



天涯诗海

一种美好

(外一首)

■车延高

荔枝熟了,是集结号
一种忙碌进驻永兴镇,被
透支的精力重新分配

土地保持诚实
花朵、草木成了配角儿
果实坦白自己的甜蜜
兴奋的眼睛左顾右盼
人心大,肯定嫌手里的蓝
子小

想象力丰富的诗人或许
左右为难

对应李白“燕山雪花大如
席”

的诗句:
该怎样形容丰硕饱满的
荔枝王

太诱人了,没有几人是下
不了手的犹豫者
贪婪的采摘制造着不被
理会的疼痛

即便是荔枝王,也谈不上
高尚,

上升不到用自己的美好
去成就另一种美好
但我真实的看见
一颗颗荔枝因自己甜蜜
而毫不犹豫地追求甜
蜜的人
献身

六月的味道

锁在深宫人未识

其实是季节导演的一个
错过

黄皮上市

怕热的你哦! 恰恰离岛了
味道好极了
没能品尝就是一种遗憾

暖暖! 痤疮笔下下一个可
爱的姑娘

暖暖! 在海南就是火辣
辣的六月

六月有六月的味道

一种叫黄皮的果实在枝
头摇曳多姿
等你

这个夏季

■章之乐

这个夏季,凤凰花开时
我们脱下少年的七彩衣裳
追逐云朵,也开始拥抱天空
我们也可以,像树一样高
大地挺立

这个夏季,知了合唱时
我们开始寻找自己的远方
离开家门,也渴望更高的
殿堂
也可以让歌声穿越海峡

这个夏季,我们是森林里的
溪流
在绿色的奔跑中
成为飞瀑,或者江河,甚
至海洋

百家笔会

石头上的温度

□李晓

表叔前不久来了一趟城里,他担着老箩筐,像勤勉忠厚的沙僧一样悠悠走在城里大街上。表叔的箩筐里,担着红薯、白菜、蒜苗、芫荽、冬瓜、橘子,这些还蒸腾着袅袅地气的蔬菜瓜果,是表叔在乡下种的。表叔担着这些菜,是来送给城里亲戚家的。

表叔而今是乡里老庄稼人的代表,是土地的捍卫者。表叔对我说过,地里不长东西,那人又吃啥呢。

我看见今年73岁的表叔,这些年来老得特别快,一张沟壑纵横的脸,小脑袋俨如枯藤上摇摇摆摆的一个老南瓜。

表叔41岁那年,上了茂密林木绵延成黑黝黝的大山,和一个女人结了婚,成了倒插门女婿。

嫁给表叔的这个女子,比表叔还大4岁。这女子嫁过一次人,前任丈夫因嫌她不能生育,恶狠狠地离开她,到了

外地打工。表叔通过人介绍,第一眼见到她,便眉开眼笑了。

表叔说,他和这个女人有夫妻相,鼻梁都塌,眼睛都鼓,笑起来,嘴巴都张得大。

表叔也是一个工匠,长期在山上采石,有着一身疙瘩瘩的肌肉。表叔没文化,小学也没毕业,表叔最大的财富,是他有一身好力气。

表叔结婚后,依旧在山上采山石,是人工凿石,有时候用雷管引爆炸药。山里常有爆炸轰隆声响起,打破寂静的沉闷。表叔的日子过得幸福,这从他常常笑得咧开的嘴便可看出来。

表叔常站在山梁上,对着峭立石壁猛吼上几声,松涛阵阵,山谷里回荡着表叔的嗓音。然后,表叔坐在石头上,独自嘿嘿嘿嘿地笑起来。

表叔拖着一身疲惫回家,等待他的,是一桌热腾腾的山里饭菜。那女人

会蒸窝窝头蒸红薯芋蒸骨头,这是表叔喜欢吃的。

表叔婚后,我有次上山去看望表叔。表叔和那女人站在山梁路边迎接我,一路上,那女人只是对我笑个不停。

在表叔家,我看见女人对他比划着手势,一阵叽里哇啦的声音。我惊讶之极,走到表叔身边。表叔用手蒙住嘴,在我耳边低语:“她是个哑巴。”我转过身去,暗暗抽了一口气。那女人对表叔比划的手势,原来是要表叔爬上楼梯,把屋梁上挂着一块腊肉取下来煮了给我吃。

我看见,灶膛里树疙瘩劈啪响燃起的火光,把表叔的脸映得彤红,额头上的汗珠一滴一滴滴下来。我突然发觉,表叔娘其实有一张秀美的脸,让我想起悬崖上一簇簇映山红。

表叔端起板凳上去,用竹竿把院坝前树上熟了的核桃捅下来给我吃,表叔娘便在一旁为表叔用手稳住凳子,把核桃用石块敲开一粒粒送到我面前,望着我吃下,傻傻地笑。

我下山时,表叔娘背了满满一背兜核桃、花生、山药、蔬菜,一直送到了山下公路边,请一个村民用摩托车把我送到10多公里外的小镇车站。我拉住表叔娘的手,对她说,一定要和表叔,来城里我家走一走。表叔娘“啊啊啊”地哼答着,她似乎听懂了我的话。

表叔带着表叔娘,在那年春节前夕来到我家。他们俩穿得身份证里的照片一样端正,在我家,俩人缩手缩脚的又像照相一样规矩。

第二天,表叔和表叔娘去逛街,他们开始手牵着手,都怕对方走失。车流人流中,有些慌乱的他们,还是松开了手。就这样,我的表叔娘在商场门前走失了。

表叔气喘着上楼找到我,呜咽着哭出声:“她走丢了。”我和表叔,开始在小城里慌慌张张地寻找。终于,就在商场旁边小花园里,找到了正在看花的表叔娘。表叔一下搂住她,像寻找失散多

年的亲人,全身颤抖,满眼是泪。

第三天一大早,表叔便和表叔娘要回家。表叔嚷着对我说:“我不放心,在城里,我怕再把她搞丢了。”我只有送他们到了车站,一路上,表叔都紧紧拉住表叔娘的手不松开。

表叔后来来到城里当起了“棒棒”,也就是扛着一根扁担为城里人干搬运的力气活儿。表叔对我说:“我还不缺力气嘛。”表叔和几个“棒棒”一同合租了一处城郊民房。白天,表叔扛着扁担在城里四处转悠,不到一个月,他对这个城市的小街小巷比我熟悉。

表叔对我说,他心里最牵挂的,还是山里的表叔娘。表叔说,表叔娘常常坐在山梁一块大石头上,望着山崖下陡峭的路,等待他的身影从树叶间一下冒出来。有一回,表叔在城里耽擱了很久才回家,表叔娘拉着表叔,她在石头上用石子划了一个圈,再在圈里画了一个男人和女人的样子。表叔娘用石子画完了,一下倒在表叔肩头,啾啾呀呀哭出声。哭得表叔心碎也心乱。

表叔对我说,没办法哦,你表叔娘年纪大了,又有胃炎、类风湿、脑供血不足好几毛病,要用下力气的钱不停地给她买药吃。

有一次,表叔在城里搬运货物时,一个趔趄从石梯上栽了下来,头磕破了,鲜血直流,我带着表叔缝了几针后,送他回家疗伤。老远,在山下便看见山梁上坐着一个人影儿,那是表叔娘,她也望见了我们,她从石头上起身,跌跌撞撞朝我们跑来。表叔娘望见了头缠纱布的表叔,一下扑过来,抱住表叔的头呜呜地叫出声,又蹲下瘦小身子,要背表叔回家。

6年前,表叔年纪大了,回到山里搂抱着土地继续种粮食、种蔬菜瓜果过日子。表叔来城里的时间也少了,他多陪陪越来越胆小的表叔娘。我上山去看过表叔娘常坐的那块山石,被慢慢体温浸透过的石头,包浆深深,暖流汨汨,它是凝固在我心上的琥珀。



美食随笔

感城镇的小鲨鱼干

□陈恩睿

包一些在路上当小吃。

说起小鲨鱼干,不得不提及扶室村。扶室村是海南省东方市感城镇一个行政村,位于感恩河海口南侧,西临南海北部湾,背靠感恩港,东临感城盐场,是革命老区渔村。新中国成立之前,渔民大海漂泊,以捕捞为生。

上世纪三十年代,扶室村的渔民常到南海北部湾一带捕捞,且收获较大。那时候,捕捞上来的海鱼都是挑到市场上卖,或兑换农产品,如大米、鸡鸭、红薯、蔬菜等。后来,渔民捕捞到的海鱼越来越多,尤其是小鲨鱼。然而,渔民们也碰到了难题,就是小鲨鱼量大了,却没有相应的海鱼保鲜技术。那些没有及时卖出的小鲨鱼,因散发出异味,就只能当作猪饲料了。历经风雨,辛苦捕捞的收获,没有得到回报,渔民们心里难受。于是大家开始

想办法,他们找出问题的根源,先根据各家各户捕捞收获的情况,再确定市场所需,剩下的就用来腌制晒干。扶室村的小鲨鱼干就这样诞生了。

腌制小鱼干是有讲究的,如切鱼技巧、如何配盐、日晒时间等都得到位,如食盐配多了,鱼肉则苦涩,配少了,又会出现难闻异味;日晒时间不够、阳光不足等也会对腌制鱼干造成影响。扶室村渔民刚开始腌制小鲨鱼时,由于经验不足,腌制加工出来的小鱼干不受欢迎。于是户与户之间相互交流,再向有经验的渔村渔民学习。两年后,扶室小鲨鱼干便在感恩县大有名气,成了特色美食。

改革开放以后,渔民捕捞技术得到改进,捕鱼收获更加喜人,腌制鱼干成为了东方市特色美食之一。而许多东方市一带的人,但凡在外地开伙食

店,主打菜上都会有“感恩小鲨鱼干”。

每年三到五月,是小鲨鱼捕捞旺季,收获较大,且鱼肥、鱼壮、味美。腌制小鲨鱼干一般在3斤至6斤之间为宜。小鲨鱼捕捞上岸,立即切成相连的两半,用食用盐腌制二十分钟左右,拿到通风透气、阳光充足的地方晾晒。一般阳光充足时,日晒三天便可;若阳光较柔,则晒四五天。日晒到一定程度后,鱼干便散发出海鲜独特的芳香。

小鲨鱼富含蛋白质和钙及多种矿物质微量元素等,是人体必需的营养成分。小鲨鱼干的烹饪方法有多种,可煎炸可炭烤,将之与酸菜一起煮汤,那淡淡的酸甜清新味道,更是别具一格。小鲨鱼干成为公认的特色美食后,博得了消费者的青睐,如今也成了送礼佳品。

琼岛风情

夏日海口

□涂启智

天一洗,气温较高,晾晒还可能承受阳光暴晒,穿上一半年,衣服或多或少都会褪色。海口夏装市场特别活跃,每年都有不少新款闪亮登场。

内地省份空气干燥,夏天属于燥热。海口空气湿度大,夏天为湿热。海口人夏天似乎更喜欢锻炼健身,注重去湿排毒。除阴雨天外,市民一般选择早晚去公园跑步或者散步,还有跳健身操广场舞、唱歌、打太极,节目非常丰富。

海口的夏夜,大街小巷灯火通明,大排档、小吃店与路边摊香味扑鼻,烟火气正浓。年轻人三五成群,点上两打生蚝、一排羊肉串、两条秋刀鱼,以及韭菜、茄子等,放在炭火上烤。倒满一大杯啤酒,浅啜慢饮。寻常生活的闲适与惬意,随泡沫汨汨溢出……

我的一位亲戚,在老家时候属运动“菜鸟”,整天迷恋麻将,身体肥胖。退休后,她来到海口照看孙子,现在已是运动“达人”,每晚领着一帮老太太激情演绎广场舞,体重减掉二十多斤。许多老乡叹为观止,感觉她简直脱胎换骨,与过去判若两人。

海口的夏天活力四射。在椰风阵阵吹拂下,生活处处流淌着动感、浪漫、时尚和多情。

时光荏苒

洋槐花 米饭香

□鲍安顺

“槐林漾烟花,芬芳醉万家。独享槐花饭,浮香到天涯。”

吃着槐花饭,他嘴角漾着油渍,却突然喃喃地吟出了这首诗。我听了说,槐花饭好吃,槐花诗却难做。他答非所问,那槐花饭,与榆钱饭一样做,将槐花与榆钱淘洗干净后,用面粉拌匀,上锅蒸半小时,起锅拌上白糖,就可以吃了。

在物质匮乏年代,槐花饭是上天赐予我们的超级美食,挑逗着我们的味蕾,那清香扑鼻而来的饭香,让人垂涎,有一种似水流年的滋味。每天,我们几个穿着开裆裤的男孩们,在山沟沟里跑来跑去,川流不息,将信手拈来的槐花,玩法戏一般地摆弄着。那花香,那纯白的花色,好闻又好吃,让我们爱不释手。

他是我堂兄,有一个天狗的外号,我有时叫他天狗,也有时喊他哥。他性格粗犷,从不计较,总能听到他爽朗笑声,还有他虎虎生风的身影,总是有使不完的力气与精神。他擅槐花,拌面粉,上蒸笼,捣蒜汁,切香菜,剁葱香和炸花椒油、辣椒油,样样精通,在孩子们的眼里,他就是“治大国如烹小鲜”。

他还会做槐花包、槐花饺、槐花糕。那年我家盖新房,请他来做槐花饭。他把米洗净后与槐花掺在一起放到蒸锅里蒸,做了粒粒饱满、槐花金黄

的大米饭。米粒晶莹,像小孩牙齿,似姑娘目光,星星点点,惹人喜爱。孩子们吃起来,蜜蜂嗡嗡般地叫喊着,像是被槐花饭弄得神魂颠倒,一个个像快乐的小喜鹊。男女老少,也吃得津津有味,那槐花饭犹如山珍,也是海味,更是乡亲们心头的宝贝疙瘩。吃在嘴上香,扎在心头甜。

堂兄心情畅快,他蹬掉鞋子,甩掉外衣,卷起双袖,像一个赤足舞刀的屠夫,在厨房里晃动,将一锅煮出来的槐花香,变成金黄色的饭,油黄色的糕,香气扑鼻的菜,还有鹅黄色的汤……真是满屋清香,让人看了“虎视眈眈”。

有一年,我热血沸腾,拎着篮子,在长长的竹竿上绑上钩子,采摘枝杈上的槐花。回家后洗净晾干,然后与米拌匀后放在篾子蒸熟,再洒上少许盐|油葱蒜和辣椒油。然而,那槐花饭很难看,出锅时成了一坨。吃一口后,米饭触碰到了味蕾,那苦味像一阵潮汐,汹涌而至,一潮接一潮地让我舌尖发麻,那种感觉,真叫我欲哭无泪。更可笑的是,因为我贪恋口腹之欲,浪费了不少大米,父亲用鸡毛掸子劈里啪啦地抽打我的屁股,那声响,至今还记忆犹新。

后来我才知道,堂兄采的是洋槐花,我却采了中国槐,虽是槐花,但做出来的饭截然不同,一个清香甘甜,

在黎乡,我遇见你

□吉才惠

初夏的风,吹动我的心。

我饶有兴趣地来到了坚固村,宽阔干净的黎陶村道,白墙黛瓦,古朴自然。三角梅张开鲜红的笑脸,如同阳光一般热情。

杨桃村下,一个名叫“坚固人家”的乡村博物馆,墙上的画像、像章,让我瞬间肃然起敬、心潮澎湃。馆里陈列的黑白电视机、录音机、黎家服饰以及农用工具,仿佛在讲述着昨天的故事,散发着浓浓的乡恋。

不远处,那间古朴的牛栏咖啡屋,门口的两盏老式马灯,装满了几时的记忆。点上一杯咖啡,倚窗而坐。一首怀旧的老歌,在耳边响起,那些温暖的情愫,在我的心中荡漾。杯子里,我看见了你的容颜,却是匆匆那年。

在坚固村,我忽略自己,只因遇见了你。

一个苦涩难以言喻。堂兄说,做槐花饭,有许多技巧,而我至今仍然不得要领。

每次回故乡,堂兄做的槐花饭,我一口能吃两大碗,吃得痛快淋漓,连声叫好。可是,我的儿子笑着吃了一口,马上吐了出来,还说:“难吃死了!”事实上,平心而论,那槐花饭远不及现在的许多糕点零食,那只是我记忆中的童年味道,是舌尖上的乡情与乡恋。我的儿子是感觉不到那种贮存心间的美好。我想,在我的味蕾上,那是永远也不会变化的感觉。

堂兄说,那个槐花饭做粮的年代,是在做工考究、包装精美的小零食所不能替代的,那是一种情结,也是一种愁绪,更是一种精神向往。