

天涯诗海

琴音

(外一首)

■ 齐英华

原以为古老的旋律
早已随落花逝去
就像远去的嵯峨鼓角
未曾想到他还在坚守
就像一个孩童的执拗
那天我走过他的窗前
突然忍不住一阵心跳
像从天涯传来的琴音
隔世的情愫未老
触摸着黄土做的泥人
走进了刀耕火烧
抑或仰望高山流水
又置身流水小桥
遥远的星斗没有碎落
相伴雨打芭蕉
指尖穿透岁月
流出旧韵袅袅
只是孤独地装进摩天大楼
透过窗口
轻轻地飘在夜幕檐角
忽然想为他寻一处装满鸟鸣
的绿林

身彩蝶随凤舞蹈
前世醉倒无数痴者
转世今生
如一帘幽香
在旧梦中飘

低语

林中小溪在与风儿低语
草丛中虫儿与草地低语
绵绵小雨
那是你在我低语
告诉我
你来了
跑过了千里万里
花儿悄悄地开了
树叶悄悄地变绿
鸟儿筑起新巢
蝴蝶换了一身新衣
我们播种下新的希望
你用绵绵小雨
拨动一季新的旋律

静静的五源河

■ 合岸

黄昏吃掉了一些景致，
在暗影丰盛的碟子里。

树梢洒遍鸟雀，
结束捕食的下班铃声。

聆听河水翻滚的絮叨，
溪石在修习着耐心。

城市睁着金光闪闪的眼睛，
在炎热创造的这片沼泽边上。

如此逸静，值得虚度一天
在被安祥洗涤过的林地中。

称呼里的时光

■ 柳小河

“把把”
是牙牙学语的女儿喊出的第一个称呼

我眼底湿润，漾着微笑
妻子在一旁，偷偷咬唇

后来她总软软地喊“爸爸”
孩子还小
我还年轻

今天她着急叫了一声
“爸，快回家”
我愣在原地
像被时光抽走了一个字

快步赶上她
墙上的影子
一个高了，一个矮了



缘分是流动的，
像一条潺潺流淌的
河，你在这段遇见一朵浪花，
它在你眼前绽放出绚烂的光彩，
带给你片刻的喜悦和感动，
这就足够了，别指望它永远跟着你走，
陪你到天涯海角。

槟榔在海南的种植历史悠久，像是黎锦的经纬早已织入琼岛的肌理里。老城镇罗驿村与四邻的乡野，因风土相宜成为槟榔眷顾的传统产地之一，它曾与橡胶、椰子并立，撑起无数农户的日子，成为檐下灶前那份实打实的经济倚仗。

走访罗驿村时，偶遇一队采收槟榔的农人，领头的是位三十多岁、着迷彩服的陈姓青年。他手握一根长竿，竿头连着一柄细窄的弯刀，望向树冠的目光专注而敏捷。只见他看准了熟果，轻轻一勾一拉，一簇簇便稳稳坠下。身后跟着几位手提蛇皮袋的阿姨和小妹，是请来采收槟榔的“娘子军”。她们手脚利落，将落在地上的果实一枚一枚掰下来，装进袋子里。如此忙活一天，竟能收得上千斤槟榔，每斤赚取微利五六毛钱。千岛日照灼人，半天下来，采收队员一个个晒红了脸，汗水浸湿了衣衫。

听领头的小伙子说，他快到而立之年才成家，现在有了一位贴心的

四季回音

糟香里的江南韵事

□ 余娟

江南的梅雨时节，空气里总飘着若有若无的酒糟香。绍兴人家屋檐下，一个个陶瓮静静伫立，里面藏着让无数食客魂牵梦萦的美味——糟货。这种用酒糟腌渍的食材，将时间的韵味与酒香的醇厚完美融合，恰似一首舌尖上的《雨巷》，悠长又耐人寻味。

糟货之魂，在于那坛老糟。上好的酒糟需用当年新酿的黄酒糟，拌入桂皮、八角等香料，在陶瓮中层层码放。俗话说：“糟是活物，要呼吸。”因此陶瓮不能密封，需用油纸轻覆，让酒糟与空气微妙互动。《调鼎集》记载：“糟之妙，在取其香而不夺其味。”这话道出了糟货的精髓。

常见的糟货，需选用未下蛋的童子鸡，宰杀后悬挂至皮干肉紧，浸入糟卤中三天三夜。取出的鸡肉泛着琥珀色光泽，酒香扑鼻，肉质紧实又不失嫩滑。轻轻撕开，肌理间渗出晶莹的汁水，咸鲜中带着若有若无的甜。

绍兴人吃糟货，最讲究“三味”：酒香、咸鲜、回甘。老酒楼的“糟三白”——糟鸡、糟肉、糟鱼，最能体现这种境界。糟肉取五花三层，肥瘦相间，糟渍后脂肪晶莹如冰；糟鱼多用青鱼中段，鱼肉呈蒜瓣状，入口即化。三味小碟摆上八仙桌，配一壶烫热的黄酒，便是文人雅集的上品。

汪曾祺在《五味》中写道：“糟货

之妙，妙在那股似有若无的酒意。”确实，地道的糟毛豆，豆荚碧绿，咬开才知内里已经浸透糟香；糟门腔（猪舌）切片后纹理如画，嚼劲十足；就连最平常的糟蛋，蛋白呈现出诱人的茶色，蛋黄凝如脂玉。最见功夫的是“糟钵头”，将糟鸡、糟肉、糟蹄筋等装入陶钵，加入高汤隔水炖煮。揭盖时酒香四溢，各种食材的滋味在热力作用下相互渗透。舀一勺汤，清澈见底却滋味醇厚，喝下去从喉暖到胃里。

文人墨客对糟货情有独钟。鲁迅在北京时，最念家乡的糟鸡；周作人写家书，总嘱咐寄些糟货；梁实秋回忆故乡，说糟香是“思乡的催化剂”。最风雅的要数张岱，他在《陶庵梦忆》里记载，曾用糟卤泡梅花，谓之“糟香浸月”。糟货还能治病。小时候食欲不振，祖母总会蒸碗糟蛋拌饭。吃下去，胃口自然就开了，难怪《本草拾遗》里说酒糟“醒脾开胃”。

如今超市里也有真空包装的糟货，但老饕们总摇头：“那味道怎比得上瓮中慢酿的？”好在绍兴老巷里，还能找到坚持古法的作坊。走过仓桥直街，偶尔能遇见老师傅掀开陶瓮检查糟货，那股混合着酒香、肉香、时光香的复杂气息，能让人驻足良久。这滋味，是江南人刻在骨子里的记忆，是漂泊在外最想念的家乡味。

仔细想想，我们多多少少都有点“解释癖”。见了老同学就打开话匣子，恨不得把毕业这些年怎么胖了二十斤、怎么换了三份工作、怎么养死两盆绿萝等鸡毛蒜皮的小事，一股脑儿交代一遍，仿佛不说个底朝天，就不足以证明彼此的情谊；认识新朋友，又忍不住把前半生的高光时刻和至暗时刻都拿出来晾一晾，生怕错过了一个志同道合的伙伴。可实际上呢？旧人听了你的近况，轻描淡写地感慨一句“哦，你也变油腻了”；新人听了你的过往，客气一声“哇，你好厉害”，然后各自继续赶路。你的故事于他们而言，不过是一段打发时间的背景音，如同过眼云烟，转瞬即逝。

我有个朋友，姑且叫他老张吧。老张有个令人钦佩的优点——“不纠结”。他谈恋爱的时候，那真是真心实意地对人家好，仿佛整个世界都围绕对方转动。女朋友半夜想吃潮州蚝烙，他能毫不犹豫地骑着自行车穿半个城去买，回来的时候，蚝烙还冒着热气，让人垂涎欲滴。可一旦分了手，他立刻像换了个人，干脆利落，删得干干净净。

我们问他：“你怎么这么绝情？”他一边喝着啤酒，一边满不在乎地说：“人家都要下船了，你还站在码头哭，船都开走了，你哭给谁看？再说了，码头风大，别吹感冒了。”当时我觉得这人没心没肺，可如今细细想来，人家这叫活得通透，懂得在缘分来临时尽情享受，在缘分消逝时坦然放手。

麦家说的“在缘分中而非关系里”，真是说到点子上了。缘分是流动的，像一条潺潺流淌的河，你在这段遇见一朵浪花，它在你眼前绽放出绚烂的光彩，带给你片刻的喜悦和感

琼岛风情

采槟榔

□ 袁晓燕

“小棉袄”，家庭和美，每天有事可做，生活踏实而有盼头。

我一时兴起，也想试试采收槟榔的滋味，谁知看着容易做起来难。兴许是岛上的植物被台风历练过，都藏着几分韧劲，长竿举在手中又沉又晃，好不容易对准一簇簇椰果，使劲地勾，椰果应声而落，我躲闪不及，差点被砸个正着。



高高的树上结槟榔，谁先爬上谁先尝”——歌里这么唱，实际上岛上的采收槟榔无需再爬高高的树，生槟榔也并非人人都喜食。

海南人延续着嚼食新鲜槟榔的习俗，悠远而独特，与湖南等地流行的嚼食干制槟榔风味迥异。

当地人将新鲜的青椰果对半切成四块，抹上用牡蛎壳烧制的乳白

都市表情

养只“龙虾”尝尝鲜

□ 赵启民

前段时间，一款名为 OpenClaw 的开源 AI 智能体火爆科技圈，因其图标为红色龙虾，被网友昵称为“龙虾”。对此我一知半解，但又很好奇，就报名参加了由街道举办的 AI 特训营，也想试养一只“龙虾”尝尝鲜。

授课老师是一位来自科技大厂的 AI 解决方案高级工程师，系统地讲解了 OpenClaw 如何重构生活与工作、从 0 到 1 配置龙虾机器人、个人“养虾”方法。老师说“面对新生事物，我们要敢于拥抱”，给了我很大的“养虾”勇气。

真正上手操作才知道，对我这个 AI 小白来说，难度还真不小。“养虾”首先要给“龙虾”搭建一个“窝”，让它安家到脑子里。为了确保个人资料安全，我用家里的一台闲置电脑尝试操作。原本想在“云端电脑”安装“龙虾”，结果在服务器配置、网络规则、安全设置方面，我折腾了半天也没成功。

虽然有软件安装步骤，但其中的代码，看上去像天书一样。我一边看安装视频，一边试着安装，但走了几步，就跳出一只“拦路虎”，其间还差点误下一个“钓鱼软件”。来源不明的插件或技能包，可能会被植入恶意代码，隐私可能被泄露，万一养了一只“毒虾”可就完了。正当束手无策时，我听闻深圳腾讯大厦北广场举办“龙虾市集”，开展免费

安装“龙虾”活动。当我兴冲冲赶到时，那里已排起了上千人的队伍，只好打道回府。最后，我还是花钱找了相关技术人员上门安装，并接入了企业微信、飞书等。

“龙虾”有了“窝”，就得“喂”它“料”，我把自己的公众号文章风格、常用术语、PPT 制作特点，慢慢地“喂”给“龙虾”。当我看着“龙虾”像一只无形的手，打开文件夹、处理文档、弹出结果时，异常兴奋，甚至想拍下来发到朋友圈。

“龙虾”自带“眼睛和双手”，像一位“数字管家”，24 小时待命，随叫随到，从不抱怨。它能自动扫描收件箱，识别“稿件采用通知”“广告邮件”等类别邮件，并自动分类、标记，草拟回复。它还能操控浏览器，读取文件、排版发布撰写公众号文章，甚至在我睡觉时它还主动打工，帮我查资料、改文案、剪辑视频、生成配图，做 PPT。

更有趣的是“龙虾”还当上了生活管家，它接入了智能家居生态后，科幻电影中的场景就能成为现实。当我出门时，“龙虾”自动启动了室内摄像头与投喂器。当摄像头检测到摄像头空了超过 2 小时，便自动触发投喂并发送短视频确认。当我靠近家门时，热水器和客厅灯光都能提前打开。

“养虾”的过程既兴奋也费心，尽管“龙虾”能干，但它也会闯祸。

贝壳灰，取一片葵叶（俗称“老叶”）包裹住槟榔，送入口中慢慢嚼。

村里有位嚼鲜槟榔二十多年的李阿叔，他包裹好槟榔鼓动我尝试一下味道。我接过一小片放进嘴里，牙齿一叩，顷刻间一股火辣且苦涩的味道猛地炸开，刺激得人头皮发紧。我龇牙咧嘴，迫不及待地吐掉。却见阿叔从容地咀嚼，不久牙齿口角渐染鲜艳的红色，乍看似血，令我一惊。原来那是槟榔碱与鞣酸相遇后的红，也是从古至今“槟榔染齿”的由来。

阿叔说，嚼鲜槟榔提神，岛上的人嚼习惯了，嚼到后来苦涩会变成回甘。据了解，在黎村苗寨，敬上槟榔便是至高的待客之礼。“客至不设茶，唯以槟榔为礼”，一只槟榔盘，盛满的是朴素而郑重的迎宾之礼。

如今，随着时光流转与健康知识普及，不少槟榔种植园被其他经济作物取代，但那些因槟榔而生的歌谣、风俗与人情，却依然在椰影蕉风下闪着温润而执拗的光。

留白处，岁月生香

□ 宋婷

木心说：“从前的日色变得慢，车、马、邮件都慢，一生只够爱一个人。”年少时读它，只觉得诗意缱绻，浪漫得不动声色。人到中年的今天再品时，却在这慢里咂摸出另一层滋味——原来慢的不是日色，是我们对待生命的那份从容，而这份从容，就像国画处的“留白”般简洁而纯粹。

马远、夏圭的山水，往往一角半角，大片空蒙，不是无物可画，而是给云气、给水流、给观者的想象让出余地。八大山人的鱼，游弋于大片虚空之中，无波无浪，却让人感到满纸江湖。倘若填得满满，鱼便困在了网里。人生亦如此，我们需要在日子的缝隙里，给自己留出一片可有可无的空间——不必非要做什么，不必非要到达哪里，也能自在悠闲。

我认识一位老先生，他住在老城区一座带天井的平房里。天井不大，却被他打理得疏朗有致：一丛竹子靠着墙角，几块湖石随意散落，石缝里青苔幽幽地绿着。最惹眼的，是中央一口半人高的大缸，不种荷花，不养金鱼，只是盛着一缸清水。夏日的午后，阳光从屋檐漏下，在缸里投下一小块亮晃晃的天。他就搬张竹椅坐在旁边，看云影从天井上空飘过，看缸里的那方天空明暗变幻。有邻居不解，问他一缸清水有什么看头？他笑笑说：“水满了就溢出来，心里满了，也要倒掉一些。”

这话让我思忖良久。我们这代人，就是活得太过用力了，日程表精确到分钟，手机里永远有未读的红点，连休闲都变成一种要完成的“项目”——要去网红店打卡，要去热门景点拍照。可真正的滋养，往往来自那些“虚度”的时光。就像《小王子》里说的：“使沙漠显得美丽的，是它在某处藏着一口井。”那些无所事事的午后，那些漫无目的的散步，那些对着窗外发呆的时刻，便是生命沙漠里的井，让灵魂得以滋润。

齐白石晚年画虾，画面上常只有几只透明游虾，其余皆是空白，可那空白处，分明是一池春水。画家把水留给了想象，也把自己从琐碎的描摹中解放出来，专注于最动人的那几笔生机。我们经营生活，何尝不该如此？生命的质感，不在于填得多么满，而在于留白处的余韵。当我们学会在奔忙中为自己留出那一方“可有可无”的角落，让云影天光自由出入，生命的香气，便从空旷处，丝丝缕缕地透了出来。

由于“龙虾”拥有很高的系统权限，曾因理解偏差，批量误删了我的许多老照片和邮件。“龙虾”是“能手”，也是“夹手”。它在执行较为复杂的任务时，Token（词元）消耗量是 AI 助手问答的十多倍，月度花费上百元，也真的够买几斤真小龙虾了。

尝鲜“养龙虾”，我缓解了“怕年纪大跟不上时代”的焦虑，但后来我也选择了卸载“龙虾”。不如保持关注，等待“龙虾”技术真正成熟的时候再来“养”它，毕竟，尝鲜有门槛，好饭不怕晚。

