

冬的断章(组诗)

◇廖诗林

◎初冬时节

秋影,向夕阳走去
把多情留在寂静的夜晚
让飘落的诗意,滴进初冬的日子里

我看到,芦苇迎接北风
一棵树露出消瘦的骨头,雀鸟在
田野里搜寻,把颗粒藏在雀巢

或许溪流少了笑容,那刻破长空的白鹤
带着疲惫,把鸣叫声
当作人间洁白无瑕的音乐

◎冬的断章

雪,轻轻落下
覆盖了喧嚣的尘世
一片洁白,如梦初醒
冬,以沉默编织着寂静

寒风,在枯枝间穿梭
低语着季节的轮回
叶已落尽,裸露的枝头
挂着霜白的回忆

脚步,在雪地中回响
每一步都踏出了印记
深深浅浅,交织成画
是时间的笔触,在冬日里游离

冰凌,在窗棂上凝结
折射出世界的寒冷与美丽
每一滴露珠,都像是泪滴
凝固了秋的哀愁,指望着春的期许

炊烟,在寒风中袅袅升起
温暖了冬日的角落与心底
家的呼唤,穿越风花
在归途中向最亮的地方指引

冬夜的星河
寂静中藏着无尽的奥秘
每一颗星辰,也是一盏灯
照亮前行的路,也温暖孤独的心

在这冬的断章中
我听见时间的脚步匆匆
却又看见岁月的静好
洁白的大地上,看见梅花盛开

◎落下的叶子

寒冬的风,在这片林子纠缠
让老朽的虬枝
滋养的树叶,如锈赤色般
掉下来,像人的灵魂

林地里,路边,到处都是
傍晚,我经过时
把车停下,拾几片捧在手心
感觉一片一片分开,也将我分裂

那些沉睡的,遮蔽的一叶一叶
犹如多情的我回到梦里故乡

◎小寒即事

雾一丝一丝
穿行,是久久不愿离开
还是被江边的高楼遮挡

这条江的水,这个时候
有一些消瘦,不断地露出滩底
水如冬天般的凉
当一对鸳鸯悄悄在江边路过

江边的公园,腊梅正放出幽香
寒意渐浓,却藏着别样的温柔

行走在这个季节,我多想
你远途归来,我多想
你像风化的竹子,倾向于我

◎冬日有寄

我在窗前聆听
苍老的柳枝轻声呼唤
一个人的名字

这个季节,是万物的归隐
你瞧,眼前的这条天河
也只好悄悄地流走

流走昨日的残梦,流走往昔的记忆
把山中盛开的六瓣花朵,带来
覆盖大地,让你清新清醒

我,翻阅着旧日信笺
每一行字,都是温暖的回忆
你的笑容,如同在炉火中跳跃

太阳雪

◇上 好

雪花飘飞的日子,仙女山隐匿了
匆忙的影子
也藏起了尘世的烦扰

洁白的世界,到处都是喜闹的场面
枝丫上凝固的风景,是时光
写下的最浪漫的诗行

太阳从云端走出来
与雪花握手相拥,闪烁奇异的幻境
像精灵在半空里翩跹轻舞

干净而愉悦的旷野
让心情顿时也纯净而柔软起来

——不远处,一位老人牵着一个
小孩
在雪与光之间彳亍地行走着……

走在武仙路银杏大道

◇大木子

迎面的飘落
仿佛纷飞的梦
那舍尽芳华、褪下的最后黄叶
要盖住它的种子?儿女?
那蛰伏的霜寒啊
多像我乌江上的行走
不断充盈遥望的枝头
臆想我回归的时候
也如落叶一般
盖住季节的波澜
那些信誓旦旦的诺言
似乎还在奔突
然而,我的霜雪并未转换成金
鬓上的山寨王固守着苍白
那掉落的光阴
只盖住几行羞涩的脚印

五律 南国冬韵

◇周登红

霜冷逸长河,
风高入浩歌。
江流波碧涌,
山势翠嵯峨。
枫叶堪寻见,
斜阳几度穿。
天低疏雨至,
野旷暮云多。

贺新郎 笑踏千峰

◇唐乃伟

岁月匆忙别。又经年、奔波劳顿,
何曾停歇。风雨兼程容颜改,幸得初
心如铁。梦犹在、豪情难绝。纵有阴
霾遮望眼,待云开、依旧晴空阔。天
地广,任君越。
征途万里多霜雪。踏千峰、雄关
险隘,壮怀激烈。前路虽遥休言弃,莫
负韶华热血。志高远、锋芒难折。笑
对沧桑迎骇浪,看山川、锦绣皆成阙。
歌韵起,共欢悦。

沧沟大田荷塘

◇黄建明

沧沟大田荷塘
黄建明
在俗世眼光里
她是一片走在路上
过不了多久会丰满的莲藕
在理学的笔下
他是谦谦君子——
出淤泥而不染,濯清涟而不妖

在我看来
她是河姆都文化遗址中发现
一尊活了七千多年的菩萨
再次坐进它的花丛
骄阳似火下,有清新淡雅
还想在它的清冽里
品一杯莲花茶的浮世清欢

盛夏的阳光连同鸟语
从枝叶间冒出来
冲破了其中最尖锐的部分
就像一个人,使劲
摁住了他最烈性的禀赋

甜蜜的乡愁

◇杨友仁

初冬时节回故乡,历经几场秋霜过后
的田野一片广袤,苍茫的天空布满灰色的
云层。从车窗向外望,道路两旁秋色已退,
一些枯枝荒草在带有寒意冷风的吹拂下
瑟瑟发抖。远处仍是层林尽染,丛丛枫
树吐红。在一块块田地里和山坡上,不少
乡亲正在红苕地里忙碌地劳作,有的忙着
割去泛黄的苕藤,有的正挥锄挖红苕,有
的清理刚出土裹着泥的苕串,看到那
带着清香的一个个肥大的红苕,不禁牵出
我儿时一缕缕甜蜜的记忆。

家乡位于巍巍东山脊的大山脚下,这
里平展的田块很少,多是横七竖八的石窖
和陡削的沙坡地。因为坡地土质松软,乡
亲们都用它来种植红苕。

山区农村,一身是宝的红苕被乡亲们
视为高产作物,鲜嫩的苕尖可煎炒或做
成凉菜食用,苕藤是猪牛羊的好饲料,其
根块含有多种营养微量元素更是人们喜爱
的食物。每年五六月间,人们在翻耕过的
土里筑埂提箱插下藤蔓秧苗,洒一些牛屎
草木灰,拨上一点粪水。过了一个月,再
去松土翻两次藤蔓,就等着收获了。

随着初冬时节到来,满山遍野的苕藤
叶子黄成一片,那梗箱泥土中由根须长成
的红苕果,会撑破土皮向外露出笑脸,招
呼着人们把自己挖出来收回家中。于是,
每家每户的街檐下、堂屋角落里的红苕便
堆成了山。主人除了择出一部分送到屋
后竹林角角、土坎子下挖的红苕坑进行
储藏外,仍有多数摆在地上。

在上世纪以前农村缺少主粮的年代,
人们要用它来抵充几个月乃至半年的口
粮。我们家里上顿是红苕,下顿是红苕,
很少吃上一顿完全的包谷饭。虽然红苕
甜、红苕香,但天长日久,我和妹妹就吃腻
了,肠胃根本受不了。

母亲看到我和妹妹因厌食难过

子,心里也不好受。于是被村里人夸奖为
勤劳能干的她,开始变着花样制作起风味
各异的红苕食品来调节调节一家人的心
味。她将洗净的红苕切成薄薄的块块与
辣椒进行爆炒,或切成细丝加上佐料与萝
卜条作凉拌,或宰成细细的颗粒混在包谷
面里煮成醉菜饭,或将煮熟的红苕捏成稠
稠的浆子再加进野桐篙、野山莲揉和后一
起,煎成一个个黄焦亮晶晶的野菜粑粑。

母亲制作的红苕粉,分为细小的“粉
丝”、相对粗大的“粉条”以及呈方形、菱形
的“粉块”。有了这些好东西,她又大显身
手了,先用粉丝制作“麻辣粉丝”,把粉丝
煮熟后,配上辣椒、姜米、大蒜汁、葱粒、香
油、味精、酱油和食醋而成。又烧制和煲
成各类的美味汤品,诸如烧制“鲜排骨
粉丝汤”,煲制“腊猪蹄粉丝汤”“大骨粉丝
汤”“童骨老鸭粉丝汤”“鳖凤粉丝汤”等。
另外还将粉丝煮熟后,配以蒜叶、青椒、姜
米、清油煎炒,制成一道香气扑鼻的炒
菜。或将细窄、粗大的粉条作为各种火锅
的配菜,与羊肉、牛肉、鲜鱼、稻田鸭一道
烩煮,那些清汤的、红汤的各有自己的特
色和风味,成为家人争相喜爱的美食。

聪明能干的母亲除了会做红苕粉,还
会用红苕作原料熬制出又香又甜的“红苕
汤”。

“麻汤”的制过程也十分繁杂,但母亲
从不嫌它“麻烦”辛苦。她先是选些颗粒
饱满的稻谷,在水中浸泡数天,让其发胀
生出叫“谷芽子”芽丝,把谷芽子取出来晒
干或晾干后,用刀细细的宰烂,倒进石磨
里磨成谷芽粉。然后把红苕淘洗干净,倒
进铁锅里加水煮熟、捣烂成浆,进行过
滤。再把磨细的谷芽子粉放进红苕浆里
反复搅和均匀,让其发生催生糖分的化学
作用,使浆子变清,与水物进行分离。第
二步是倒进铁锅里加热熬制。这个过程,
人不能有一刻时间离开现场,熬制时必须
掌握好火候,火猛了容易让浆汁烧糊,火
小了又熬不成丝状稠态。所以母亲连夜
连晚一直会守候在灶屋的铁锅边,不时用

竹片在浆汁中搅匀翻转,等到锅里的浆汁
随水蒸气散发一点一点变成稠糊状直至
能牵成丝,才证明麻汤熬制而成。随着
“麻汤”的成形,锅下加温才渐渐停止。
半个小时之后,母亲就用铁瓢把糖浆倒进一
个洒满黄豆面的平底竹盖内晾干,最后便
成为可食用的麻汤了。有时她为了让其
质量更佳,还把刚起锅的热麻汤冷却后,
扭成一根根绳状缠在石磨的“磨手”上,反
复用力拉扯使其更有“缠力”,吃起来绵
硬一些。

“红苕麻汤”做完成后,母亲又独出心裁
用它来制糕点。亏她是家乡风光能干的
人物,想的办法总是一套一套的。她先
到屋前的河沙坝里撮些河沙回来,用清
水一点一点淘干净,加入菜油进行灸炒治
“油砂”。再选出一撮瓢匀称的包谷籽,黄
豆混在“油砂”中,用微火炒成花开花朵的
包谷泡,香黄豆。先把红苕麻汤倒进锅里
温热,再倒进包谷泡和香黄豆反复和匀,
等稍为冷却后加些酥麻和花生米,抓起来
捏成一团一块的,便成了大人小孩人人喜
爱的“麻饼”。人们吃着它,“嘴嘎嘣嘎”又
香又甜又脆。为了保持干燥,母亲在麻饼
制好后,又把它装进一个大陶瓷缸里,口
部用纱布棉花加盖子密封起来,过年过节
时作招待客人品茶喝酒的佐食,也作送给
左邻右舍的礼物,让我们为母亲感到分外
的骄傲和自豪。

这次回乡睹物思人,仿佛看到自己孩
童时在红苕地里跑着跳着撒欢的身影,
依偎在母亲怀中吃着她用红苕制成美食
的温馨画面。此时,一缕缕纯美飘香的
甜蜜乡愁由然而生不时在心间奔涌沸
腾,我站在家乡的田园上,深情地感谢东
山脚下这片多情的土地,感谢慈祥善良
勤劳一生的母亲,永生永世的愁肠从不
忘怀。



南国雪原
杨丹摄