作家频道

山村雪晴

孙海鹏

插图 阿占

春节后的一场大雪，“千树万树梨花开”，让小城真正有了北国风光的诗意。我渴望雪后的山村，蛰伏的心追逐着风儿，踩着一路雪霜，去看雪晴云淡的南九水，给自己一段款款的时光。

这是一片喧嚣里的原乡，这里的一草一木、一砖一瓦，我都不陌生，我的青春曾与溪水里的波光粼粼一同闪烁，无数次信步山林，听布谷催春，看樱桃红晕，摘几朵陌上花，拾几颗鹅卵石。于山村的四季，我更喜欢这里的冬天和冬天里的雪。

雪后的山村，皑皑白雪覆盖在温柔起伏的大山上，银装素裹，参差的房瓦上仍留有几分雪意，禾苗、柴堆被雪完全覆盖，昭示着这里的雪似乎比城里大许多。老槐树枝杈上还有几只看家的雀儿，正蹦来蹦去，振落在枝上的积雪，脖颈处的细绒羽毛被风吹逆起来，俨如我新买的那条围巾。依然是那条小巷，磨盘上蹲着一只小黄猫，周围留着浅浅的脚印，似朵朵梅花的影子。河中突兀的石头像几只白虎趴在雪地里，惺忪起来，正要呼啸山林。几朵不知名的野花脸上，雪花正在化作水滴，阳光映衬下像涂着淡淡的胭脂，装扮着花儿，在徐徐吹来的微风中晃动着脑袋，摇曳着身姿，正跳着一支迎接春天的舞。置身一个白色的童话世界，一切都在过滤，一切都在升华，连心灵都在净化。我想，生命的美好就藏在这种自然和平静中，无需刻意追求，无需过分在意，只要像雪一样无声无息，就能感受到生命的韵律和美好。正如杨绛先生所说：人生最曼妙的风景，竟是内心的淡定和从容。

走在山路上，“咯吱”的踏雪声轻轻回荡在山谷中，这里是百年老路台柳路的尽头，一个叫柳树台的地方，著名的崂山大饭店和麦克伦堡遗址被大雪覆盖着，往事早已淹没在历史的烟云中。我熟悉这里的春夏秋冬，也熟知崂山的许多传说掌故，都是土生土长的山里人亲口告诉我的。记得上世纪末的某一个冬日，我刚到乡下工作不久，一场漫天大雪挡住了回家的路，村支书幽默地说，人不留客天留客。拗不过他们的热情，我索性就住在山上。我跟着书记到屋后菜地里拔了一颗白菜，只见他左手抖落掉菜帮上的雪花，右手抱着一捆柴火，哼着茂腔来到灶台。村书记做得一手好菜，那是我平生吃到的最鲜美的白菜水饺，第一次品尝到拳头菜、山蘑炖土鸡、老虎菜。伴着噼啪的灶火，听他讲述竹窝村的前世今生，台柳路的历史渊源，听他讲述村里的石匠们开采人民英雄纪念碑碑心石的故事，还有他开山打石头又承包山林的创业史。这个雪夜，我体会到了山里人像雪一样朴实无华的秉性。伴随着窗外的雪花，酒意潮红了我的脸颊，我觉得整个山村都悠悠然的微醺。20多年过去了，如今老书记的儿子带领乡亲们已经把采石村转型为民宿画家村，九水深处有墨香，我喜欢那幅《山村雪晴》的水粉画，这是飘在雪花里的记忆，这也是乡村振兴的时代缩影。

山路深深处，心境陷入一片鲜活的宁静中。突然，一阵风吹过，松叶上的雪飞落下来，像缤纷的心语，像云朵的碎末，擦过我的脸颊，我伸出双掌，想尝试触摸那份超凡脱俗的美丽，她们或从指间滑落，或瞬间化作一滴透明的水珠。我想起儿子小时候玩雪的童趣，把雪花说成白糖，那是他舌尖上最初的味蕾，与雪花一次天真无邪的初见。如今，儿子身在远方，我告诉他故乡下了一场很大的雪，飞扬的雪花只能化作淡淡的乡愁，飘逸的情愫是父子十多年来短暂又深情的陪伴。冬日的雪花，曾经开得那么绚烂，虽然只是一刹那的美好，但在我的心里却是永久的。我默念，那就让人间的美好收纳于心中，无关时间的长短，好好珍惜渐行渐远的风景和人生。

终于登上山顶，抬头望着天空，暖暖的阳光照在雪映的群山，远处灰蒙蒙的树枝笼着白色的雪，就象一幕萦绕在村庄周围的袅袅炊烟。此刻，我怀揣着一颗宁静的心，去聆听大雪的清音，去感受万物的枯荣，我问自己，一生能看几次冬季里的“花开花落”？我对一场雪有了更深沉的感悟：雪花的姗姗降临，雪花的凋零谢幕，都是那么从容和轻盈，是在用无声语言告诉我们，不卑不亢，做一个有度的人，不争不抢，做一个温和的人，无声无息、默默无闻才是雪花的精神之美。正像山里人常说的那句话，人要像石头一样实诚。大雪无印，大雪也有痕，雪融化时，一切真容都会显现，或高尚、或丑陋。我鄙视那些“嚼舌头”的人，雪融化后是一汪清水，能映照出人世间一切肮脏的灵魂，我更希望掬一捧雪水洗濯藏污纳垢的地方。

太阳下山了，我该告别小山村了，告别一张张熟悉的脸庞，余辉下的雪影和微笑都是那么灿烂。或许山村不能常常相见，但乡情却厚植心中，生长成长长的念想，那洁白的雪花永远在脑际飘洒，那雪地里的小路永远在记忆里蜿蜒，那一张张笑脸永远定格在我感光的心底。

生活有感

快逐穷山距海 慢悟思想人生

刘炜桢

阿尔卑斯山的步道旁有块牌子，“慢慢走，欣赏呵”。因为有太多人贪恋山顶绝色，行色匆匆间忽略了途中美景，可志在山顶的人，竭力攀登的“快”使他们在山顶享风涌云舒，山顶是他们的目的；沿途欣赏的人，一步一景的“慢”使他们心境愉悦，又无奔走之劳，漫步是他们的所愿。可见，快慢之间各有风光，乃目的不同所致。于此，凭“快”争效率，逐穷山距海；以“慢”品心境，悟思想人生。上下之益，在于相济。快是行事的效率，追求的坚定，“特种兵式旅游”的赶时间反映在社会，是心有目标一往无前的处事之道。慢是体验的发掘，心灵的滋养，“城市漫步”的随心沉浸是精神世界的升华。生活之法，将快行于事业学习，才能高效高产，将慢放于生活间隙，才能及时调整，不在快中迷失。凭快行事，以慢调整，是当下生活的应有之义。

快是不拖沓，其赋予一个人素履以往的信念。翻开五千年泛黄的书页，在风烟深处回眸。红军二万五千里长征，快是日夜不息，千里奇袭的意志和信念，凭其造就巍巍中华；祖逖闻鸡起舞，快是三九寒冬的晨起争分夺秒，凭其方能精艺雪恨，成就一代大将。古今相顾，快乃行事之必要，并非速度的一味追求，而是对目标的坚定追求。

“生活在于那些微小的，不经意间的光芒”，如果只凭快，只会像上了发条的机器，终岁辛劳但不知所愿。慢是生活之法，闲暇时的一杯浓茶，快节奏间隙的调整。袁隆平素爱口风琴，在科研间隙会凭口风琴偷得浮生半日闲，乃慢节奏调整，会有更好的状态和精神的欢愉，于慢中寻找精神寄托，构筑精神的疗养和汲取之台。

诚然，上下之益，在能相济。快带来了做事的效率，但于紧要抉择之处，仍需慢作细酌。此间之慢，亦是行动方向之快，若生活中一味的慢节奏，也会产生惰性，慢间必要有快，方行事有效，生活有质。

世上有太多美丽的道理。生于新时代，生为新青年，在日新月异的当代，当以快逐穷山距海，慢悟人生百态，成行动的巨人，思想的巨人。

青潮 每周六刊
投稿邮箱 wanbao3679@126.com

城市秀场

元宵喜乐会

王国梁

记得上初中那会儿，央视推出两档节目，一档叫过年七天乐，紧接着还有一档，叫元宵喜乐会。但这两档节目给我留下的印象很深，除了除夕夜守岁看春晚，大概在正月十五前就看这俩节目了。

后来我从网上又找以前的一些视频资料，仍然怀着期待的心情去看，但感受却完全不同了。看来，随着时间推移，人们对回忆的感受也会发生很大的变化。

但往往不变的，是人们的味蕾。美食大咖陈晓卿最近在抖音推出了一档节目，叫“我的美食向导”，探访各地美食。在其中一期节目中，在云南某地有一种食物是炒青苔，用陈晓卿的口吻是，鲜到舌头自己找过去，描述得十分传神。

小时候元宵节吃的元宵是“滚”出来的，记得当时在市里供销社的门口，有几台像水泥搅拌机的白色机器，两个头戴白帽子，腰系白围裙的人候在一旁，认真观察着机器里滚动的元宵。好奇的孩子们，也跳着脚往机器里看，眼见那些如指甲盖大小的圆球，慢慢变大，最后如乒乓球大小。

当时的元宵多是芝麻和花生馅的，糯米粉滚出来，下到锅里难免会脱落，因此煮出来的汤并不清亮。可毕竟是甜的，孩子们对甜食都没有抵抗力。馅还没凉透，就着急往嘴里送，烫得吱哇乱叫，招来大人的埋怨，但下次吃还是不长记性。

现在想想，那时候的元宵并不好吃。记得上大学后，家里过元宵节就不买元宵了，而是母亲自己包。用芝麻、花生、糖、猪油按照比例混合起来的馅，用糯米粉调和出来的皮，不再用滚，而是像包饺子一样包裹起来，吃的时候直接下锅煮即可，其实更接近于“饺子”。

这样做的元宵还能炸着吃，但注意在炸之前要在元宵的表面上用牙签扎一些小孔，不能扎太深，那样容易在炸的时候淌出馅料，也不能扎太浅，那样炸的时候容易爆炸。需要控制好扎的力度。炸的时候，油温不能太高，需要控制着让元宵在不知不觉中鼓胀起来，进而外焦里嫩。

这些又煮又炸的吃法，在“元宵喜乐会”那个节目里都介绍过。记得有一期节目就是专门介绍各地元宵的做法和吃法。元宵在南方叫汤圆，馅料比北方丰富，北方人吃甜食比不过南方，自然在做甜食上也没下那么多功夫。在那期节目中，还介绍了一种少见的“巧克力馅”的汤圆，其发明创新博得了很多巧克力爱好者的称赞。想想其实无论是元宵、饺子、包子、哈饼等等，用皮包着馅的做法，都体现了中华文化中的包容兼收的品质，也可以理解为“有容乃大”的气度。

母亲跟我说，别看现在元宵节也有很多灯展、庙会，他们小时候过元宵节比现在热闹，虽然见不到那么多新奇好玩的东西，但小伙伴们在一起放鞭炮、放烟花、猜灯谜，随着家里大人去串门，感觉也很温馨。

如今，村庄衰老了，交通便利了，反而年味淡了。过节的气氛，似乎并不能只靠商场各种装饰的点缀和熙熙攘攘音乐的烘托，还得靠记忆的代代传承。于是，我更加相信食物的记忆，只要把每家不同的食物传承下去，记忆就不会衰减。为此，我跟我妈请教过怎么包汤圆。

我妈说，你就知道吃，过节，一家人能团团圆圆在一起，就行了。