

天涯诗海

一缕秋光慢慢浓

■ 周广玲

在秋天的清晨
阳光穿过银杏枝头
露珠在草叶尖划动
沐浴着暖阳

桂花香，突然浓了
它从旧木窗飘进来
落在茶水里
泡出半日恍惚

枫叶渐渐泛红
像一团火焰
无声地蔓延
却不惊扰一片云彩

我在黄昏写信
墨水在纸上缓缓晕染
当落笔写下最后一行
窗外的秋意已比开头更深

月光悄然洒落，为屋瓦
披上薄霜，那些温暖的
往事，在一缕秋光中
慢慢浓烈起来

云醉

■ 郝兴燕

风一招手
你就滑向山脊的弯弧
晾着的白床单忽然起舞

鸟鸣传来三两点雨
跌进湖心
圆圈都是酥软的吻

放学的孩童指着天
说那是羊群走失的下午
棉花糖融化在睫毛上

你途经我的阳台
把往事叠成半透明的舟
载着整片天空的遐想

当炊烟开始徘徊
你便醉成绯红的纱
轻轻裹住将熄的夕照

月光来续杯时
你已卧成蒲公英的梦境
在星河里飘摇着下沉

最后那缕水汽
是我的凝视爬上屋檐
替你收了未尽的水声

山在远处

■ 梁秋红

他们带着绳索
消失于雾的褶皱
我立于谷底
风把松针撒成
无人扫的月光

山因此高了一点
像一句未出口的诗
在喉咙里长出薄霜
我抬头
它把脸藏进云的袖口
只露出
青色的呼吸

有人喊峰顶的名字
回声沿石阶滚落
我接住
一粒凉的石子
放进胸口
那里，一座山
正悄悄下雪

寒露的凉意还没散尽，立冬就迈着沉稳的步子来了。它不像春天那样带着娇羞，不像夏天那样来得热烈，也不像秋天那样满是惆怅，只是静静站在季节的路口，宣告着冬天的开始。

老辈人常说“立冬补冬，补嘴空”，这简单的俗语里，藏着中国人对立冬最朴素的期待，也藏着各地五花八门的趣味讲究，细细道来，满是生活的烟火气。

北方的立冬，总绕不开一碗热腾腾的饺子。“立冬不端饺子碗，冻掉耳朵没人管”，这句俏皮的俗语，在北方的街巷里流传了不少少年。每到立冬这天，家家户户的厨房里都热闹起来，案板上摆着和好的面团、调好的馅料，一家人围坐在一起，擀皮、包馅、捏褶，动作娴熟又默契。馅料的选择也颇有讲究，有的人家爱包白菜猪肉馅，白菜寓意“百财”，猪肉象征富足；有的人家偏爱三鲜馅，虾仁、海参、猪肉搭配在一起，鲜得能让人鲜掉眉毛。饺子下锅时，锅里的水咕嘟咕嘟冒着泡，饺子在水里翻滚着，像一群白白胖胖的小元宝。等饺子捞出来，蘸上醋和蒜泥，咬一口，滚烫的汤汁在嘴里散开，暖意从舌尖一直传到脚尖，仿佛再冷的冬天也能被这一碗饺子挡在门外。在东北，除了饺子，还有人家会煮上一锅酸菜白肉，酸菜是自家腌的，酸得爽口，白肉炖得软烂，肥而不腻，配上一碗米饭，吃得人满头大汗，浑身舒畅——这是东

百家笔会

立冬趣话

□ 聂顺荣

北人对抗寒冬的“硬核”方式，用最实在的美味，驱散冬日的严寒。

南方的立冬，饮食讲究就更多了，不同地方各有各的“心头好”。在江南一带，立冬这天少不了要喝一碗老鸭汤。“立冬喝鸭汤，一冬不慌张”，老人们总这么说。选用一年以上的老鸭，配上笋干、枸杞、红枣，慢火炖上几个小时，汤炖得奶白，鸭肉炖得脱骨，喝一口汤，鲜中带甜，暖到心底。据说老鸭性凉，冬天喝不仅能滋补，还能清热，很适合江南潮湿的气

立冬,就像一位温和的老者,带着岁月的智慧,教会人们如何在寒冷的冬天里寻找温暖,如何在忙碌的生活中享受闲适。



家人围坐在一起享用火锅,举杯欢庆,其乐融融。 蒙海龙 作

候。而在广东，立冬则要“打边炉”，也就是吃火锅。一家人围坐在火锅旁，锅里咕嘟着清汤或骨汤，手边摆着肥牛、肥羊、虾滑、青菜，想吃什么就往锅里涮什么。广东人讲究“鲜”，食材大多新鲜爽口，蘸料也简单，多是沙茶酱或蒜蓉酱油，最大程度保留食材的本味。热气腾腾的火锅旁，欢声笑语不断，冬天的冷清仿佛被这一锅烟火气悄悄融化了。

除了饮食，各地立冬还有不少有趣的习俗。在福建莆田，立冬这天要

的。”在他眼里，每只灯笼都承载着一段时光，一点星光。

更有趣的，是一次在西北戈壁滩上的经历。我遇见一位地质学家，他能在灰褐色的岩石中辨认出亿万年前的生命痕迹。“你看，”他拾起一块普通的石头，“这里曾经是海洋，这些是古生物的化石。”他的旅行是向时间深处的进军，收集的是远古的星光。

或许真正的旅行者，都是星光的收藏家。摄影师等待第一缕晨光洒在雪山之巅，作家记录市井巷陌的对话，植物学家寻觅深谷中的奇异花草，老饕穿街走巷只为一口地道的味道——各人收集星光的方式不同，却都是在时间的河流中打捞值得珍藏的瞬间。

我也渐渐养成了收集星光的习惯。不是用相机，而是用心。在异乡清晨听到的摇橹声，深山古寺里偶然敲响的钟声，陌生人善意的微笑，甚至是一次迷路后意外的发现——这些星光碎片装点了我记忆的夜晚。

有一次在异国的小咖啡馆里，我看见一位老妇人小心地将糖纸展平，夹进随身携带的本子里。她注意到我的目光，有些羞涩地用英语解释：

“这是我丈夫第一次请我喝咖啡时用的糖纸，同样的牌子。”六十年的婚姻，凝聚在一张糖纸上，那一刻，我看见了爱情最朴素的星光。

人生的旅途漫长，我们常常只顾着赶路，忘了为什么出发。收集星光的意义，或许就在于让我们学会驻足、感受、珍惜。每一个被收藏的瞬间，都是对生活的深情告白。

最近的深夜，我也会打开自己的“星光盒子”：一片阿尔卑斯山上的野花花瓣，一张写满陌生祝福的明信片，一枚来自撒哈拉的沙砾……它们让我想起旅途中的自己，那个对世界充满好奇与热爱的自己。

天文学家说，我们看到的星光，很多来自已经消亡的星球。它们穿越漫长时间，抵达我们的眼睛时，源头或许早已不在。这多么像我们收集的时光碎片——事件本身已经过去，但那瞬间的光芒却永远照亮我们的记忆。我们收集星光，不是为了怀旧，而是为了在未来的某天，能够照亮自己前行的路。

人生的终点相同，旅途却千差万别。唯有那些善于收集星光的人，才能在平凡的日子里看见永恒，在有限的时空里触摸无限。

世间百态

朋友圈里的“精装房”

□ 张军霞

原来，小梅的真实生活并非如朋友圈里那样“精致”，她老公三年前患脑梗，虽然抢救及时保住了性命，但落下了严重的后遗症，以前在单位是中层干部的他，如今只能干点接电话之类的杂活，因为工作能力差过大心情抑郁，她不得不使出十八般武艺对他各种哄劝，这就是那些甜蜜互动的由来；老公这里还没消停，老母亲又因为心脏病进了医院，姐姐远嫁在外地，弟弟工作特别忙。母亲出院后就被梅子接回了自己家，两个病人加上一个正处于青春期的儿子，让她每天忙得团团转；她家里虽然真的有一个小花园，但难得有闲暇坐下来……

没想到朋友圈里的梅子和现实中的她有这么大的落差，我知道后不知说什么好，她又笑了：“生活中是毛坯房，朋友圈里是精装房，一边努力应对生活的挑战，一边保持对美好的向往，我觉得这样也挺好。”

我们在人生的战场上奋力前行时，或许都需要那么一点点“照骗”式的自我鼓舞来对抗日常的琐碎与不易。正如梅子所说，生活或许是毛坯房，但通过我们的努力和心态的调整，它同样可以充满温馨与希望，成为我们心中独一无二的“精装房”。

时光荏苒

收集星光

□ 张东亮



制作灯笼的老者。 蒙海龙 作

生活纪事

陪父母爬山

□ 彭根成

的银发。父亲扶着栏杆远眺，说：“当年在这儿给你妈求婚，她就站在这块石头上。”母亲掩不住眼角的笑纹。我望着脚下的城市，楼宇如棋盘般铺展，而身边这两位白发苍苍的身影，正缓缓融入这壮阔的秋色里。

下山时换了条平缓的小路。母亲走得很慢，却坚持要自己扶着路边的木栏杆。父亲挽着我的手臂，絮絮说着我小时候的糗事，那些我早已遗忘的片段，在他断断续续的叙述里重新鲜活。

回到山脚下，我们坐在路边的长椅上小憩。母亲从布包里摸出块糕饼，掰成小块分给我们，糕饼的甜香混着秋草的气息，让我想起儿时，她总会在饭桌摆好饭菜，等我放学归来。如今角色倒转，我成了那个递茶添衣的人，而他们在我身旁，像两株历经风霜的老树，根须依然紧紧相连。

山风掠过耳畔，我恍然明白，所谓反哺之爱，不过是陪他们把年轻时走过的路再走一遍，把匆忙赶路时错过的风景慢慢看进眼里。在岁月的长河里，我们终将学会与亲人并肩徐行，在每一个晨曦与暮色里，续写未完的温情篇章。

保暖，还能预防感冒。他们会把大葱切成段，蘸着甜面酱吃，或者夹在烧饼里，咬一口，辛辣中带着香甜，吃得人浑身发热，精神抖擞。

立冬时节，除了吃，起居作息也有讲究。

老话说“立冬早卧晚起，必待日光”，意思是立冬后要早点睡觉，晚点起床，等太阳出来后再活动，这样才能养足精神，抵御寒冬。在农村，立冬后，农民们不再像春夏秋那样忙碌，大多会在家休整，修补农具，准备来年的春耕。而在城市里，人们也会适当调整作息，晚上不再熬夜，早上也会多睡一会儿，出门时会裹紧衣服，戴上帽子、围巾，做好保暖措施。公园里，晨练的老人们也会比以往常晚一些出门，晒着冬日的暖阳，打打太极，散散步，享受着立冬时节独有的悠闲。

立冬，就像一位温和的老者，带着岁月的智慧，教会人们如何在寒冷的冬天里寻找温暖，如何在忙碌的生活中享受闲适。无论是北方的饺子、南方的老鸭汤，还是福建的甘蔗、南京的生葱，每一种习俗，每一种美味，都承载着人们对生活的热爱，对未来的期盼。正如老辈人所说，立冬不仅是冬天的开始，更是休养生息、积蓄力量的时节。在这个节气里，我们品尝着美食，享受着闲适，等待着冬日里的每一份惊喜，也期待着来年春天的生机与希望。这，就是立冬的趣味，也是生活的味道。

岭南早茶里的江湖

□ 常玉琴

清晨六点的广州，骑楼下的茶楼已亮起暖黄的灯。推门而入，水汽混着茶香扑面而来，跑堂的吆喝声与茶客的谈笑声在雕花穹顶下碰撞，像一曲活色生香的广府交响乐。这方寸之间的早茶江湖，藏着岭南人最地道的晨光。

清代《羊城竹枝词》有载：“虾饺烧卖又烧包，一盅两件叹早茶。”这“叹”字用得妙，既是品味，更是享受。老茶客说，真正的早茶要配“水滚茶靛”的普洱，紫砂壶里泡出的茶汤如琥珀，能解点心的油腻。点心师傅的手艺最见真章。虾饺要皮薄如纸，十二道褶子捏成弯月，透出里头粉红的虾仁。烧卖顶上的蟹籽像朝露般晶莹，咬破时在齿间爆开鲜甜。叉烧包的裂口要呈三瓣，露出蜜汁流淌的玫瑰色肉馅。

茶楼里的江湖规矩暗藏玄机。揭盖续水是无声的暗号，壶嘴对着人则是大忌，老派茶客斟茶时必行“叩指礼”。最热闹是“推车仔”过来时，蒸笼叠成宝塔状，推车在方桌间灵活穿梭，飘着萝卜糕的焦香。

泮溪酒家的榄仁萨其马是早茶界的传奇。老师傅用竹筛接住刚炸好的萨其马，趁热撒上现剥的榄仁，金黄的糖丝裹着碧绿的果仁，像极了荔枝湾畔的朝阳穿透榕树叶。有老华侨专程打飞的回来，就为这一口六十年前的味道。他说洛杉矶的早茶再精致，也复刻不出泮溪地板缝里渗出的茶香。

如今新派茶楼兴起，水晶虾饺染成墨鱼汁的黑，烧卖顶上顶着金箔。但老广州人还是爱去巷子里的老字号，那里有掉漆的满洲窗，有缺角的云石桌，跑堂的还会用粤剧腔喊“虾饺——烧卖——”。

早茶是刻在岭南人DNA里的记忆。当飞机掠过珠江新城的天际，当高铁穿过荔枝湾的老榕树，热气腾腾的茶楼，永远是最温暖的乡愁坐标。