

散文

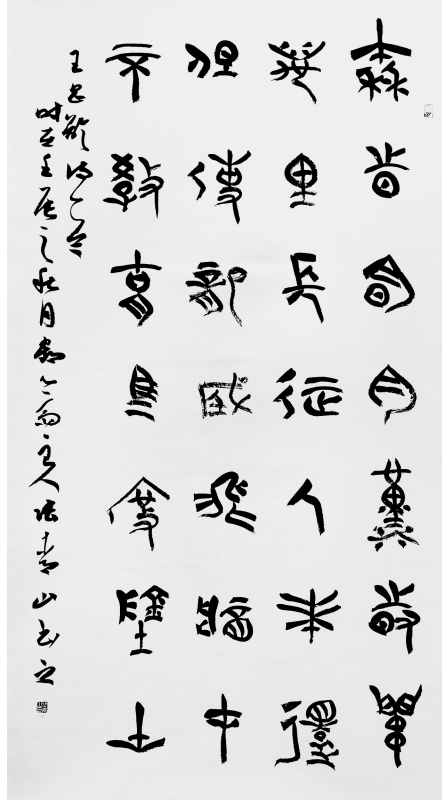
瓦上光阴岁月长

宋修虹

瓦的籍贯，是乡村。无论青瓦还是红瓦，不管是拱形的，半圆筒形的，或是平的，都是乡村的标志，是老屋的“凉帽”和“空调”。

瓦是雨的琴键，是心心相印、永世不忘的情人。晴日里，彼此牵挂，却默默无语。一旦风携雨至，雨指弹瓦，千丝万线，摇曳成一根根琴弦，音乐随之奏响：春雨温柔，乐声动人，仿佛春蚕咀嚼桑叶，如怀春少女花前呢喃，像孩子梦中呓语甜甜；夏雨急躁如注，击在瓦上的琴声，激越慷慨，气势恢宏，如一曲命运交响乐。时有风，雨珠便像顽皮小儿，在瓦面上东西飘荡，南北嬉戏，跳跃着无限的生命活力。秋雨缠绵，惆怅着“欲说还休，天凉好个秋”的无限落寞与感慨……

瓦是雨的风筝，是心相印、永世不忘的情人。晴日里，彼此牵挂，却默默无语。一旦风携雨至，雨指弹瓦，千丝万线，摇曳成一根根琴弦，音乐随之奏响：春雨温柔，乐声动人，仿佛春蚕咀嚼桑叶，如怀春少女花前呢喃，像孩子梦中呓语甜甜；夏雨急躁如注，击在瓦上的琴声，激越慷慨，气势恢宏，如一曲命运交响乐。时有风，雨珠便像顽皮小儿，在瓦面上东西飘荡，南北嬉戏，跳跃着无限的生命活力。秋雨缠绵，惆怅着“欲说还休，天凉好个秋”的无限落寞与感慨……



张青山 书法

文苑撷英

妙趣横生的扇联

崔焘

夏日来了，持扇轻摇，烦暑顿消。倘若品赏一些嵌有“扇”字的佳联妙对，则更添雅趣。现采摘一些扇联，与大家共赏。

清代才子陈璠少时聪颖过人，闻名乡里。一次，几位客人在陈璠家中纳凉，其中一位客人欲试陈璠的才学，便以手中纨扇为题出一上联：“轻摇纨扇，清风透入人怀。”此时，陈璠手持一瓷盘，见有月光反照其上，便以此为对，应声答下联：“高捧玉盘，明月飞来我手。”续句不凡，工整贴切，众客人听后不禁击掌赞叹。

民间常用葵叶制作扇子，于是有人撰联云：“干葵作扇，谁知死叶又生风；老柏为香，孰想枯枝能引火。”此联独具匠心。综观上下联，对仗工整，吻合贴切，令人称赞。

时人面对随风摆动的棕榈叶，触景生情转就一联，联云：“风摆棕榈，千手佛摇折叠扇；霜凋荷叶，独足鬼戴逍遥巾。”联语借景发挥，语出自然，形象生动，读来饶有情趣。

新书架

《我愿朝着太阳生长》

张宁

陈果的新著《我愿朝着太阳生长》，用27个我们熟悉而又往往没有深思的“奇葩”励志故事，讲述了一个“留一半清醒，留一半醉”、“退而求其次”的人生哲理；人生斑斓，难尽已意，有人曰之“五彩”，有人曰之“悲催”；世界上最好的安慰，并不是告诉对方“一切都会好起来的”，而是苦着脸说“哭个屁，你看，我比你还惨。”

千姿百态的世俗，生命自有轮回，27个故事中的他们，可能令人讨厌，也可能令人羡慕，但别忘了看看我们自己，其实我们也是“他们”中的一员。出淤泥而不染，留一半清醒；水至清则无鱼，留一半醉。何必非要和自己过不去呢？“不要只盯着这个季节”，最好的自己不是遇见另外一个人，而是最好的自己。路再长也会有终点，夜再长也会有尽头，不管雨有多大，总有停止的时候，只要我们朝着太阳生长，就永远都不会迷失。

第一章 脚步

不管是否情愿，生活总在催促我们迈步向前。人们整装、启程、跋涉、落脚，停在哪里，哪里就会燃起灶火。从个体生命的迁徙到食材的交流运输，从烹调方法的演变到生命运的流转，人和食物的匆匆脚步从不会曾停歇。

第一节 一路奔波，只为甜蜜

西藏林芝，印度洋吹来暖湿的季节风，植物正在疯长。在这里，天麻和灵芝是人们重要的经济来源。一个月后，它们将消失得无影无踪。又到了白马占堆最忙碌的季节，他已经走了九个小时，但收获寥寥无几。从峡谷到雪山，7000米的海拔落差，让林芝成为世界高山植物区系最丰富的地区，西藏80%的森林都集中在这里。白马的弟弟刚刚高中毕业，他得迅速挣够弟弟读大学的费用。而在此之前，白马占堆还为弟弟准备了一件特殊的礼物——野蜂蜜。在当地人眼中，蜂蜜是宝贵的营养品，值得为它冒险。白马占堆正在努力搜寻几天前发现的蜂巢。蜂巢筑在高高的树顶，他得想办法利用一根藤条和一把砍刀攀爬数十米高的大树，这听

起来令人难以置信，但这种风俗已经延续了数百年。白马选了一根藤条，使自己与大树相连。从现在起，这根藤条关系着他的性命。一个小时过后，白马爬得很高，看起来进展不错，但还有更长的距离要爬。白马的父亲放心不下，匆匆赶来。白马占堆已经不敢用双手砍树，攀爬的速度也明显慢了下来。三个小时过后，白马接近树冠，他准备摆脱藤条。40米高的树，没有任何保护。这是一次危险的行走。野蜂并不怕人，白马从长辈那里学会了点燃烟雾，这样可以迫使蜜蜂放弃抵抗。只要砍开它们藏身的树洞，就可以得到最甜美的蜂蜜。在与世隔绝的大森林里，甜食非常难得，而蜂蜜，是白马能带给人最珍贵的礼物。蜂蜜80%的成分是果糖和葡萄糖，作为早期人类唯一的甜食，蜂蜜能快速产生热量、补充体力，这对我们的祖先至关重要。和人工提炼的蔗糖不同，蜂蜜不经消化就可以直接被人体吸收。甜，是最简单、最初始的美食体验。白马家最喜欢的是酥油蜂蜜。获得蜂蜜，对藏族小伙子而言，要攀爬十层楼的高度，而对另外



追云逐日 于乐 摄影

博古斋

琴与瑟

连航

一柱思华年”的诗句。可是，瑟为何由五十弦变为二十五弦呢？相传，秦始皇很喜欢听音乐。一天，他命一个女音乐家素女鼓瑟。素女弹得很好，只是音调太悲凄，秦始皇听了觉得心里不好受，就让她停下来。可是，素女却陶醉在音乐之中，没有听到。为此，秦始皇非常生气，就叫人把瑟剖成两半。于是，瑟由五十弦变成了二十五弦。传说无据。其实，素女与黄帝同时，擅长音乐。《史记·封禅书》记载“太帝使素女鼓五十弦瑟。”东汉许慎的《说文》有“庖牺氏所作弦乐也”，《徐曰》也有“黄帝使素女鼓五

知味

西瓜皮做菜

苗向东

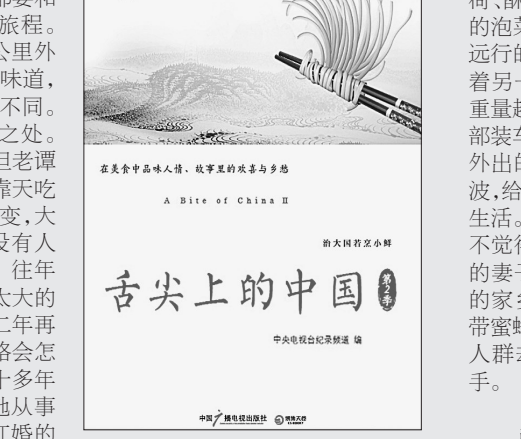
还能红烧。将西瓜皮切成小块状，将五花肉切成小方块。待肉烧熟后放入西瓜皮，等瓜皮变软后调味出锅。这样瓜皮的滋味远远好过五花肉。

还可以打汤。炎炎夏日，解暑汤水绝不能少，西瓜皮番茄蛋花汤最解暑。将西瓜切条，把番茄也洗净切片；水开后，放入瓜条，稍微一会儿，再放入番茄片；最后淋上鸡蛋液，水沸后加适量盐、鸡精和香油调味即可。这汤不仅味佳色艳，而且能消暑利尿。西瓜皮具有解暑清热、开胃生津的功效。其他的消暑汤水喝

多、喝腻了，大家不妨试试用西瓜皮做汤。还可以腌着吃。把去皮后的瓜皮切成细长小条，用食盐腌2~3小时后，将盐水沥出，捞出晒干，盛入大容器，用塑料薄膜封口收藏，可保存半年左右。食用时切碎，加入适量白糖、辣椒、香油，放碗内蒸食，别具风味。

现在你知道西瓜皮怎么做好吃了吧?这样既不后悔买了一个厚皮的瓜，又为餐桌上碟清凉爽口的小菜，真是一举两得，那就赶紧动手在家试试将西瓜皮做着吃吧。

连载



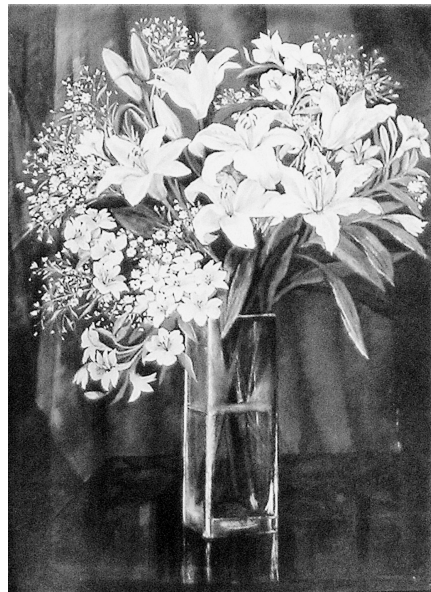
在变得生趣盎然。香肠腊肉，正是妻子春节期间的劳动成果。妻子甚至会用简单的工具制作出豆花，这是川渝一带最简单、最开胃的美食。通过加热，卤水使蛋白质分子连接成网状结构，凝胶的速度如此之快，变化几

乎在瞬间发生。挤出大豆凝胶中的水分，力度的变化将决定豆花的口感。老谭趁妻子在做豆花的时候，准备着佐料——提神的香菜、清凉的薄荷、酥嫩的油炸花生，还有酸辣清冽的泡菜。所有的一切，足以令人忘记远行的劳顿。丰盛的一餐过后，标志着另一段旅程的开启。全部家当的重量超过十吨，天黑前两个小时必须全部装车。因为工作，每个养蜂人每年外出的时间长达11个月。父母的奔波，给两个读书的孩子提供了安稳的生活。二十多年的风雨劳顿，之所以不觉得孤单，除了坚忍的丈夫、勤劳的妻子、相濡以沫的，还有一路陪伴的家乡味道。养蜂人老谭和妻子携带蜜蜂一路迁徙，而另一种候鸟式的人群却轻装上路，只带着他们的双手。

酥油的营养价值很高，既含有多多种维生素，又能滋润肠胃。对于藏民来说，酥油的用处很大，不仅是必不可少的补充能量的食品之一，而且可用于点灯或其他生活需要。

酥油茶

酥油茶是藏族以及与之毗邻的民族的日常饮料，用浓茶加酥油加工而成。尤其在冬天，外出之前喝上一碗热热的酥油茶，可以抵御野外放牧等作业时的极寒天气。



花（油画）阿普洛娃

保持五天，牛奶保持七天，酸奶是二十天，而酥油是一个月。由此可见瑜伽文化对酥油的评价之高。

第二节 妻客与夫妻船：在最后

秦岭北麓，麦子熟透。机械收割的普及并不妨碍竞争者的存在。麦客——中国古老的职业割麦人，他们踩着麦子成熟的节奏，用双手挑战机械。小麦，曾经改变人类文明进程的作物，拥有世界上最广泛的种植面积。从最日常的馒头、锅盔、面条，到肉夹馍、羊肉泡，再到陕西百出的各色小吃，共同奠定了陕西这个“面食王国”难以撼动的基石。然而，要尝最为原始古朴的面香，只有等到麦收的季节。小麦富含淀粉和蛋白质，而刚刚收获的新麦甜度高而低，才能彰显新麦筋道的口感和清香的味道。善待麦客是祖辈的传统，出门在外，在结束劳动后吃一顿家常便饭，让麦客心中无限温暖。大量碳水化合物，可以维持重体力劳动后身体必需的糖。