

◇水润南方 王国华专栏



王国华，“城愁”散文的倡导者和书写者，现居深圳。

急雨刚停，似在酝酿再下一场。空气中弥漫着甜甜的气味，潮得用手可以拧出水。大片的草滩上，每个草叶擎着一颗珍珠，亮晶晶，一晃就掉下一个。

大团大团的乌云从山那边滚滚而来。乌云都镶着金边儿，虽细却耀眼。偶有一团停下来，跟山峰混成一排。山亦黑，辨不清谁是山谁是云。一只鸟飞过，黑灰的云和山成了背景，幕布上的鸟惊慌失措，倏忽逃离。天高云近，隐隐闷响，整个世界都在不安中动荡。

更远处，水面缥缈，不大也不小。那是龙的身子。

近处，四个面积相若的小湖，外加一个大其几倍的湖面，零星的雨点落于上，打出一个个小坑。说是湖，其实是五个水洼，小者几十平方米，大者几百平方米。一阵大雨即可将它们填平，彼此连上。但来过此地多次，大雨天未见此场景。干旱季，亦

未见小湖露底儿。五个湖，是整条龙的五个脚趾头，一直各自独立地存在着。吾为之命名，按次序分别为大脚趾、二脚趾、中脚趾、四脚趾、小脚趾。名字将其钉在地上，谁也跑不掉。那条龙到死都不知是我在保佑它。成语曰画龙点睛，钦定眼睛为最贵者。殊不知龙的身体上，每个鳞片都是眼睛，少一片即坍塌。例如行人，鞋子里多一粒沙即一瘸一拐，无法继续行程。一多一少，均搅扰完整，以点损面。此处明晃晃的五个脚趾，紧紧抠住地面，令龙身安稳，气息均匀。波纹层层，轻拍堤岸。

它趴着。似睡着的婴儿。草木深深的羊肠小路上，落满黄白相间的鸡蛋花。风一吹，花朵翻一个身，离水面更近一步。芦苇在湖边摇摆，侧身幅度再大一些就够到了它。

万物自觉不自觉地相互连接之时，乌云还在运动。天空一亮一暗，一明一灭。终于，雨落下来了，啪，

啪啪，啪啪啪，先缓后疾，不如刚停的那阵雨猛烈，却更稳健。

雨水弥漫了天地间，龙身轻轻晃动，越摇越烈，越摇越烈。终于，五个脚趾松开，我见一条龙摇摇摆摆升腾起来。那眼，那身，那鳞片，分毫毕现。脚趾勾住一团云，龙头枕住一团云。乌云裹着它，从东向西，由西往东，来回游弋。云从龙者，非携其走，而令其动。湖水岂是湖水，瞬间露出活物本色。

一小时后，雨又停，鸟鸣声轰然四起。翅膀们在空中扇作一团。

乌云带它到天空溜达一圈，最终还要落在地上，继续扮演湖水。

五指耙运动公园内，有无边的树林；有一名为“岭南庭院”的建筑，亭台连廊，小桥流水，花叶连锦；有一高处观景台，名松韵楼；有龙舟展览室，有儿童游乐场。中间大水，名五指耙水库，似与天蓬元帅有关。源自何时，有何来历，皆无需考。此时此地，人造的俗物均可被藐视。我眼里，只有一神性毕露的无名大水。若命名，则为五趾龙，和云，和雨，和天地共生共存。

◇相见欢 王瑜明专栏



王瑜明，媒体人，偶有文章见诸报端。

糖醋小排、小酥肉、白菜豆皮、醋熘白菜、海参豆腐煲……如今，我的拿手菜不少。回想起来，我的第一次下厨，还是早年报社派我去北京记者站驻京工作期间，所以目前我的不少拿手菜都带有北京风味。

初到北京，我有点担心自己不习惯北方口味，没想到，结果和我的预想大相径庭，我无比喜欢北京记者站请的祝阿姨烧的饭菜。于是，我这个在家几乎不下厨的小女子决心好好学几手，到时候回家可以一展厨艺。

在记者站吃饭，我最爱吃的就是糖醋小排，所以首选目标就是它。每次祝阿姨要烧糖醋小排了，我都准时出现在厨房，看阿姨准备食材，放哪些调料，何时入锅，炖煮的时间，有没有什么诀窍。为了记牢步骤要领，有一次我还找来纸笔，记下操作细则。我爱吃的另几道菜几乎都以大白菜为主材料。学习过程中，祝阿姨鼓励我：“烧菜一点不难，烧着烧着就好吃了。”

学了一手北方菜

学了就要实践，我到北京没多久，老公要来看我了，尽管北京有不少好吃的，但我还是想露一手我新学的几道菜。当时正值隆冬，正是大白菜上市的季节，所以白菜肯定是首选，然后就是学到手的糖醋小排。在老公的期待声中，我们去采购了食材，小排、白菜、豆皮……既然海口已经夸下，只能硬着头皮上了。不过我跟老公约法三章，我负责掌勺，他就负责洗菜洗碗。在老公的吆喝声中，我这个大厨开工了。小排先用沸水烫一下，捞出沥干水，放进锅内，可是我忘了是放酱油还是醋，顺序怎么放？这下要丢人了。事先我没告诉老公我特地把要领记在纸上，我趁着锅还没烫，赶紧去办公室找我的宝贝攻略。有了攻略，我胸有成竹，三下五除二，加好调料，盖上锅盖，坐等小排里的水分被收干。老公说，这个糖醋小排和上海的味道果然不同，典型的北京风味。荤菜搞定后，蔬菜就容易了，尽管刀工欠佳，但事实证

明，味道和祝阿姨做的“一脉相承”。

这之后，我对自己的厨艺信心大增，觉得做菜并不难，于是周末阿姨休息，没人做饭时候，我偶尔也开始自己捣鼓起来。那时记者站的站长是杨丽琼，云南人，厨艺了得，得知我钻研厨艺十分起劲，也开始向我推荐她研究出来的不少招牌菜——都是做起来既简单又方便的饭菜。我担心忘记要领，还特地在自己的博客上开了个栏目“点菜”，记录下自己新学会的菜，有美味炒饭、鸡蛋牛奶饼、鸡蛋裹虾仁等。其中不少菜还是在一些省市驻京办的饭店里吃了后，再向杨老师讨教来的。比如清炖狮子头、糯米排骨。糯米排骨是我在四川省驻京办的饭店里吃过的小菜，不辣，糯糯的，酥酥的，很好吃。第二天一早，杨老师告诉我，她端午就在家做了两碗糯米排骨，好吃得很，我就赶紧学习。学习以后，就记在博客中。这些菜做起来有些小难度，记下后，我回到上海，可以慢慢尝试。

回到上海后，我实践着南北通吃。如今的厨艺也经常会有出其不意地表现，但当年第一次下厨的成功，对我的鼓励确实不小。

◇云上花开 胡蛙蛙专栏



胡蛙蛙，原名胡岚，中国作协会员。铁门关市作协副主席。

作品见《人民日报》《光明日报》《文艺报》《中国艺术报》《散文海外版》《北京文学》等刊物。著有《寄秋书》《风从域外来》。获“第五届中国铁人文学”奖、2023年《作品》“十佳评刊员”金奖。

骆驼刺是戈壁大漠寻常可见的植物，出入戈壁沙漠多次，鲜见到骆驼刺开花。

有次去秋里塔格山，进山前夏天已经开始了，人行在山谷，风吹在身上冷得瑟缩，说山里才下过雪，好多年未见过这么大的雪了，积雪厚的地方没过膝盖。车在山谷中穿越，左面是山，右面也是山，车行走在两山之间开阔的戈壁。抬眼秋里塔格的山脊两峰相对，犬牙交错，荒凉沉寂。

一条河远远地出现在眼前，河水有些混浊，水中几块巨石裸露出水面，触手冰凉刺骨，让人一抖。脚下是戈壁石子峻峭晃眼，山光秃秃的，石缝里有几丛绿色露出来，往里越发难走，过转角，眼前一亮，山前戈壁滩上一簇簇绿，绿得抖擞绿得精神，

骆驼刺

一丛丛黄花，明亮、蓬勃，星星一样出现在眼底，是骆驼刺的花了。

骆驼刺，刺实为叶。为适应戈壁干旱少雨的环境，叶退化成刺，细而硬而尖，骆驼刺长在戈壁沙漠，平常遇见，为那刺是要绕着走的。此时为那花，却叫人停住了脚。安静的、寂寞的山谷因它变得热烈，那么多黄色的花，金子一样地堆积在一处，戈壁生辉。于荒寂，冷硬中让人心头一动，又一暖。

带刺的草木统称棘。披荆斩棘是不向困难低头。印象中带刺的植物叫人退避三舍。苍耳带刺，玫瑰带刺，仙人掌、仙人球、玫瑰花、虎刺梅、石楠、锦鸡儿都带刺。玫瑰带刺谓之好花不易得，提醒世人惜花。说话刻薄，人说带刺。锋芒外露，招人忌恨

也是刺。蜜蜂腹部末端的刺针蜇人，伤了人也丢了性命。刺向外扎是为了保护自己不受伤害，刺他人也是伤自己，刀锋从来双刃剑。

小时候在田野，裤脚常被苍耳卷上，半天清理不净，若是粘在发辫上，手忙脚乱还弄得发如乱草，不留心还会扎了手。鸟儿却喜欢停在带刺的树上，《诗经》中“交交黄鸟，止于棘”“鸛鸣在桑，其子在棘”“肃肃鸛翼，集于苞棘”，鸟儿栖在树上，或鸣或啼或婉转，交交、关关、唧唧、呱呱，起起伏伏，声在四野。

骆驼刺枝蔓细小柔弱，却因根扎得深，在戈壁沙漠绵延成片，处处透着生机透着顽强。黄色的花一片连一片，戈壁像铺了一层黄色锦缎，风一吹，金黄色的火焰跳动，黄花摆动，低头，摇头，起起伏伏。

已经五月了，山还是光秃秃的，有了骆驼刺，有了黄色的花，人却觉得春天在这里了，时间没有遗忘。