

来南京，总归是要去秦淮河看看的。

六朝古都，自是藏着许多故事。秦淮河，就是故事的集中地。一踏入秦淮河游览区，高高的灯牌上，“李香君故居”几个字就映入眼帘。历史，刹那间近了。桃花扇底的一腔热血，为这金粉之地平添了几分铿锵。秦淮八艳的故事，吸引人的不仅是才子佳人的浪漫，更是“花容兼玉质，侠骨共冰心”的人格魅力。

再往前，“乌衣巷”3个字又牵住了人。一旁的粉墙上，“朱雀桥边野草花，乌衣巷口夕阳斜。旧时王谢堂前燕，飞入寻常百姓家”的诗句，又把人带回到了1000多年前。想那时的世家王家、谢家，门前的车马是怎样的煊赫，如今，那煊赫化在岁月的风中，巷子周遭也是一片热腾腾、闹哄哄的烟火气了。

曾经冠盖云集的秦淮河畔，如今也是美食云集之地。铺挨着铺，店对着店，各种店招霓虹闪烁，不断“挑逗”着过往行人的味蕾。秦淮小吃的历史可追溯至六朝时期，自明太祖朱元璋定都应天府（今南京）后，更是蓬勃发展，终与上海城隍庙、苏州玄妙观、长沙火宫殿并称为“中国四大小吃群”。流传至今，秦淮小吃品类极为繁多，一种说法称有80余种，还有一种说法称达300种之多。无论哪个说法，都足以让人心生向往，恨不得大快朵颐。

## 秦淮寻味

文/叶子



▲（芝芝/绘）

可肚子容量有限，如何是好呢？此时，点选一套经典套餐便是一个不错的选择。虽不能将诸般美味一网打尽，却也得以管中窥豹，领略其精髓了。

听说乌衣巷对面的老张兴小吃城推出了一款套餐，囊括了盐水鸭、鸭血粉丝、鸡汁汤包、桂花糕、烧饼、素烧鹅、赤豆元宵7种小吃，我便去歇脚品尝。不多时，一个木盘托着吃食到了眼前，干稀搭配，有咸有甜，白花花，金灿灿，黄澄澄，褐乎乎，紫莹莹，色、香、形都有了，味道如何呢？

首先下箸的，是大名鼎鼎的盐水鸭。南京号称“鸭都”，早在春秋战国时期，即有“筑地养鸭”的记载。南京人爱吃鸭是出了名的，而在名目繁多的鸭馐之中，盐水鸭堪称魁首。它皮白肉嫩、

肥而不腻、鲜美可口，是为“三绝”。正如《白门食谱》所赞：“清而旨，久食不厌。”盐水鸭被斩成整齐的窄条，夹一块送入口中，果然好吃不腻，咸淡适中，充满鸭肉的清香，肉质肥瘦老嫩恰到好处，引人食欲大开。

吃鸭成精的南京人，自然不会放过鸭下水。一碗鸭血粉丝汤，尽显南京人化平凡为神奇的匠心。鸭血切成方正的丁，一片褐红，浮在清亮亮的汤上，敦敦实实的。几缕粉丝卧在汤里，雪白软滑。鸭肝、鸭肠、香菜等点缀其中，煞是诱人。一口汤下肚，那热顺着喉咙一直滚到胃里，一股醇厚而复杂的鲜，便在口腔里漫开来，让人眉眼舒展。鸭血嫩滑，鸭肝绵软，鸭肠爽脆，粉丝吸饱了汤汁，又鲜又韧又弹牙，那滋味，的确是领略秦

淮小吃的必选项。

鸡汁汤包是放在小笼里的，一笼4只，捏着精巧的褶。汤包的妙处在一个“汤”字，南京人吃包子讲究汤汁，各家有各家的心得。薄皮兜着满满一汪金黄的汤汁，轻轻一咬，鸡汁的鲜浓裹着猪肉的丰腴汹涌而来，直贯唇齿胸腹，催生出生一种踏实的、温暖的满足。素烧鹅则是用豆腐皮做的，沿袭了南京素菜荤作的传统。

吃了这些咸香浓郁的美味，便不由得想吃一点清甜的食物。那就尝尝桂花糕吧。四方方的一小块，中间还印着一朵桂花，精致得很江南。糕体软糯细腻，入口是淡淡的清甜。这甜，不浓烈，温婉雅致，吃着吃着，不知怎的，就想起那些蕙质兰心的江南女子。烧饼看似朴素，实则最是考验功夫。要酥，要香，手底下若没几分真功夫，可做不到。最后，用一碗赤豆元宵来收尾，再妥帖不过。这是南京最有代表性的甜品。赤小豆慢火熬煮，化入汤中，再加入玲珑的珍珠小元宵，淋上酒酿，入口甜润，最能解腻。

走出老张兴，熙熙攘攘的游客在眼前流动着。人们总能在一碗一碟、一饮一酌里找到些安慰，让平凡的日子变得有滋有味。

秦淮河畔的那些年、那些人、那些事，似乎都化在这多姿多彩的饮食之中，教人细细品尝，悠悠寻味。

## 春之牧歌（组诗）

文/朱连升

### 雪融

最后一瓣冬雪  
被风揉成薄如蝉翼的哈达  
轻悬在牧人小屋的门楣  
风卷着阳光掠过毡帘  
草根在冻土下悄悄舒展腰肢  
以嫩绿指尖，轻轻叩响冰面  
细数冰凌消融的每一道年轮  
用泛青的足尖，踩响融水

### 勒勒车辙

老额吉的车轮碾过春溪  
解冻的河床波纹荡漾  
水草在水底轻摇裙裾  
木轴吱呀，吟着新岁的歌谣  
车辙渗出的水珠，串成项链  
是苍穹下第一枚春的印章  
两道承纳新生的轨迹  
如银线，牵向白云生处的远方

### 套马杆

青春的巴特儿在乌兰毛都草原上  
脚掌感受泥土的酥软  
如轻柔的云团  
旷野的草香尚淡  
混着融雪的清凉  
却已听到三百里外的马蹄声  
马群踏碎残冰、滚过天际  
他抬手抹去额角汗珠，睫毛沾着晨露  
跃跃欲试的套马杆，在空中划出圆弧

### 奶豆腐

朝阳在铜锅里熬煮晨雾  
鲜奶泛起涟漪，如长大的年轮  
奶香攀附霞光，缠绕成透明的绸带  
漫过敖包的石阶，沁入彩幡的褶皱  
孩子们举着红毛柳，追着炊烟抽打  
抽出一串串甜润的笑涡  
手掌托着乳白方糖，指尖沾着甜  
将春的方圆，在晨光中铺展

### 长调

老牧人倚着敖包，喉间的颤音  
轻扬，惊起云雀，翅尖划开淡蓝的天  
音符坠入溪流，化作一条柳根儿  
游向远方的诗行，而草原的绿  
正顺着长调的韵律，一寸寸  
漫过山川的脊梁，漫过靴底的泥痕  
漫过拴马桩的裂痕，悠扬如蝶  
在眉宇间翩跹

### 春雨

云絮般的羊群  
低头啃着初萌的草芽  
四蹄沾满湿泥  
投入乌兰毛都的怀抱  
雨滴是苍穹的针  
线脚绵密  
穿过草叶的露珠  
将枯草的大氅  
缝作翠色的新斗篷，针脚处缀着花苞  
风过处，斗篷猎猎作响  
抖落满襟蓬勃生机，溅起的春泥  
都带着青草的气息

## 那一刻，我长大了

文/锡林南路小学五年级（4）班 闫子昊

妈妈的柜子里一直有一个珍贵的黑盒子，无论是谁，她都不让碰。我无数次的猜测里面是什么，难道是价值百亿的手串，还是没有额度的黑卡。每次我问妈妈时，她总是笑而不答。

一次我趁妈妈不在家，偷偷打开了那个神秘的盒子。打开的那一刻，我眼眶顿时被泪水所占满，里面居然放着一张有些泛黄的照片。我的思绪顿时被拉回了10岁那年。那是一个周末的清晨，窗外阳光明媚，但我却还在家呼呼大睡。终于，我被饿醒了，迷迷糊糊的来到妈妈的房间，只见妈妈有些病恹恹地躺在床上，看见我后挣扎着想要坐起来，我一把扶住了她。这时我才发现妈妈的面色惨淡如纸，妈妈憔悴地说：“你等等，妈妈这就起来给你做饭吃。”妈

妈的声音沙哑，如同一个破旧的风箱，我拉住她，一副胸有成竹的样子，我说你病了，家中重任就交给帅气的我吧。出了卧室门，这才冷静下来，我好像不会干活儿，不过我想起了妈妈平时对我的照顾。首先需要给病人一杯感冒灵，我跑到厨房给妈妈倒了杯温水；接着倒入感冒药，搅拌均匀让妈妈喝下；最后我找来体温计，让妈妈量了一下体温，紧接着我又找来一条毛巾，打上水，把毛巾放进去，把它拿出来，拧干放到妈妈的额头上，虽然我做的是那么笨拙，比如药没有冲开、不会看体温计、毛巾没有拧干使水滴在妈妈头发上，但妈妈却憔悴地笑了，用略带沙哑的声音说：“谢谢你，妈妈好多了。”

紧接着，我走进厨房，从冰箱中拿出冻好的馄饨。等着它解冻的时候，我起锅烧水，等到水沸了以后，不小心将热水溅到了手上，立刻手红肿了起来。我红了眼眶，但一想到躺在病

床上等着我的妈妈，我就忍住眼泪继续做饭。终于一份有些破皮儿的馄饨出锅了，我夹了一个馄饨放进嘴里，觉得味道不错。但根本无法与妈妈做的相提并论，或许那里面充满了满满的爱吧。随后我把馄饨递给妈妈，妈妈吃了一个，说这是世界上最美味的食物。中午时分我靠在妈妈身边，妈妈欣慰地拍下了一张她与我的合照，照片定格在小男孩与妈妈一起相靠的时刻。我看着妈妈的笑容，那一刻我长大了，一是因为原来我也可以为家庭分担，二是因为妈妈的珍宝一直都是我。我的心中五味杂陈，既有对母亲的爱，也有着对成长的自豪。

成长从来不是一瞬间，而是多次感受到母爱后的一次回报。

（指导老师 郭晓娜）