

天涯诗海

远方的山

(外二首)

■ 林海平

你总在云雾里招手，
当我走近，
却退成一片青黛的呼吸。
樵夫说，那是大地未写完的信，
风每年添几行松涛，
雨偶尔润湿墨迹。

我学着岩石的沉默，
把脚步放得比蝉鸣还轻。
石阶忽然转了个弯——
撞见一涧溪水，
正捧着跌碎的云影慢慢拼凑。

野花低头数露珠，
数到第七颗，
便忘了自己是第几春的邮差。

坐在半山亭剥橘子，
酸涩的香气漫开时，
整座山忽然微微倾斜——
像要递来一封，
用绿苔封缄的请柬。

下山时我频频回首，
它依旧站在霞光里，
不送也不留。
只是当我摊开掌心，
一粒不知名的草籽，
正蜷成小小的、青色的拳头。

原来山不曾运行，
是我们带着它的海拔，
在人间，练习起伏的温柔。

把春装兜里

风掀动衣角时
我弯腰
拾一瓣桃红
——这是春的印章

田埂在脚下
软成一匹绸
新绿爬上袖口
我把它
别在第二颗纽扣旁

蜜蜂追来
要讨半两花香
我摊开掌心
任它蘸走三月的蜜

溪水路过
留下一句叮咚
我折好
塞进裤袋深处
怕它漏了

黄昏时
掏出来晾晒——
满屋都是会发芽的声响

春入山居

风推柴门
山溪先我一步
把青石阶吻得发亮

燕子衔来半亩桃花
落在瓦檐
炊烟便软了
软成一缕
系住归人的衣角

我立在门槛
看新绿漫过篱笆
漫过指缝
漫成满袖的温软

而暮色正浓
一盏灯火替远山说出了
所有未说出口的暖

百家笔会

河流与灯

□ 王太生

夜与灯，又有某种心理暗示，某个人在暗夜清寒中点亮灯光，自己并不经意，却成了别人眼中的温柔底色。



清晨的河道。蒙海龙 作

夜晚看远处河边的灯，内心是温暖的。

我居住在一条大河之畔，从高楼上俯视，四周黑漆漆的，两岸没有灯光，也没有人。这样的河岸，加之消逝了船的踪影，让人看一眼感到清冷空寂。

忽然有一天，看到灯与捕鱼人。那是在快接近子夜的河对岸，亮起一星灯光，有晃动的人影。那天，我在窗口，看得清晰，看见有人在水边走

动。夜已深，那个人的出现，一下子赶走了我看河时的视觉清冷与寒意孤独。

傍晚的天气预报说，暖气流交汇，今夜会有雨，那个在河对岸打着灯光收着网捕鱼的人，他是要趁着雨未落之前，收网、打几条鱼回家？

那一刻，因了这河流边有了捕鱼人的灯光，我心中涌起温馨，微光不仅驱散了河岸的寂寥，也让夜晚有了生气。

四季回音

艾草盈袖未央情

□ 周虎军

草的习俗多么久远。

从中医角度讲，艾草是纯阳之草，具有“温经止血、散寒止痛、祛湿止痒”之功效。李时珍在《本草纲目》中这样写道：“艾叶……生温熟热，纯阳也。可以取太阳真火，可以回垂绝元阳。”别看现在我对艾草的认知有一定的深度，其实我对这草木的了解，最早始于驱蚊虫。

我是乡野长大的农村娃，每年到了夏季，乡村的蚊虫多。这时候，父亲就会把存放下来的艾草拿出来，先把一大把麦糠点燃，再用水把明火灭掉，不着火，只冒烟。此时把艾草放在麦糠上面，不大一会，艾叶会散发

出浓浓的艾香，这种味道很独特，是蚊虫的克星。艾叶熏染后的房间，气味清清爽爽，十天半月不会见到蚊虫的踪影。

对艾草更深层的认识，以及体会到它神奇的作用，是近年来发生在我身上的一件事。

去年秋天，我的双脚出现了脚后跟痒痒症状，不能着地，只能蹭着脚尖走路。经医生诊治，大夫说我患上了筋膜炎，几次物理治疗后，病情有所缓解，可未明显好转。妻子抱着试试看的态度，开始给我熏艾治疗，将端午节母亲拿来的艾草点着，慢慢地烟熏患处，接连熏了几天后，病情痊

愈。从此后，我对这不起眼的艾草肃然起敬。

艾叶还是打牙祭的好食材。在众多以艾草为原材料的美食中，艾草饺子颇受大家追捧。

把新鲜的艾叶清洗干净后焯水去苦，捞出后沥干水，切成艾叶碎，倒入面粉中，打入鸡蛋，分次加温水，揉成不粘手的柔软面团，醒一刻钟。再把面团分成小剂子，按压成硬币一般厚的薄饼，放入已刷油的平底锅中，小火慢煎，煎至两面金黄即可。入口酥脆，满口的野菜清香，让人回味无穷。

艾草长于荒坡沟壑，不与鲜花比芬芳，不与杨柳比身姿，无声无息，在寒风中默默老去，进入下一个生命轮回。艾草的一生，以最低的姿态，融入了火热的生活中。艾香驱蚊是对苍生百姓的真情给予，舌尖的清香是对黎民大众的深情馈赠，疗愈病痛是对芸芸众生的健康守护。在我心中，这些生在乡野的草木，也不再是普普通通的植物，它是故乡递给我的一根丝线，只要有悠悠的艾香飘来，心便有了安放的地方。

做，可味道总觉得差了点什么。我问他有什么秘诀，他只是笑着摆摆手。后来我才懂得，那锅是他实实在在的心意。

他还会自己做豆腐。泡豆、磨浆、点卤、压成型，步骤清晰，不慌不忙。最关键的是点卤那一下，眼见豆浆凝出细絮，盖锅焖着，等上一刻钟，就成了豆腐脑。这时父亲便会盛出几碗，加 points 白糖，又甜又香又滑安抚我们饥肠辘辘的肚子，那种满足，至今难忘。

逢年过节或家里来客，最忙的就是父亲。洗、切、剁、炒，一气呵成。母亲帮忙烧火，他系着围裙，挥动锅铲，在大铁锅前上下翻飞。灶火映在他脸上，汗珠顺着脸颊往下淌。没一会儿，一道道热腾腾的菜上了桌，每一道都有他赋予的色香味。我们几个孩子站在旁边，看得直咽口水，客人吃了，没有一个不夸的。连我丈夫那么不爱夸人的人，也私下跟我说：“爸做的菜，比外面馆子的好吃多了。”

母亲有时会埋怨，说父亲太老实，穷了一辈子。但我却觉得，她也有她的福气，至少父亲在家时，她不用下厨，家里永远飘着饭菜香。我有时想，父亲这一辈子，没说过什么大道理，没给我们什么富贵荣华，可他能把给的，都一勺一勺、一碗一碗地盛给了我们。

如今父亲已近古稀，掌勺的事交给了我弟弟。弟弟也如父亲一

般，心甘情愿在厨房里忙活。这烟火气，就这么从一双手中，递到了另一双手中。父亲终于也能坐下来，尝尝我们为他做的饭菜。他吃得不多，但每次放下筷子，总会轻轻说一句：“嗯，不错。”就这么简单的两个字，我们听了，比什么都高兴。

人间的温暖，往往就藏在最平常的烟火里。那个愿为你做饭的人，是把最真的心意，悄悄盛进了碗中。这质朴的味道，是爱的形状，它萦绕于舌尖，刻在记忆里，一日一月，一年一年，从未消散。

父亲的一生，以最低的姿态，融入了火热的生活中。艾香驱蚊是对苍生百姓的真情给予，舌尖的清香是对黎民大众的深情馈赠，疗愈病痛是对芸芸众生的健康守护。在我心中，这些生在乡野的草木，也不再是普普通通的植物，它是故乡递给我的一根丝线，只要有悠悠的艾香飘来，心便有了安放的地方。

做，可味道总觉得差了点什么。我问他有什么秘诀，他只是笑着摆摆手。后来我才懂得，那锅是他实实在在的心意。

他还会自己做豆腐。泡豆、磨浆、点卤、压成型，步骤清晰，不慌不忙。最关键的是点卤那一下，眼见豆浆凝出细絮，盖锅焖着，等上一刻钟，就成了豆腐脑。这时父亲便会盛出几碗，加 points 白糖，又甜又香又滑安抚我们饥肠辘辘的肚子，那种满足，至今难忘。

逢年过节或家里来客，最忙的就是父亲。洗、切、剁、炒，一气呵成。母亲帮忙烧火，他系着围裙，挥动锅铲，在大铁锅前上下翻飞。灶火映在他脸上，汗珠顺着脸颊往下淌。没一会儿，一道道热腾腾的菜上了桌，每一道都有他赋予的色香味。我们几个孩子站在旁边，看得直咽口水，客人吃了，没有一个不夸的。连我丈夫那么不爱夸人的人，也私下跟我说：“爸做的菜，比外面馆子的好吃多了。”

母亲有时会埋怨，说父亲太老实，穷了一辈子。但我却觉得，她也有她的福气，至少父亲在家时，她不用下厨，家里永远飘着饭菜香。我有时想，父亲这一辈子，没说过什么大道理，没给我们什么富贵荣华，可他能把给的，都一勺一勺、一碗一碗地盛给了我们。

如今父亲已近古稀，掌勺的事交给了我弟弟。弟弟也如父亲一

般，心甘情愿在厨房里忙活。这烟火气，就这么从一双手中，递到了另一双手中。父亲终于也能坐下来，尝尝我们为他做的饭菜。他吃得不多，但每次放下筷子，总会轻轻说一句：“嗯，不错。”就这么简单的两个字，我们听了，比什么都高兴。

人间的温暖，往往就藏在最平常的烟火里。那个愿为你做饭的人，是把最真的心意，悄悄盛进了碗中。这质朴的味道，是爱的形状，它萦绕于舌尖，刻在记忆里，一日一月，一年一年，从未消散。

父亲的一生，以最低的姿态，融入了火热的生活中。艾香驱蚊是对苍生百姓的真情给予，舌尖的清香是对黎民大众的深情馈赠，疗愈病痛是对芸芸众生的健康守护。在我心中，这些生在乡野的草木，也不再是普普通通的植物，它是故乡递给我的一根丝线，只要有悠悠的艾香飘来，心便有了安放的地方。

做，可味道总觉得差了点什么。我问他有什么秘诀，他只是笑着摆摆手。后来我才懂得，那锅是他实实在在的心意。

他还会自己做豆腐。泡豆、磨浆、点卤、压成型，步骤清晰，不慌不忙。最关键的是点卤那一下，眼见豆浆凝出细絮，盖锅焖着，等上一刻钟，就成了豆腐脑。这时父亲便会盛出几碗，加 points 白糖，又甜又香又滑安抚我们饥肠辘辘的肚子，那种满足，至今难忘。

逢年过节或家里来客，最忙的就是父亲。洗、切、剁、炒，一气呵成。母亲帮忙烧火，他系着围裙，挥动锅铲，在大铁锅前上下翻飞。灶火映在他脸上，汗珠顺着脸颊往下淌。没一会儿，一道道热腾腾的菜上了桌，每一道都有他赋予的色香味。我们几个孩子站在旁边，看得直咽口水，客人吃了，没有一个不夸的。连我丈夫那么不爱夸人的人，也私下跟我说：“爸做的菜，比外面馆子的好吃多了。”

母亲有时会埋怨，说父亲太老实，穷了一辈子。但我却觉得，她也有她的福气，至少父亲在家时，她不用下厨，家里永远飘着饭菜香。我有时想，父亲这一辈子，没说过什么大道理，没给我们什么富贵荣华，可他能把给的，都一勺一勺、一碗一碗地盛给了我们。

如今父亲已近古稀，掌勺的事交给了我弟弟。弟弟也如父亲一

般，心甘情愿在厨房里忙活。这烟火气，就这么从一双手中，递到了另一双手中。父亲终于也能坐下来，尝尝我们为他做的饭菜。他吃得不多，但每次放下筷子，总会轻轻说一句：“嗯，不错。”就这么简单的两个字，我们听了，比什么都高兴。

人间的温暖，往往就藏在最平常的烟火里。那个愿为你做饭的人，是把最真的心意，悄悄盛进了碗中。这质朴的味道，是爱的形状，它萦绕于舌尖，刻在记忆里，一日一月，一年一年，从未消散。

父亲的一生，以最低的姿态，融入了火热的生活中。艾香驱蚊是对苍生百姓的真情给予，舌尖的清香是对黎民大众的深情馈赠，疗愈病痛是对芸芸众生的健康守护。在我心中，这些生在乡野的草木，也不再是普普通通的植物，它是故乡递给我的一根丝线，只要有悠悠的艾香飘来，心便有了安放的地方。

做，可味道总觉得差了点什么。我问他有什么秘诀，他只是笑着摆摆手。后来我才懂得，那锅是他实实在在的心意。

他还会自己做豆腐。泡豆、磨浆、点卤、压成型，步骤清晰，不慌不忙。最关键的是点卤那一下，眼见豆浆凝出细絮，盖锅焖着，等上一刻钟，就成了豆腐脑。这时父亲便会盛出几碗，加 points 白糖，又甜又香又滑安抚我们饥肠辘辘的肚子，那种满足，至今难忘。

逢年过节或家里来客，最忙的就是父亲。洗、切、剁、炒，一气呵成。母亲帮忙烧火，他系着围裙，挥动锅铲，在大铁锅前上下翻飞。灶火映在他脸上，汗珠顺着脸颊往下淌。没一会儿，一道道热腾腾的菜上了桌，每一道都有他赋予的色香味。我们几个孩子站在旁边，看得直咽口水，客人吃了，没有一个不夸的。连我丈夫那么不爱夸人的人，也私下跟我说：“爸做的菜，比外面馆子的好吃多了。”

母亲有时会埋怨，说父亲太老实，穷了一辈子。但我却觉得，她也有她的福气，至少父亲在家时，她不用下厨，家里永远飘着饭菜香。我有时想，父亲这一辈子，没说过什么大道理，没给我们什么富贵荣华，可他能把给的，都一勺一勺、一碗一碗地盛给了我们。

如今父亲已近古稀，掌勺的事交给了我弟弟。弟弟也如父亲一

般，心甘情愿在厨房里忙活。这烟火气，就这么从一双手中，递到了另一双手中。父亲终于也能坐下来，尝尝我们为他做的饭菜。他吃得不多，但每次放下筷子，总会轻轻说一句：“嗯，不错。”就这么简单的两个字，我们听了，比什么都高兴。

人间的温暖，往往就藏在最平常的烟火里。那个愿为你做饭的人，是把最真的心意，悄悄盛进了碗中。这质朴的味道，是爱的形状，它萦绕于舌尖，刻在记忆里，一日一月，一年一年，从未消散。

父亲的一生，以最低的姿态，融入了火热的生活中。艾香驱蚊是对苍生百姓的真情给予，舌尖的清香是对黎民大众的深情馈赠，疗愈病痛是对芸芸众生的健康守护。在我心中，这些生在乡野的草木，也不再是普普通通的植物，它是故乡递给我的一根丝线，只要有悠悠的艾香飘来，心便有了安放的地方。

做，可味道总觉得差了点什么。我问他有什么秘诀，他只是笑着摆摆手。后来我才懂得，那锅是他实实在在的心意。

他还会自己做豆腐。泡豆、磨浆、点卤、压成型，步骤清晰，不慌不忙。最关键的是点卤那一下，眼见豆浆凝出细絮，盖锅焖着，等上一刻钟，就成了豆腐脑。这时父亲便会盛出几碗，加 points 白糖，又甜又香又滑安抚我们饥肠辘辘的肚子，那种满足，至今难忘。

逢年过节或家里来客，最忙的就是父亲。洗、切、剁、炒，一气呵成。母亲帮忙烧火，他系着围裙，挥动锅铲，在大铁锅前上下翻飞。灶火映在他脸上，汗珠顺着脸颊往下淌。没一会儿，一道道热腾腾的菜上了桌，每一道都有他赋予的色香味。我们几个孩子站在旁边，看得直咽口水，客人吃了，没有一个不夸的。连我丈夫那么不爱夸人的人，也私下跟我说：“爸做的菜，比外面馆子的好吃多了。”

母亲有时会埋怨，说父亲太老实，穷了一辈子。但我却觉得，她也有她的福气，至少父亲在家时，她不用下厨，家里永远飘着饭菜香。我有时想，父亲这一辈子，没说过什么大道理，没给我们什么富贵荣华，可他能把给的，都一勺一勺、一碗一碗地盛给了我们。

如今父亲已近古稀，掌勺的事交给了我弟弟。弟弟也如父亲一

般，心甘情愿在厨房里忙活。这烟火气，就这么从一双手中，递到了另一双手中。父亲终于也能坐下来，尝尝我们为他做的饭菜。他吃得不多，但每次放下筷子，总会轻轻说一句：“嗯，不错。”就这么简单的两个字，我们听了，比什么都高兴。

人间的温暖，往往就藏在最平常的烟火里。那个愿为你做饭的人，是把最真的心意，悄悄盛进了碗中。这质朴的味道，是爱的形状，它萦绕于舌尖，刻在记忆里，一日一月，一年一年，从未消散。

正当谷雨弄晴时

□ 潇湘子

一场浙浙沥沥的雨，在黎明时分悄然收了声息。推窗而立，风裹着湿润的暖意扑面而来，带着草木的清香与泥土的芬芳，才惊觉已是谷雨，恰是晨光初露的好时节。“正当谷雨弄晴时”，仇远笔下的词句，此刻成了眼前最贴切的注脚，暮春的温柔与生机，都在这雨歇天晴的瞬间，铺展开来。

谷雨，是二十四节气中春季的最后一个节气，“雨生百谷”便是它最本真的含义。历经了清明的清润，谷雨的雨多了几分厚重，不像春雨初降时的羞涩，也不似夏雨来得猛烈，它绵长而细腻，像大自然温柔的馈赠，无声地浸润着每一寸土地，唤醒了田间地头的生机，打湿了枝头的新叶，滋润了墙角青青的青苔，也催开了院角那株迟开的牡丹。

雨停之后，阳光迫不及待地穿透云层，洒在湿漉漉的天地间。远处的山川褪去了朦胧的黛色轮廓，草木被雨水洗得一尘不染，叶片上还挂着晶莹的水珠，在阳光下折射出细碎的光芒，像是撒了一地的碎钻。路边的梧桐叶愈发繁茂，层层叠叠的绿意遮天蔽日，风一吹，叶片轻轻摇曳，水珠簌簌落下，打在衣襟上，添了几分清爽。

庭院里，那株牡丹开得正盛。谷雨前后，正是牡丹盛放的时节，古人称牡丹为“谷雨花”，便是因它最得谷雨的滋养。经过雨水的洗礼，牡丹的花瓣愈发饱满莹润，层层叠叠的花瓣簇拥着金黄的花蕊，雍容华贵却又不失清雅。我俯身轻嗅，那花香里，既有雨水的清冽，又有草木的芬芳，更有暮春独有的温润，让人沉醉其中，忘却了尘世的喧嚣。

走出庭院，回间的景致更是动人。几位农人戴着斗笠牵着牛，在田间劳作，他们的身影在晴光下显得格外踏实。谷雨时节，正是播种的好时机，农人趁着这晴好的天气，耕耘、播种，把希望埋进湿润的泥土里，期待着秋日的丰收。他们的脸上没有疲惫，只有对未来的期许，那身影，是田间最动人的风景，也是谷雨时节最鲜活的注脚。

谷雨，是春的尾声，也是夏的序章，它既有暮春的温柔，又有生命的蓬勃，它用一场雨，滋润万物，用一抹晴，唤醒希望。都说“人间四月天，最美是谷雨”，此刻才真正懂得这句话的深意。正当谷雨弄晴时，没有初春的料峭，没有盛夏的燥热，只有恰到好处温暖的湿润，只有满目生机与温柔。

美食随笔

四月青梅香

□ 杨宏隆

青梅这东西，听着就让人觉得嘴里发酸。

我第一次吃青梅，是小时候的事。邻居家院子里有棵梅树，花开过了，就开始结梅子。梅子刚长出来的时候是青的，小小的，毛茸茸的，藏在叶子底下，不仔细找找不着。等到四月，梅子长大了，圆圆的，像一颗颗绿宝石。

邻居家的大妈摘了一篮子，给我家送了一碗。我拿了一颗，咬了一口，我的天，酸得我龇牙咧嘴，眼泪都出来了。大妈在旁边笑着说，这孩子，青梅哪能生吃，要腌了才好吃。我那时候不懂，只觉得这东西看着好看，吃起来要命。

长大了，才知道青梅的好。青梅成熟在四月。这时候的梅子，酸味正足，香气也浓，是做梅子酒和腌梅子的好时候。

有一年，我去一个朋友家，他院子里有棵老梅树，树冠大得很，四月的梅子挂满枝头，青幽幽的。他搬了梯子爬上去摘，用手轻轻拧一下，梅子就下来了。

朋友做梅子酒是一把好手。他把梅子洗干净，用牙签在每颗梅子上扎几个小孔，说是这样味道容易出来。然后一层梅子一层冰糖，码进一个大玻璃罐子里，最后倒进白酒，白酒要没过梅子。封上口，放在阴凉处，等上三个月，梅子的香味全融进酒里了。

那一年秋天，朋友开了一坛梅

子酒，叫我去喝。酒倒出来，黄澄澄的，闻着有一股子梅子的清香，酸酸的，甜甜的。喝一口，酒味不冲，梅子的酸甜在嘴里慢慢化开，从舌尖一直甜到喉咙里。那天喝了不少，晕乎乎的，很舒服，一点不上头。

朋友说，梅子酒养人，喝了对身体好，他每年都要泡几坛。梅子酒要放，放得越久越好喝，有一坛梅子酒他放了五年才打开来，喝一口，满嘴都是梅子的香气。

梅子除了泡酒，还能腌。把青梅洗干净，晾干水，用盐揉一揉，码在坛子里，一层梅子一层盐，封上口，腌一个月。腌好的梅子，颜色变成暗绿色，咸咸酸酸的，用来送粥做菜都极好。我吃过一道梅子排骨，就是用腌梅子烧的，酸酸甜甜的，解腻开胃，比糖醋排骨还好吃。

小时候外婆也腌梅子。她把腌好的梅子装在坛子里，放在灶房的角落里。我有时候嘴馋，偷偷摸一颗出来含在嘴里，又酸又咸，口水直流，但就是停不下来。外婆看见了，笑着说，这东西开胃的。

我读古书，发现古人也爱吃梅子。《尚书》里说“若作和羹，尔惟盐梅”，可见早在周朝，梅子就是做菜的重要调料了。后来有了醋，梅子才慢慢退居二线，但梅子的味道，到底是醋比不了的。

等四月过完了，梅子也该下市了。日子就是这样，一年一年地过，酸酸甜甜的，像梅子酒的味道。

