

征稿:<海韻>文藝副刊歡迎惠稿,舉凡短篇小說,散文,現代詩歌,古典詩詞,曲藝雜談,文學及詩歌評論與鑒賞,均所歡迎。因篇幅關係,文長勿超過千五字,詩(每首)以五十行之內為宜。

投稿郵箱: shangbaohaiyun@sina.com shangbaohaiyun@sina.cn fax:63-2-2411549敬請投稿者寫明真實姓名以及詳細地址,聯絡電話。

一架絲瓜香滿院

楊衛中

「翠綠天羅細又長，蔓藤交錯掛圍牆。」每到夏秋時節，我總會想起這句詩，想起老家院牆邊、棚架上、柴草垛旁，那纏纏繞繞、葳蕤滿院的絲瓜藤。

每年春天，妻子都會在院子的犄角旮旯處點上幾粒絲瓜種子。絲瓜皮實，只要有泥土的地方，適當澆點水，它就可以生根發芽。幾天後，泥土破開，絲瓜芽露出地面，嬌羞羞地打量著這個世界。過些時日，鮮嫩的主莖又長高幾寸，中間露出手掌狀的淺綠葉片，不經意間，青綠的藤蔓葉腋處生出脆嫩、纖細的卷須，宛如纖纖素手，攀爬上了棚架，藤兒有了支撐，斗折蛇行，左扭右轉，肆意攀附著往上長，一片葉子牽著一片葉子，擠擠挨挨。「依依五絲瓜，引蔓牆籬出。」隨著瓜藤的生長，棚架上的藤蔓越來越密，上方仿佛蓋了一層綠色的天幕。

絲瓜花開的日子悄然而至。葉間有鵝黃的花苞次第開放，形似喇叭，露出黃澄澄的蕊，不羞不怯，大大方方。棚架上綠意盈盈、花香馥郁，蝶來蜂往，嗡嗡嚶嚶，很是熱鬧。花的蒂部也長出一根根嫩生生的絲瓜，你爭我搶地倒掛著，宛若一個個大寫的驚嘆號，或直或彎，長短有別，粗細不一，摸上去肉嘟嘟的，碧如翡翠，掩映在綠葉底下，煞是好看，嗅一嗅，有一股自然的清香。

絲瓜是夏秋天的家常菜，可湯可菜，葷素兩宜。日常生活中，妻子最拿手的是絲瓜炒雞蛋。她把絲瓜刮皮切成薄塊，熱油爆香蔥花、大蒜，倒入絲瓜塊大火快速翻炒，

金黃的雞蛋液澆下去，裹住絲瓜，像給玉器鍍了一層金。翻炒幾下，加入調料後起鍋。那滿屋的鮮香，直鑽你的鼻孔。趁熱吃，瓜的清甜軟糯和雞蛋的入口爽滑融在一起，令人百吃不厭。

三伏天裡，我最喜歡絲瓜豆腐湯。嫩豆腐切塊，絲瓜切薄片，清水煮開，兩樣一起放進鍋裡，什麼佐料都不用，起鍋前撒幾粒鹽，點幾滴香油，湯色清亮，豆腐白如玉，絲瓜綠如翡，漂著幾星油花，看著就讓人眼饞。趁熱喝一口，絲瓜的甜、豆腐的嫩，順著喉嚨滑下去，滿身暑氣隨湯水散去，身心皆是舒爽。

絲瓜花期很長，從春末夏初開始，不停地開花、掛果，不斷地被端上餐桌。直到深秋，它才依依不捨地慢慢老去，從綠轉黃，再變成褐色，最後干透，零落地掛在藤上，像一幅畫，秋意滿紙，頗有古意。妻子把絲瓜剪下來掛在廊簷下，被秋風吹著慢慢變得酥脆的瓜皮，輕輕地磕打幾下就全部脫落，露出土黃色的絲瓜絡，拿在手裡輕飄飄的。絲瓜絡編織著井然有序的經緯，紋理細密，間隙有致，組成一個奇特的封閉體。可用來刷鍋洗碗，綠色環保；也可用來洗面擦身，效果極佳。李時珍記載：「絲瓜，……老則大如杵，筋絡纏紐如織成，經霜乃枯，滌釜器，故村人呼為洗鍋羅瓜。」幾行字把老絲瓜的樣子和用途描述得淋漓盡致。宋代詩人趙梅隱有《詠絲瓜》詩為證：「黃花褪束綠身長，白結絲包困曉霜。虛瘦得來成一捻，剛偎人面染脂香。」

人生一世，草木一秋。絲瓜不問來路，亦不愁去處，只在當下，傾其全力，好好地活這一場，在清秋的日子裡，給人回望、遐思，足矣。

像秋葵一樣收穫

劉樂

院裡的秋葵開花了，以前只在餐桌上吃過，這是第一次圍觀一株秋葵的成長。看著，看著，覺得秋葵特別有意思。

秋葵一點都不像柿子或者石榴、大棗，花一次性開，落完再集中結果。淡黃色花朵綻放著，嫩玉一般，圍著深紅色的花心，清冷中帶著些許熱烈。每一朵花，在夏末秋初裡只開半天。花謝

完就結果莢，細長的，嫩綠的，清新極了。嫩果長一兩天就可以掰下來，清炒、涼拌皆可，下邊的果已經摘了吃了，枝頭上端還不斷冒出新的花苞，一茬接一茬。

這讓我想到自己寫作的一段經歷。有一陣子，我每發表一篇散文，就會分享在朋友圈，記錄收穫。寫得久了，加了一些寫作圈裡的前輩們。有一天，一位上了很多大刊的文友留言：一篇篇小報發表，又不是出書，大可不必四處宣揚。原本就覺得自己的文章尚顯單薄，不夠厚重，經此一說，更加羞愧了。是不是我不該時時展露？是不是該沉住氣，等到碩果累累時，再拿出來給旁人看？於是我慢慢隱去了自己的發表記錄，後來工作忙碌，甚至都中斷了寫作的愛好。

此刻，我在一株秋葵面前自嘆不如。

又想起寫作圈的一位女性前輩，她專寫青春文，記錄學生時代細碎的情愫與感悟。最初，我被她質朴細膩的文

筆打動，才開啟自己投稿、發表、出書的夢想。後來一人在群裡對她的文章議論，說她文風簡單，上的都不是名家大刊，卻各種發自媒體。

那時我已經在怯懦中擱筆了，聽到自己崇拜追隨的對象也被人如此批判，更不敢出聲維護。可時隔幾年，很多寫作的人都放棄了，唯獨她沿著自己的方向鑑定地走下來。她一篇篇發表，一篇篇分享，經營著自媒體，在持續記錄中積攢讀者和粉絲，待到文稿集結成書，也收穫了不少的銷量，成了許多人望塵莫及的作者。

原來不一定要等到盛大的圓滿，才配被看見。正如世間，不是所有植物，都要等花兒全部落盡，才結出滿樹果實。秋葵偏偏是一邊綻放，一邊收穫，連綿不絕。曾經我內心也不夠堅定，聽了一些評價，心裡便生會遲疑。

現在想來，不必懷疑自己，做一株秋葵吧！每一篇刊發的短文，算不上驚天動地，但也是我一字一句熬出來的微小成就。

長河日落

周夢蝶

日出日落，原本尋常，我卻為了看落日，不時去到江邊上。

看落日余暉最好的時分，莫過於傍晚，也就是六到七點之間。那時，太陽已經移動到了西山，還沒有滾下山坳，而是猶如一個巨大的鐵環，斜斜地掛在天邊。天邊一片通紅，絕非蔚藍，慢慢地一道紅霞出現了，不時穿透雲層，露出萬丈光芒。這光芒不像中午的火球，讓人無法正視，倒像是連接起天地間的萬千絲線，將高遠的天空和寂靜的群山緊緊地縫合起來，鋪成了一條迎接太陽回家的金光大道。

晚霞越來越絢爛，也越來越明亮，我知道，太陽就要落坡了，於是乎，目不轉睛地盯著那裡，算是為它送行吧。畢竟，歇了一個晚上，時至明日早間，太陽趁我們睡著的時候，又會偷偷地溜到東方，從那天空升起來——一周而復始，概莫能外。

有意思的是，太陽是個喜愛干淨的調皮孩子，每當回到西山後的家裡前，多半會去到江河湖海裡洗個澡，然後清清爽爽，大大方方地回到家裡，飯也不吃，倒頭就睡。或許，一天到晚高高掛起，對於太陽也很疲憊。

當然，不止海洋和湖泊，太陽喜歡在天空下的每一條大江與小河，甚至清溪和溝渠裡面洗澡。不是嗎？只要留意，你會發現，到了傍晚之前的太陽，紅是很紅，卻不刺眼，就像卸載下了身上的什麼重負似的，縱身一躍，軋進水裡，蕩起陣陣漣漪，繼而潛入水底。正因為有了「水底的太陽」，甬管大江還是小溪，整個水面看上去波光瀾灩，甚是打眼。

太陽不在天上嗎？怎麼到了水裡啊？抬頭一看，果真如此，太陽當空懸著呢，只是一會兒躲進雲層，一會兒又鑽了出來，熾熱的光線透過雲端直射水面，讓人很難分辨出，哪裡是水，哪裡是天，只見天地間一片燦爛的亮光，一會在空中懸垂，一會在山間搖晃，一會在水面躍升……

這樣的情景，正如王維眼裡的「大漠孤煙直，長河落日圓。」也真應了白居易所說的「一道殘陽鋪水中，半江瑟瑟半江紅。」

到了這時候，不只是太陽，就連頭頂的雲彩和眼前的江水，都變得異乎尋常的美，弄得我自己以及在江河邊觀賞落日的每一個人，都因太美而沉醉。

直到太陽，真的下山，回家去了，天空中再也沒有了耀眼光亮和明媚的金邊，有的只是徐徐拉開的夜幕，漸漸地遮擋住了整個天際。隨之而來接班的，是喜歡晝伏夜出的月亮和星星，那是夜的小臉和眼睛……不用說了吧，它們的溫婉與澄清，有著與太陽完全不一樣的魅力與風情！

中國作家作品選粹

专栏主编: 溫陵氏 宓月 651期

茅台醉游記

毛國聰，成都人，作家。已出版詩集《流浪歸來》、長篇小說《生命之門》《鏡子背後的女人》《九十九個方子》、思想隨筆集《與上帝對話》、散文詩集《行走的感覺》，散文隨筆集《時間開的花》等。

收到1935醬香文化之旅的微信通知時，我正在山居小院裡跟一只躲在紫蘇下面的成年青蛙對峙，覬覦它的悠閒。它的悠閒不是沒事干，而是只干一件事：凸著兩只眼睛，一動不動地盯著我，好像只要覺察到我圖謀不軌，就會迅雷不及掩耳地向我施展蛤蟆功。我不知道能不能接住它的一招半招，但是，我清楚它的全部世界也就巴掌大的一方小院，而我卻擁有可以無限想象的天地。在我起身離開之前，我回復了微信。

出發那天，在輕微顫動的高鐵裡，我又想到了那只青蛙，還感覺到自己是高鐵裡的一顆小心臟，撲通撲通，與高鐵同頻共振

地跳動著。從成都東站到遵義站，三個多小時，好像喝醉了酒，搖搖晃晃就到了。

走進茅台酒廠之前，我已嗅到那熟悉又陌生的醬香味，車門打開的瞬間，我就開始大口大口地「喝酒」，空氣裡的酒，免費的。在導游小彭的引領下，我們步入包裝車間的參觀走廊，我一邊聽彭導講解，一邊看女工為茅台酒系紅絲帶。據說，給一瓶酒系絲帶只要五秒鐘，而我們解絲帶卻要費半天功夫，有時候還得請人幫忙。生活其實很簡單：一系一解。

聽彭導一路講解茅台酒的釀造過程和故事，從「端午制曲」到「重陽下沙」，從「兩次投料」到「九次蒸煮」，從「八次發酵」到「七次取酒」……我聽得暈暈乎乎，心裡卻在琢磨寫作與釀酒。三十道核心工序，一百六十五個精細環節，從投料到出廠至少五年。這是在釀酒，也是在煉人。一瓶酒從糧食變成液體黃金，比我從一個文學青年變成中年作家耗時還長。

我忍不住問彭導：「這工序太複雜，有沒有簡單的？」他笑了笑說：「有啊，您直接買一瓶茅台酒就行了。」我覺得彭導要是寫小說，一定比我幽默風趣。

寫作與釀酒差不多，同樣的文字，同樣的水和糧食，結果卻是：不同的人釀造的酒，質量千差萬

別，不同的人寫的作品，良莠不齊。

從包裝車間出來，我們乘車參觀中國酒文化城。從漢武帝「枸醬酒」的典故，到紅軍長征途經茅台、軍民魚水深情的紅色往事，幾千年的酒文化在一面面展牆上、一個個展櫃裡流光溢彩。我近距離仔細觀看那些古老的酒具、發黃的酒方、斑駁的酒壇，忽然有一種奇妙的感覺：時間在這裡好像不是線性的，而是螺旋上升的——每一圈都帶著酒香，每一轉都沉淀著歲月的重量。

這讓我想起上次到山居跟阿宓的一次對話。

我說：「時間是什麼？」阿宓說：「時間就是你睜開眼睛看到的東西。」我說：「我看到了天花板。」她說：「時間就是天花板。」我說，「我看到的是手機。」她說：「手機就是時間。」我說：「我看到的是你。」她說：「時間就是我。」

我們好像不是在對話，而是喝多了酒在斗嘴。

漫步在茅台鎮上，我覺得時間是酒，越陳越香，越老越有價值。

酒與時間是同步的，它們互相成就。你等不來時間，就等不來好酒。

在茅台鎮上走了一個多小時，我看到的幾乎都是酒、與酒相關的東西。如此「單純」的大鎮，在我的見識裡絕無僅有。我想到了「大道至簡」這個詞。

我們的晚餐時間定在傍晚五點半開始，因為要喝酒。酉時飲酒，申時喝茶。這是古老的習俗，也是科學和養生之道。

平時不喝酒的女士端起了酒杯，平時喜歡攪酒的男士不再推辭，好像個個都是酒仙，你來我往，來者不拒。我們不是在酒館、酒鎮，也不是在酒城，而是在酒國。在酒國，不喝醉一次，都不好意思說來過。天大的事，酒後再說。

酒足飯飽，我想回房間，電梯卻把我送到了頂樓。我想仰望星空，結果卻看到了被燈點亮的酒國，我環顧四周，到處都是墜落人間的繁星。

我隨意轉了一會兒，發現無數個馮夢龍

編者按：為進一步促進中外文化交流，本報副刊自2012年10月下旬起，與中外散文詩學會聯合推出「中國作家作品選粹」專欄，每週一期，題材包括散文詩、散文、小說、詩歌。由學會推薦，每期推出一名作家的作品。來稿信箱：miyue76326@qq.com，http://blog.sina.com.cn/miyue76326 具體組稿工作由《散文詩世界》主編宓月負責。

的「川」和「三」，在星空下橫躺豎臥，好像等待翻閱的書。酒是大地的精靈，被茅台人捉住了。山風輕撫，我酒醒了大半。我清楚現在的書，沒多少人買，但是，我知道，酒，一定有人喝。我的很多文字就是酒激發出來的。喝了一點酒，我就想寫作。讀了幾頁書，我就想喝酒。我不喜歡沒有溫度的文字，也不喜歡沒有顏色的酒。

第二天早上，我們約好九點在大廳集合出發，可遲遲不見陳兄身影，我給他打電話，他居然還躺在床上，連早餐都沒吃。他說他睡過頭了。在睡不著的年齡，居然睡過頭了，這樣的事，也許只有發生在充滿酒分子的茅台國際大酒店裡。

我堅定地認為，陳兄睡過頭，不能怪他，空氣中彌漫的酒分子得負全部責任。在等陳兄的時候，我暗自做了一個決定：認真研究酒分子與負氧離子的功能和異同。在家裡搞個實驗：開一瓶酒，讓臥室充滿酒分子，治失眠症。

這次醬香文化之旅，只有一個遺憾，沒有現場觀看大型實景演出《天釀》。我躺在酒店房間裡，在手機上刷看了《天釀》的文字圖片和視頻。

舞台上的釀酒師一次次失敗，一次次重來，四季輪回，晝夜交替。他的頭髮從黑變白，他的腰從直變彎，可他手裡的那捧高粱從來沒有放下過。那一刻我想到了自己。我的寫作，何嘗不是在釀酒？他用糧食和水釀酒，我用文字和智慧釀文。

看到《天釀》的敬酒環節時，全場酒香四溢，掌聲雷動，我好像也置身其中，忽然明白了一個道理：不管是釀酒還是寫字，本質上是一回事——你得等，等糧食發酵，等靈感降臨，等花開，等酒熟，等酒飄香。

站在赤水河畔，看著河水在月光下泛著粼粼波光。河風吹來，帶著酒香、帶著歷史、帶著時間的味道。我想，如果時間真的能開花，那茅台鎮的時間開出的花，一定是一朵醬香型的花——濃烈、醇厚、回味悠長，而且後勁十足。

回家後的第十一餐，阿宓專門做了一碗韭黃酸湯，說是要給我醒酒。

生活就是這樣，你在外面醉過一場，回到家有一個人等著給你煮湯。這大概就是時間開出的另一種花——不是醬香型，是家常型。兩種花我都喜歡。

2026年8月30日夜記於茅台鎮醉歸後

