

故乡

陈旧的色调
是一张挂在墙角的照片
落满尘埃

一丝遥远的微笑
在蛛网的后面
上面网住一些细碎的回忆

总是在一首童谣里
勾勒一幅黑白的画面
一句偶遇的乡音
让凝滞的空气震颤
瞬间靓丽

那些回不去的曾经
很近却又很远
一个站在风中的人
是迷途的羔羊

雪落故园

一个陈旧的话题
一次次的被你提起
今又提及
风烛残年的故园
瞬间白头

寒冷的思绪如此散乱
宿醉的话语
轻飘而无助
落地即溶

一夜的梦语越来越冷
最终结成了檐下冰凌
而故园
最终消逝在那片苍茫里
醒来的你还记得一缕炊烟
带来的暖意
那团灶膛里跳动的火焰
仍未熄灭

乡愁微寒

母爱和童年
藏在连天的荷叶里后
寒风中的故乡
残败而甜美
丘陵被夜色笼罩
一对斑鸠
把岁月唱进了冬天

直到一场雪
把一双脚印 蹒跚地刻在
乡愁丛生的小径
一缕炊烟
把离别的日子
缠了又缠

风沙好大

当你出现在村口时
暮色正浓
夕阳被你挡在了身后
你身穿灰暗的风衣
衣袂翻卷
仿佛为你织就岁月的
就是那漫天的飞沙
你拭了拭眼角
轻语——
风沙好大

寒风

风大了
它吹落了树叶也吹落浮华
风冷了
它割伤了大地的肌肤也割伤一份流
浪
在朔风中
我们把飘零说成回家
因为在呼猎猎的寒意里
我们的足履被挟裹
不能停止奔走

故乡·乡愁

方华

风 你要把思念带向何方
在你的锋刃里
那羸弱的乡愁已经遍体鳞伤

冷月

经过风霜的擦拭
可以照得见乡愁的寒意
月下孑立的身影
被夜色裹紧了思恋
在岁月折射的角度里
我们看得见故乡
只是看不清那一张张脸上时光的折
痕
冷冷的月色
染白了所有的记忆
那在夜幕里走得越来越近的
是满头的霜发
还是梦里的月光

天寒话火锅

骏骋

一个寒冷的夜晚，应孙女吃火锅的邀请，几个人驱车前往，一进门就看见餐桌上已摆满各式各样的荤素锅料：牛羊肉卷、大虾、鱼片、火腿、菇类、莲藕、豆腐、菠菜……，还有沙茶酱、花生酱、香醋和自制的调料以及椰子汁、豆奶等。眼看浓香的火锅汤底已烟雾袅袅升起，大家赶紧入座，围着热气腾腾的炉子，动刀叉，举筷子，你捞他放，我放你捞，无论喜欢吃辣的，还是爱清淡点的，都各自所好，各取所需，食得不亦乐乎。那分隔两边的鸳鸯火锅时而浪涛滚滚，时而微波荡漾，很有节奏感，正好配合吃吃停停，停停吃吃，这可利于消化。大家边吃边谈天说地，最后在吃粉丝中欢快地过这一难忘的宵夜。

火锅既是煮东西的器具，也是一种独特的烹饪方式。回想孩童时，每逢除夕家里必食火锅，一家大小围炉团坐，锅料多种多样，荤素搭配，其中白菜和鱼是不可或缺的，因为白菜和百财、鱼与余谐音，寓意来年发大财年年富足有余。那时候的火锅，大多数是铜制与现在的很不相同，中间高高突起环形的空筒，里面装着已点红的木炭，当锅周围的汤水滚开后便可投入锅料，炭烧得火红时，哔哩啪啦飞出火星，很有愉

悦氛围。这些传统火锅美中不足的是不时要加些木炭，而且不能控制温度，比不上现今用电磁炉或煤气炉方便。不过对于爱怀旧的人来说，心中总是留恋不舍。

上世纪六十年代末一个大寒天，笔者曾到北京，事先知道东来顺的涮羊肉很出名，便慕名前往尝试，果然味道鲜美无比，尤其是那些调酱料与香味浓郁的芝麻烧饼令我欲罢不能。也很佩服切肉师傅的刀工，切得薄如纸，且片片均匀，比起现在的机切毫不逊色。吃了将近两个钟头，一种满足感油然而生。可能由于太好吃，入口过多，回住地后差点闹肚子。

据说古代的火锅叫“古董羹”，是模拟食物投入开水时发出咕咚的声音而得名。它发端于西汉，在出土文物中，就有东汉的青铜火锅“镬斗”及火锅炉的陪葬品。到了唐代，叫“暖炉”的火锅逐渐兴起，坊间还流传一个故事，说天宝十四年，安禄山举兵叛变，唐玄宗带着杨贵妃入蜀，途中军粮亏空，饥寒交迫，贵妃灵机一动，从村民处找来食材，弄了个味道可口的火锅，解得一时饥饿。

宋代以后火锅在民间已相当流行。传说宋人林洪有一天前往武夷山拜访隐士，

当他快到山峰时，下起大雪，林抓到一只从岩石掉下的野兔，问隐士如何吃，回答是搞个生炭的火炉，炉上放汤锅，将兔肉切成薄片，用酒、酱等做成调汁，当锅里汤水开时，夹肉片涮熟，沾着调味汁吃。这就是今天所说的火锅。到了清代，吃火锅不但在民间盛行，而且成了一道著名的宫廷菜肴。乾隆皇帝可说是不折不扣的火锅迷，每餐似不离开火锅，还多次摆“千叟宴”，以涮肉火锅款待耆老，可说是历史上最大的火锅盛宴。

尽管唐宋时期吃火锅已相当普遍，但有关描写火锅的诗词却几乎一片空白。有的人把白居易那首《问刘十九》诗：“绿蚁新醅酒，红泥小火炉。晚来天欲雪，能饮一杯无？”解释为白居易邀刘来其住处吃火锅，这是对白诗的莫大误解，其实作者是问刘十九：我新酿未过滤的美酒正在小红炉上温着，天黑了快下雪，你能过来陪我一起喝酒取暖吗？

时光流转至今，随着经济的长足发展和人们消费能力的提高，中国的火锅业如日中天，流派五花八门：有涮羊肉一类的北派火锅；有以重庆火锅为代表的川渝火锅；有牛肉、海鲜为主的粤派火锅及云贵火

锅等。许多大城市都有各式各样的火锅任君选择。从火锅门店的数量来说，川渝火锅以麻辣为特色，所占比重超过一半，“重庆火锅城”几乎遍及全国，当中尤以毛肚火锅最受青睐。粤派火锅讲究材料的新鲜，原汁原味，比较适合多数广东人的口味。有的城市如广州，即使是大暑天，火锅店依然开着冷气，放着音乐，让“锅迷”叹火锅。记得八、九年前笔者应挚友之邀，到一家专营“毋米粥”的门店用餐，起初觉得毋米粥这个名字怪怪的，究竟是什么东西，后来看菜式介绍，才知道原来是一种以米粥作汤底的火锅，锅料有海鲜、肉类、蔬菜等，淡而不腻。散席回家后，还赋《初尝毋米粥》小诗一首：“冬寒良友再相邀，靓粥浓稠味富饶。炉火初升餐色点，糜汤渐滚滚波撩。满台荤素尝珍料，一伙馋人度夜宵。兴至高时频赞赏，余香留口久难消。”这种养胃、健脾的健康吃法近些年正在广州等一些城市兴起，很受大众欢迎，反映人们对健康生活的时尚追求。

对于国人来说，无论那一种火锅，在严冬里，围炉而坐，热气腾腾，边煮边吃，边吃边聊，散发着团聚、祥和、融合气氛，无疑是隆冬时节最亲切最难忘的一庄乐事。

