

名家志琼

海滩拾贝

秦牧

海南岛三亚附近的海滩上捡贝壳时，一个渔家老妇笑嘻嘻而又慷慨地说：“来，我送两个给你。”于是她返身登上高脚的渔家棚屋，拿出一个“小海星”和两枚“星宝宝”来像给小孩似的给了我。他还有一些渔家小孩，看到客人拾贝壳拾得人迷，也从他的家里拿出几枚美丽的贝壳让你看看。一比较，你就知道他们目力不凡，通常的那种粗陶器或者素色瓷器似的贝壳他们是看不上眼的。他们所捡的贝壳都是像臻了上等采釉的珍品。例如那种“眼球贝”，四周一圈宝蓝色或者墨绿色，中心雪白的地方有许多美丽的斑点。类似这样的东西，住在海边的人们才肯俯身去拾起来。

海滩上的人们和城市里的贝壳商店，也有把贝壳制成各种用具的。有的人用贝壳做成饭瓢水勺，有的用贝壳做了台灯。还有的用人各种各样的贝壳堆成假石山，有一些贝壳适宜做塔，有些可以做桥，有的可以做垂钓渔翁的斗笠。海南的渔村里就常有这样一些“贝壳石山”出售，正像农民中有许多工艺美术家一样，这是渔民工艺美术家们的杰作。贝壳的工艺美术，在中国原有很多悠久的历史。像“嵌螺钿”，那种用精磨过的贝壳，嵌在雕镂和髹漆过的器具上面的工艺美术，在中国已有千年左右的历史。

当玻璃还没有大量制造和流行的时候，有一种半透明的叫做“窗贝”的贝壳，已经被人们用来代替玻璃。人们用贝壳做各种器具的历史是很悠久的，而且一直盛行不衰，看来这类工艺美术将来还要大放光彩。最近，广东又有人用它来制造客厅里悬挂的屏条了，贝壳在这些屏条上给砌成美丽的字画。

我们在海滩的时候，就是不去思念贝壳在人类生活上的价值，也没有找到什么珍奇的品种，我觉得，单是在海滩俯身拾贝这回事，本身就使人踏入一种饶有意味的境界。试想想：海水受月亮的作用，每天涨潮二次，在高潮线和低潮线之间有这么一片海滩。这里熙熙攘攘地生长着各种小生物，不怕干燥的贝类一直爬到高潮线，害怕干燥的就盘桓在低潮线，这两线之间，生物的类别何止千种万种！潮水来了，石头上的牡蛎、藤壶，海滩里的蛤贝，纷纷伸手忙碌地捕食着浮游生物，潮水退了，它们就各忙着闭壳和躲藏。这看似平静的一片海滩，原来整天在演着生存的竞争。这看似单纯的一片海滩，内容竟是这样丰富，单是贝类样式之多就令人眼花缭乱。这看似很少变化的一片海滩，其实岩石正在旅行，动物正在生死，正在进化退化。人对万事万物的矛盾、复杂、联系、变化的辩证规律认识不足时，常常招致许多的不幸。而一个人在海滩漫步，东检一个花蝶、西拾一块雪贝，却是很容易从中领会这种事物之间复杂、变化的道理的。因此，我说，一个人在海滩走着走着，多多地看和想，那情调很像是走进一个哲理和诗的境界。

当你拾着贝壳，在那辽阔的海滩上留下两行转眼消灭的脚印时，我想每个肯多想一想的人都会感到个人的渺小，但看着那由亿万的沙粒积成的沙滩和亿万的水滴汇成的海洋，你又会感到渺小和伟大，又是极其辩证地统一着的。没有无数的渺小，就没有伟大。离开了集体，伟大又一化而为渺小。那个从落地的苹果悟出万有引力的牛顿是常到海滩去的，他在临终的床上说过这样的话：“我不知道世人怎样看我，但我自己却以为我是在未知的真理的大海前面，在海滩上拾一些光滑的石块或者美丽的贝壳就以为乐的小孩……”这一段话是很感人的。人到海滩去常常可以纯真地变成小孩，感悟骄傲的可笑和自卑的无聊，把这历史常常馈赠给我们每个人的讨厌的礼物，像抛掉一块破瓦片似地抛到海里去。

我抚养着从海滩上拾回来的贝壳，常常想起的就是这么一些事物……

（本文节选自《读一点海南》的“海滩拾贝”。作者秦牧（1919—1992），原名林觉夫，广东澄海人。著名散文家。曾任《羊城晚报》副总编辑、《作品》主编等职。有《秦牧文集》多卷本。）

甜食党尤爱汤圆，说，“北元宵，南汤圆”。北方称为元宵，南方叫汤圆。二者材料大差不差，做法却大不同。简言之，“北元宵”使一“滚”字诀，“南汤圆”使一“包”字诀。元宵做起来费时费力。一厘米见方小块馅料，蘸水，放入盛有江米粉的筐箩内，滚出来。馅料在一次次滚动中自涨为圆球状。元宵汤水混有元宵表面粘着的江米面，故浑厚。汤圆做法类似包饺子，先把糯米粉加水和成团，饧上几小时，揪团压为圆片，包入馅料，即成。汤水成色透清。

一年里黑夜最长的这一天，节气上叫“冬至”。民间冬至大如年，这天要吃饺子。冬至不端饺子碗，冻掉耳朵没人管。北方人喜欢饺子这种食物，趁着机会就会给自己一个饕餮的理由，至于是否真的冻掉了耳朵，这个真没有谁来印证。饺子作为护耳工具横行北方的这一天，南方的天并不冷，活力旺盛的年轻人还穿着短袖。海南朋友在我的冬至饺子贴下留言：冬至北方人饺子，海南人也慌得什么似的，好像海南人耳朵也会冻掉！海南从古至今与“冻”无缘，这不过是南北饮食习俗的差异在逐步融和的现象。

南方人庆祝冬至节气的方式是吃汤圆。这习俗，南北差别确实大了些。看到南方友人在群里晒汤圆，馅料透过薄薄粉粉的糯米面透出红艳艳的颜色来，汤水里是萝卜条和瘦肉丝。原来汤圆还可以咸着吃。去网上翻一翻汤圆做法，不觉感慨天南地北食物的丰富多姿。南方的汤圆有多种“流派”，最名者为宁波“黑洋酥”汤圆。所谓“黑洋酥”就是猪油和黑芝麻粉的混合物，猪油取自猪肚子内“板油”。撕去“板油”外网膜，手工挤压、揉搓，一点点掺入黑芝麻粉。南方人说，滑糯软烫，口感极佳。

食物好吃与否，当以食用者感受为准，口味相合者为上品。

老家中原吃元宵，馅料为甜，物质贫乏时期缺糖类，也可以把红薯切成方块做馅儿，然后里外皆具甜味。汤则一直为淡，从无萝卜条瘦肉丝海带皮之说。中原文化的包容性从不体现在甜咸两味的混同上。甜就是甜，咸就是咸，甜咸无法并食。后我移居海

风物写意

冬至北元宵

马思源

口，看到当地人吃甜味食品，还要放些盐进去，甚是好奇。问原因，说是咸可以凸显甜，且能让食物更鲜美。海口街头很多“水吧”，内有老盐柠檬水。柠檬水搭配老盐，一甜搭一咸，北方人很难脑补其滋味。当地朋友却喝得山高水长。拗不过诱惑，闭上眼睛喝上一口，味道出乎意料妙极，柠檬在老盐的衬托下果真更为突出，味蕾更能准确捕捉、体味酸甜滋味。生活是艺术，需要多样性想象，万物随性，也许方可产生更多可能性。看似违和的搭配，却能产生不一般的实质性美味。大概食物前世有缘，优势方可如此共生。人又何尝不是如此，所有费劲儿的关系，都是错的关系；真正对的人，其实相处起来很容易。

我少时居中原，大年三十的早饭是元宵，正月十五也是。祖母头天清晨水粉了江米，石磨上磨米成粉，一瓢一瓢撮进筐箩里。花生米、红枣、果仁和白糖等和在一起，碾成碎儿，加清水，压实、凝固。祖母的手握了刀柄，把馅切成小块，过一遍清水，然后仍扔进盛满江米面的筐箩内，再滚，一边滚一边洒水，如此数遍，直到馅料儿沾满江米面，滚成圆球形方大功告成。

元宵并非个个浑圆，形状大致为圆形，大小大致相同。它们念着“滚”字诀，快乐地从筐箩这头滚到那头，从左边滚到右边，一路欢歌笑语，渐渐把身形变胖变圆，最后成了圆滚滚的蛋形。小孩子跟着元宵一路滚来滚去，从筐箩这头跑到那头，咯咯笑着，跑个不停。祖母挥着掀江米面的瓢，柔声细语说，去去去，破小子，都一边滚

去……

祖母煮元宵，嘴里唱着歌，“一群鹅，赶下河，先落底，后飘着……锅灶里的柴火伸着红红的舌头不停地舔着锅灶底儿，铁锅里发出“咕噜咕噜”的声响。孩子们站在锅沿边等，眼睛紧紧盯着，嘴巴里伸出一只只小扒钩，每一只元宵都标注了小扒钩的名字，方便熟后第一时间抓起……元宵如一只只胖乎乎的小鹅浮在水面时，年三十的早鞭炮也响了起来，归家的人们围着餐桌，看着元宵一个个蹲踞在汤碗里，贪吃的心也早已溢满口腔。元宵汤色厚重，呈淡乳黄色，混合了元宵身上没有粘结的江米面，喝一口，有江米的甜香味。元宵的工艺多是出于自然，口感并无汤圆的细腻。小孩子只有一个词形容口感，好吃！祖母边看着孩子饕餮，边轻声提示着，烫啊，慢点吃，元宵粘，小心缠着肠子，慢点几……

孩子大多喜欢甜食，小时候馋元宵，馋得梦里常有香味飘动，生活拮据，元宵也只能在大年大节出现在饭桌上。如今物质生活丰富，逢年过节元宵也只是象征性夹一只尝尝，算是仪式上到了。一个群里聊元宵和汤圆，说是多少年没有亲手做过，楼下街口皆有售卖，再也不愿意麻烦，不愿意亲手去包、去滚。生活状态已经发展到衣来伸手饭来张口的便利程度，那些美好的少时记忆，只能作为回忆，随着额边渐白的发一遍遍奔袭而来。祖母若在世，正在耄耋之年，大概还可以做得一手好元宵。这样想着，不知觉眼泪流了下来。

元宵在中原亦有不断改进和发展，原是原汤化原食，吃一碗元宵要喝上一些汤；如今可以叫上一碗浮子酒，一边喝酒一边吃元宵，快哉！所谓“浮子酒”，也是江米所酿，江米浮在酒上，形象称其为“浮子酒”。酒里可卧荷包蛋，老板躬身问客人，要嫩点还是老点儿？

某年回中原老家，友接机。人到郑州，恰傍晚鹅毛大雪飘落，街头依然灯影婆娑，元宵摊上白汽蒸腾，虚拟着雪天飘渺的暖。叫一碗元宵，要一碗浮子酒，大雪窗外飘落，恍惚似在梦中。元宵碗里依偎数个，友两人，天寒地冻，忽有红泥煮酒之感。芸芸众中，有煮酒之交，亦人生快事。

H·诗路花语

斑鸠简史

臧棣

再度飞回时，雄鸟带来了它的另一半，浑身暗红，腹部微凸的雌鸟。人类的阳台堆满灰尘覆盖的杂物，并不适合做窝，但独到的眼光总会发现一些理想的痕迹。人鸟之间的差别并没有想象得那么大。获得认可后，雄鸟飞回的次数开始变得频繁；而雌鸟像是很有经验似的，按长短和粗细，将雄鸟叼回的枯枝摆放得毫无章法但看起来却错落有致。时间可以出错，死亡可以出错，命运可以出错，甚至人心也可以出错；而雌鸟不会允许自己出错；它不时调弄细细的枝条，直到骄傲的身体获得一个满足：它要把斑鸠蛋下得毫无悬念。无论是否在场，你都会受启发的。

据说生下蛋后，雄鸟和雌鸟会轮流孵化。当雌鸟将小嘴深入亲鸟的喉咙，提取糊状物时，你也顺便清了清你的嗓子。

年底

徐永清

码头、车站和机场
行李箱、脚步和风尘
沿着来时的路
寻找家乡的味道
在外的艰辛和孤独
在外的成绩和存款
比不过异乡夜晚的月亮
比不过电话那头的乡音
比不过梦里的袅袅炊烟
一路上回顾最多的是来时家里的境况

就像妈妈的缝衣针
每一个整齐的针脚
都连着一种与生俱来的牵挂
年底
很多东西随着落叶飘落了
也有很多东西在肩膀上变得明媚了

锄头

方刚

母亲以劳动的姿势诠释一首唐诗
阳光、禾苗，混进足够的汗水
才能闻到饭菜的香味
母亲借一柄锄头向土地施力，她深深弯腰
需要磨损多少血肉，锄把才会变得光滑
她用被火烧过的针挑破手掌上的血泡
皱眉的样子在我心中疼了很多年
母亲说，必须除掉杂草，日子才会饱满
她把从土地里翻检的格言传给我
让我一生信赖锄头
后来，使用除草剂
生活里残留大面积的物质
那一次，母亲提起锄头
我听出，她话语里铺满大片绿色

等下一个季节

余方媛

纪90年代之后，讲哥隆话、军话语种的“岛西婆娘”，不再终年守着农村老家的一亩三分地，用他们的话说，解放思想，首先就要敢把生意做到城里，做到省外。现在八所六七家规模较大的农贸市场，那些卖猪肉、牛肉、鸡和鸭的女子，有不少是讲哥隆话和军话的农村“岛西婆娘”，卖瓜菜的，则是八所村、福跃村的军话女子居多。她们除了在本地市场上卖，还把冬季瓜菜整车整车远销国内北方一些大城市。

去年，在军话方言村庄的乐安村，我认识了十几位90后的女大学生，她们放弃了在大城市就业的机会，回到村里合资建起了黑山羊养殖场，为家乡的脱贫攻坚闯出了一条路子。

前不久，我到东河镇冲南村（黎族村庄）采风，在村委会干部引荐下，认识了一位叫吉金花的黎族青年女子。2012年，吉金花的丈夫去世了，她一人抚养两个年幼的孩子，家庭生活十分贫困，成了村里的贫困户。在市教育局驻村扶贫工作队的引导与扶持下，吉金花加入了花卉合作社，每天在花卉基地浇花、修剪花枝、打包盆栽，每月能挣2000多元的工薪。除此以外，她还向农村信用社小额贷款，养猪、养鱼。至今年11月底，吉金花家全年收入均纯收入达到了6000多元，成了村里实实在在的脱贫户。

从普普通通的吉金花身上，我亲眼见证了80后“岛西婆娘”的坚韧自强。我想，正是吉金花这样千千万万的“岛西婆娘”，托起了东方在脱贫攻坚中的半边天。

投稿邮箱
hnrbbyfb@163.com《流金岁月》(油画)
王家儒作

H·乡土志

岛西婆娘

赵承宇

世人证明自己。勤劳能干的东方女人，能给家庭、给丈夫一种希望，哪怕这种希望还没到眼前，男方的家人逢人都会啧啧称赞自家的媳妇。勤劳的“岛西婆娘”，往往不太刻意修饰打扮，不苛求以颜值吸引人们的眼球，可她们却是东方众多家庭中的无价之“宝”。如果你熟悉东方，或许你会发现，各种方言的“岛西婆娘”，尽管性格有些微小的差异，但有一个共同的特点，就是特别能吃苦耐劳，且识大体，又不缺家国情怀。

东方这地方地热带，常年天气炙热，海浪熏蒸，按环境造人的普通常识推测，在这种环境中长大的女人，其性格应该大多是浮躁、泼辣、尖刻，可是东方的女人，从整体上说，性格并不泼辣，说起话来很讲究分寸。东方女人也有些是性格好强、脾气火爆的。这种女人往往吵起嘴来，嗓门大，话很糙，但很多时候是话糙理不糙。所以说，看似不少东方女人表面很温存，但胸中深藏一种柔中带刚的韧性。东方女人的身上更多的是传承一种勤俭持家的好传统。东方是多个方言汇聚的地方，汉民族中有闽南语系的海南话（东方其他语种的人称为“客话”），有壮侗语系的哥隆话（也叫村话），也有古西南官话语系的军话，还有独特的附马话（又称“来话”）等等。不论是何方语种的东方女人，总体上说，共同之处是特别能干，且很能吃苦耐劳、任劳任怨。她们对家庭有过之而无不及的责任感。东方女人长年累月，为了事业，为了家庭，在默默地用自己的勤劳向