天涯诗海

霜降落故乡

（外一首）

■ 苗海川

南飞的雁阵把天空划开一道口子
漏下几粒迟到的叮咛
村口的老槐树把影子缩了又缩
像母亲把叮咛缝进袖口
却总有一针扎在异乡的夜

风从山脊滑下来
踩碎一地的月光
老屋的瓦片开始结霜
像父亲一夜之间变白的鬓角
炊烟瘦成一根线
拴着谁未曾寄出的信
信纸上只有归期两个字

霜越落越厚，盖不住那条
被我踩了四十年的小路
它从梦里蜿蜒出来
一直通到枕头下
那封早已泛黄的家书

秋风替我说想家

秋风把杨树叶卷成信笺
却写不出老屋的炊烟
它穿过晾衣绳时打着旋
把母亲缝补的旧衣裳
轻轻搭在我肩头

原来思念是有温度的
像那年晒谷场上的阳光
把稻谷和童年一起烘干
秋风掠过池塘惊起涟漪
像父亲钓鱼时
鱼线牵起的月光
在记忆里晃啊晃
晃成归家的小路

今夜秋风又叩窗
我不必开口它已替我
把“想家”两个字
吹成了漫天繁星
就散落在故乡的屋顶上

秋天好还乡

（外一首）

■ 高发奎

把最后一筐青椒，倒进缸里
花椒，盐
同整个夏天，一起封存

把最后一个同学，送别车站
青春，梦
同整个秋天，一起窖藏

把棱角磨平，把个性收敛
我是一枚温柔的鹅卵石

秋天好还乡。一碟酱菜
腌透万千乡愁
一枚老月亮
何时照亮儿时的小轩窗

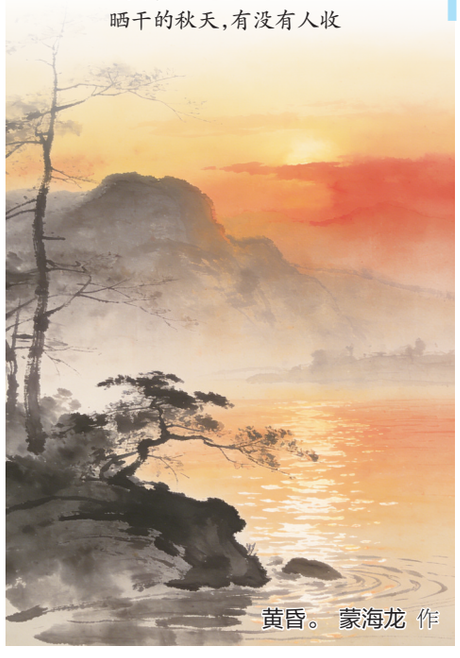
晒秋

摊开，翻晒
日历，一页页地薄
辣椒红，豆角绿，茄子紫
五颜六色的秋，晒晒太阳

祖母，把阳光聚拢
夏天的麦子，秋天的稻谷
一个退场，一个亮相

我站在城市的假山旁
不知道，飞来飞去的白鹭
记不记得昨晚落水的月亮

等一阵风袭来，老屋瓦檐下的
风铃，叮叮当当地响
晒干的秋天，有没有人收


黄昏。 蒙海龙 作

百家笔会

黄酒温热旧时光

□ 余娟


坛子里的黄酒。 蒙海龙 作

黄酒的好，全在一个“等”字。它不像啤酒，追求新鲜畅快；也不像白酒，讲究蒸馏提纯的烈性。它是让糯米、麦曲和水，在时光里慢慢地、静静地说话。

沈复在《浮生六记》里写过一记——不是人人都记得的那段闺房记乐，倒是“闲情记趣”里一个冬天的夜晚，他和妻子芸娘对着寒窗，守着个小炭炉温酒。酒是绍兴老酒，装在半旧的锡壶里，炭火噼啪，酒香慢慢飘出来，混着窗外腊梅的冷香，他说那是“人生至乐”。

我一直觉得，沈复是懂黄酒的。那种懂，不是品酒师对着灯光看挂杯的懂，是知道哪一坛酒该配什么日子、什么心事的懂。黄酒这东西，怪得很，你说它烈，它不如烧刀子冲喉；你说它淡，三五杯下去，暖意就从胃里慢慢爬到指尖，再爬到脸上，让你觉得整个人都松了下来，话也多了，眼里的旧事也活了。

我头一回认真喝黄酒，是在绍兴一个冷得骨头缝都发酸的冬天。躲进河畔一家小店，老板是个精瘦的老爷子，话不多。我要酒，他也不问，转身从里间抱出个深褐色坛子，坛口用泥封着，红纸黑字，字迹有些晕开。他拿个竹提子，探进去，提上来，琥珀色的酒液注入白瓷碗里，动作稳得像在完成什么仪式。碗递到我手里，是温的。

“自己屋里焐的。”他指了指柜台后头一个裹着厚棉套的大陶瓮，“天冷，酒要喝热的，人才不会冷。”

我捧着碗，小心抿了一口。那味道，该怎么形容呢？初入口是醇厚的、带着点焦糖香的甜，滑过喉咙时，却有一丝极清晰的、类似话梅的微酸回上来，最后留在舌尖的，是一种谷物经年累月沉淀后的温润。它不刺激，却极有存在感，那股暖流像一只手，慢慢把你冻僵的肠胃都揉开了。窗外是典型的江南冬雨，绵绵的，看不见，但能听见瓦檐滴水的单调声音，和乌篷船划过水面的欸乃声混在一起。店里就我一人，老爷子坐在柜台后头眯着眼打盹，世界安静得只剩下酒香和雨声。那一刻，我突然有点明白沈复说的“至乐”了——不是什么狂欢，而是这样妥帖的、无人打扰的温暖。

后来查资料才知道，黄酒的好，全在一个“等”字。它不像啤酒，追求新鲜畅快；也不像白酒，讲究蒸馏提纯的烈性。它是让糯米、麦曲和水，在时光里慢慢地、静静地说话。从浸米、蒸饭、落缸，到发酵、压榨、煎酒，最后封坛陈酿，每一步都急不来。早一天，风味未成；晚一天，可能就错过了最饱满的平衡。好的黄酒师傅，得像养孩子一样伺候着酒缸，听气泡的声音，闻空气里的味道，感知温度最微妙的变化。所以坛里的酒，是有生命的，它在黑暗中呼吸、成长，把岁月的耐心都酿成了复杂而和谐的层次。

这让我想起我外公。他是个沉默的苏北人，每年冬天，他也会在储物间角落摆上一个小酒坛，里头是自己酿的米酒，算不上真正的黄酒，但做法有些类似。他每天傍晚都要喝一小盅，就着几粒花生米。我小时候总嫌那酒味冲，不肯靠近。现在回想，他坐在夕阳余晖里，抿一口酒，望着远处的安静样子，那酒里大概不只是酒，还有他一天劳作后的疲惫，有他不善言辞的心事，有他作为一个异乡人（他年轻时逃荒来到我们那里）对遥远故乡的全部念想。那杯温热的、浑浊的液体，是他和自己的对话，是他在冷硬生活里给自己找到的一小块柔软角落。

黄酒的喝法，也透着旧日的生活智慧。烫酒是有讲究的，不能煮开，那样酒香就跑了，酒也酸了。老法子是隔水温，或者用专用的酒注子烫。温度一到，酒里的脂类芳香物质活泛起来，喝起来更圆润，对肠胃也友好。下酒菜呢，最好不要太张扬，抢了酒的风头。一碟盐水煮的茴香豆，几块卤得酥烂的豆腐干，一捧刚炒出来的南瓜子，就好。这些朴素的、带着土地气息的食物，和黄酒的敦厚，是天生的搭档。

如今生活节奏快，我们习惯了冰镇的刺激，碳酸饮料在舌尖炸开的气泡，追求的是即刻的爽快。像黄酒这样，需要你静下来，等它热、等它醒，小口小口品，在回甘里咂摸光阴滋味的，好像成了一件奢侈的事。我们缺的不是酒，是那份肯为了一碗酒温火慢热的心境。

去年又去江南，特意绕道绍兴，却没找到当年那家小店。河畔新开了许多咖啡馆，灯光明亮，音乐洋气。我心里有些空落落的，却也觉得理所当然。时代总要向前，热闹有热闹的好。只是当寒风再起，或是读到某句旧诗时，我总会想起那个冬雨里的黄昏，那碗温热的、琥珀色的酒。它的滋味，是冷的反义词，是快的反义词，是精致的反义词。它就是一个普通人在平凡日子里，用最朴素的方式，给自己制造的一点确凿的暖意。

这暖意，沈复懂得，我外公懂得，那个打盹的绍兴老爷子懂得。现在，我也好像懂了一点。那暖意不在别处，就在你肯坐下来，慢下来，让时间融进一杯酒里的那一刻。

琼岛风情

澄迈渡口的潮声

□ 冷阳

五月的澄迈，阳光透亮，风里裹着海的气息，咸湿而温柔。我与诗歌同行，跟三十余位诗人来到澄迈，参加渡口诗会。

渡口诗会这个名字取得好。渡口据说是苏东坡登陆海南的地方，也是他三年后离岛的去点，渡口是出发的地方，也是归来的地方，一出一入之间，藏着人生哲理。我们此行，是循着苏东坡先生的足迹，在历史的潮声里，触摸时光的脉搏。

我们到罗驿村采风。村后一条火山石古驿道穿田林而过，石面被岁月和脚步磨得温润，棱角却依旧分明，村民叫它“东坡路”。当年苏东坡被贬海南，从海口赴儋州，曾在此落脚。走在凹凸不平的石板上，脚下是火山岩特有的粗粝。我忽然明白，长久的不是路，而是路替人保存了行走。脚印会被磨掉，一次次经过却叠加进石面；后来者踏上去，听见的是前人留在时间里的回声。

我们跟着《诗刊》主编李少君沿石板路走了很远。日头正烈，他后背衣衫汗湿一大片，却笑说：“我们这些诗人，就是现代的苏东坡。”听着像玩笑，细想却有几分哲理：诗人赶路，赶的从来不只是地理上的路。苏东坡先生曾说：“我本海南民，寄生西蜀州。”走到哪里，哪里就是故乡。

随后我们来到渡口附近的里桥，当地人又叫它广德桥，横卧在澄江之上。东坡那句“眼明飞阁俯长桥”，写的正是这里。桥边寻访石刻，一块残碑已被重新发现了一段时间，火山石上刻着“飞阁俯长桥”，碑身已缺，字只剩半句，像一句话被时间拦腰截断。我们蹲下辨认，楷书的筋骨犹在，刻碑的人却早已不知去向。几百年间，阁塌了，桥老了，诗句却从文献里走下来，落在残石上。后来的人伸手一摸，指尖碰到的，或许就是苏东坡先生目光曾经落过的地方。

站在渡口，潮声是忽然涌进来的。先前在村里、在桥上，耳朵里还是人声和风声，一走到水边，潮声便铺满了整个天地。一阵一阵，不急，也不停，从琼州海峡的方向漫过来，拍着岸，又退回去，像一个人在反复说着同一句话，说了九百年，也不厌倦。就在这时，白鹭出现了。它们贴着水面飞，翅膀几乎擦过潮头，横掠过江面，不慌不忙。我忽然理解苏东坡先生为什么写“贪看白鹭横秋浦，不觉青林没晚潮”。一个“贪”字，似乎把什么都放下了。归路迢迢，前途未卜，一个“倦客”站在阁上，本该愁，可他的眼睛被白鹭吸引住了，看得那样出神，连身后的青林被晚潮悄悄淹没都没有察觉。愁是真的，贪看也是真的。人在天地大美面前，那些压在心头的沉重，有时候就是这样被一阵潮声、一只白鹭轻轻托起来的。苏东坡先生在这里写诗，把一段贬谪的苦路形容为走成了奇绝的远游。这是何等的胸襟！渡口渡人，而诗歌渡的是人心。

如今渡口边立起了通潮阁。新阁仿宋，实木青瓦，飞檐朝海的方向舒展开去；阁内用光影和声响，把千年渡口的旧梦重新铺开。登阁时，仿佛潮声从窗外涌进来。站在这里，新与旧迎面相遇：楼是新的，潮是旧的；碑是残的，诗是全的。人世间的事往往如此，楼阁会旧，石头会裂，可诗句一旦从人心里呼喊出来，却比什么都长久。如果东坡先生真是在这个渡口登岸，又从这里离岛，一来一去，他就把海南走成了自己的“真吾乡”。

走出通潮阁时，感觉潮声仍跟在身后，像一条不肯收拢的水线。暮色从海面漫上来，掠过石阶、残碑和低伏的芦苇，把渡口一层层染暗。渡口，不只是地图上的一个标识，更是人心启程的地方。

生活记事

鬓边霜色亦温柔

□ 安伟光

深秋，黄昏像一匹摊开的旧绸缎，在天际线上缓缓收拢，终至沉入母亲那间小屋的窗棂。她正对着一面老式圆镜，手里捏着一把牛角梳，慢慢地将鬓边那几缕散逸的银丝归拢到耳后。

我在她身旁竹椅坐下。她伸手去拉那盏台灯，一扭，光便暖暖地漫开来，像一小勺化开的蜜，淌在她鬓角上。我这才看清，那哪是几缕，分明是满头的霜色了，只是被她粗疏地拢在耳后，像秋日里一场将落未落的薄雪。我心里忽然一紧，话到嘴边，却只轻轻问：“妈，您头发白了好多，我给您染一染吧。”

她摇头，笑得淡然。“染它做什么，像你们小时候偷了面粉往头上抹似的。”说着，又抬手去理那几根银丝。灯光顺着她的手指淌下去，那一根根白发便不再是白发，成了些别的什么——是夜雪初积的松针？是古瓷上冰裂的细纹？还是她年轻时在月光下为我缝补衣裳，不小心遗落的一截棉线？

母亲的白发，如初冬的雪，不是一场骤降，是慢悠悠飘洒下来的，是一场悄无声息的、经年累月的薄霜——是她三十岁那年为凑我的学费，凌晨去田地里摘枸杞，回来时发梢挂着的江雾；是她四十岁那年踩了一整夜缝纫机，清晨枕上落下的灯花；是她五十岁那年我远行求学，她在站台上站成的殷切的盼望……这些，她大概都忘了。可我忽然觉得它们都在，就在这霜色里藏着。那白的，是凌晨灶前的烟气；那黄的，是多年劳碌的疲乏；那依然黑着的，是她那点不肯服输的倔强。

“想什么呢？”

“想您这头发，像潮白河边上的芦苇。”

“芦苇好啊。”她望向窗外。“芦苇到老，头上顶着穗子，风一吹，就絮絮地说些没头没脑的话。我现在啊，也是这样。”

我忍不住笑了，笑里却有一丝酸涩。我从未听她用这样的调子讲话，像把一生的辛劳都揉碎了，再和着暮年的从容，酿成一坛淡酒，入口是凉的，回甘却绵长。

夜深了些。她起身，说是取新晒的菊花泡水。出来时，她手里多了一只搪瓷缸，缸里浮着几朵干菊花，白的瓣，黄的蕊，在热水里缓缓地舒展。她把缸子搁在我面前，说：“菊花明目，你总看电脑。”我端起缸子，热气拂上脸，隔着那层水汽望去，她的白发不再是霜，不再是雪，而是这满缸的菊花——经历了春的萌发、夏的暴晒，如今褪尽华色，只余一缕清苦的香，在时光的水里，静静沉浮。

鬓边霜色，原也可以是这样温柔的。它不是岁月掠夺后留下的荒原，而是时光在一个人身上缓缓酿造的、最终的蜜。那些银丝里，藏着无数个我未曾陪伴的黄昏与黎明，如今都酿成了此刻无需言说的懂得。

我们就这样坐着，在这昏黄的灯下，不必多言。因为鬓边那一片霜色，已替我们说出了一切——关于时间，关于爱，关于那些终究会抵达的、温柔的岸。

乡间美食

糯米茶里的旧俗新喜

□ 石朋庆


品茶。 蒙海龙 作

国庆节期间，侄儿结婚，我回乡参加了他的婚礼。在我的家乡婚嫁礼仪中，“三朝回门”是婚礼的最后一次重要仪式，标志着新娘正式以已婚女子的身份回归娘家，也象征着两个家族的正式融合。三朝回门之后，男方家要请全村人吃糯米茶，这是家乡婚俗里最朴素的待客之道。全村乡亲循着香气聚拢过来，灶上熬着糯米茶，是这场仪式里最鲜活的注脚。

这碗茶，名为“茶”，实则是一碗集咸、鲜、香、糯于一体的粥食，它的制作过程，本身就是一场关于耐心与诚意的修行。

这碗茶的功夫，从深夜便开始了。精选的糯米需提前浸泡，吸饱了水分，才能在翌日清晨的蒸笼中彻底释放软糯的灵魂。当第一缕晨光穿透薄雾，蒸熟的糯米已被倒入大锅，开水分次注入，文火慢熬。这是一场水与米的缠绵，直到米粒开花，汤色变得浓稠如乳，方算大功告成。

然而，糯米只是底色，真正的灵魂在于那丰富的“浇头”。黄豆与芝麻在铁锅中炒熟，散发出坚果特有的焦香；肥肉丁与香干在油锅里炸至金黄酥脆，肉脂的香气霸道地钻进鼻腔；再辅以新鲜的肉末与翠绿的芹菜，最后撒入盐巴等佐料调味。当这一勺勺精心烹制的佐料汇入雪白的米汤中，原本素净的糯米茶瞬间变得色彩斑斓、滋味万千。

那口架在柴火灶上的大铁锅，是乡村厨房的心脏。三大锅茶水煮沸翻滚，蒸汽氤氲了整个院落。这不仅仅是一顿饭，更是一种邻里间亲密无间的社交仪式。在红色的“囍”字背景下，老人们端着碗，脸上洋溢着慈祥的笑容；妇人们聚在一起，家长里短间满是对新人的祝福；孩子们穿梭其间，或许只为那一口酥脆的香干。大家喝的不仅仅是茶，更是这份延续了百年的乡情与喜气。

这种“煎糯米茶”的习俗，蕴含着深厚的农耕文化智慧。糯米性温，有着补中益气、健脾养胃的功效。在秋意渐凉之时，一碗热乎乎的咸粥下肚，既能暖胃又能暖心。而其中的黄豆、芝麻、猪肉，更是提供了丰富的蛋白质与油脂，是对身体的一种慰藉与补给。

如今，快节奏的生活冲淡了许多传统仪式。但在某些角落，依然有人愿意为了一个传统风俗，劈柴生火。这碗糯米茶，连接着过去与现在，也连接着人与人之间最纯粹的善意。待茶尽碗空，新人的喜气便顺着这碗茶，落进了每个人的心里，也落进了这方水土绵延不绝的烟火日子里。

循香识桂

□ 陈之昌

秋日清晨走过小区，总有桂香循着风来。初时还淡，像藏在空气里的絮语。抬眼一觑，只见叶隙间早已缀满了花——金桂是蜜色的，银桂是素白的，一簇簇、一团团挤在枝头，似在抱团迎着秋凉。这香气不似玫瑰的热烈，也不似茉莉的清浅，偏偏带着几分妥帖的暖，缠在鼻尖，勾着人不由自主地放缓脚步，循着香，去寻那藏在绿意里的花影。

这样的香，总在告诉我：真正的秋天到了。桂花从不用艳丽的色彩招摇，也不必靠硕大的花型引人，单单凭着这一缕缕“暗香浮动”，便轻轻巧巧征服了每一个观赏者的心。桂花分金桂、银桂、丹桂、四季桂，模样虽稍有不同，香气却各有千秋：金桂的香最浓，热烈又醇厚；银桂的香偏淡，温和又绵长；丹桂的香最特别，沉郁又动人；四季桂的香最浅，是若有若无的淡，适合细品。

古人早把对桂的偏爱，写进了诗行。李清照赞它“何须浅碧深红色，自是花中第一流”，道尽它不靠艳色、单凭香韵便冠绝百花的底气；杨万里疑它“不是人间种，移从月中来”，猜想这仙香，定是从广寒宫飘落的；而王建笔下“冷露无声湿桂花”更妙，连香里都浸着月光的清寒。这些诗，写的是桂，更是中国人刻在骨子里的秋意与浪漫。

桂花的妙，从来不只在赏，更在那一口舌尖上的香甜。小时候，老家院子里桂花开得最盛时，母亲总会在树下铺张竹席，拿竹竿轻轻一敲，桂花便簌簌落下，沾得我满身都是香。她把桂花细细拣净、晒干，或拌了白糖封进玻璃罐，酿成桂花蜜；或与茶叶混在一起，制成桂花茶；最让我盼的，是蒸桂花糕——糯米粉里拌上干桂花，加些温水搅匀，上锅蒸几分钟，热气裹着香从锅盖缝里钻出来时，刚出锅的桂花糕软乎乎的，咬下去，桂香混着米甜在唇齿间散开，那滋味，是藏在时光里的暖。

如今住在城里，少了打桂的乐趣，却也能在街头巷尾遇见桂香。它提醒着忙碌的我们：日子不只有奔波，还有这随风而来的甜和这藏在枝头的秋。

地址:(570206)海口市南沙路69号 电话:66829805 广告部:66829818 传真:66826622 广告许可证:海工商广字第008号 发行部:66660806 海口日报社印务有限责任公司印刷 电话:66829788 定价:1.5元