

# 满船清梦压星河

张银

“醉后不知天在水，满船清梦压星河。”当我读到这句诗时，脑海里便不由自主地涌现出这样的画面：一位白发苍苍的老者横卧在甲板上，漫天星辉倒映在湖水里。簌簌的清风抚动飘扬的胡须，老者枕着唯美的星夜入睡。他或许是惯看清风明月的苏轼，又或许是乘轻舟过万重山的李白。星空下的人，一定是英姿飒爽、仙气飘飘的大英雄角色。

第一次真正意义上的仰望星空，是在去年暑假。我参加了支教活动，是在陕西汉中的某个小村庄。刚到的那天，走在乡间小路上，时不时有石子跳进我宽松的鞋里。我紧皱眉头，不耐烦地弯下腰脱鞋。不出意料地，我栽到了地上。我的双手撑地，屁股着地，活像一只仰卧的青蛙。一瞬间，一阵剧烈的刺痛贯穿了整个手掌。抬起手来，我发现手掌上粘着大大小小的砂石，拍下后在手边留下深深浅浅的印痕。我狼狈地咬着牙起身，用力击打着裤子上的尘沙。举目无边的黄土和风沙，与从城市里来的我格格不入，但也只能收拾好心情继续赶路。

夜晚我睡在湿气重重的木板床上，把那扇小小的窗户打开。我还想着白天初来乍到的囫样，迟迟不能入眠。百无聊赖时，我望向了窗外，却意外地邂逅了最美的星空。

夜已经深了，星幕已经升起，勺子状的北斗七星一下子被我辨认了出来。连同北极星，它们悠然地躺在黑夜里，随着时间与轨迹轻轻地挪动着它的位置。数不清的星星汇成了无数幽微的光，或是黄色，或是白色，让黑夜里的人不再惧怕孤寂与荒凉。或明或暗的星，让整个星空如人间的万家灯火，稍明处似城市耀眼的霓虹，稍暗处似乡村柔和的夜灯。我仰望着这片星海，泪水如流星般

滑过脸颊，它给了我片刻的震撼与感动。

这样绝美的星河，散落在贫瘠的黄土地上，扎根在寂寥的大漠边。它不是我眼里英雄人物的壮阔背景，在城市奔波的世俗精英也不能在走出写字楼时一睹它的绝世风华。我看着星星，好像它也在看向我，诉说着无人问津的心事。

第二天，我站在了讲台上，开始了人生的第一堂支教课程。为了省电，白天的教室没有开灯，但我觉得格外明亮。定睛一看，没有照进太多光的教室，因为十几双眼睛而变得明亮而充实。每一颗清澈的瞳仁就像夜空中的点点繁星，与昏暗的教室组成一个浩瀚的宇宙。每个人都在全神贯注地听课，目光交汇的刹那，昨夜的满天繁星向我眨眼。

这一刻，我仿佛被什么东西击中。是昨夜星空的美，也是大山深处的无数只小眼睛。一个在天上，一个在山里，但都是那么明亮动人。我终于明白，繁星底下除了英雄豪杰，还有闪烁微光的小人物，他们用自己的方式过着属于自己的一生，也因善意与温柔擦出火花，在夜空中留下完美的弧线。

每个人都是一颗星，在无际的宇宙沿着属于自己的轨迹游走，眼里有着属于自己的光。不同于星空轨迹的设定，我们可以永远不受束缚地奔走，把光带到黑暗的角落。

“醉后不知天在水，满船清梦压星河。”天上的星空，是无数光年外的天体集合；地上的星空，是孩子们的透明心灵和会说话的眼睛。为了邂逅星空，我愿意做一颗漂泊的星星，去翻山越岭，献给世界我仅有的微光。这光虽然微小，却能让这个世界因每一个渺小坚韧的光芒而更加温暖和明亮。

# 浆水爱情

郑婕

小时候的夏天，我最不爱吃的就是浆水面。浆水汤酸丢丢的不说，里面连一个肉腥也没有，最多就飘着几片芹菜叶子和几个芹菜丁。可是爷爷却说很好吃，他说这是夏天最好的吃食。

奶奶是甘肃兰州人，她的母亲一辈子生了八个孩子，活下来了五个，奶奶是大姐。家里吃饭的嘴多，太姥爷一个人赚钱养家，生活很是艰难。奶奶十八岁那年，在家附近的沟渠边洗衣服，遇到了随部队临时驻扎在那里的爷爷。当时，爷爷是一名卫生员，虽然日子过得也很不容易，但是跟着部队总会有饭吃。因此，后来爷爷上门求娶，太姥爷就同意了这门亲事。从此，奶奶就随着队伍辗转多年。

后来，爷爷从军队转业，进了一家医院。他喜欢学医，一进医院就师从一位中医师傅学习中医。奶奶在从军的那段时间，也熟悉了一些简单的医疗常识，到了医院后，她又专门学习了检验知识，成了一名检验员。他们的生活就此安定了下来。

我生下来时，父母忙于工作，经常出差。爷爷和奶奶已经退休，因此，我从小就跟着他们长大。

爷爷喜静，作息也很规律。每天晚上九点左右上床睡觉，早晨天一亮就起床洗漱，然后带着剑下楼打拳、练剑。锻炼完回来，餐桌上早已摆好了稀饭、馒头和几样小菜。吃完早餐，爷爷在家里转转，就坐在书桌前开始他一天的看报、剪报、看书和写日记的活动。

奶奶则大不相同。她是一位坚韧又很能吃苦耐劳的人。她不晨练，但是每天早饭后收拾完家，她就挎着菜篮子出门，步行几公里去离家较远的农贸市场买菜，因为那里的菜便宜。我到现在还记得，她经常带着我一起蹲在卖大白菜的摊子旁，在一堆被丢弃的菜叶子里翻找着还能吃的部分。她翻得很仔细，不嫌累也不嫌麻烦，一片一片地找。她不爱看书，也不爱看报，但是爱看新闻联播和天气预报，说起话来中气十足。

爷爷和奶奶不吵架但是平时话也不多，多数是奶奶一个人高声唠叨，爷爷听着。但是，奶奶每天摆在桌上的饭，无论多么简单，爷爷都说好。

夏天，奶奶几乎天天早晨做凉拌浆水菜就馒头，中午则经常是一大碗浆水汤，加一盆手擀面，我吃得脸都要绿了。可爷爷不但频频照吃不误，还经常夸奶奶浆水腌得地道！他和我说，夏天就是要多吃浆水，清热解暑。

有一次，我趁着他们午睡，偷溜出去和小朋友们在楼下疯跑。下午又蹑手蹑脚地摸回来，谁知，刚一进家门就吐了！爷爷一看我的脸通红、人都晒打蔫了，赶忙让奶奶给我倒了一碗浆水，哄着我，小口小口地喝下去，这才解了暑气！当时，爷爷就说：多亏了你奶奶的浆水，要不你可受罪了！

有时，我也会想，爷爷和奶奶之间有爱情吗？

后来，我想，是我浅薄了。夫妻间的相处，就像这夏日里的一碗浆水，懂得的人甘之如饴，不懂的人望而却步。爷爷和奶奶的感情就是如此，虽然两个人性格不同。但是，他们夫妻年少相遇，又一直相扶相守、相伴到老，多少苦一起吃过、多少难事一起挺过，又岂是一句爱或者不爱能简单概括的呢？

他们的感情让我明白，家常生活就如这家常饭一般，虽简朴却最耐饥，也最对胃口，虽不似烟火般绚烂，却最长久，也最耐人寻味。我也愿如他们一样，得一人之心、相守至白头！

# 母亲的三伏姜

诸葛保满

入伏之后，菜市的生姜便多了起来，纤细玉指般的藤姜、笨拙紧实的木姜、皮糙肉厚的老姜……一堆堆、一箩箩、一筐筐地摆在市场上，令人不禁感叹“又是一年姜熟时”。每每此时，我不免又想起母亲的“三伏姜”。

姜在我的老家是很常见的物品，有“冬吃萝卜夏吃姜，不用医生开药方”的俗语。乡邻们食用姜的最常见方法是用于配菜，煮鱼、煮鸡、煮鸭、煮牛肉、煮羊肉等菜肴，均离不开姜，既可以去掉食材中的腥味，还可以提鲜。入夏之后，农家新养的鸭子长成，人们称之为子鸭，用新采的仔姜切成片爆炒子鸭，是乡邻们认为可以拿得出手的、用来招待亲朋好友的“大菜”。最令我难忘的要数母亲的“三伏姜”。

所谓“三伏姜”就是在三伏天腌制的酸姜。老家有一种叫“齏坛”的容器，是腌“泡菜”型酸姜的最好器具。入伏后，母亲到地里采摘回新鲜仔姜，洗净晾干，腌制酸姜。母亲腌制的酸姜特别香，她先从米缸里量出半斤白米，放在铁锅里炒香，等香气冷却之后再放到锅里煮开水，再把洋溢着浓浓大米香气的开水滤掉米渣，倒入干净的齏坛中，放入洗净晾干的生姜，再佐以适量的辣椒、八角、桂皮和食盐、冰糖等，将坛盖好，坛沿上放水隔离空气，在屋内阴凉处静置三五天后，出坛的酸姜，酸、脆、辣，吃起来开胃可口，连同泡好的酸辣椒一起食用，使人顿有酣畅淋漓的痛快之感，三伏天的燥热、烦闷，此时统统抛诸脑后。

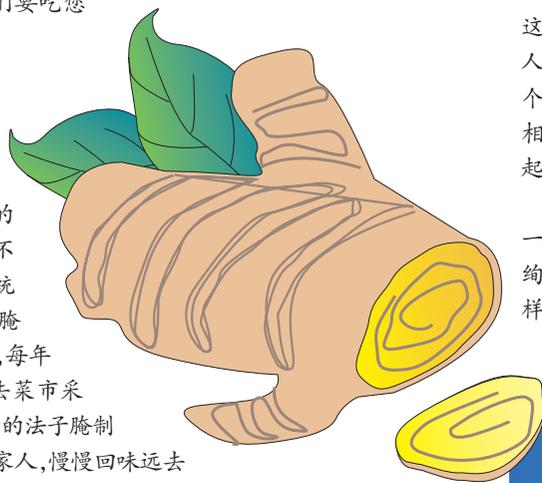
母亲的“三伏姜”除“泡菜”之外还有酸姜丝。同样是在三伏天把采回来的鲜姜切成丝晒至半干，拌上料酒、生盐、碎辣椒等搓

揉匀净，压紧压实储存在玻璃瓶内，腌制成酸姜丝，延长保存期，留到秋冬时节当佐菜。上世纪90年代初，我到离家百余里的城里念师范学校，刚开始，吃不惯食堂的饭菜，入学一个月后，就变黑变瘦了。母亲用一个个玻璃瓶装好酸姜丝，给我带到学校当佐菜，解决我吃不惯食堂饭菜的困扰。很快，同学们也闻

“酸”而至，不一会儿就将酸姜丝瓜分殆尽。刚开始，我很担心母亲批评我不珍惜她的劳动成果，把酸姜丝大大方方分给了同学。谁知，母亲知晓之后反而更加开心。她说，能够跟同学分享家乡美食、友好相处是最宝贵的，姜是自己种的，第二年多花点力气多种点就行了。就这样，母亲的“三伏姜”陪伴了我和同学三年的师范时光，让我们的饭盒里时时洋溢着母爱的味道。参加工作之后，一些同学到我家玩耍，还时常调皮

地说：“阿姨，我们要吃您腌的‘三伏姜’。”

只可惜，母亲如今已经永远离开了我，再也吃不到她亲手腌制的“三伏姜”了。不过，她早已把传统美德和“三伏姜”腌制方法传给了我，每年的三伏天，我便去菜市场购生姜，照着母亲的法子腌制“三伏姜”来犒劳家人，慢慢回味远去的母爱。



## 征稿邮箱

人间烟火版：dlwbrjyh@126.com 1000字以内  
大连往事版：dlwbdlws@126.com 1000字以内