

诗路花语

祖先

郑文秀

这是保存完美的家园
这些现身的遗址
告诉我
至少，你复活着一个民族

南方，森林丰腴而诡密
带着温暖和灵气的大地
包容着几千年来
不朽的文明之光
你的赤裸的古铜色
可能是岛屿上风削的肤色
透明的隐秘的无桅山岩
——你的宅邸

系过无数条幽蓝的母子线
不远处，还流放着深浅不同的溪涧
一边囚禁着你的前世
一边释放着你的今生

你的灵魂的三角肌
却暗藏着终生的仰望
存活中血红的焰火
可能是你拓展的五花花
柔美的蔓延在五指山的腹部

当你自由的母亲
向着蓬勃厚积的泥肉
撒播了春的种子时
你收获的版图上
黝黑脸庞是如此的清晰
并带着刺目的光环
跨过圆滑的世界
你的名字也从此挂上徽章

其实，你从作客蛮荒的天涯
你的身份已化为黎族
近在祖国，远在世界
并且，你的脊梁上还雕着浓缩的符号
显示你前世的聪慧
——今生依然荣耀

一个人的江湖

谢耀中

1

一个人 一袭阳光
流泻在昼黑起伏的平仄之间
你抬起头 又见周一的清晨
鸡鸣狗吠 车来人往
连同隔壁东北大饼烙饼的葱油蒜香

捣碎那条陈旧的街巷
日子伸出细嫩的双手
把你从梦中惊醒 猝不及防
江湖很近，你能够触摸她的棱角和温润

家园很远，你无法回忆她的平静与坚硬

2

像卷心菜拢聚惊蛰的诺言
卷在书家里的亲人以及铿锵有力的调声

使常常成了你夜里那条清澈透明的河流

你含嚙于唇边 明明灭灭
像天上的星辰闪烁在心头
淋湿了你无边无际的思念
并且一浪高过一浪

3

一个人和一根锚定的浮标
蛰伏在海口 周而复始的星期一
在今夜 喧嚣中你又抵达庙堂之外

那辽远的星月告诉我——
家园很近 江湖很远

忙

杨本科

左手往嘴里送食物
右手扶着车把
耳朵里塞着耳机
听音乐、打电话

如此匆忙
依然不知道时间在哪里
有时候觉得
自己是笼子里被仓鼠转动的滚轮
一直奔跑却没有尽头
有时候觉得
自己是笼子里转动滚轮的小仓鼠
只要跳出来
看完一圈就看完了永远

此刻
电水壶在烧开水
我在厕所用手机敲字
大脑在发热
我是滚轮
还是小仓鼠

走读海南

王卓森

临高是我的家乡，每每驱车一过金牌，桑烟袅袅之中，远望青黛的高山岭，总是觉得眼热。这座最初名叫毗耶的神山，她与古婆罗教有着两千年以上的牵连，她从一开始就佑护山下的一切草木与众生，临高的先民每天仰望着它，日作夜休，风雨耕播，四季收成。这座在天荒地老中深默的山，让今天的临高人依然沐浴着她纯洁神圣的山气，接受着她启迪心智的加持。

说来愧疚，原以为临高的美和隽永也就是那“八景”了，不想她很多藏在深闺的境色却是十分令人惊艳。去年我去了后水湾尽头的水泥桥，在那里，我看见了似乎被时间忘记的老海、老村、老红树和硬朗如礁石的老人，听见了不被浪声涛语覆盖的天籁，村子安卧在高高的海岸上，奢侈地拥抱着一座浓绿的海上森林，淋漓地呼吸着来自北部湾的清新海风。海水湛蓝，天空流云，人面怡然，这样的美丽，是印刷机印不出来的，这样的宁静，同样胜过千金万银的碰撞声。

在临高，彩桥之外，一定还有我所不知的纯美乡野，比如一些美丽乡村，经政府投入资金打造之后，便是展开了一轴轴人与自然共同写下的彩墨丹青：远浦近畴，小桥流水，翠微层叠，驿站凉亭，屋舍井然，花间蜂鸟，巷里鸡声，树下人语。而乡村之外，一定还有一些小镇独具风采，岁月难以湮没其本色，街道熙攘，商气旺盛，市声高低，甚至有引车卖浆、日斜而人不散的历历古风。近来被省和县放置到“风情名镇”打造坐标系上的渔镇新盈，在潮声浪雨中，她将穿上新的衣裳，接入新的记忆重新起航。她镶嵌在后水湾边上，渔港永远热闹闹，舟楫往来匆匆，根根桅杆挺立如林。枕在海涛上的新盈渔镇，像一个蓝色的梦，日夜演绎着渔乡的千年风情和渔家人的生活剧情，吸引着越来越多陌生的眼球向

且行且记 临高处

这里转来。

对一个地方，一千个人便有一千种以上的印象。由于经济的历史的语言的性格的或别的种种原因，处在省城一小时生活圈之内的临高，曾一度让人觉得，她的地理距离很近，而心理距离却很远，好像是一处山中僻壤。一些临高人也因此种心理暗示而斟酌自酬，平淡独乐，始终在文澜江两岸徜徉，从晨光初起到日夕之间，要望见高山岭的山影才踏实。

改革开放以后，无数的临高人怀揣梦想走出去了，文澜江的清波和高山岭上的彩云成了他们远行的背景。临高，渐渐消解了世人的扑朔迷离，灿然呈放了她大鹏湾一样辽阔的面孔，马袅岸一样起伏的线条，人偶戏一样神秘的气息，哩哩美一样浪漫的传奇。在此，我愿意向外地的朋友说，请到临高来，流盼山海城乡，与她零距离接触。此间有让你亲水而眠的古老江城，有让你灵感发酵的十里牌林，有让你重温乡情的童年村落，有

分享美好事物并且彼此相互尊重，有在对方切实需要的时候自觉给予力所能及帮助的意识，有不因自己的需要而让对方为难更不会陷对方于不义的节制观念。凡是期望对方尽自己所能甚至以朋友的名义压迫对方帮助自己、服从自己喜好的不是真朋友。所以朋友不是应付日常生活所需的财富，而是一种相互认识，相互欣赏，兴趣相投的关系，朋友之间的帮忙是主动的，心甘情愿的，而不是被动的甚至是受世俗力量所胁迫造成不愉快的。

李白诗云：“人生贵相知，何用金与钱。”曹雪芹也说：“万两黄金容易得，知心一个也难求。”真乃肺腑之言也！

真朋友，贵相容。人无完人，金无足赤，每个人除了具备自己喜欢 的优点及长处之外，总会有或这或那的缺点和不足。如果我们只能容纳优点而排斥缺点，朋友就不容易做了。朋友间要真诚，要博大，既要欣赏他的精彩，更要接受他的平淡和乏味。

曾国藩有交友“八交九不交”的说法：“八交：胜己者；盛德者；趣味者；肯吃亏者；直言者；志趣广大者；惠在当厄者，体人者。九不交：志不同者；谀人者；恩怨颠倒者；好占便宜者；全无性情者；不孝不悌者；愚人者；落井下石者；德薄者。”虽然是圣人名言，但我还是不敢完全苟同，因为他把优缺点界限分得太清楚，以这样的标准去择友未免太目的太功利了。很多人经常抱怨真友难寻，就是因为他只愿意接受他人的优点而容不下缺点的缘故。所以，如果你真心对待你的朋友，你就要尽量记住他的优点，忘掉他的缺点，最起码要做到不计较朋友的过失。

结交朋友，并不是事先就算好的，而是在不知不觉的交往中不知不觉地生出情谊来的。仿佛是春雨滋润下的大地，忽然间冒出一颗、两颗嫩芽来，让你有喜从天降的感觉，仿佛是夏夜里吹来一阵凉风，一扫你心头的烦躁和郁闷！

最难能可贵的朋友是“诤友”，就是勇于当面指出缺点错误，敢于为“头脑发热”的朋友“泼冷水”，善意帮助自己进步的 朋友。“忠言逆耳”，这句古话说得 好，真正的朋友不会欺骗你，只会同你说真心话，而真心话有时会不好听甚至是很刺耳的。但是我们应该格外珍惜肯对我们讲真话的朋友，哪怕话语尖锐逆耳。因为，每一个人都不是傻瓜，他知道说不好听的真话会有得罪朋友的风险，但他又肯冒着风险给予朋友提醒甚至批评，这样的朋友一定是怀着一颗善良的 心，必出于为朋友着想的好意，明明有这种顾虑还肯给人以忠告，这份心意就更显弥足珍贵。

五代诗人鲍溶有诗云：“山河不足重，重在遇知己。”好友难寻，知己难遇，千万珍惜！



临高红树林 宋国强 摄

让你心情度假的听涛海角…… 踏过这里的山水风月，听过这里的民歌乡谣，总有一片风景、一种风情让你心灵致远。

人临高处，浮云难遮望眼，千里遥途依然清晰照眼。这是我所理解的“临高”县名的意境。这个名称，从唐开元元年一直响亮至今，走丢了多少时光和风雨，又迎来了几多教化和经略。如今，名依旧，花相似，可人已不同，临高，已经进入新的历史语境。临高悠久的历史、灿烂的文化、原生态的民间艺术，临高人质朴剽悍的心性、忍执不退的坚守、随地而生的适应度，显示了这块古地的多层色彩和无尽张力。

临高的母亲河是穿流过她全境的文澜江。与临高的域名一样，文澜的江名也起得风雅一地，意象悠远：文风教化如那一江的粼粼碧澜，日夜荡漾，远流四海。这条江，虽然是一条名气不大的河流，却让世代畔江而居的人们耕读不辍，孕育了临高的韵味

燕糰

张毅静

被称为“燕糰”，大约是因为它与椰子有着太深厚的关系？可为什么不叫“椰糰”呢？海南人摇摇头笑道：“谁知道那些‘大陆人’为什么用这两个字？反正我们海南话里是叫‘意糰’，或者叫‘意糰’、‘椰子糰’的。”的确，燕糰在海南人的心目中，从来就是属于“自己的”一款极具乡土意味的点心。外地人当然可以吃，但未必吃得出那种“自家人”才会熟悉的味道、“同乡人”才会泛起的情怀。因为，海南燕糰的出身，历史上就和喜庆结合在一起。直到现在，它依然是乡村人家满月、周岁、升梁、入室等喜庆日子必不可少的送礼佳品。

早年，家里做燕糰的情形好像就在昨天……

送喜帖的阿叔走后，阿妈就数着指头要算日子了，她还要数数她该提前准备些什么：糯米、椰蓉、花生、芝麻、白糖、红糖、冬瓜糖、椰子叶等等都要备足。到了好日子，阿妈将白生生的糯米泡在了大盆里，直泡到它们鼓胀成一粒粒湿润的小珍珠。盛一些舀到小磨上，磨啊磨啊，就这么耐心地一点一点磨成米浆。看着那温柔的、略带些粘稠的米白色浆汁流下来，人会在不知不觉中产生一种愉悦感，所以这时候，阿妈老是要哼唱些古老的歌子给我和姐姐听的。

浆汁磨好后，椰树叶就要上场了。阿妈三缠两裹，就将其编成了一个平底口的柱状小筒，脆生生的，小巧又精致。姐姐看着喜欢，也跟着在一旁学，可她编的……哈哈，我直笑……姐姐被我笑得红了脸，她就改帮阿妈干下一步活了：用小勺小心地将糯米浆舀进壳底，稳住重心；然后把用鲜椰茸、炒花生米、炒芝麻仁及红、白糖搅匀而成的馅料——馋嘴的我早已经盼着要先吃一口了，阿妈含着笑，先喂一勺给我，又喂一勺给姐姐，这才回转身，将这无比甜美的馅料——塞入筒里，上头再放入湿米浆盖上。打眼一看，碧绿的叶片兜着乳白的米浆，内里藏着世界上最香甜的馅料，呀，我不禁有些发呆……

今年已经学会烧火的小姐姐这时候早点上灶火了，笼屉也洗干净坐在锅上了。阿妈用满意又疼爱的眼神朝她望了一望，没有说话，只管扯过一片洗好的芭蕉叶垫在了笼屉

独特而浓郁的风情和文化。比如民俗，有近五十万人口的临高人，与别的地方就不一样，有着自己临高话一样的地域色彩。就是在临高县内，不同地方的人的风俗也有细节上的迥异，被海边渔家人称为“村”的以衣为生的乡镇，与被“村人”称为“置”的以渔为业的渔镇，各有各的小风俗和话语气。

临高，不是一种色块就能表现出她的杂糅和多彩，临高，也不是寥寥几笔就能描摹出她的丰富和迷离。临高的古迹风光，璀璨人文，相信不少人已经耳闻目睹，它们就绽放在我的文字之外，我没有必要再陈词滥调。任何一个地方都有其值得书写的文化，在临高，各种被称为艺术奇葩的民间艺术在田野乡间回响不绝，就像一张张临高人古朴乐观、憨厚好客的臉谱，随处可见。

对家乡临高，我愿意且行且看且尽多的记住，在此写下的，只是一些关于她的疏离感受。

上，轻轻往上涂了一点油。油是很珍贵的，我知道家家户户都舍不得多用一滴呢。一个一个，阿妈拈起装好了米的小绿帘，轻轻地放入笼屉中。较平日煮饭的动作相比，我感觉她那手势似乎是多了一点什么……长大后才明白，多了一丝慎重、多了一份珍惜。

开始蒸了。要用猛火，要蒸好久。

我真是怀念童年时蒸食物的情形：蒸玉米有玉米的浓香；蒸包子有包子的面香；蒸燕糰——那香，竟不单单是椰叶糯米花生香，更多的是“慢生活”的馨香——家人们闲闲地坐在一起，姐姐在烧火；阿妈在悠悠地择菜；阿爸在不紧不慢打一双草鞋；我围着锅台，将一个指头放在口里，每隔几分钟就问一遍：“熟了吗？”“急什么？你急它不急，不到时辰它是不会好吃的。”我阿妈的话我一直记着，越是长大，越品出了滋味……

待燕糰终于出笼端上来，椰子皮由翠绿变成了暗绿，可那糯米由粉白变作了莹白，亮莹莹的，仿佛有光。这东西就算是盛在我们家常用的粗磁盘碗里，都是那么香啊！扑入鼻，扑入心，扑入人。

撕开叶子，轻轻咬一口下去——不能大口吃！小心里边烫！所以千要一小口一小口来品。它是热的、软的、糯的、同时又是精到缠绵的；它香得浓郁，香得销魂，香得我往住都要伤感起来——因为永远都吃不够，哦不，是不够吃……

长长一段岁月中，海南人家的燕糰，不是家常想吃就能吃到的，做燕糰的主要目的是为了给三亲六眷送礼。前面说了，母亲是接到喜讯后才费劲来做这东西的，岂可由着我们散开肚皮来吃？我分到四个，姐姐三个，阿爸阿妈合着吃了一个。看我意犹未尽的样子，最后，姐姐是把她的那份跟我你一口我一口分吃掉的。

当天下午，我开心地跟着阿爸去送礼。阿爸挑着一担燕糰走过长长的山路是不是很沉重？我那时是不大懂的，我只想得很快又可以吃上燕糰了。到达亲戚家，全村人都在给他们庆贺。快活的歌声、笑声、孩子们的嬉笑声闹翻了天。看见挑着满满一担燕糰来祝贺的阿爸，主人高兴得不容他放下担子就已经将满满一杯山兰酒灌进了阿爸口中……

燕糰不能久放，必须热吃。这不，办喜事的人家就把我们带来的燕糰热好后，分装在一张又一张的大芭蕉叶上，端到了客人们的面前。摸摸我的头，他说：“吃吧，公爹仔！（海南话指小伙子）你尽情地吃吧！”

隔了几十年的岁月，我看见那个吃的甜汁从嘴角淌下来一岁的孩子，悄悄地往口袋里装了两只燕糰。他想，这个给阿妈吃；这边这个给姐姐……

椰岛风物

瑞溪靚纱

曾令蕃

瑞溪牛肉干，旧时叫做瑞溪靚纱。顾名思义，“靚”即靓丽，“纱”乃薄之意。瑞溪牛肉干的颜色有两种，一为微红色，一为棕黑色。此两种色彩，让人一看就感到赏心悦目，食欲大增。味道也有两种：一为微甜，一为微咸，均味美可口。无论旧时的靚纱还是现在的牛肉干，制作成品后都是这两种颜色两种味道。旧时的靚纱，其薄如火柴包装盒，且薄薄匀称，甚具美观感。

旧中国时，瑞溪靚纱的销售很有特色，除了在墟上开店摆摊销售，每到周围村庄军坡日，销售者便挑着靚纱下村，一路叫卖“靚纱啰，靚纱啰”。卖靚纱人的装束是很有特色的：腰间挂一个草兜，是为收钱之用，肩上挑的是一担小而长的小竹篮，俗称篮仔。那支扁担是一块老而韧性很好的竹片，称为扁担仔。扁担仔被创擦得十分光滑，富有弹性。

薄薄小小的扁担仔，挑着轻巧的竹篮仔，就像戏台上的演员挑担一样轻飘飘的。卖靚纱人担中挑着靚纱以及一个陶罐盛着的酸甜可口的酸醋——那是吃靚纱的配料。另外还有一把剪刀仔和几个小盘。

到了办军坡的村庄，离戏台稍远处，择一干净地方坐下，便开始忙于买卖。这时，一般都不须叫唤，因为人多嘈杂，叫卖声于语潮中必被掩盖。况且开始演戏，锣鼓声、唱戏声，谁人允许你唤叫。人们爱吃靚纱，自己会来。

食客只须花上一两方孔钱，卖靚纱的便用剪刀仔给他剪几小块靚纱。食客手拿靚纱在小盘里蘸点酸醋，放入口中轻轻一咬，慢慢嚼着美味可口的靚纱，就是舍不得一下子咽下。吃过靚纱，这一晚看军坡戏也就觉得丰富而实在。戏散回家，口中依然留香，有人说你吃靚纱了。

旧时的瑞溪靚纱也好，现时的瑞溪牛肉干也罢，都是同出一宗，其选肉配料，制作大同小异，程序一样。瑞溪人制作牛肉干，选肉不能马虎，都是选牛腿上结实的精肉。先清水洗净，用刀子切割肉上的油和筋，接着从大块的肉中割下一小块，开始切割成薄薄的肉片。这切割当地人称为“编”。看制作者“编”肉，简直是一种艺术享受。你看，制作者左手掌把肉块按牢，右手拿那薄而锋利无比的小刀，游走于肉块之中。看时你都担心他把手掌割着。然而，这是多余的担心。制作者还时不时的跟人说话呢，任那小刀在掌上，在肉块中飞行。编出来的肉比机器切割的还薄还匀。此可谓游刃有余了！古有庖丁解牛令人赞叹，今有瑞溪人编肉，也确是绝技。

牛肉“编”好后，就将其晾干，然后配好料便下油锅炸。从油锅里捞出来，香喷喷的，色味俱全的牛肉干的制作也就成功了。

因为选的是健康牛肉，精工细作，全都是传统工艺，传统配料，不参任何添加剂，所以瑞溪牛肉干一向路路很好。

瑞溪牛肉干是请客送礼的佳品。每年春节等传统节日，在外地工作的人员回乡过节，返回单位带上家乡特产送礼总离不开牛肉干。每每新学期伊始，子女上学到外地读书，当父母的就买上三两斤牛肉干让孩子带上，车上与同学品尝。到了学校，也好拿出送舍友，然后趁机吹吹家乡的美食。瑞溪牛肉干，趁机又声名远播了。

流年剪影

戽斗

方宝文

在岛西南沿海一带的九所、乐罗、利国、黄流、佛罗等地，戽斗是传统的农业生产工具。 遭逢干旱天气，戽斗是抗旱工具。俗话说，天不下雨只怕没戽斗。在抗旱中戽斗是农民的命根子。

上个世纪五十年代前，戽斗用藤条或竹篾编成，或用木板组合再用钉钉成。后来戽斗大都是铁皮制或铜制成。用铁皮制成的戽斗经久耐用，但比藤条或竹篾编成的戽斗显得笨重。戽斗一般高32厘米，戽口长34厘米，宽30厘米。岛西南沿海一带各地的戽斗长宽不太一样，但不管如何，从形状上看，各地的戽斗都是口大尾窄。

用戽斗戽水时，有两种使用方法。一种是将戽斗两边的绳子拉紧，齐心合力将戽斗“半空”扬起，然后往水中扎入，戽斗进满水后立即拉紧绳子，将斗里的水提起来，往田园里灌。另一种方法是将三支木条各一端捆绑在一起，直立，组成一个三脚架，在戽斗上安装一支圆木板柄，将捆绑在三脚架顶端上的绳子再绑在圆木板柄的中间，然后用人拉紧绳子戽水，这种使用方法一个人也可以戽水。

用戽斗戽水颇为艰苦，戽的时间久，不仅手软，腰痛，脚酸，也很无聊。农夫戽水时，便唱歌打发时间。夫妻两人戽水有时，聊东家葫芦西家瓢，有时对唱土歌（崖州民歌）。有农夫在田里戽水，妻子迟迟未送饭，肚子饿而耐不住地唱：日头从东落去西，从早到晚没得闲；脚酸手软真难耐，不见老婆送饭来。

用戽斗戽水时歌一支一支地唱，唱得人情，水应得越有兴致，疲惫被忘却了。戽水主要用来灌溉，有时也用来戽鱼。那时的水沟、池塘生长很多野生鱼，如果用戽斗把其中的水戽干，就可“瓮中捉鳖”了。

现在国家重视水利工程建设，水利工程日益兴旺发达，农民家家户户有了抽水机，灌溉不用戽斗了，戽斗从农民的生产生活中渐渐消失，但它的“灵魂”深埋在生产农具发展的历史中。