

# 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,那划破长空的白鹤  
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  
你像风吹的竹子,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,眼前的这条大河  
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起舞

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  
盖住季节的波涌  
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  
鬃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，  
斜阳几度摩。  
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  
摀住了他最烈性的禀赋



南国雪原

杨丹摄

乌江潮

## 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满地苕串,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。

家乡位于巍巍东山麓的大山脚下,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槽插上藤蔓秧苗,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,那埂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,肠胃根本接受不了。

母亲看到我和妹妹因厌食难过的样

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口味。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酢菜饭,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,煎成一个个黄焦焦亮晶晶的野菜粑粑。经过母亲的一番匠心巧手,我们不但改变了对红苕的厌食,而且把它当作最好的美味抢着品尝,村里的三姑四婶五婆婆们知道后,都来家里向母亲请教,让她脸上红霞翻飞得意的风光足了。

在我的甜蜜记忆中,红苕除了作主食登上餐桌之外。在改革开放后农村生活条件逐渐有所改变时,它又被母亲加工成其他的美食佳肴。

从老祖宗开始,人们就会利用红苕淀粉多、又有丰富的营养价值来加工制作成红苕粉。不过加工红苕粉是一项过程复杂的活儿。母亲先要从挖回来的红苕中选择个大光滑的个头,趁着新鲜时用清水几次淘洗至表皮干干净净。然后削掉外皮,把每个红苕表面的黑斑、虫疤痕、泥缝缝用尖刀刮去,保证苕体通身洁白无暇。再用锋利的铡刀将红苕剝烂扎细成小小的颗粒,用石磨一点一点磨制成粉浆。粉浆磨制好后加上清水用粗纱布滤帕进行过滤,以隔出粉渣。结束后过滤后将粉浆倒入木桶或瓦缸中进行沉淀,以形成淀粉。粉浆在木桶或瓦缸中沉淀时间为二十四小时之后,母亲又倒掉淀粉上面的清水,小心铲去沉淀在淀粉上面的油粉,才从木桶里或瓦缸中取出洁白如雪般的淀粉来。最后她用家里反边大铁锅烧沸一锅开水,把粉浆舀到一张张专制的铁盘或布朗子里,双手摇晃使其粉浆在铁盘里匀摊,再放到沸水里去烫煮。粉块烫熟之后,要拿到室外通风的地方,捆绑些竹竿进行晾干,然后将晾半成干的粉块切成细丝和条块,用麻丝、棕条捆绑后,进行晾晒或烘烤成干品。

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,诸如烧制成“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”“蟹凤粉丝汤”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、稻田鸭一道煨煮,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成又香又甜的“红苕麻汤”。“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