

每个人的心里都有一条老街，住着所有的心情和故事，承载着童年回忆。我不是喜欢陈旧的东西，而是割舍不下那段充满欢声笑语的童年时光。

故乡的老街，是千年古镇的江口，是到芙蓉洞和国家5A级景区芙蓉江的必经之地。由于芙蓉江从街中心穿过，东面叫上溪街，西面叫下溪街。我家属于下溪街这一片，心中的老街就是下溪街模样。因为我读小学阶段从来没有去过上溪街，直到1969年江口大桥建成通车，才有机会去上溪街。

老街有三幢民国时期的房屋比较特别。一幢是民国时期江口名人杨邦道的“袍哥”议事会所和“伪镇政府”办公用房。议事会所分为前后两间，前厅是“袍哥”议事的地方，后厅是吸食鸦片的地方，听老一辈讲，以前买不起鸦片的“烟鬼”，只要到吸食鸦片那间屋门口闻一闻鸦片味道，就过足了烟瘾。议事会所的正前方，是一个六角形亭子，亭子上雕梁画栋，脊兽飞苍，俨然一座巍峨辉煌的小宫殿，亭子旁边两棵黄葛树，宛如两个站岗的士兵。据《彭水县志》记载，上世纪三十年代，贺龙率领国民革命军在湘鄂赣一带活动，视察彭水时，曾在这亭子里商谈江口剿匪之事，蒋经国奉命与宋希濂部曾在这亭子里谈收兵固守白马山之战事。

老街前排有一幢“三楼一底”的木质结构青砖瓦房，房中间有一个天井，用于采光和排雨水，一楼后面厢房有一个水池，可作预防火灾之用，这是“伪政府”镇长向国辉的住宅。老街后排有一个“石朝门”，一对石狮子端坐两旁，朝门里面有一幢曲尺形的木质结构瓦房，门窗做工讲究，雕刻着各种花鸟图案，这是帮会“袍哥”老大杨邦道的府邸，府邸侧面是一个

一

眼入冬(外一首)

◇廖诗林

行走在林间，树枝秃顶  
飞鸟在哪去了  
心湖的风，有些颤抖

来到湖边，已近夜色  
冷月的清辉洒向湖面  
旁边的枯叶飘过来  
向我诉说着离愁的故事

听了良久  
我拾着枯枝败叶  
回家，放入正燃烧的火盒中

音乐刚刚开始

江边，夜的唇上  
音节在细语，在五线谱上游动  
如穿梭梦中，把沉睡的灵魂叫醒

星夜，如流水，繁星点点  
这慢节奏，解开了生锈的锁  
把有故事的人置于和弦之间

让这乐章自由流淌  
温柔的时光，像鸟展开的翅膀  
此时，音乐刚刚开始

木根铺

◇张忠群

木根历史悠久悠，  
九铺相生唐路愁。  
现在翻新文旅地，  
乘凉渝客乐不休。

书画评论

“一盘炒猪肝，二两黄酒，黄酒要温一温……”人啊人，一世人，要怎么欢喜，怎么过春夏秋冬。

《许三观卖血记》讲述了一个叫许三观的送茧工在困苦年代卖血求生的故事。“卖血”是许三观一生度过难关的“法宝”，每一次的劫难，似乎都是通过卖血渡过的。小人物的悲欢，从这些平凡的字句里，一一盛映在读者面前：出于为证明自己的身体结实的许三观，开始了他的第一次卖血，故事也从这里开始拉开帷幕；出于无奈的三观，为化解儿子一乐打伤方铁匠的儿子这件麻烦事，用第二次卖血的方法替家里度过了这一劫；为了暗恋对象让她吃到肉骨头炖黄豆，他又一次卖血得到初恋的芳心；大跃进的后期，全民大饥荒，许三观再一次去找了李血头卖血；心疼在乡下支教的儿子一乐生病没钱，再一次卖

故乡的老街

◇王寿合

过眼云烟。近些年老街上，一些下象棋的爱好者三个一群，五个一伙，围在一起观看下象棋，一些中年妇女摆上一张小方桌，悠闲地玩着扑克“二打一”或“板子跑”，那种生活的充实与宁静，着实让人感到当今社会的幸福与美好。

中午时分，我想去看小时候最爱的地方——连环画书屋，那时候没有太多的书籍，唯有连环画是小孩子们最爱，缴五毛钱押金就可以借阅，租金是每天一分钱，我爱好读书就是那个时候开始的，稍大一点，找熟人借阅《三国演义》《水浒传》《西游记》等，《红楼梦》看不懂，从来没看过，直到现在我也没有完整地读过一次，正在我在往事的回忆中，已经到了我心仪的连环画书屋，那里已经是一个豆花饭馆了，鹤发童颜、精神矍铄的老板看见我以为要吃豆花饭，十分热情，问我吃什么豆花？老板连忙介绍：我们这里的豆花是人工用石磨碾压成豆浆的，头一天晚上睡觉前，用温水把豆子和一定比例的糯米泡好，第二天早上四点钟左右起床磨制豆浆，待豆浆烧开后立即退出柴火，滤出豆渣后，再把豆浆倒入大锅中，再次烧小火，用胆水慢慢点卤，这样的豆花既嫩又绵扎，吃的时候根据个人爱好配制调料，吃起来得很，再喝上二两江口老白干（白酒），是那些年江口有钱人过的日子。听老板说得那么好，我也想过一回那些年有钱人的生活，于是要了一碗白豆花，去打调料的地方一看，哇！单是调料就有十多种，我勾兑好调料搅拌均匀，用筷子

夹一小坨豆花放在调料碗中，的确有绵扎的感觉，吃在口中，嫩嫩的，滑滑的，和着调料的香味，简直爽歪了，喝了一口酒后，再喝一口窖水，回味甘甜，个中滋味只有亲自吃了才感觉得到。

吃完午饭后，老板见没有其他顾客，主动递了一根烟过来，他话闸子打开了，他说江口在解放前小吃多得很，数不胜数。用糯米淀粉搓成小团，然后放在油锅中炸制，人们称为“油果子”，吃起来外焦里软，好吃得很呢。苏家的包子和游家的油条，是最有名的，苏家包子，馅料与其他家的差不多，主要在馅料中放了一小颗用肉皮熬制的果冻，吃起来口里流油；游家的油条的确有秘方，炸制过程与其他的油条也差不多，用同样的材料，游家的油条就是比别人的油条个头大，吃起来酥脆又不硬，在那物资匮乏的年代，人们舍不得油从嘴角浪费了，大多喜欢把油条切成小段，放在豆浆里，这样就没有浪费了。

老板见我听得专心，记得认真，他又讲了江口以前“八大碗”，他说“八大碗”酒席，堪比满汉全席，是当地有钱人家才办得起的酒宴，“八大碗”中有一道起席菜，我们当地人称作“包圆”。这一道菜据我所知，只有江口才是正宗的发源地。

“包圆”要经过几十道工序才能上席，首先要选择精瘦肉，再用小刀剔除肉中的肥肉经，用冷水浸泡冲洗晾干，切成薄片后，再用葱姜水和胡椒粉把肉搅匀，目的是去腥，浸泡30分钟左右，然后再次冲洗

晾干后，用刀剁成肉茸，接下来这一步最为关键，多少肉用多少姜、多少玉米淀粉、多少个鸡蛋、多少盐，这就是技术活，没有十年八年的经验是不行的，甚至先放什么，后放什么都有讲究，然后用手搅拌均匀，发酵半个小时后，用手搓成条状，裹上鸡蛋黄放在垫上芭蕉叶的蒸屉上猛火蒸熟，待其冷却后斜刀切成小片，看上去圆圆的，十分精致，之所以叫“包圆”，就是取其团团圆圆之意，象征团圆和美，之所以叫“起席菜”，就是生日、结婚喜庆宴席的第一道菜。这个时候的“包圆”才是半成品，还需要几道流程，把芋头去皮洗净切成小团，把木耳发泡洗净切成小块，把黄花洗净晾干，把粉条发泡后切成小节，把酥肉切成小坨，然后把切好的包圆片均匀重叠放在大土碗的四周，以前是方桌，一般放十六片，现在是圆桌放二十片，保证每个人吃到两片，再依次放入酥肉、粉条、黄花、木耳、芋头，再用作料调成的“汁子汤”放入碗中，再次烧大火煮熟，将猪油放在锅中炒香后加入大骨汤或鸡汤、少许食盐、姜蒜末，待其烧开后制成高汤，用一个更大的汤盆反扣在蒸“包圆”的碗上，再次反扣，上面便是圆圆的包圆片，再把高汤舀入盆中淹没至大部分包圆片为止，最后放入少许鸡精、味精，最后放上葱花，才能端上桌。这一道菜的本来味道，成了永恒的回忆，因为现在猪肉的品质差了，再也吃不到那些年的那个味道了，我从老板感叹的语气中读懂了丝丝遗憾。

华灯初上，我拜别老板，一人独自走在老街，充满了无尽的遐想。几十年来，我走过很多名山大川，游玩过许多现代大都市，却始终留恋家乡那条老街，难忘那一抹乡愁。

轻轻地呼唤你

◇黄建明

你我之间的距离  
好像隔一场雾，风吹过  
来不及细想，就过眼云烟

每一次，总想去老地方等你  
而你又总是比我早一点抵达  
有时候我还在路上奔跑，身体  
跟在爱的后面。你已经在那里  
喊了一遍又一遍。我急匆匆  
赶过去你好像云朵又飘走了

你我是那么近，又是那么远  
可以听见彼此的心跳，却没有  
看不见彼此的微笑

在无人的黑夜里，我轻轻的  
呼唤你的名字，回答我的是  
那无边无际的孤独，还有一些  
零散的失落

我喊你的时候，你在天边  
你喊我的时候，我在咫尺  
你我一起喊的时候  
我在云这头  
你在云那头

五律  
贺谔翁书院揭牌开立(通韵)

◇周登红

小雪觅寻踪，青春唤译公。  
少年维特震，童话入林红。  
桑梓达天下，经纶跃翠丛。  
地标书院立，文旅更繁荣。

破阵子烽火家书两首

◇唐乃伟

其一：  
破阵子烽火家书  
塞外硝烟密布，营中鼓角频催。浴血冲锋歼敌虏，守土安邦扬国威。男儿志不移。

其二：  
破阵子烽火书怀  
烽火连年乱舞，家书万里难书。卫国何辞身作土，报捷惟求边患除。此心终不渝。

梦里高堂叮嘱，醒来幼子欢娱。每忆团圆欢畅处，总恨干戈断锦途。思乡泪满裾。