

## 吴洪彪诗词选

### 贺新郎

#### 寻迹淮安里运河百里画廊释怀

清口船行疾<sup>①</sup>，九衢通、千帆穿越，只争朝夕。询问沧桑繁荣事，独有清江铺集<sup>②</sup>，沿河下、淮城名邑。车马熙熙南北客，看码头、船影潜仓密<sup>③</sup>。仓货满，如山积。

盐商巨贾曾临驿，更留下、西游宝典，依稀痕迹。萧勺湖边亭碑祠<sup>④</sup>，皆是丹青古籍。世传远，如今清晰。道尽传奇风流韵。又新征、挺起英雄脊。鹏业举，虎添翼。

注：①清口，为历史上淮河、大运河、黄河交汇处。②清江铺集，街市商铺云集。③漕仓，漕运粮仓。④萧勺，萧湖、勺湖，史为里运河畔名湖。

### 念奴娇

#### 深切缅怀周恩来总理

高山悲泪，永年民纪念，民族英杰。耿耿忠魂存铁骨，坦荡胸怀贞节。泰岳精神，丹霞气概。肝胆溶冰雪。襟怀天下，襟襟无愧社稷。

革命道路追求，南昌枪响，跌宕英雄血。常系黎民饥与苦，肝食宵衣寒彻。磊落光明，赤诚肺腑，恪守清廉洁。身心交瘁，丰碑高耸云阙。

#### 滕王阁怀古

古往今来  
有多少风姿万种的梦想  
春花秋月  
有多少波澜壮阔的故事  
浩瀚的江水  
打捞着曾经壮美的诗酒华章  
翻湧的浪涛  
洗濯着历史文化的沧桑

在长空万里的烟雨中  
放逐着睿智旷达的思想  
邂逅排落风尘的历史  
穿越遥遥幻境的时光  
曾经那个吐纳烟云  
将高楼望断的人  
身在何方  
曾经那个冰风长啸  
将栏杆拍遍的人  
又去了哪里

啊 滕王阁  
你带着千载履痕的风霜  
你藏着推逸无边的风韵  
在低垂的夜幕中沉静  
两岸无穷璀璨的灯光  
尽显高楼神韵卓然的风采  
游船承载着智性和豪情  
在滚滚的赣江中追风逐浪  
楼阁深处的阑珊歌舞  
在夜色中渐渐的隐去  
直到无声无息

#### 登岳阳楼抒怀

你伫立在蓝天白云下  
像一块镶嵌在  
古城西门墙巔上的老玉  
是那么的湿润情真  
是那么的临风从容  
你犹如一位历史的守望者  
见证了  
潮湘大地的长河变迁  
承载着  
无数文人雅客的诗意墨香

碧波荡漾的洞庭湖  
映照你那苍茫的气韵  
你与君山岛遥遥相对  
听美丽传说  
二妃墓葬处  
斑竹滴泪流  
天下情岛千古流芳  
登楼凭栏眺望  
看湖波烟雨  
令人陶醉  
春夏湖岸绿柳扶风  
湖中莲叶田田  
荷香阵阵  
秋冬湿地候鸟迁徙  
晴空沙鸥翩跹  
雁唳声声  
天籁之音幽扬

岳阳楼  
你把忧乐精神传唱  
“先天下之忧而忧  
后天下之乐而乐”  
这是一种心系天下的高尚情怀  
也是一种超越自我的无穷力量  
更是一种高耸入云的人格丰碑  
君知否  
惟有爱国者才能先忧天下  
惟有无私者才能后乐天下  
惟有崇高理想和坚定信念的人  
才能为国为民鞠躬尽瘁死而后已  
才能铸就永恒的人生

**吴洪彪**，昵称：江淮。先后在《经济日报》《中国社会报》《群众》《诗词世界》《扬子晚报》等报刊杂志上发表文章诗词。曾两次获得国家民政部课题论文一等奖，诗词作品在第二十届天籁杯中华诗词大赛中被评为金奖。

# 海棠文苑

## 穿越千年回大宋

谈 天

了最后的胜利。壮观的舞台设计、扣人心弦的剧情、精湛的演员表演、现代科技的运用，将金兵的铁蹄践踏、宋军的坚韧抵抗、百姓的哭喊声等场景表现得淋漓尽致，给游客带来强烈的视听震撼。

在青砖石板上路上，沐浴宋风神韵，谛听古音萦绕，频闻钟鼓声声，店员穿着汉服吆喝着，推着木质独轮车的伙计，赶着马车、挑着柴火，牵着骆驼的粗壮汉子，身着五颜六色汉服的女子不时从身边走过，让我们仿佛置身于千年之前的古都开封。高墙深闺、官衙街巷、戏台茶肆、小桥流水、渔歌唱晚也让我们领略了北宋都城千年风貌的建筑群。

顺着导游手指的方向，那里曾是东京码头。在《清明上河图》中，这里是一片舟船云集、水运繁忙的景象。码头下面就是被人们称为东京生命之河的古汴河，也是我国最早开发的古运河之一。导游介绍说，公元前360年，战国七雄之一的魏国魏惠王为了称霸中原，在这里开挖了鸿沟，从现在的河南荥阳引入黄河水，向东经过开封，再到淮阳进入颍水，中原地区从此形成了以鸿沟为主体的水上交通网络。隋朝时，隋炀帝开通大运河，重新疏通了鸿沟，改名为通济

渠。通济渠上起黄河洛阳、下至淮河涸水，直通长江，成为南北交通和文化交流的大动脉。当时名叫汴州的开封因为位于运河的中心而逐渐兴盛起来，正是靠着这种有利的地势，开封才取代长安和洛阳，成为八朝古都。

沿着汴河小路漫步，站在这座横跨于汴河、形似彩虹的虹桥之上，3800米长的汴河风光尽收眼底，北宋时汴河横穿整个城市，给开封带来了空前繁荣，被称为大宋建国之本。古老的汴河水静静流淌，缓缓地转动她生命的年轮，漕运繁忙的景象虽已不复存在，但河中逼真的仿宋船只，仍能勾起人们无限的遐想。徜徉于汴河之中，循着桥两端林立的商铺，欣赏着两岸的七彩灯光，繁荣与衰败，战乱与和平，一起送进那美轮美奂的历史画卷之中。

清明上河园内，有一座仿古城门叫上善门，远远望去，气势恢宏。城楼上，金碧辉煌的彩绘更显示出它的辉煌与壮观，它是《清明上河图》中浓墨重彩描绘的标志性建筑。“迎秋亭处登高门，四周秀景无处隐”，这句诗便是赞美这座巍峨壮观城门的。导游告诉我们，在《清明上河图》中描绘的这座城门，恰好把城内繁华区和城外沿河闹

## 三亚的风

李继先

身的美表现到极致，发挥到极致。但她又不搔首弄姿浓妆艳抹取媚于人，更不邯郸学步效颦东施而自炫，她那天然的翩婉风姿，便足以让人流连忘返。

或曰：三亚美在何处？

她那宛如置于蓝色绸缎之上，光彩灼灼、玲珑瑰丽的海上红日不必说；那四季常存、滴翠溢黛的满目绿色不必说；那享誉海内给人以无限遐想的自然景观——“天涯海角”不必说；那碧如蓝毡，时而波涌浪卷，时而溶溶漫漫的大海不必说；那挺拔俊秀、婆娑超逸的椰林不必说；那洁白无瑕、玉粉琼齏般的沙滩不必说；那争芳斗妍、灿若锦霞的多情梅不必说；那婀娜多姿、妖娆纷呈的黎歌苗舞不必说；

那道婆织锦与鹿回头的传说也不必说，你只消在鲜亮的清晨、氤氲的黄昏或晨曦的子夜，在小区里或大海边漫步一漫步，在清凉的海风挟着海情海韵将你的鬓角轻轻地一撩，将你的面颊柔柔地一吻，恐怕你就会醉倒了，你会禁不住舒然长喟：“快哉，此风！”有一天晚上，我沐浴着似乳月色，一个人在三亚河边扶着栏杆静立了几个小时，心被濯得醺醺的，头被吹得爽爽的，身上的每一个细胞都被缥缈的海风抚慰得熨帖之至，我觉得自己快要飘起来作“飞天”状了。这颇似余秋雨先生面对敦煌壁画时产生的“让你失态，让你双脚腾空”的感觉，所不同的是，余先生面对的是恢弘卓绝的文化景观，而本人品味的是风光宜人的自然景色，但这又有相通之处，因为真正的美虽有不同的表象，却有相同的精魂。

这是何等的舒愜呀！那一刻我对大自然充满了诚挚的感激之情。因为这风，我原谅了它犯下的错误。人无十全十美，圣人君子莫能例外，况大自然乎！自然老人是公允的，它一不留神从人类这里拿走的，在适当的时候又会慷慨地给予补偿。还说这风吧。它比楚国才子宋玉为之作赋的“大王之风”清爽得多，比绝世高隐陶渊明陶醉过的南山竹篱下的飘飘吹衣之风温煦得多；比一代词圣苏东坡褒扬过的黄州江上清风缱绻得多；比官阙楼榭或市井闹里的污靡之风畅洁得多；更比蛮悍的塞北朔风温柔得多。它是宇宙精魂的幻化，是万籁丝竹之精华，是嫦娥月桂下清幽的叹息，是至爱情人叶叶花幔里的私语，是处子舌端甜津津的湿濡气息……这风若能收集起来，定是稀世之珍品！

单凭这醉人的风，我就要说：“我爱你呢，三亚！”

崩”。《本草再新》言其“清心降火，补肺凉肝，消食化痰，破积滞，利脓血”。《名医别录》言其“主消渴，痹热，热中，益气”。因此，对秋冬肺燥咳嗽，咽喉不适，口干欲饮等症甚效，最宜用于发烧病人，既可清热生津，又可补充营养，为秋冬季节食养佳品。

现代医学研究发现，荸荠中含的磷是根茎类蔬菜中较高的，能促进人体生长发育和维持生理功能的需要，对牙齿、骨骼的发育有很大好处，同时可促进体内的糖、脂肪、蛋白质三大物质的代谢，调节酸碱平衡，因此荸荠适于老人儿童食用。荸荠中含有一种抗癌物质，命名为“荸荠英”，对金黄色葡萄球菌、大肠杆菌及产气杆菌有杀灭功效，还能预防流行性脑膜炎、麻疹，在传染病易发生的春季，荸荠是很好的防病食品。据称，临床还可用于治疗肾炎性水肿。荠苗也可入药，有利尿通淋的功效。

但需要注意的是，荸荠生食易感染姜片虫病，故以熟食为宜，若必须生食时，应充分浸泡后刷洗干净，再以沸水烫过，削皮再吃为宜，这样可避免感染姜片虫。荸荠甘寒，脾胃虚寒及血虚者应慎用。

据海南的朋友讲，来海南如果不去三亚，就等于没来过海南。几年前我去过一次海南，时值盛夏，酷热难耐，几乎是足不出户呆了几日便返回了，没去三亚，去年冬天才抽空补上了这一课。这一次，我被惊得目眩神迷，以至于忘行，只有坐在大东海沙滩上和海边犯傻的份儿，是时我才体会到朋友的话果然不差。

三亚从里到外通体都是美的。她既有华美高雅的外表，又有丰沛蕴藉的内涵。她像一位仪态万方的黎族少女，大大方方地展示着自己，从不局促与忸怩，更不故设朴素来掩饰自身的动人之处，欣赏就让你欣赏吧，艳美就让你艳美吧，妒忌尽可妒忌，垂涎也尽可垂涎，她只管美她的，将自

## 母亲的咸菜

陈建素

亲说读书与做泡菜一样，读的书类别越多，知识越丰富，品味越高雅。

泡菜做好后，母亲告诫我们，不能用手去抓泡菜，以免手上的汗水和油进到坛里去了。要用筷子夹，夹了泡菜要尽快盖上盖子，避免菜坛进空气，进了空气的泡菜容易生花，味道酸得不正常。母亲虽然说不出为什么泡菜不能沾油和进空气的原因，但她却知道这些都是泡菜的致命弱点。

母亲做事严谨，对泡菜坛管理特别细心，只见她经常清洗坛盖和坛沿，更换沾盖水，保持沾盖水的清洁。每次夹泡菜后总要将泡菜液舀一点在口里尝尝，淡了就加盐，只要发现泡菜不脆了，就给泡菜坛加一些冰糖，过段时间还加少量白酒入坛，以防止泡菜生花。

做干咸菜工序要复杂一些。初春，大头菜大量上市了，母亲就去街上买回许多大头菜，母亲买的大头菜是整棵带叶的，这样价格要便宜些，并且菜叶也是干咸菜的食材之一。做干咸菜，先把大头菜的枯叶，菜头的茎拔去，再从

根部将整棵菜切成“十”字形，稍微拉开，藕断丝连，切得精准连接，便于晾晒，晾成七分干后，母亲与我们兄妹一道去江边淘洗。

母亲将干菜在江水中泡透后，在江边青石板上反复拍打，一直将青脆的干菜，揉捏得里外熟透；一边拍打一边给我们讲，读书就像拍打干菜一样，一遍遍反复认真读，直到把书读透为止。再压上石条，挤压出多余的水分，再晾晒几天至菜中所含水分适中。取下，将一棵棵大头菜切细，菜叶切成条状、菜头切成颗粒状；接着加盐、白酒、花椒粉、辣椒粉揉和均匀，边揉边尝，最后装坛。

装坛前，再次检查菜坛是否完好，只见母亲将耳朵贴近菜坛口，用手拍拍菜坛肚子，菜坛便发出沉闷的“嗡嗡嗡”的声音，确认菜坛完好后，再决定装坛。母亲用力将干咸菜一层一层地压实，装满后盖上盖子，并把坛沿的水加满，保持坛盖处于水的密封之中。

蔬菜淡季，咸菜坛就发挥了巨大作用。母亲做的酸辣汤，里面有酸菜和少许泡菜泡椒，汤味鲜极了，泡上红薯饭，特顺口味，吃得饱饱的。

现在吃着买回的咸菜，细细寻思少的是母亲的味道。母亲的泡菜，有那种浓浓的酸香味道，散发着母亲一生对我们无限的爱与期望……

来源：网络

作者：陈建素

编辑：李继先

审核：李继先

校对：李继先

排版：李继先

设计：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先

校对：李继先

审核：李继先