

散文园地

爱上蝴蝶兰

倪怡方

闽南的初冬早晚已经略微有些凉意，而泰北的清迈却一如夏季，温暖着八方的游客。

当我们走进清迈的蝴蝶兰花园，仿佛时光倒流，如沐春风。只见满园红的、黄的、紫的、蓝的、白的、粉色的，红白相间的各种颜色的蝴蝶兰掩映在一片翠绿之中，它们在微风中争相绽放，尽显婀娜多姿的神态。

我们一行人很快就走散了，大家各自寻找目光所及、自己喜欢的花朵拍照，悄无声息地，我们迷失在茫茫的花海之中。

此时此刻，我的耳边，仿佛响起了家乡那首耳熟能详、莺啼婉转的南音歌曲《直入花园》：“直入花园是花味香，直入酒店都面於带红，田蝶飞来都真於成阵，尾蝶飞来都真於成双……”

萦绕在我耳旁的还有《一剪梅》《牡丹之歌》，可是，用什么来歌颂、赞美眼前的蝴蝶兰？此时的我，却有点语拙词穷，茫然不知所措。

初识蝴蝶兰，应该是在本世纪初。记得当时临近春节，我去鹭岛出差，临别时一位好友赠我一盆粉紫色的蝴蝶兰，说是漳州那边新引进的台湾地区的品种。当时蝴蝶兰还很罕见，我非常喜欢，精心呵护一个多月，直到花谢了叶枯了，才和它依依惜别。

没有几年，蝴蝶兰在我们家乡也开始种植繁衍，成了人们春节期间装点家居的首选，成为人们幸福生活的点缀，我自然而然也就爱上了它，每年春节都要来一盆，和它一起共享欢乐时光。但是，真正在花圃里近距离感受、接触它，这还是头一次。

在车上听导游介绍，蝴蝶兰是泰国首创，后面才被台湾地区引进、改良、嫁接，又衍生出更多更好的品种。我边欣赏眼前美丽的蝴蝶兰，边在百度上搜索，原来，蝴蝶兰生长在亚洲，不单是泰国、印尼、马来西亚、新加坡等国家和地区都有。

蝴蝶兰花开似蝴蝶展翅，妖娆妩媚，象征着圣洁和高雅。据介绍，蝴蝶兰的品种有70多种，人工培育的品种居然有530多种。它的名字很好听，分别有雪玉、玉观音、花样年华、黄闪电、金蝶、咖啡、月亮公主、宝贝、梦幻情人……真是如天上的星星，数不胜数。

迈入一座花房，我发现不只是蝴蝶兰，还有各种各样的花朵在这里争奇斗艳。这里有各色的彩蝶轻盈、飘逸、从容不迫地在花丛中翩翩起舞，它们与花

朵一起相依相伴，似乎在演奏人间一曲曲无声的美丽风光交响乐曲。看着眼前如梦如幻的情景，我不禁陶醉其中，脚步放轻、放缓，生怕打扰蝴蝶的劳作，生怕惊动花朵的清梦。

深吸一口气，虽然没有明显的感觉，可是却有一股莫名的幽香直入心脾，穿透我的五脏六腑，自我感觉浑身上下经脉都通透了，气血运行顺畅，整个身心都得到满满的浸润，舒坦极了。

闭上眼睛，我思绪飞扬，我想了很多很多。我为大自然赐予我们许许多多的美好而感激涕零，更对创造这诸多美好的工匠们铭感在心。

望着在花房里美丽纷飞的蝴蝶，我心里不禁咯噔一下，如果说天底下真的有“蝴蝶效应”的话，那么，这个时候，我家乡的蝴蝶兰也该含苞欲放了？

人生感悟

一碗人间烟火

张玉鸽

冬天仿佛是一瞬间到来的，没有秋天的过渡，狂风在夜间卷起，清冷的雨淅淅沥沥地下，丝丝寒气穿过空气，钻入室内，连带着人也打了一个寒颤。何以驱寒？在气温骤降的日子里，唯有食物可慰人心。

冬季的食物总是滚烫的、沸腾的，热烈到足以席卷寒意肆虐的冬，热气腾腾之时，忍不住感叹一句：“还得是这人间烟火，暖着沁了一天的寒。”

儿时我在姥姥家生活，天寒地冻的时节，家里吃食更是匮乏。每当入冬，父亲总会提前备好羊肉，分装成小袋储存起来。在高中时代，我最期盼的就是回家餐桌上那碗热气腾腾的羊肉汤。父亲的羊肉汤色白却不寡淡，味浓却不腥膻，大片而薄的羊肉与羊杂混合，一碗下去，也吞下了一整个冬天。

那碗羊肉汤里有父亲细腻的心思，或是枸杞点缀，如红柿挂满枝头；或是掺入玉米，白玉中多了几分耀眼；或是桂圆藏于汤底，汤汁多了几味清甜。工作后我离家百里，尝遍周边的羊肉汤，始终觉得不如父亲做的羊肉汤好吃。

杂鱼锅也是父亲的一道拿手菜，家乡靠海，即便在冬季，也能吃到鱼鲜。家里改善伙食时少不了一锅杂鱼。鱼是父亲清晨在早市买的，不拘泥于品种。杂鱼做起来无须精致，最为简单的大锅炖即可。葱、姜、蒜、花椒、料酒等佐料相配，加上一小块豆腐，出锅后鲜香四溢，用毛巾端于酒精灯上加热，一家人围坐，冬天此时才是可爱的。鱼锅里的豆腐格外“鲜亮”，有着豆腐的嫩与鱼的鲜。

与冬一同到来的，还有儿时一碗接着一碗的芝麻糊、刚出炉的烤红薯、泛着油光的萝卜汤……凡此种种，不过是最为家常与朴实的吃食，却常常撑起一整个大雪纷飞的冬天，于是，拒人于千里之外的冬季，也有了人间烟火的气息，有了念想与期待。

此后冬日里回家，姥姥的热面条也成为我们心照不宣的默契。一进门，刚擀好的面整齐地码在簸箕里，灶上的水已咕嘟冒着热泡，姥姥一刻也不停歇，将面赶进热锅里，一刻钟不到，便足以温暖我们在天寒地冻中行走的胃。

父亲的面条也是冬日不可或缺的一道吃食。每当入冬，父亲总会提前备好羊肉，分装成小袋储存起来。在高中时代，我最期盼的就是回家餐桌上那碗热气腾腾的羊肉汤。父亲的羊肉汤色白却不寡淡，味浓却不腥膻，大片而薄的羊肉与羊杂混合，一碗下去，也吞下了一整个冬天。

那碗羊肉汤里有父亲细腻的心思，或是枸杞点缀，如红柿挂满枝头；或是掺入玉米，白玉中多了几分耀眼；或是桂圆藏于汤底，汤汁多了几味清甜。工作后我离家百里，尝遍周边的羊肉汤，始终觉得不如父亲做的羊肉汤好吃。

杂鱼锅也是父亲的一道拿手菜，家乡靠海，即便在冬季，也能吃到鱼鲜。家里改善伙食时少不了一锅杂鱼。鱼是父亲清晨在早市买的，不拘泥于品种。杂鱼做起来无须精致，最为简单的大锅炖即可。葱、姜、蒜、花椒、料酒等佐料相配，加上一小块豆腐，出锅后鲜香四溢，用毛巾端于酒精灯上加热，一家人围坐，冬天此时才是可爱的。鱼锅里的豆腐格外“鲜亮”，有着豆腐的嫩与鱼的鲜。

与冬一同到来的，还有儿时一碗接着一碗的芝麻糊、刚出炉的烤红薯、泛着油光的萝卜汤……凡此种种，不过是最为家常与朴实的吃食，却常常撑起一整个大雪纷飞的冬天，于是，拒人于千里之外的冬季，也有了人间烟火的气息，有了念想与期待。

心灵驿站

那一抹梅香

佟菲

“遥知不是雪，为有暗香来。”诗人笔下的梅花，用它独特的韵味温暖了人们的心灵。一年四季，我最爱冬日，因为冬日里那一抹淡淡的梅香。

北国冬日，白雪皑皑。枝头残叶已凋零殆尽，整个世界仿佛静默着等待着春天的到来。然而就在这寂静中，一株娇艳的梅花悄然绽放，淡淡的香气撩拨人心。

记得小时候，每年冬至过后，母亲就开始期待梅花的出现。她会把我们带到公园，去寻找最先绽放的那朵梅花。我和姐姐穿着厚厚的棉袄，脖子上裹着温暖的围巾，跟在母亲身后，眼巴巴地寻找梅花的身影。

“看，第一朵梅花诞生啦！”当姐姐欢快的声音响起，我便知道我们找到了。母亲的脸上露出慈爱的笑容，我们仰着头，为这冬日里的第一抹梅香而惊喜。

如今，我已离家多年。每逢冬日，我都会想起儿时那朵梅花，以及母亲抚摸花朵时温暖的双手。那朵梅花，不仅开在寒风中的公园，也绽放在我儿时的记忆里。它成为我们童年最美好的回忆，那记忆的香气，至今萦绕在我心头。

我明白，梅花之所以入诗，并不仅仅因为它的姿态与芬芳。而是它用自己傲然的态度，在冰天雪地里绽放生命的希望；它用自己淡雅的质朴，温暖了人们冰冷欲坠的心扉。

远在他乡，我已许久未见梅花飞舞。然而每当想起，我的眼前就会浮现出一株娇艳欲滴的梅花，在寒风中婀娜多姿。我知道，那是我儿时记忆里的梅花，也是我心中家的样子。

一位文学批评家曾说：“不写梅花的诗人，根本就谈不上是个诗人。”不仅如此，我想对每个人来说，梅花都有着独特的意义：它连接着我们的过去与未来，连接着我们生命中所有美好的事物。

在异乡，我学着用诗人的眼光，去发现生活中的点点滴滴。冬日的喜乐，可以来自最简单的一抹暖阳；希望之光，可以来自路边一盏明灯；生命的温暖，可以来自他人一个怜悯的目光。在繁华都市里，我会用诗意的眼睛，去发现那些温暖人心的瞬间。

寒风中，我曾看到一位老者，笑容可掬地将自己的围巾解下，覆在一位衣衫单薄的乞丐身上。乞丐颤抖着双手，感激不尽。老者则拍拍他瘦弱的肩膀，说：“冬天还长着呢，保重吧。”

简简单单的一段对话，道出了人与人之间最本真的情感。于是，我明白了，爱与温暖，才是这世间最动人的诗篇。它们构成了人间最美的风景，温暖了寒冷的冬日。

梅花诞生于严寒，用傲骨绽放。而人之所以为人，正在于那一颗愿意为他人着想的心。爱，能化解漫漫寒冬，让生命之花绽放光彩。



美丽瞬间

高红卫 摄

开卷有益

“茶书”也醉人

罗俊霞

近几日读周华诚的散文集《不如吃茶看花》。读这本书，不累，可随时拿起放下。在家时，多在餐桌上读，餐桌上铺着蓝花布，摆着盘碟杯盏，有恰好的烟火气。枕着书入眠，醒来随手翻看几页，鸟啼声远远近近传来。

读书时，可以想见作者写作时与读者阅读时的状态是一样的。精神是放松的，一派自由闲淡，在不经意间臻于佳境，才是创作与阅读的最好境界。

于此境中“迷恍”了数日，我连喝白开水都喝出了书里的茶香。而且，“每喝都如初见”，又觉“茶生一处，天地一方”。感觉自己做了尘世中的仙人，于是哑巴哑巴，闭目晃脑，于他的字行间悟出些道道来。

读其文，识茶、博见。细读其文，一页一页翻过，茶香袅袅，爽心怡神。百茶百味，他一杯一杯地品，一点一点地写，如数家珍。涌溪火青、黟山石墨、金山时雨、白露寿眉、凤凰单丛、碎银子、松萝……你听过没听过的茶，如绝色天仙，次第下凡，看得你心旌摇曳。

你以为作者单是在饮茶吗？他是在琢磨自己的茶经与茶文化呢。“喝茶

就是玩”“玩茶，真是一种修行”“茶中有禅，茶中见山，清寂缥缈，静气心生”……于是，跟着他一起入了“茶道”。

读其文，识人、益智。在他的文里，藏着做人之道和作文之道。其做人之道，一曰广识，二曰勤勉，三曰真诚。其作文之道，一曰勤，二曰静，三曰恒。他书多，读书多，喜读书。他文多，擅写，笔耕不辍。他勤走，广袤山河，花鸟星月，心之所及，足履所至。他朋友多，一壶清茶，几杯热酒，交友天下，故友新知，都是些性情中人。他兼具文人、隐者、闲僧与游侠的气质，是俗尘中的雅士，雅士中的俗人。

读其文，明作文之道。其散文，纯粹而隽永，意蕴深远。这本书的语言具有诗画一般的美和意境。随便摘一句出来，便是绝句妙语。我读时，手握笔，勾画多处，有些句子，还反复品味。书中每一辑的名称、每一篇的题目，都具有古风与诗意，诗画一体。

散文是美的，别于其他体裁。当然，散文不仅是美，则如烟霞缥缈，转瞬飘散。其语言之外，思想深沉，幽默之

中，天地山河、大道至理，尽在其中。读其书，如品佳茗，入口入心，唇齿留香，又自有一股清气来，洗涤人心，令人回味。其散文，有着独特的格调与气象，读之，获得别样的审美享受。

读其文，明人生之道。生活就是饮清茶，种种色色，千滋百味。在书里，跟作者一起饮茶，悟人生。与他一同在松阳的茶海骑行，享受另一种方式的饮茶：“目之饮，鼻之饮，肤之饮，耳之饮，何其酣畅哉。”人生如茶，往前，便是品身体与心灵的百般滋味。

读其文，明交友之道。他的茶多从朋友或茶人处来，他以文会友，也以文会茶，佳作越多，朋友越多，好茶也越多。我羡慕他的才华之时，不禁恨恨地想：“终有一天，我也要别人冲着我的好文章，给我送好茶。”妄言如此，可见我这几日读他的“茶书”，已经醉了几分。

总之，其书中自有一片大天地，自有“颜如玉”与“千钟粟”，一切得于他的志坚、意笃、情深。为文，必先做苦行僧，一路跋涉，度己，也度人，终而至道逍遥。

随笔小札

报纸里的旧时光

尹承露

在收拾老屋的衣橱时，我发现了一张1994年的旧报纸，经过近30年的时光，除了纸张泛黄，依然如当年放入衣橱时一样平整。纸墨独有的气味被樟脑味取代，混杂着一些肥皂清香。

也许在那年的某天，家里购置了新的衣柜，抽屉还留着没有打磨平整的木刺。心细的奶奶，一定是害怕毛衣被刮坏，便随手抽出一张过期的报纸，铺叠整齐后垫在衣柜里。

关于一首诗歌、一篇美文、一段历史、一座城池，都被融入了一沓报纸里。看似最容易被遗忘的东西，却能在几十年后，在不经意间，裹挟着陈旧的回忆闯入新的世纪。

物是人非事事休，欲语泪先流。这纸张只是显出了时光的锈斑，而将

它叠好放入衣柜的人，却早就离开了这个世界。我只能默默将这种讳莫如深的印记重新折好，再次放入衣柜，就像奶奶当年一样。

在互联网兴起前，报纸可算得上是家里的必需品。当早晨的蒸汽如浓稠的肉汁在厨房弥漫时，客厅里会传来爸爸翻阅报纸的沙沙声。那时，学校每周都有剪报作业，爸爸看完报纸后会留下名人趣事、好诗美文的版面留给我。报纸里的散文、诗歌陪伴了我整个童年。

若报纸头版刊登了重大新闻，那一天，学校里、工厂里，一定格外热闹。大家你一言我一语，各抒己见。报纸的信息具有权威性，若是想让自己的话语更有说服力，只要在说话时

加一句“报纸上都登了”，此话一出也能立马服众。

报纸的价值可不止获取信息这么简单，它还能打包各种器皿、家具和书本。小时候，每到开学前，我都会挑几张好看的报纸用来包书。家里不用的餐具碗碟，妈妈也会用报纸包好，放进柜子里。每隔几个月，还会有收废品的上门收报纸，一沓二三十厘米厚的报纸能卖上一两元，我经常调皮地踩在厚厚的报纸上跳来跳去。那时候年幼的我可能不知道，我脚下踩着的是即将逝去的时光。

如今，家里已经好些年没订报纸了，我也离开家乡好些年，那些尘封在泛黄纸张里的回忆，像断裂在时代刀锋下的发丝，落地无声，满地愁思。

往事随想

红薯飘香时

张雪晴

入冬后，大厨采购的食材中少不了又大又好的红薯。买回来的红薯一部分用来熬粥，一部分用于制作红薯干。

制作红薯干看起来容易，实则工序多、耗时长。通常要先看天气，提前几天洗干净晾干待用。等到阳光明媚的日子，大厨把红薯分批放到蒸箱里闷，直到水分蒸干。接着趁红薯没完全冷却之际剥皮，切成约食指宽的片状，将其整齐均匀地摊在凉席上，放在阳光照耀的地方，让它们尽情享受阳光的洗礼。

在红薯晾晒期间，我会去给红薯干“翻身”，闻一闻红薯干的香味。看到晒好的红薯干，迎着光，金灿灿的模样，我总忍不住拿一片放到嘴里，细细嚼，渐渐地有甜味溢出，唇齿间便有了红薯淡淡的清香。

这一丝丝缕缕的甘甜，让我不禁怀念爷爷做的红薯干。小时候，我觉得特别幸福。拥有红薯相当于拥有世间最美味的零食，红薯球、红薯条、红薯片应有尽有，口味不一。每逢立冬，我便嚷着要回乡，争着帮爷爷制作红薯干，名为“帮忙”，其实是在“偷吃”。也怪不得母亲总是拿我寻开心，我可不服气，这哪能怪我的嘴馋，谁让红薯干如此诱人呢。

爷爷制作的红薯干在我们村是有名的。首先是制作

流程毫不含糊。爷爷将红薯切成差不多厚薄长短的红薯条，将这些红薯条用线串起来，挂在树枝上，这样串起来的红薯干，不用翻面，晒得均匀，而且可以灵活转移阵地，追寻阳光的脚步。串串红薯积蓄着阳光的热量，变得更加香甜软糯有嚼劲，有着阳光转换的温暖。难怪村里每家每户的屋檐上总要挂上几串红薯干。至于那些尺寸不合的，爷爷便留下来做红薯馅的糍粑。其次是晾晒时间有讲究。爷爷会根据家人喜欢的口味决定晾晒的时间。有的晒六分干，有的晒七分干，有的晒八分干，不同程度的蒸晒决定着红薯所留糖分的多少。最后是红薯干的制法丰富。爷爷说，制作好的红薯干，便以另一种形式存放过冬。漫长的冬天，喝一口热粥，咬一口刚出锅的红薯馅糍粑，味蕾便被爆汁香甜所征服。

爷爷知道我爱吃他做的红薯干，我离家前，爷爷总会在我手里塞满红薯干。爷爷对我说：“大姐多带点，边走边吃，啥时候想吃了，爷爷还给你做。”

如今超市里的零食琳琅满目，红薯干更是随处可见，可我却很怀念爷爷做的红薯干。曾经霸占味蕾的香甜、爷爷忙碌的身影，还有装满手心、揣进裤兜的满足感，都在晒红薯干的季节里令我感怀。