

诗意荆州



荆楚春色话田园

袁庆春 陈红

辛丑三月,楚天锦绣
白墙红瓦,绿地黄花映古州
遥想秦汉三国,铁马金戈
烽火骤灭,几尽残留

千载悠悠,江水东流
疫情渐远,海外赤子归来愁
梦回荆楚故里,欲说还休
图片传讯,共话春游

动车飞驰,田园回首
紫陌芳华,油彩盎然画九州
水田翻耕正忙,乡间闲走
青蛙捧水,缓带轻裘

脱贫攻坚,未雨绸缪
西窗燕剪,春风和煦荡杨柳
且待麦浪翻滚,笑语盈眸
农家致富,利在千秋

春天,万物生长

羊白

似乎一夜之间
新睡的小麦便翻了个身
油菜花姑娘也挺直腰杆
桃花杏花杏花豌豆花
都争相绽放
像一群叽叽喳喳的孩子
正走在上学的路上
兴致勃勃地议论什么

就连我的老父亲
也坐不住了
他扔掉拐杖开始拧绳
用筛子过滤育秧的粪土
他扶着院门口的椿树
眯着昏花的老眼
一个劲地张望
似乎村口,有一顶花轿
被熙熙攘攘的阳光颠着
正把春姑娘迎娶

众生相

汪剑平

呼一口气,洋码头上的雕像都会活过来
继续他们忙碌的生计
一条荆江九曲回肠,流到了民国
对望青砖白墙,亭台楼阁
把沙头巷隔三千家
烟雨蒙蒙开满花的风景吟成了诗歌
江上云挂帆帆,岸边桅杆林立
扰民的麻雀,用一口地道的方言
说三道四,叽叽喳喳
多少年了,洋码头的人家未曾改变
照样摆地摊,开茶馆,卖茶叶,做洋行,建工厂
照样依水而作,伴水而息
叫一声跑堂的伙计
来一碗油厚码肥的早堂面,再添一盘咸菜萝卜丝
吃饱喝足好干活
我设想那一天已是黄昏,请来一桌卖苦力的人
吃火锅,饮烧酒,一醉方休
你看,他们都变成雕像了
还不愿放下操劳的一生

人生需要一座瓷城

张月娥

进攻与退守之间
需要一点盘桓
单身与结婚之间
需要一点思付
生存与死亡之间
需要一点过渡
瓷城 很好地解决了这些问题
这里 既非此也非彼
既不是进城
也没有出城
曲池之内
中庸之道睿智尽显

城门外
二十一世纪的高楼大厦鳞次栉比
城门内
明朝宰相张居正故居扮演着古色古香
瓷城里
电影“活着”上的人
把活着的人看哭了
活着的人
把“活着”上的人看死了
银幕前观赏的 照相的 散步的 做生意的
络绎不绝
神情闲散淡定
更多活着的人向“活着”奔来
他们一定没有想到
下一部电影会是
“请君入瓮”“瓮中捉鳖”

心情随笔

春天的月亮湖

陈白云

月亮湖的春天来了。她的秘密,仿佛
向下的分行鸟鸣穿过向上的雪山之巅,
节制并昂扬着信念,寻觅并收割着波纹,超越
并保持着洁意……

因为深居山内,气温偏低,月亮湖的春
天似乎比其他地方要来得晚一些。当城里
迎春、玉兰、樱花竞相开放,月亮湖沿岸
独立的草木似乎没什么变化。特别是黄山
间的水松、池杉和红梅铁冬青,依然保持着
骨子里的克制、中正和沉静。

黄山——“公安八景”之一,是公安黄
山头的一座名山,明代文学家雷思霈曾这样
描述:“江河数片白,黄山一点青”,宛如镶嵌
在水乡泽国的一颗绿色明珠。

小镇依山傍水,人文景观丰富,为广袤
的江汉平原染出了几分秀色。站在黄山
上极目四望,虎渡河横贯南北,节制闸凌空
耸立,极为壮观。

遥想当年,党和政府组织16万大军,
仅用75天建成的荆江分洪工程南闸腰斩
虎渡河,飞临黄山东麓,毛泽东、周恩来等
党和国家领导人亲为之亲笔题词,成为万人
瞻仰的“国家级重点文物保护单位”。

导游说:“山下,马鞍山革命烈士陈列
馆红星闪闪;山上,荆州刺史、‘忠贞真人’
谢麟葬黄山峰颠,其一任仁德、清廉勤政的
佳话感染着一代又一代荆楚儿女……”这
里,不仅是人们观光旅游的圣地,更是党员
干部锤炼党性、磨砺品格、传承正气、陶冶
情操、铸实铁骨的策源地……”

春天的月亮湖似碧玉,水平如镜,澄净
如练,一如既往地保持着本真,用自身的淡
淡漾漾万千飞尘,以“发现美的眼睛”,见证
了诗意的黄山、明珠黄山。

此时,湖岸植株矮小的野花,与湖西的
油菜遥遥相望,仿佛云与鹤对视,一切尽在
不言中。你会惊讶地发现,深褐色的地皮上
有蚯蚓涌动,它们让僵化的土壤得以松动、
恢复了创造性的活力和生机。

不必担心,冬天的雪冷到了春天的草
木,这湛蓝的湖水漫过树根,使金骨风的嫩
叶、对月草的身子在阳光下重现,在不经意
间将寒意抖落。侧耳聆听,楠竹体内的纤
维素、蛰伏于地的枫香根茎,发出对抗平庸
的声音。

如此这般,在这山清水秀的国家森林
公园,月亮湖驰而不息滋养着如诗人笔下
金子一样的“山”、银子一样的“竹”,终于在
海拔264米的山峦之间,发出了觉醒般的
转化,成为无数攀登者的行路之镜。

这个季节,从怪石修竹间返回的山
羊,闻到青草之香;伫立于苍松翠柏旁
的小青年,正思考编制摆渡自己的新竹筏;
春风从山的侧面路过,用阳光治愈虫兽之
疾……

环湖周围,黄天湖、明湖、仙人湖与月
亮湖形成相互牵手的格局,它们与虎渡河相
邻,都归属于长江水系,在连绵起伏的群
山中,以月亮湖为桥梁,一起滋养着四季风
物,连接“有色似无色”的蓝图。

月亮湖的春天多风,有浩然之气。晴空
下,超凡的湖水微波涟漪,映照出“远近高低
各不同”的山峦,勤劳朴素而不走寻常路的
月亮湖人,在清风里劳作探索,深知幸福就
在脚下,在一耕一锄中。

月亮湖不像“烟花三月下扬州”的绚
烂,也不似“坐看青竹变琼枝”的清冷,它
是一首灵动清丽的诗,无论白天黑夜,像母亲
一样温暖人心,让你深深呼吸般的重要,体

验它诗意浓厚的气象与拔节般的大美品
格。

月亮湖边的农人,从不敢怠慢这方生
命之湖。只有面对这澈亮的湖水,他们的心
才会安定下来,他们的日子才会过得有
滋有味,形神兼备。

三月的月亮湖,还具有一种无声的“召
唤”能力,这种召唤呈现出新与旧、得与失、
反思与迷茫、以我观物与以物观我……的
辩证关系,它纠正了部分植物种群的无序,
用修复和净化延续山上的本草之命、本草
之味、本草之魂,给予野鱼力量,重新回归
清澈的源头。

夜间的月亮湖,有着别样的醇厚之美,
以别样的视角篝火燃起,看舔着夜色的
火舌将黑暗轻轻撩开,此时,光亮复制再复
制,以风一样的速度翻山越岭,又仿佛革命
圣火,照亮了湖空和心空,游客们载歌载
舞,脸上洋溢着幸福的表情。

一位参加过抗日战争的老者说,春天
在这里撒下种子,秋天来收割,捆成捆,秸
秆留着做肥料,果实收在仓里,来年再播
种、再收获,如此循环往复,生生不息。

老屋在召唤

周天平

老屋,一个多么亲切的字眼啊!这次,
我回到了老屋,站在老屋的门口张望,脚
踟不前。搬离老屋,是对生我养我的故土告
别。日暮乡关何处是?离家的游子,多想
回到快乐老屋住上一晚,闻一闻老屋的
气息,期待梦里,满是童年老屋的快乐。

然而,留下的老屋,或出租,或闲置,已
暗藏诸多不便与隐患。穿越时空的老屋,
只是符号和方向,试图用游子的抒情,挽回
老屋的情愫,却忘了抒情的词与调。老屋
已凋敝,老屋无诗意,回顾已茫然,何处寄
灵魂?忘不掉的老屋,也是回不去的老屋,
养大过我们的老屋,也是拼命要离去的
老屋。记忆开始骗人,记忆里的老屋、河
岸、田埂全都改容易貌。即使回到故乡也
没有胜利的喜感。过去骑着白马,还能跑
到山坡上指点童年,现在开着宝马,却越
来越找不到故乡的痕迹。

一旦离开老屋,回来皆成奢望,已经,
很难、很难,留下满腹的惆怅。往昔的回
望,过去的缅怀,只能在心里荡漾。

老屋是我们追寻往昔岁月的唯一现
场,无可取代!谁不想重回老屋看看?老
屋空了,老屋关了,老屋里住了别人。

少小离家老大回,到老屋走走,仿佛泛
舟在岁月的长河里,感觉时间似乎被凝固
在了某一时刻。空荡荡的老屋就像是刻
在心头上的皱纹,永远守候在记忆最柔软
的角落。

谁也不知道老屋还能保存多久,明天
的老屋兴许就会夷为平地,记忆里的老屋
仿佛被一股风卷走!老屋已无情地沦为
了记忆中的一枚符号,何处觅老屋?徒有
在梦中!

建设美丽乡村,推进城镇化,阡陌之
中,拔出了好多高楼。我的父老乡亲,打
着赤脚,扛着锄头上高楼!何处寄乡愁?

伤痕累累的老屋,温情脉脉的老屋,静
静守望的老屋!老屋已颓败,老屋盼维修,
老屋在召唤,离家的游子,回来走走,回
来看看老屋吧!为老屋做点事情,把老屋
的根留住,把浓浓的乡愁留住!



化身千亿站梅前

王克梅

与一片梅林邂逅,是在一个名叫楚国
八百年公园的地方,这个城市的一处新
景。楚国的公园其实是一条小河两岸的景
致,林木花草繁盛,河水清澈蜿蜒,河边腊
梅清香四溢,观花闻香十分宜人。一个黄
昏,园子散步,突然发现身旁出现了一大片
树林,树枝上密密地立着小芽苞,青绿的、
暗红的,远观还以为花树,但这个季节
不能有花椒。脑子里灵光一闪,是梅林!是
梅花!梅花先趁小寒开,错过了。就像一
篇文章、一幅图画、一段音乐都有一个主
题一样,当即决定这个冬天的活动主题,就
是要将梅花看个够。

也不是没见过梅花。30年前,大学宿
舍前就有一个梅园。记得那年冬天,大雪
纷飞红梅花开,穿过梅林到七号楼上课,脚
步匆匆,梅花是模糊的影子。也不是没到
过梅园。10年前,无錫探友,参观一个梅
园,据说以前是荣毅仁家的园子,园中有梅
林品种基地,一树一牌,名目繁多,我只记
得绿梅、朱砂梅。因为季节不对,梅花不
开,就和老友约好,一定要在梅花盛开时
候赏花共饮,10年过去未有践约。喜读唐
诗宋词,咏梅诗词有吟诵无欣赏,梅花于我
就是一个概念性的美好事物,从未真正走
进我的心里。

一个阴晴不定的下午,走进梅林。是
掐着时间来的,梅花开始绽放。先是一片
红梅,权当她是朱砂梅,胭脂花色,复层花
瓣簇拥金色蕊蕊,朵朵立于花枝,清冷
的风吹过,花枝摇曳,幻化成虹霓倒映河
面,一抹春景就这样绘成了。凝神细看,最
好的一朵梅花,色形丰满,高立枝上,直指
天空,梅花孤高自许的样子全然而出,“一
树梅花开一朵,恼人偏在最高枝!”心里感
动起来,有些明白为什么梅花被赋予那么
多美好的品格。同行几人,一边看一边赞,
这里一枝最艳,那里一簇最娇,茶树梅花走
过,身边好似飘过绯红的轻云,风吹云散,
清香阵阵,终于有人吟出“宝剑锋自磨
砺出,梅花香自苦寒来”,赶紧回应王安
石的诗句“墙角数枝梅,凌寒独自开。遥
知不是雪,为有暗香来。”这是赏梅人
应该有的心思和感动。冬天的黄昏说来
就来,梅林渐暗,逐步回城,十分不舍。

再来梅林,是正月里暖阳高照的时刻,
姐妹三人新年出游。红梅花意阑珊,惊
艳亮相的是白梅和绿梅。河边的坡上三
三三两两的几株,白梅花萼呈红,绿梅
花萼泛青,花朵盛开皆洁白如雪,蓝天下
格外清新。与红梅相比,白梅绿梅似乎小
众一些,可对小资情调深厚的小妹来讲,
更喜白梅,清新的花儿满枝满桠地开,每
一朵都是那么高洁,每一枝都是那么丰
满,在满园的红梅中自然的韵味独特,
雅致可人。“淡极始知花更艳”,似乎
说的就是白梅。河边小坐,细细观起一
树梅花枝来,感觉梅花别有韵味,还在
于于梅枝特别。傍桥临溪,梅树挺立,
主枝、分枝、再分枝,枝条横斜疏朗,劲
道倔强,自成孤傲卓然的气质。“疏影
横斜水清浅,暗香浮动月黄昏”是咏梅
佳句,其中最具有画面感的自然是梅枝
水边横斜,枝上梅花朵朵,加之天边月
色朦胧,身旁梅香浮动,千古名篇就这
样咏成。看完白梅,驱车恒荣梅园,这是
新年的网红打卡地。满园梅花盛开中
略有凋谢,不再看花看枝,专看那一地
落英缤纷。风吹枝摇,落红似雨,林中
小沟小塘,竟成绯红。“花谢花飞飞满
天,红消香断有谁怜”,从点点花苞到
满地飘零,是花的一生,也是人的一生,
更是人的一世。刘克庄《落梅》诗云“东
风恶巧花权柄,却忌孤高不主张”,埋
怨东风忌怕梅之孤傲,不为梅花作主,任
其凋零。原也怪不得东风,明媚鲜艳能
几时?美好不能永恒,花开花谢,人
来人往,是万物之规律,奈之若何?唯
有珍惜当下,怜惜眼前梅花。

“落花风雨更伤春,不如怜取眼前人”,
人花同源,道理都是一样的。我在心中
感叹不已,脸上却云淡风轻,缓步梅园四
周,游人如织,内心波澜无人知晓。

梅花虽好,然一冬无雪,梅花之傲、
之俏、之韵,都无从亲身体会。幸有先
辈雅吟,方解此憾。“梅雪争春未肯降,
骚人搁笔费评章。梅须逊雪三分白,雪
却输梅一段香。”究竟是雪成就了梅,
还是梅升华了雪,真是说不清的公案,
但二者缺了谁都不成雅事。“前村深
雪里,昨夜一枝开。”梅花凌霜绽放,
天生风骨。“香中别有韵,清极不知
寒。朔风如解意,容易莫摧残。”这是
江陵人崔道融的吟唱,饱含对梅花的怜
惜。更有陆游《卜算子》词句:“无意
苦争春,一任群芳妒。零落成泥碾作
尘,只有香如故。”梅花品质高洁,不
屑与小,永居品行高地。伟大领袖毛
泽东也喜梅花,反用陆游词韵,“俏也
不爭春,只把春来报。待到山花烂漫
时,她在丛中笑。”领袖不同凡响,千
古一人,眼中的梅花是春天的使者,气
宇轩昂,绝无半分失意。都是写梅的,
差别怎么就这么大呢!梅花诗词读来
读去,还是陆游一首诗说得好“闻道
梅花圻晓风,雪堆满四山中。何方可
化身千亿,一树梅前一放翁。”诗人喜
梅,舍不得离开,要想个法子,化身千
亿,每一树梅前都站一个放翁,永世
与梅为伴,这大约也是林和靖梅妻鹤
子的境界。冬去春来,梅开梅谢,那一
片梅林,也应该有千万个我吧。



业是学习汉语。天府之国川菜丰富的味
道和温暖的色调,使扶霞无比惊喜。扶霞
说:“初来两三个月,一直在品尝街头当地
佳肴,游荡在热闹熙攘的市场里。”西洋
人弃如敝屣的杂碎,在川蜀熊火与锅
勺碰撞中散发着不可名状的美味。杂碎,
向扶霞展示了无穷魅力。来自大不列
颠的扶霞,受到美食感召或诱惑,鬼使神
差地爱上了神奇的中式杂碎。

扶霞对中式菜肴的爱并非浅尝辄
止。跻身烹饪专业之中,拜师学艺成为中
式烹调工匠,是她孜孜追求的目标。数年
历练之后,扶霞刀工火候炸爆炒炒……
二十八法无所不能,红烧肚条、爆炒腰
花、红烧肥肠在她手中出神入化,从一名
老外食客,变成了中国红案大师,成为最
懂中餐的西方人。扶霞记录自己做菜的心
得,向欧美推荐川菜,一部英文版的《川
菜》专著,洋洋洒洒横空出世。

红烧肚条

文/图 刘德建

尝后并不觉得巨辣无比,倒是有着浓郁
的香味。

记得梁实秋留洋回国,踏上京城的土
地后,携着行李杂什直奔山东菜馆。梁先
生一口气叫了火爆、油爆、水爆三种风
味的羊肚、猪肚,那是他旧时的最爱。旅
居海外数年,梁实秋早就厌倦了西洋的面
包牛奶,对“下水”制肴渴望之极。爆肚
尖颇有讲究,大火沸油,肚尖入锅,油火
交融热气蒸腾。肚尖滞留于锅须读秒时
计,少一秒则生,多一秒则老。梁先生温
了壶烧刀子,独饮独酌,吃得“牙帮子酸
痛”,看来厨师对爆肚技艺拿捏有失准
头。

旅外多年,归心似箭,爆肚与婆娘,孰
轻孰重?我以为梁先生情感更偏向美
食。在杂碎三爆面前,一切昭然若揭。
旧时荆沙,“七星宴”为至高宴席,后
人常仿效。其中有道爆炒肚片,菜名诱
人。可是猪肚珍贵,就用泡发膨大的玉
兰片充数,刀俎之下,油爆之中,玉兰片
神似肚片,可惜只能瞞住食客的眼睛却
瞞不了老饕的味蕾。烹饪中广泛运用“
价值工程”,如此这般,爆炒肚片难以
实至名归。

红烧肚条,是猪肚制肴最高境界。
红烧肚条,关键不在烧制而在于清

洗。猪肚粘液甚多,常常叫人无所适从。
且勿望而生畏,否则会与美食擦肩而过。

用盐揉搓是清洗猪肚的不二方法。
三揉三清,足可让粘液异味全无。要问
秘密在哪?舍得用盐,大量用水。

洗净的猪肚,剥去油脂后焯水,刮去
幽门旁的黄渣,尔后切成寸长肚条。将
猪肚粘附的油脂在热锅里炙成油渣,油
渣弃之。以猪肚之油炼制肚条,真是恰
到好处。

肚条加姜块桂皮花椒炒至水分收
干,放入红烧酱油,再加清水平肚条,大
火烧开转小火慢炖。如此炮制,是不是
胜过那误人子弟的捞子菜谱?
文火徐徐,炖钵嘟嘟。万事皆备,无
须刻意关注炖钵动态,时间自会创造美
味。约一小时红烧,肚条色红润,汁稠
浓,起锅前放入蒜苗,青蒜点缀其间,色
泽诱人香气扑鼻的红烧肚条就得了。

荆楚将宰杀过的猪躯体叫“胴子”,
胴子上的后臀尖五花肉风味雷同,毫
无显著区别。但动物“杂碎”则别具
风味,肠肚肝肾等风味各不相同,诸君
可效仿上述之法烹饪肚条,让人入
眼的“杂碎”在您的厨房大放异彩。