儿则需要比平时的饺子馅儿细碎许多，才能一点点被装进小巧又脆弱的蛋黄当中。至于为什么用鸭蛋而不用鸡蛋，长辈从

来说没说清楚过，只是一味地告知“鸭蛋好做，鸡蛋不好做”。而在我看来，鸭蛋要比鸡蛋大得多，蛋黄自然也更大，便能塞进更多的肉馅儿。另外，鸭蛋似乎更“皮实”一些，经得起折腾，不像鸡蛋塞一点馅儿便要分崩离析。

其他用到的制作工具就是茶杯和三根竹签。茶杯的大小如同茶具中的盖碗，当然盖子是不需要的，小小的杯子可以锁住蛋黄的活动空间，使其老实地待在杯底，静待“天外之物”的来临。最灵魂的工具，要属那三根竹签了，其中两根长短一致的竹签充当筷子，负责夹馅儿，另一根竹签我愿称之为“点睛之签”，许多好奇灌蛋如何制作的人都问我：“到底是怎么把馅儿弄到蛋黄里？在这个过程中蛋黄是怎么做到不破的呢？”其中的奥秘，就在于这根“点睛之签”。

我的灌蛋厨艺来自奶奶。她是这个家的掌勺之人，一身的功夫做一桌满满当当的菜，根本不在话下。几年前，奶奶不幸中风，右侧偏瘫导致右手没法活动。于是，制作灌蛋的重任就落到了我的头上。此前，我曾看奶奶做过好几次灌蛋，一直很好奇为何蛋黄

在奶奶的手中如此“听话”，“吞进”奶奶喂的每一口肉馅。

直到奶奶将秘诀传授给我：塞肉馅之前，要找到蛋黄身上的白点，那是它的“眼睛”，将犹如定海神针般的“点睛之签”从“眼睛”中插入，蛋黄就像被点了穴一般，乖乖顺服，再把馅儿从“眼睛”里塞进去，它便会完好无损的吸入每一口馅儿，再拔出“点睛之签”时，被戳破的白点及周围凹陷的蛋黄随即恢复原样，仿佛什么都没有发生一样。若是从其他地方随意把馅儿塞进去，蛋黄那小小的身体里似乎有一股浮力，会将肉馅儿弹出来，漂浮在蛋黄上，弥漫在蛋白中。

这真是太神奇了！我接过灌蛋厨艺已七八年，但至今没人解释清楚它的原理，只听他们说所谓的白点“眼睛”应该是胚盘，是小鸭开始发育的地方，虽然我未证实过这种说法是否科学，但心中却已暗自默许。

起初我做灌蛋的时候，总是很担心把蛋黄弄破，希望自己做出来的灌蛋始终保持完好无损，于是总是小心地、一点点地塞肉馅儿，塞到肉馅儿已若隐若现地从蛋黄中透出来时，便急忙下锅。但其实，蛋黄的“肚子”里

■百姓茶摊

