



# 桃香弥漫

□钟灵

大地芬芳。特殊的香氛。桃子的果香。蓝天。云朵。无碍的清风。虫鸣和弦一般。

被绿色环抱的居所：拔地而起的两楼一底洋房。曲曲折折中式长廊。两方碧绿的水塘。

明媚的笑脸。与去年一样的笑脸，只是明显又被太阳刻上新的痕迹，岁月的印章。

童年破旧的老院子，几十年无人光顾。背井离乡，各自分离，亲人们分别有着自己的张望。

无论走得有多远，心中都有对老屋子的眷恋。

直到暮色四合，西风渐老。星空低垂，喁喁私语：

谁在风中呼唤，归来吧。

你在远方低语，归去吧。

所有的辛劳终有报偿：几年前的玩笑话，转眼变成了现实——老屋焕新颜，父母归故乡。

少年的诗篇，写在与父亲一同负重远行的脚后跟。浪漫的情怀，铺展在云朵远逸的山乡。

青年的旗帜，曾经飘扬在南国的钢筋丛林。

曾忆否，登高鸿凤山，燃一柱心香。祈福，有一个美好的姻缘？为理想远走他乡。

流水线之外，终有一段奇缘。那还是文学的浪漫，际会陌生的南国期刊。文字与文字的交流，碰撞出情感的火花。

浪漫便不再只停留在想象和出神。两本相同的期刊，

握在不同的手上：一只娇小柔弱，一只宽厚有力。这样的接头，诞生于唐诗宋词，还让浪漫结出果实。让那两本相同的期刊做见证，做纪念，做多年后的叙述。

两颗年轻的心走近了。走向真正的生活。

母亲的面孔。皱纹堆积，如絮絮的回忆。

十年属于上海。老伴儿在上海打工，她独自守住山乡里的眷恋，锄禾种豆，饲猪养鸡。艰辛的劳动无力再维持，只有远行，也好追随团圆。对于大城市里家政生涯的记忆，是一个盘子里只有五根青菜，只剩下一根，给做饭的人；端着饭碗里，也只是一团……不多说主人家的吝啬了，辛劳，却无法果腹啊——那就让100元的中介费浪费，也坚决离开。

十年属于分离。老伴儿随大儿子在城里的公司做保安，她则在利川开着小商店。

一家人无法团聚。老房子独自在故乡伫立。

有多少亲情被泪眼模糊，被时光黯淡。

在一起。再忆起。皱纹里全是舒心的笑意。

在故乡的土地上做自己的主人，不用看别人的脸色。夫唱妇随，天经地义。儿孝家睦，天经地义。回归桃源，安度晚年，天经地义。

老房子坐落于心中，岁月不居。一片桃园，一片乡村振兴的桃花源。

老房子注定和桃园有缘。

那何不联手，创造更美好的未来？

以文学的心，乡村的恋为初心，建一片“桃花源”，可好？手与手——一只常年与泥土打交道、侍弄桃林的手；一只经管流水线并常常在键盘上敲出美丽诗行的手——紧紧相握，一起畅想未来！

就让爸爸妈妈暮年的根，重新驻扎在故乡的泥土。让他们永不落幕的爱情，继续挺立；让不惧风雨的靓丽新居，成为远方客人畅怀向往的田园。

桃花源里，有乡村柴炊侍弄出的美食环绕，也有回归乡土的“家”的味道。

还要用那颗不变的文学心，来为土地代言，为桃林畅想：比如丰收时的黄桃采摘节！比如春日薰风里的桃花节！那崭新的长廊上，尽可以陈列诗章……在桃园的拥抱里，桃花源将成为新的网红旅游点。

新房子挺拔了心中的夙愿。乡村振兴让桃园硕果累累。

两颗文学心并行。

家园，事业，故乡，心中的桃花源。

(作者系中国作协会员)

# 薯香暖忆

□谭鑫

倘若眼下的秋冬季节，你正走在我老家的田野上，定能看到四周的田地里，那些稀稀落落冒起又四散的白烟，空气中充满一股焦糊又好闻的干草味道。那是村民在给土地准备过冬的养料。

田间地头，时常还能碰到一群孩子在田野间围着火堆偷笑，他们望向火堆的眼神，都夹杂着难以明状的期待……那一定是在烤红薯啦！

秋冬，是最适合吃红薯的季节，这对于童年的我和那群孩子而言，有一种不需要小贩的叫卖声就能唤醒的默契。

听家里的老人们讲，营养不良的岁月中，红薯在我家有着和主食齐名的地位。

老家流行一种“焯饭”，一般是以瓜豆类时蔬垫底，再用半生的米饭紧密均匀地将其覆盖，最后盖于锅中用小火慢焯，达到饭菜同熟的效果。

奶奶就是做红薯焯饭的高手。她会在炙热的大铁锅里先抹上一两滴猪油，然后将成块的红薯从容地倒入，每次要等到铲子翻滚的音符休止，才把米下锅。这样做出来的红薯即使是熟透后也依旧油样有型，“外刚内柔”不丢失口感和颜值。加上猪油的润色，红薯最终宛如莹玉，和松软的米饭相映成趣，像一道精致的料理，在那个日子过得紧巴凑合的年代，最大限度地维持着不将就的本意。

而在外婆家里，红薯更是在形态和外貌上“粉”饰一新，变成逢年过节桌上的必备菜肴之一——红薯粉。

红薯淀粉的吃法有很多，花样名目繁多。可以用来做滑肉，也可以烙成面皮，同香肠腊肉大葱蒜苗一起炒，也可以用来炸酥肉；在作为网红城市的山城，红薯粉最脍炙人口的身份，是鲜香开胃的酸辣粉……

而在外婆家，红薯粉常常晾干后以干粉条的形态出现，在

象征着团聚的某些日子里，折服于外婆烧火递柴的汤炉中，“咕噜咕噜”地和鸡鸭排骨一起慢火细焯；也蜷曲在舅妈用开水泡发后的搪瓷碗底，最后烫熟铺垫成舅舅的拿手好菜水煮鱼。

红薯历劫成粉，粉成五花八门，这其中曲折又复杂的工序旅程，宛如一段进化蝶变的成长人生。

但我最青睐的红薯的吃法，是烤的方式。且我所向往的烤红薯的方法，和红薯的其他做法不同，与主流的烤制方法也有别，势必需要一场群体动员的劳作，才尽显滋味悠长。

挑一个无雨的天气，约上伙伴三俩，田埂上刨开小洞，揣薯生火、抱柴捡枝、各司其职。烤红薯要以地里挖出多天表皮泥巴风干的尤佳，用干树枝或玉米棒做底炭，红薯铺于其中，再将干草、粗柴盖做“棉被”，确保这个由草本枯藤烘托而成的“暖炕”，足以让红薯表里均能“睡熟”。做完这些，工序已竟大半，剩下的不过偶尔添柴，和放心交给时间而已。

不消几次家常，不过几圈游戏，免不了几次急性子们的反复问询，抵不过几次老猎人般的耐心克制。红薯一旦熟透，它自己会想办法告诉你——那忍不住自然迸发的香味，便是鲜明的指引。围坐一圈的孩子们顺着这个味觉信号，掏灶吹灰、双手腾挪、辗转哈气……烫手的红薯稍一放凉，揭去那一层灰褐色外衣，里面包裹着童年里最暖胃的“黄白之物”。

一口下去，魂牵梦萦……至此，红薯已完成生于野外，食于野外，归于野外的一生。

每至岁深，城市的巷弄间，也时有小贩推着烤红薯沿街叫卖。若是碰到一群长大的人，也忍不住目光往烤炉打量，不用惊奇，他们的记忆里，一定有或白或黄的红薯，熟透在故乡的田野上。

那是一种激扬文字，也难抑制的“痒”；那是一种不用靠近，就能吸引的香。

(作者系重庆市作协会员)

# 站在秋的路口

□王永威

站在秋的路口，看落叶飘飞似蝶舞不休。金风轻拂，那是秋的温柔，抚过山川，绘就斑斓锦绣。

路边的雏菊绽露娇羞，淡黄的花蕊把秋意轻嗅。橘子在果园里低首，橙黄诉说着丰收。

天空湛蓝如宝石清透，几缕白云像棉絮浮游。秋阳不燥，暖暖照心头，恰似岁月给予的温柔。

我听见秋虫在草丛啾啾，像是吟唱着时光的离愁。回忆如潮涌上心头，那些消逝的梦啊，随风飘走。

站在秋的路口，满是宁静与清幽。任思绪随着落叶漂流，把往昔的烦恼都抛在身后。

这秋意的美，似酒入喉，醉了眼眸，也醉了心头。我愿在这秋的怀抱里停留，聆听生命成熟的节奏。

(作者系重庆市开州区诗联学会会长)

# 家乡的荷叶稀饭

□陈歆华

近日看《舌尖上的中国》，说起荷叶粥的清香四溢，让人垂涎欲滴。

老家在重庆城区边上，每年盛夏时节，家乡小镇的人家都是要煮几回荷叶稀饭的，但制作方法跟《舌尖上的中国》说的不大一样。

家乡小镇的菜市上有卖荷叶的，一张张卷成筒状，用谷草捆好，一般买一两张就行了。我家吃荷叶稀饭，都是母亲去市场买回荷叶。

小镇朝西的场口叫大码头，坡下是一长溜宽阔的石梯坎，两三百米长，直通放生河(竹溪河)的石板桥桥头。放生河清浅见底，水底是平整的石质河床。我的童年时代，盛夏的傍晚，差不多每天都会和小伙伴在那里度过，从“狗刨”学起，直到游会蛙泳、仰泳、自由泳甚至蝶泳。

沿着河边的那条石板路，周围都是水田，其中几块满是密密匝匝、高低错落的荷叶。小伙伴们看到田里的荷叶和亭亭的莲花，很是兴奋，有时免不了去掐一张荷叶来玩耍，或当大扇子，或当遮阳帽。有时也心血来潮，会选一张干净圆润的荷叶掐下，小心翼翼带回家，交给父母煮荷叶稀饭。

这时，母亲就会告诫说，一张荷叶一节藕，不要随便去掐人家的荷叶。

家乡煮荷叶稀饭方法简单，先把煮好的稀饭舀进粗陶缸钵，再把洗净的新鲜荷叶盖上去，捂上一阵就行了。稀饭的热气冲上荷叶，吸收荷叶的气息和色泽，然后又滴落下来，融进稀饭里，让一大钵稀饭充满了荷叶的清香。舀一碗淡绿色的荷叶稀饭，一调羹一调羹慢慢品尝，荷叶清淡而疏朗的香气丝丝缕缕，脑海里就会浮现荷叶的翠绿和随风摇动的样子，酷暑的热气也渐渐化为清凉，烦躁的心绪慢慢变得宁静。

很多年没吃家乡的荷叶稀饭了，盼望着什么时候也能去掐一张新鲜荷叶，重温母亲当年煮荷叶稀饭的情景，体验那一缕淡淡的带着露水、带着翠绿的香气。

(作者系重庆市南岸区作协副主席)

# 我在左冲右突中寻找生活的快乐

(外一首) □傅发明

一个平仄，那样纠结；一个韵脚，想得头都撕裂。暗暗的黑夜，我找不到光明的出口恐慌中，我开始左冲，接着又右突，诗词拉住了我的手心平气和对我说，有了平仄才有高低起伏，生活就有了韵一般的旋律。摸摸胸口还好，心还活着跳着，我又在左冲右突中，寻找生活的快乐

## 空话

好一番慷慨陈词神采飞扬！似山中云雾虚无飘渺；像海市蜃楼若隐若现。然而，没有心的共鸣，没有力的凝聚。没有共鸣，山就不能体现出幽深博大；没有凝聚，海就不能体现出宽广神奇！空话，终究是空话。

(作者系中国金融作协会员)



能懂的诗

