



## 黑夜之外盛开的桃花

◎澜波

田野外璀璨的灯光  
已被黎明的曙光覆盖  
透过深夜的缝隙  
窥见对故土的思念  
正拼命地生长

桃红色,正从暮色里长出  
肆意开放在  
日久生情的空旷里  
灼目在晨曦下  
寂寞与热烈中燃烧

悄无声息的阡陌  
缀满少女般的明媚  
每一朵花里都暗藏相思  
穿越黑夜,朝破晓的方向  
生出无限的希望

## 兔年元宵(组诗)

◎刘白

### 月亮这面镜子

今夜 月亮这面镜子  
这么圆又这么亮  
照见万家团圆  
也照见人间更深处的伤  
这个冬天如此寒冷  
冰雕如此结实  
美轮美奂  
泪水也结成冰  
与月亮形成反光

人间缺药  
玉兔不敢稍稍停顿  
她不敢看那些  
高温不退的人企求的目光  
捣药 捣药 不停地捣药  
尽管有些人已无药可救  
玉兔还是不停地捣药  
她希望她的草药  
能够减轻人间一点点疼痛  
哪怕只是一点点

### 人约黄昏后

兔年里  
月亮第一次这么圆  
月上柳梢头

正好给那描眉的人  
提供了镜子  
人约黄昏后  
正好那些平时不敢讲的情话  
在朦胧的夜色下拨动心弦

今夜  
没有几个人爱诗词  
更多的人爱宝马雕车香满路  
少年  
不要因此而失落  
那么多妹妹在柳树下等待  
总有一个  
会读你写的词  
总有一个  
是你白衣少年的红颜知己

### 玉兔捣药

玉兔从没有今天这么忙

## 春雨

◎刘伯毅

春天是从春雨中走来的。  
早春的雨,很轻、很淡、很柔,是一种毛毛雨,有时甚至似有非有,似烟非烟。毛毛雨,宛如乡下人给娃娃所取的乳名,亲亲的、甜甜的,朗朗上口,虽然随意,但透着一种喜爱。  
春雨绵绵成线,像牛毛,似花针,像云像雾又像风,成千上万条银丝荡漾在半空中。她们一点一点地落在那被寒风侵蚀得光秃秃的草地上,落在了翘起尖角的凉亭上,落在了路两旁无叶无花的树木上,也毫无疑问,落在人们盼春思春的心头,落在心里那块最柔软最敏感的地方。

走出家门,大自然生动多了,水岸边的棵棵杨柳,在温润的东风里秀颀挺拔,那细长的柔枝一如黄色的长发,倾泻着淡雅的柔情。因为下着春雨,空气湿润了,景色迷蒙

了,风儿柔和了,一种春天特有的气息在空中弥漫。这个时候,缠绵在身上的雨丝是分不清东西南北的,路上的行人也多半是不打伞的。他们用不打伞这种方式,表达了对春雨的喜爱。这种举动,有点浪漫,有点潇洒,有点纯真,而这正是春天赋予的气质,他们要的就是“小雨纤纤风细细”的情趣吧。

我一直觉得,雨赋予了春天灵气,展现了春天的韵致,在春天这幅水墨画里,雨就像画师画笔上蘸的水,必不可少,少了就没了韵味,营造不出春天朦胧缥缈的意境。少了春雨,春天的灵气无从体现;有了春雨,春才有桃红柳绿的景象,才有半酣半醉的诗意,才有蓬勃向上的生机。

春雨中的景象别有情趣。年轻的父母们用雨披袋鼠似的庇护着宝贝疙瘩,而小孩会因为下雨而显得

特别兴奋;好朋友们勾肩搭背两三人共擎一伞,一路走一路笑;一把把花伞,彩色生动了大街小巷,成了路上移动的风景;平时灯红酒绿的店堂也在春雨中充满古典的意味,显得朦朦胧胧,温情脉脉,让人生出温暖可亲的感受。

“好雨知时节,当春乃发生。随风潜入夜,润物细无声。”窗外春雨淅淅沥沥,室内安静如禅。这样的夜晚,最宜佐一杯红茶,在现世安稳中读一点自己喜欢的书,为自己这一年的勤奋开个好头。读书,也像春雨一样,可使人平息世俗的浮躁和人事的喧嚣,给自己荒芜的心灵除草去垢、浇水间苗。一年之计在于春,书读得多了,犹如内心长出一块芳草,既可休憩调养,也可培养兴趣爱好,这样,自己觉得没有辜负春天,在和春天一起慢慢生长。

## 腊月 卖“糕”人

走马  
天下

◎明前茶

那年腊月,我们在哀牢山旅行,访问当地种橙大户,果园负责人叮嘱我们:周六乡村市集不可错过。除了各种腊肉、风鸡、蘑菇等土产可采购,切莫错过一种名叫“锅巴油粉”的小吃。

集市上,我们遇到一女摊主,背着背篓,背篓里放着一个奶娃娃,看样子不满一岁,女摊主的脚边还跟着一个六七岁的女娃娃,做母亲的正弓着腰努着劲,将包白布的箩筐吃力地挪到摊子上,那里,她放下折叠桌和塑料小板凳,又放上一溜儿大号搪瓷缸子。我掀开某个搪瓷缸子,原来,这就是哀牢山人每餐都少不了的蘸水,这缸蘸水有一股酸醋味道,还带着一缕果香。

那女子掀开箩筐里的白布给我们看,里面高约15厘米的“切糕”黄澄澄的。她以薄刀刀轻轻切下一小块,把这块“切糕”托起,在左手掌上切成约1.5厘米宽的细条,我惊住了:这居然是一份千层糕,无数层薄薄的金黄的锅巴当中,不知用什么手法填充了状如透明藕粉的果冻状馅料,切成细条后,这千层糕颤悠悠暖洋洋。不放过任何调料,我尝了一口,豆香浓郁,中间的馅料有果冻般的口感。原来,这巨大的50斤重的“切糕”完全是用豌豆粉做的:豌豆粉调成稀溜溜的粉浆,架起一个粗白布四角兜,将豌豆粉浆舀进去,过滤一遍,接着架起直径1米的大铁锅,烧起火来,沿着锅壁淋入一勺粉浆,用刮板均匀地迅速刮出一张薄薄的豌豆锅巴。此时,火要小一些,确保锅巴揭下来金灿灿的,一点不焦糊,且每张锅巴都保持锅底的弧度。

几十张豌豆锅巴烙好后,接下来,要以更细腻的白布四角兜继续过滤豌豆粉浆,一共反复过滤四次,直到将豌豆粉浆中的蛋白质、纤维和色素全过滤掉,粉浆洁白无瑕。此时,豌豆粉浆中提取出来的淀粉,甚至比西湖藕粉还要细腻,稀释后将其熬煮搅动半小时以上,边煮边搅,糊化出质地通透黏稠的液体,这种豌豆的变身,当地人称为“油粉”。

最后,神奇的“切糕黏合”开始了:在一张锅巴中,舀入一勺热油粉,趁热像浆糊一样摊薄,迅速盖上一层锅巴,如是再三。淀粉凝胶软化并黏合每一层锅巴,锅巴促进油粉的冷却定型,一层层重量加上,加到十几厘米厚时,底层的弧形锅巴几乎压平了。

最后,它们粘连成一块巨型“切糕”,像分蛋糕一样切开来,纵剖面像哀牢山的梯田一样层层叠叠、齐齐整整。这种哀牢山的豌豆千层糕有独特的口感魅力,锅巴绵韧芬芳,油粉清亮并有微微弹性,佐以少许木瓜醋、辣油和蒜汁调味,当地人或许还会加上切碎的野菜菜、鱼腥草和薄荷叶,口感柔滑,微微酸辣,散发着天然草木气息。

招呼客人的间隙,女摊主开始在小凳上教大女儿做功课,她偏着头,紧盯着女儿的笔尖,手上还不忘拿一个风车,举到肩头,逗弄背篓里的小儿子。此时,回乡做起小买卖的她,与大城市的职业女性没有什么不同,她挑起了谋生的担子,也时刻放不下自己的母职,她就像一勺滚热的油粉,黏结起松散的家庭,让所有的人都有了归心与韧性。

雪中笑

◎孙镜福

紫苑诗会

心窗片语