



刘晏尔 作者供图

嘉州诗人

【诗人简介】

刘晏尔,女,五通桥区人,生于1980年,现居乐山中心城区,高中开始写现代诗。有作品多篇在各级报刊发表。

【创作感悟】

被灵感勾出来的几个方块字,不规则地排成队伍,我把它叫诗。喜欢写,自认为写得不是怎么样,不追求发表,只追求表达,追求跳跃与遐思。写诗之余,爱音乐爱行走,爱把平淡的日子过成诗或唱成歌。

乐山美食(组诗)

刘晏尔

苦笋

产在微微三月
熬尽整夏

食它
是对乐山血统最基本尊重
外地人逃之夭夭
不必劝吃

汗裹粗袖
挖烂多少泥
惹来无数贪慕清苦

凉而不寒
脆爽从都不卑不亢

苦进嘴
才甜了胃

香肠

将前世熙熙攘攘
灌进无味的荒
把今生消磨
捆成一节一段

定制果腹美味
挂在寒冷冬的南墙

熬过自然风
吹干了倾诉的简单

让我们
倒掉惆怅的汤
去画一场椭圆香的恋恋不忘

跷脚牛肉

“以脏补脏”之典故
熬香了小镇两世纪清汤

别去悄探
底料来自几味草木
不舍辛劳
你自学不来

熬制喋喋不休“清汤派”
烫出很及时

久违
吹开飘浮的翠
喝下这滚烫的醉

牛的一身
投掷给周村

拌匀辣椒面

迫不及待
你撕咬举筷

豆浆油条

我由清变白
你从白泛黄

各自煎熬
难免
吐出怨言的气泡

如果淡了
就撒上
晶莹盛雪的温柔

还好
有你陪我
唇齿咀嚼

豆腐脑

用一碗清水
搅拌惆怅
加热我白白的心脏

绿的红的黄的都来
才不觉荒凉
客官们举起叫陶瓷的武器

与胃论战

你说它乡繁华不想家
你也常叹远方没它

搅匀那红色弱肉强食浮华
一口口咽下
已不再白的豆花

你依旧是个
不清不浓香香麻麻的傻瓜

豆腐

怎么做成?
黄豆浸泡打碎熬浆
再加胆水
沉淀酝酿

爱吃豆腐的人
何必心慌慌
知不知道豆子成长很心酸

豆腐锅里翻滚后
一定要撒上糖醋盐葱姜

上桌时别太慌
烫嘴受了伤
还埋怨豆腐不够香

接种新冠疫苗 保护自己 保护家人

