

### 诗风雅韵

### 美好生活分享

摄影圈

#### 题芜湖金秋诗会

盛书刚

又乘诗舸泛鸠江，  
岁岁黄花入茗香。  
楚语秦腔南北调，  
天门山下咏兰章。

#### 观九华路银杏大道有寄

甘绍忠

应是九华金色稠，  
心驰赭麓画中游。  
天门着意桐川景，  
银杏从来不负秋。

#### 风吹落叶

卢兆盛

并非所有的落叶告别  
树枝后  
都会全部相聚于树下  
总有一些落叶会远走  
高飞  
尽管恋恋不舍  
至于什么时候离开  
或是能走多远

落叶自己不清楚  
一切都由风说了算  
也好，那当是一次远  
行吧  
走到哪儿算哪儿  
任何一个地方  
都可以是灵魂的归处  
也将是重生的起点

### 书画赏析



水墨·寒风敲窗 一夜秋凉  
钱新明 画

篆刻·宜居芜湖  
陶际楷 治印

### 我们的故事

## 那一碗热气腾腾的羊肉面

章荣忠

转眼入冬了，明显感觉到寒风凛冽起来，要是能有一碗热气腾腾的羊肉面，足以抵御这寒意，也由此想起我老家西河古镇的羊肉面来。

小镇的冬天，人气最旺的地方就是颜家兄弟的羊肉店。颜大宰羊，颜二掌厨，都有一手绝活。三眼土灶立在店门口，灶膛是红红的柴火，大铁锅里的羊肉满满的，乳白色的汤汁咕嘟咕嘟地翻滚。带有膻味的肉香，铺天盖地、肆意扩散。在那个清贫的年代，这香味对于我们有着极大的杀伤力，勾起本能的食欲，在寒冷的冬季，叫人心存一份期盼。

羊是西河本地的山羊，圩埂头、河滩边的嫩草把山羊喂得膘肥体壮。午后，颜大师傅口衔尖刀，三两下就把一

只山羊撂倒，然后宰羊。满缸热水伺候，去毛开膛之后，那羊便轮到颜二师傅施展身手了。一把锋利的刀，在他的手中上下翻飞如蝴蝶，说话间就把羊骨剔除出来，再把羊肉切成块、切成条。他煮羊不用酱油那些上色的佐料，除了生姜、八角、白酒之外，再有一纱包秘制的香料投放其间，用文火炖一夜。炖好的羊肉肥而不腻、酥而不烂、香软醇厚。而羊骨、羊杂、羊血这些东西，则另用一口大锅煨炖，熬出晶莹剔透的汤汁，作为面汤使用。面是手擀面，也叫小刀面。大碗面可加羊肉，也可加羊杂，各取所需。

从清晨开始，店里就坐满了食客，上班的人、上学的孩子，都等着那碗暖心的羊肉面。没有座位的，只能站在屋檐下，

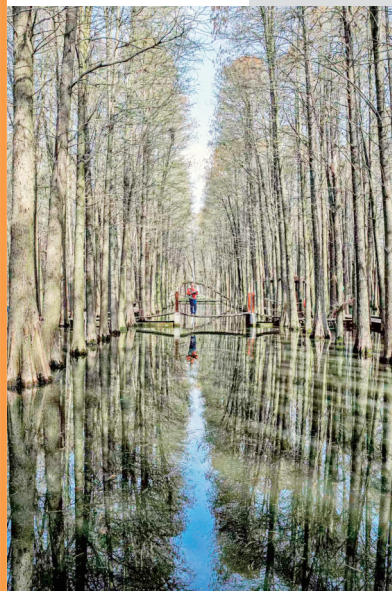


#### 硕果

雅明：农家采摘来的果实随手一摆，让人垂涎。

#### 画境

丁海平：大自然像块调色板，人在景中，仿佛置身画境。



#### 湿地晚景

丁庆庆：夕阳渐渐落下，黄昏中的湿地一片静谧。

潇洒走一回。那照例是要吃羊肉面的，再点一碟羊杂、一盘羊糕、一碗羊血粉丝，喝自家山芋干子酿造的“昏头大曲”，话匣子打开，唠唠家常，聊聊趣闻，是莫大的享受。他们可以从中午喝到掌灯时分，能从鲁智深说到诸葛亮，能从南京说到北京。最后去澡堂子泡个热水澡，这才心满意足地踏着月色回家。清贫的岁月里，一碗羊肉面让人们拥有了难得的惬意，不知慰藉了多少人的饥肠。

冬天不吃几回羊肉面，总会让人感觉缺少了什么。吃了羊肉面，那个冬季便不再寒冷单薄。一碗暖心的羊肉面，足以装下儿时的记忆，那浓稠的味道里，是说不完的小镇风物、道不尽的幽幽乡情。