



天涯诗海

沙溪秋韵·四章

(组诗)

■ 江琳

秋风

每挥动一次小扇
就有一片接一片黄叶
站上舞台,轻盈起舞
大树簌簌为她们鼓掌
一向静默的水面
也赞美地
笑出了鱼尾纹

秋水

一寸比一寸瘦
一日日束紧纤细腰肢
遁仄娜娜河岸
仿佛为了映衬
那天高云淡
那总爱把一脸恬静
揽在绿镜中自照的
竹与芦苇

鸟鸣

阳光挤碎树叶,在水面
跳起闪亮的小星星舞
鸟儿们聚在高枝
热烈探讨不休
我听不清它们谈些什么
只知道它们
很喜欢这个明媚的清晨

涟漪

一条大鱼,一声“扑通”
完成了一次美妙的跳水
引来许多注目的眼神
奈何,对岸的垂钓者
竿长莫及
坐看,一圈又一圈涟漪
把秋的闲逸
远远荡漾开来

向深秋走去

■ 谢先莉

霜花爬上窗户,
看屋子里的人写信。
梧桐叶敲了敲门,
我听到了秋天回家的脚步声。

柿子们在檐下红了脸,
像一个个未点燃的灯笼。
北风路过朝天码头时,
把蝉声折进旧信封。

稻草人还在站岗,
一群麻雀在树上开会。
收割完的稻田来了一群鸭子,
它们代替了过去的拾穗者。

枫树开始邮寄明信片,
每片都印着火焰的邮戳。
蚂蚁抬着最后的收成,
在树根下布置过冬的家。

蟋蟀收起琴匣,
老墙根留下银亮的轨迹。
大地慢慢合上故事书,
雪白的页码已等在北方。

向深秋走去——
脚印会变成饱满的种子,
在某个霜晴的早晨,
突然长出春天的嫩芽。



琼岛风情

糟粕醋是有腔调的,汤汁奶白,浮油鲜红,蒜末金黄。
入口品尝,酸味捷足先登,微辣紧随其后,甜滋滋的味道似乎不甘示弱,之后酸甜辣混合交错,且酸不蚀嘴,辣不呛喉。

糟粕醋海鲜火锅

□ 段万义



糟粕醋海鲜火锅。蒙海龙 作

海南渔获丰富,抢滩且活跃消费市场江湖,鲜甜无疑是其锋芒。若有文昌糟粕醋倾力加持,一份海鲜火锅的灵魂自然开始被激荡起来。

糟粕醋,源于谷物的再次华丽转身,扬起一面火锅底料的鲜明旗帜。当谷物酿成美酒后,剩余的酒糟残留似要被打入落寞与颓废的冷宫。然而,五百年前,勤俭且聪明的海南文昌铺前人对此有所不舍,选择“取其糟粕,喝其醋”,让它在容器内继续发酵酝酿,闭关修炼一番。

糟粕醋是有腔调的,汤汁奶白,浮油鲜红,蒜末金黄。入口品尝,酸味捷足先登,微辣紧随其后,甜滋滋

深夜加班回到家,熟悉的空落感又爬上心头,那些前途未卜的迷茫,无人可诉的孤独,猝不及防的溃败,全往里钻。

心里堵得慌,手不自觉地伸向书架,停在书角起卷的《平凡的世界》上。这是高三买的,那时的教室总是飘着粉笔灰混合着汗水的味道,空气紧绷得让人喘不过气。我盯着解不出的三角函数,符号像蚂蚁在眼前爬,爬得我眼眶发酸。窗外的天色,从灰蓝沉到墨黑,日复一日,我不知道这样的埋头苦读,究竟能通向哪里。

直到我遇见书里的孙少平。我跟着他从黄土高坡走出来,去工地揽活,去煤矿下井。看着他在最艰苦的环境中仍捧书苦读,在尘土飞扬的工地上,抬头仰望星空。书里有句话,我重重地划了下来:“生活不能等待别人来安排,要自己去争取和奋斗。”

后来再遇到难题,我就会想起孙少平就着煤油灯读书的模样,然后重新拿

闲庭信步

书籍是生活最美的补丁

□ 王芸菲

起草稿纸,把迷茫变成演算的步骤。这本书像一块厚实的补丁,严实地堵住了我青春的迷茫,更给了我踏实走下去的勇气。

成家后,迷茫淡了,没料到,孤独却像新破的洞。周末送孩子上课,回到家,连落在地板上的阳光都显得单薄,心里缺了块拼图,任凭如何努力,都无法让它完整。

有个雨天的周末,送完孩子后,我翻开随手带的《我的故事》。以前对琼瑶的印象,就是电视剧里的“山无棱天地合”,没想到书里的她满是

的味觉似乎不甘示弱,之后酸甜辣混合交错,且酸不蚀嘴,辣不呛喉。与此同时,由米、曲、蒜和油释放的一种复合香,耐人寻味,摄人心魄,使人欲罢不能。

糟粕醋海鲜火锅咕噜咕噜,吃客的心也跟着扑通扑通,馋虫自然欢腾乱跳,急不可耐。汤是可以直接犒劳舌尖和肠胃的,那就毫不犹豫地舀一勺尝试。这一口犹如锻炼前的拉伸,或是赛前预热,果然充当开胃先锋,为后续品尝进行了有效“清口”。其实,食材入锅也是讲究排兵布阵的。先头部队可将各类海鲜纳入其中,如章鱼、鱿鱼、乌贼等。第二阶梯以虾、蟹等甲壳类和螺贝类为主。蔬菜类自然殿后,保障荤素合理搭配,膳食平衡。边捞边吃,若能小酌更怡情。当然,有人最后往里添一碗米饭,煮成一锅海鲜粥,那是“最海南”的吃法,成就了一个完美的收尾。这一锅煮的兼收并蓄,真乃海南人开放包容豁达的胸怀与性情。

火锅中,奶奶醋汁不停翻腾,红黄交映的油花跟着起舞。糟粕醋正为海鲜摇旗呐喊助威,它们之间的

氨基酸携手共进,又共同作用,将海产品蛋白的鲜甜味有效激发出来,个性化的肉质便顺势生成。随着火力猛增,热力加大,糟粕醋中的醋香分子忽明忽暗地光临你的鼻腔,更能勾人食欲。如此,海鲜味道渐次丰富。不知不觉中,经过糟粕醋赋能的富有层次的海鲜,腥气也消隐了。简而言之,糟粕醋是让海鲜更好吃的利器。

由于热带季风影响下的海南,湿热的气候似要将人的味觉层层封锁,往往一口酸汤便是简单直接地解开密码,受到广泛赞许和追捧的糟粕醋便是如此一味嚣张。尤其是入秋后,潮涨潮落,湿气如影随形,寒气渐入体内,一顿酸辣交错的糟

粕醋海鲜火锅不负众望,果断承担将其驱逐的使命。从微汗有所抬头,直至大汗淋漓,在大快朵颐后,浑身舒爽,顿觉疲劳消除,于强身健体大有裨益。且看小姐姐,个人面桃花,容颜好看。难怪糟粕醋被人称为“女人醋”,大抵不仅为女性制作,还能预防衰老,美容护肤。

其实,对虾蟹螺贝的喜爱自不必说,另有海菜和军曹鱼与糟粕醋的和谐生辉,被誉为心灵伴侣,妥妥地将这一款火锅潇洒进阶,成为绕不过的强烈吸引。海菜,口感类似于海带的细小发丝,胡乱地彼此缠绕,像被水草挟持的鱼网搅成一团,彰显纷乱心事。对此,不必担心。海菜一旦入锅,顷刻间浓密纤细的形态便将糟粕醋汤汁拥揽入怀,以期导入更加脆嫩多汁,且伴有辣味鲜香在口腔回荡。经由咀嚼,海菜细胞中大量凝胶状物质功能迅即启动,恰巧缓解了醋酸的尖锐。据说这海菜有清热排毒、降血压和抗癌之功,岂不增添了很好的附加值。

谈及海南人喜以“打边炉”的鱼,军曹鱼自然是敢于亮剑的担当。这种被俗称为“海甘仓”,以肉质饱满、蛋白质含量高和营养价值大而雄踞琼岛火锅江湖。熟透的鱼肉予人视觉享受,用食筷微微片开,细嫩的蒜瓣状犹如花儿慢慢绽放。当糟粕醋的酸香跟随热量给予层层叠叠的鱼肉的深切关爱,皮与肉之间的胶原蛋白便也欢欣活跃起来,继而亲吻你的唇齿,久久呵护而不忍离去。

糟粕醋,毋庸置疑是文昌市铺前镇的最正宗,传遍全岛,并打入部分内地城市和国外餐桌。倘若你因故未能亲临海南,大可通过快递订购一份糟粕醋火锅汤底,自制一番,享受海鲜的别致风味。正所谓足迹暂且抵达不了的远方,就让味觉先去体验。

盘否定。盯着屏幕上刺眼的红色批注——缺乏可行性,每个字都像根针,扎得我手背发凉。

忽然翻到抽屉里的《曾国藩传》。靖港兵败后,他投水自尽被救,把“屡战屡败”改成了“屡败屡战”。一字之差,像有人给我开了扇窗:失败不是句号,是逗号,故事还没结束。第二天,我把“屡败屡战”写在便利贴贴在电脑旁,重新拆解方案——红色批注不再刺眼,反而成了指引我改进的路标。方案通过那天,我摸着这本古旧的传记:它不仅修补了我职场的伤口,还让伤疤开出了花。

这些书从来不说话,却总在我慌张无措时,送来最暖的答案。它们像沉默的朋友,帮我缝好了生活里一个又一个破洞。那些被缝补过的地方,不是残缺的痕迹,是我跌倒又站起的见证——提醒着我,曾在哪里跌倒,又是怎样被文字温柔地扶起,带着光,继续踏实地行走。

□ 陆玉勇

那时候家里顿顿喝红薯粥,稀得能照出人影来,母亲总说自己不饿,把碗里的红薯夹给弟弟妹妹。

翻到中间几页,有好几天工分栏是空的,只画了个圈。母亲说那是1969年春天,大舅得了疟疾,高烧不退,姥姥要照顾年幼的孩子,姥爷要上工,她就留在家里熬药、喂水,整整五天没去地里。那几天姥爷每天收工回来,都要翻工分簿,叹口气说“这个月粮票又得紧着用。”母亲就偷偷去山上挖野菜,掺在粥里,说“野菜也能填肚子,不碍事”。

工分簿的最后一页,字写得比前面工整些,日期是1970年冬天,“纺线,7分工”。母亲说后来队里办了纺线组,她去学纺线,不用再风吹日晒,还能在家门口干活,能照看着弟弟妹妹。她纺线时总把纺车放在窗边,一边摇纺车,一边教妹妹认字,用的是她当年的小学课本——那本书原本藏在箱底,后来用不上,就忍痛卖掉了。

我把工分簿放回布袋子,塞回衣柜角落,母亲走过来,拍了拍袋子,“留着也没用,都过去这么多年了”。我没接话,只觉得那黄脆的纸页上,每个数字,每个小勾,都像是母亲年轻时的脚印,一步一步,踩在那段苦日子里,咬牙度过那段辛酸的岁月。

周末,和妻儿一起去看电影《浪浪人生》。这部电影改编自作家蔡崇达的散文集《皮囊》,以福建渔业小镇东石镇为背景,讲述了黑狗达一家人相亲相爱、共渡难关的亲情故事,在我看来也算是第一部情感励志大戏。

影片基本上忠于原著,但加入了不少喜剧的元素,减轻了观影时的那种沉重感,让观众在笑过后去思考、品味生活。

黑狗达的父亲当海员期间出了事故,回家后却遇到了儿子的抵触,原本风雨飘摇的小家,又因给他治病筹钱而随时会垮掉。对于孩子而言,小时候总是觉得父亲就是自己心中的神明,无所不能。父亲年轻时的放荡不羁,中年一事无成又让儿子厌恶,但逃不开的是血浓于水的亲情。在相处的过程中,父亲教儿子追喜欢的女孩子,教他划龙舟,并希望有朝一日能够父子齐上阵,再赢一回。

父爱如山,山比金坚,终将融化隔在父子之间的那层寒冰。当父亲假装摔倒扑到儿子怀里去拥抱他时,发现儿子已经比他还高,肩膀也宽厚了。他缓走进大海,是儿子把他从海里拉出来。这次是儿子主动拥抱了父亲,那一刻父子心意相通,儿子也由一个男孩,成长为一个顶天立地的男子汉,开始挑起了家里的大梁。

作为丈夫,对妻子,他是有愧的。当一家人齐心协力把加油站扩建好时,他把拉闸亮灯这个任务交给了妻子阿珍去做。灯亮的那一瞬间,加油站夜空中璀璨夺目,也照亮了阿珍的心扉。

作为父亲,对女儿,他是有愧的。但当女儿遭遇男友的抛弃,他带领一家人去婚礼现场为她撑腰,讨要说法。一家人虽被“请”进派出所,却在里面开开心心拍了一张全家福。就是这样一家人,凑在一起过着“疯浪”的日子,却用成此的温度,把人生过成了最踏实的样子。

“不要因为风浪太大就不去出海”,人生总要经历无数的风浪,就是要越过一浪又一浪,只要咬紧牙关,一家人齐心协力,就一定能够长风破浪,直挂云帆济沧海。家,永远是避风的港湾,是心灵的栖息地。比家更可贵的是一家人相互理解、相互包容……写到此时,我的耳边就响起了那赛龙舟时激荡人心的场景,每个人都全力以赴,震耳的号子声在耳边响起,“破浪行,逐浪赢,心合一,向前冲……”

我的指尖抚过这些字迹,耳边响起母亲轻描淡写的往事。这薄薄的一本,哪里是工分簿,是母亲用14岁后的青春,一笔一画换回来的——是弟弟妹妹碗里的红薯,是家里的粮票,是全家人在苦日子里的盼头。那些磨旧的纸页,藏着她最能扛的青春年华。

亲情家事

猫狗争宠记

□ 商艺

我们家养了一只猫和一只狗,说它们俩是“宫斗冤家”一点也不夸张——黑白相间的柯基是“旺财”,可爱憨憨;纯白色的英短是“土豆”,一身公主气。

周末的晚上,我发现平时特别活跃的“旺财”和“土豆”竟然异常安静地蹲在客厅里,它们毛发凌乱身上还有些抓痕。我赶忙调取了监控,结果看到了令人哭笑不得的画面:凌晨一点,“土豆”蹑手蹑脚地来到“旺财”跟前,用尾巴狠狠地扫过“旺财”的头,“旺财”被惊醒后直接向“土豆”的背部抓去,然后它们就互相抓咬直到筋疲力尽。我想大抵又是因为争宠大打出手了。

平日里,家中到处都是它们的“争宠”平台。每天一早,“土豆”就会安安静静地等在梳妆台前,乖巧地抱着我的腿,待我梳妆后便顺势爬到我的怀里。“旺财”也想如法炮制,可是“土豆”对着向上爬的“旺财”就是一脚,还得意地用挑衅的眼神看着“旺财”。“旺财”也不甘示弱,每到这时,它总是乖巧地站起来一边晃动着胖胖的肚子一边向我伸出可爱的小短腿,可怜巴巴地看着我,我伸出胳膊示意“旺财”过来,它就会快速地爬到我的怀里,并向“土

阳光故事

缝在时光里的工分

□ 陆玉勇

找换季衣服时,我指尖在衣柜最角落勾到个东西——粗棉布的布袋子,边缘磨得发毛,拉开口袋绳子,里面裹着一本薄薄的纸本子,封皮掉了角,一翻,黄脆的纸页簌簌掉渣,是本工分簿。

我拿着簿子去问母亲,她正择菜,凑过来看了一眼,“哦,这是我刚上学那阵子记的。”那年母亲14岁,小学刚读完,姥爷说家里六个孩子,她是老大,得回来搭把手。她说那时,肚子总是饿的,像有个小钩子在胃里。母亲很想继续读书,可看到姥姥蹲在灶前,煮的粥稀得能照见人,就把话咽回去了。第一天上工割黄豆,她没戴手套,豆荚的硬边划得手背上全是小口子,渗着血珠,她攥着镰刀不敢停,怕被人说偷懒,少记了工分。晚上回家,姥姥用盐水给她泡手,母亲疼得直咧嘴,姥姥眼里含着心疼的泪水。

翻开工分簿,里面是用铅笔写的,第一页日期是1968年9月20日,“割黄豆,6分工”,“10月5日,挖红薯,7分工,换2斤玉米面”。母亲说那天她跟在队里的老人后面,蹲在地里刨红薯,手指都抠出了血。队里分红薯时,她多要了些小的,说“小的煮着甜,弟弟妹妹们爱吃”。