

天涯诗海

南渡江入海

(外一首)

■ 陈立臣

大海与陆地有约
还是水势大猛
用三个喷头
注海
激荡这一浪过一浪
离愁别绪
海向 新埠游离
像一对神将
迎送南来北往的风

不,是巨灵的手臂数中原
弹出的力
助阵天涯去雁
北渡方舟
是黎人用雨林酿的玉液
一路挥发鹦哥的啼鸣
向北虔诚
千年的进贡

或许是弄潮儿的召唤
偏要这个口突破
几度春潮
蚀梦
数簇江景楼
波光碎影
沙洲
冷暖不定
沉浮不知

西海落日

渡天的富贵
占领
夕阳叠修烧云 烧海
似乎闻到
烧旧时光
马尾松的味道

树荫木凳
拥挤羞怯的浪漫
秋千荡着几发
不正确的誓言
追日落的裤腿
卷着淋透的笑声
挑逗浪花

找不到两串诗行
浪花随性撩掉
脚丫写就的爱恋
落日镀金芒
如蜜糖
招惹群蚁
一座城在吃解乏药
海风抹清凉油
消解疲惫的哈欠

大海顺着火球
拖延时间
晚霞调色天际线
鸥鸟为落日的归巢
拉帘
叼走最后一粒誓言

给大海写回信

■ 彭涛

沙滩静卧在海湾温柔的臂
弯里
阳光洒落,沙粒便漾起柔和
的光

海浪一层又一层,扑进沙滩
的怀抱
又嬉笑着离开,像极了顽皮的
孩子
沙滩眉眼弯弯,笑着收留潮
汐的任性

我赤足踩在沙滩上,留下深
深浅浅的脚印
那一串串文字,是我写给大
海的回信



百家笔会

烟火深处是心安

□ 卜庆萍

走过半生才渐渐明白,生活最动人的模样,从不在远方的繁华盛景里,而藏在寻常日子的烟火气息中。

那些三餐四季的琐碎,家人围坐的闲谈,锅碗瓢盆的碰撞,看似平淡无奇,却在岁月流转中沉淀出最踏实的温暖,让人心安不已。正如古人所言:“心安之处即吾乡。”烟火缭绕的地方,便是灵魂的归依。

小时候向往诗和远方,觉得眼前的柴米油盐太过平淡,盼着早日挣脱家的束缚,去见识更广阔的世界。那时不懂母亲为何能日复一日守着小小的厨房,将简单的食材酿成舌尖的美味;不懂父亲为何总愿在田埂与灶台间奔波,把汗水化作一家人的安稳。直到离家求学、工作,尝过他乡的生冷饭菜,受过独自打拼的委屈,才猛然醒悟,曾经嫌弃的平淡日常,竟是最珍贵的人间至味。

记得初到异乡时,租房里只有一个简易的电磁炉,每次煮面都要小心翼翼看着火候,煮出的面条要么生硬要么软

烂。某个加班后的深夜,我泡着速食面,看着窗外万家灯火,突然想起母亲做的手擀面,筋道的面条裹着浓郁的汤汁,撒上一把葱花,暖的不仅是胃,更是漂泊的心。那一刻才懂得,所谓烟火气,从来不是山珍海味的堆砌,而是家人用心烹饪的家常滋味,是无论走多远,一想起来就满心温暖的牵挂。

后来渐渐学会在异乡经营自己的小日子,学着母亲的样子买菜、做饭,在灶台前忙碌时,竟也能体会到几分当年母亲的心境。切菜时的专注,炖煮时的等待,装盘时的期许,每一个步骤都藏着对生活的热爱。当朋友围坐一桌,品尝着我做的家常菜,笑着畅谈生活琐事时,我忽然明白,烟火气的本质,是人与人之间的真诚相守。就像家中的厨房,母亲的手艺固然重要,但更珍贵的是一家人围坐的热闹,是你一言我一语的温情,是无言言说的默契与陪伴。

生活总有风雨,艰难的日子里,支撑我们走下去的,往往也是这人间烟

有现代冷藏技术的历史时期,黎族先民发明了鱼茶这种特殊的食物保存方式。将新鲜捕捞的山溪小鱼与蒸熟的米饭一起发酵,既能延长鱼肉的保质期,又能形成独特的风味。

鱼茶的制作工艺看似简单,实则蕴含技巧。制作时选用海南深山溪流中的野生小鱼,如石鲮鱼、腩鱼、镰刀鱼等,这些鱼肉质细嫩且鱼刺较少。制作过程首先将活鱼清洗干净,有时会保留内脏以利用鱼体内天然的发酵酶。然后用盐腌制数小时以去除多余水分。同时,将当地特产的山兰米或普通大米蒸熟后晾凉备用。

在关键的发酵环节,黎族妇女们将腌制好的鱼,和凉米饭交替铺放,装入洁净的陶罐或玻璃容器中,并用力压实。接着密封容器,放置在阴凉处进行自然发酵。发酵时间长短不一,短则一周,长则一个月左右。在这段时间里,微生物在无氧环境中发挥作用,将蛋白质分解为氨基酸,淀粉转化为糖分,最终形成鱼茶特有的风味。

打开一罐发酵好的鱼茶,首先闻到的是类似酸奶的酸香味道,还带着点米饭发酵后的甜香。用筷子夹起一块,可以看到鱼肉虽然还保持完整,但已经变得松软,米饭则变成了半透明的胶状。鱼茶最特别的是它丰富的味道层次。第一口下去,明显的酸味立刻刺激味蕾;慢慢咀嚼后,米饭的甜味会渐渐出来,中和了酸味;最后,鱼肉的鲜美和盐的咸味在嘴里散开,完成了一个完整的味道体验。这种酸、甜、咸的交替和融合,正是鱼茶最吸引人的地方。

在黎族饮食文化中,鱼茶的食用方式丰富多样。最常见的吃法是直接作为开胃小菜,或加入青椒、蒜末等配料凉拌食用。讲究一些的吃法则是用鱼茶煮汤,酸香浓郁的汤汁特别开胃。炎热的夏季,一碗白粥搭配一小碟鱼茶,是黎族家庭最典型的日常饮食。

鱼茶不仅是黎族人民的传统美食,更承载着丰富的文化内涵。在黎族传统中,鱼茶的制作技艺主要由家族女性代代相传,每个家庭都有自己独特的制作方法。年轻女孩从小跟随母亲和祖母学习这门手艺,鱼茶的味道因此成为家族记忆的重要组成部分。从盐的用量、米饭的软硬程度到发酵时间的长短,这些细微的差别造就了各家鱼茶独特的风味。但无论工艺如何变化,鱼茶最核心的制作原理,鱼与米饭的自然发酵过程,始终保持着传统的精髓。

在黎族的重要节日和传统仪式中,鱼茶往往扮演着特殊角色。比如在婚礼上,新娘家会以自制的鱼茶招待宾客,以此展示新娘的持家能力;在祭祖祖先时,鱼茶更是必不可少的供品,象征着家族传统的延续。鱼茶作为非物质文化遗产,不仅具有食用价值,更承载着黎族的饮食文化记忆,其独特的风味,展现了传统发酵食品的独特魅力。

品尝鱼茶,感受到的是传统饮食文化与自然环境的和谐共生。

“人间烟火气,最抚凡人心。”这世间最治愈的力量,莫过于烟火深处的温暖与心安。它不是短暂的惊艳,而是长久的陪伴;不是华丽的辞藻,而是质朴的真情。



手擀面。蒙海龙 作

火。曾有一段时间我工作不顺,整日郁郁寡欢,回到家时,迎接我的是父亲默默递来的一杯热茶,母亲端上的一碗热汤面。他们没有多说什么,只是陪着我吃饭、聊天,说着邻里间趣事,讲着过去的艰辛。在氤氲的烟火气中,所有的委屈与焦虑都慢慢消散,只剩下满心的踏实。原来,家人的陪伴就像一束光,无论黑暗多深,都能照亮前行的路;而烟火气就像一剂良药,能治愈所有的疲惫与迷茫。

如今越发珍惜每一次回家的时光,不再急于诉说自己的见闻,而是愿意多花些时间陪父母在厨房忙碌。看着母亲择菜的身影,听着父亲炒菜的声响,偶尔搭把手,聊聊近况,时光仿佛慢了下来。母亲总会念叨“在外要照顾好自己,按时吃饭”,父亲则会临走时给我满满一后备箱的土特产,从自家种的蔬菜到亲手做的腊肉,每一样都藏着沉甸甸的关爱,让我深深体会到,幸福从来不是惊天动地的壮举,而是藏在细节里的温柔,是烟火缭绕中的彼

此牵挂。

见过太多人为了追逐所谓的成功,忽略了身边的烟火与亲情,等到回首时才发现,最珍贵的东西早已错过。其实,生活不需要多么波澜壮阔,能守着家人的安康,伴着日常的烟火,便是最大的幸福。就像厨房的灶台,日复一日燃烧着温暖,烹饪着生活;就像家人的陪伴,年复一年守护着心安。那些柴米油盐的琐碎,那些家长里短的闲谈,那些嘘寒问暖的牵挂,共同构成了烟火人生的底色,让我们在岁月中从容前行。

“人间烟火气,最抚凡人心。”这世间最治愈的力量,莫过于烟火深处的温暖与心安。它不是短暂的惊艳,而是长久的陪伴;不是华丽的辞藻,而是质朴的真情。愿我们都能珍惜眼前的烟火日常,守护好身边的家人,在平淡的日子里感受幸福的真谛,在烟火缭绕中寻得内心的安宁。

烟火依旧,家人安康,心安即是归处。

光阴故事

人生的“配伍”

□ 王丹璐

午后细碎的阳光透过玻璃窗,斜斜地洒在那一面百子柜上。柜体深褐色的漆面已被岁月摩挲出温润的光泽,抽屉上标注药名的斑驳字迹,每一笔都仿佛浸透了草本的魂魄。我一边配着药,一边下意识地念着:“浙贝母止咳化痰,亦能散结消痞;竹茹同样可以止咳化痰,但它还能治心烦躁失眠……”话音落处,是戥子与铜盘相触时那一声清脆的声响。

药房里,草木山石的呼吸交织成独特的香气。这早已不是单纯的“药味”,而是沉静弥漫的“时间的味道”,能将周遭的浮躁悄然沉淀。孩子坐在角落的小凳上,双手托腮,眼睛如两枚黑亮的棋子,随着我围着百子柜移动的身影静静转动。

“妈妈”,他忽然开口,“每味药的功效有相同也有不同,那如果把不同的药搭配在一起,会不会产生新的效果呢?”我停下手中的动作:“会呀,比如桂枝和白芍配伍。”

他似懂非懂地点点头,目光追随着我的手拉开“桂枝”与“白芍”的抽屉。我说:“你看,桂枝辛散如卫,白芍酸收如臣,一散一收,配在一起便成了守护平衡的搭档。”铜盘轻轻摇晃,两味药在盘中相依。我想,人生的许多相遇与配合,其奥秘大抵也藏在这奇妙的平衡之中吧。

片刻之后,孩子又开声问我:“妈妈,你是因为中药很有趣才选择这个

专业的吗?”孩子的问题让我一怔。

思绪瞬间被拉回填报志愿那年。选择这个专业,与其说是兴趣,不如说是一次偶然的邂逅。然而,从初识药草的好奇,到背诵歌诀时的枯燥,再到帮助病人时的欣慰——时间与坚持,正如两味需煎煎的药,将那份偶然“配伍”成了深沉的认同。

“妈妈,是吗?”孩子再一次发问,将我的思绪拉了回来。“不全是”,我包好一剂药,轻轻放在台上,“就像抓药,古人一开始也不知道每味药凑在一起会怎样,但慢慢摸索,它们就成了能治病的良方。妈妈的路,也是这样‘配’出来的。”

夕阳西下,药房里的光线愈发柔和。我看着手中配好的药材——竹茹与浙贝母相依,桂枝与白芍为伴,它们各自在山野间生长,在岁月里风干,如今却在这小小的纸包中相遇,等待着在另一段生命里完成共同的使命。我想象着它们在文火中相遇,在水汽里交缠,将各自的秉性化作共同的滋味——正如人生里那些看似偶然的相遇,那些不经意的选择,那些需要时间才能理解的坚持,最终都在光阴的陶罐里慢慢熬煮,熬成独属于你的、无法复制的生命方剂。

药香幽然,不疾不徐,仿佛在说:别急,人生的配伍从来不在于片刻的确定,而是在长久的熬炼里,慢慢出属于自己的独特滋味。

生活记事

檐下的“交换时光”

□ 董国宾

青瓦白墙的老巷深处,李家婶子的杂货铺檐下,立着一个半旧的竹编大筐。筐沿上用墨汁写着歪歪扭扭的五个字:“交换时光处”。墨色被风吹雨打褪得发淡,却成了整条巷子最温柔的注脚。

这筐的由来,藏着一段暖心事。三年前,李家婶子的儿子带着媳妇孩子进城务工,偌大的院子只剩她一人。婶子闲不住,在院里种满时令蔬菜,平日里还做些酱菜、点心。

一日午后,隔壁的小棠放学回家,扒着婶子的院门缝往里瞧,眼巴巴望着院里晒着的梅干菜。婶子瞧见了,笑着招手让她进来,抓了一大把梅干菜塞进她兜里。小棠红着脸,拿着一本童话书往婶子手里一塞:“婶子,这本书换你的菜,可好看了。”

就是这一换,换出了檐下的大竹筐。婶子找木匠打了个矮木架,把竹

潮汐是月亮遗落在人间的回音

□ 叶正尹

傍晚的海边,风很轻,潮水刚刚退去,露出一片湿漉漉的沙滩。我蹲下身,用手指划过那些细密的波纹,像是触摸到了某种古老的文字。它们弯弯曲曲,从海里延伸上来,又悄悄隐没在沙粒之间。有人说,这是潮水留下的脚印,可我知道,这是月亮写给海洋的信。

月亮离我们很远,可它却能用看不见的力,轻轻拨动海水。潮涨时,海浪一层层涌上来,恰似谁在远处轻轻拍手;潮落时,又缓缓退去,仿佛带着未说完的话。我坐在礁石上,听着这亘古的律动,不紧不慢,那是海洋生命的脉搏,也是月亮写给地球的情书。

小时候,奶奶告诉我,把贝壳贴在耳边,就能听见海的声音。那是一种模糊的嗡鸣,似风穿过空瓶子,远处有人在轻轻哼唱。渔村的夜晚,老人们总爱坐在码头讲故事。他们说,月亮和海洋是一对不能相见的恋人。一个挂在天上,一个铺在地上,只能借着潮水传递思念。这些故事随着潮汐代代相传,比任何教科书都更早教会我们,要珍视海洋。

后来我才知道,这叫潮汐力,月亮用看不见的丝线,拉扯着海的衣服。月光铺在水上,随着波浪轻轻摇晃,有时聚成一片亮闪闪的银箔,有时又散成千万颗萤火般跳动的光点。我望着那片光,忽然觉得,月亮或许真的在海上留下了什么,比如潮汐的声音,比如沙上的纹路,比如那些被海浪磨圆的石头。它们都在替月亮记得,它曾这样温柔地抚摸过这片海。

第一缕光跃出海面,浪花轻轻漫过我的脚踝,凉丝丝的。我弯腰捧起一掬海水,看它从指缝间漏下,一滴一滴落回海里。忽然明白,潮汐就是这样,带不走什么,也留不下什么,只是日复一日地来,又日复一日地走。可正是这样的重复,让海洋有了生命,让月亮不再孤单。

潮水抹平沙滩的痕迹,却让海洋的启示深深刻进心里:每一次潮起潮落,都是自然在提醒我们守护这份蔚蓝……



天,筐里多了几双纳得厚实的棉布鞋,旁边是一袋糯米粉,纸条上写着:“鞋给老人孩子穿,换份汤圆。”竹筐里交换的从不是什么值钱东西,却藏着一整个巷子的烟火气与温柔。

上个月,街道办来老巷考察,想把“交换时光处”打造成邻里互助示范点。问婶子当初为什么想到弄这个竹筐,她笑着指了指檐下的筐,又指了指巷子东头来住的人:“你看,这筐里换的不是东西,是大伙儿的情分。你给我一点,我还你一些,日子就有了滋味,时光也变得暖和了。”

那些交换的物件,那些贴着的纸条,那些檐下的笑语,都成了老巷里最动人的风景,让匆匆忙忙的岁月,多了一段可以慢慢交换的温柔时光。竹筐静静立在那里,像一个时光的渡口,渡着一巷的温暖,渡着邻里间最朴素的情分。