

人间清欢 白暖流年

谭勇

晨光爬上窗台时,总爱俯身嗅一嗅案头的白茉莉。花瓣上凝着昨夜的露水,清甜的香气混着木质花茎的涩意,悄然漫过鼻尖。这一瞬间,仿佛所有的琐碎与疲惫都被揉碎,融进这一缕沁人心脾的芬芳里,连日子都染上了馥郁的香气。

午后的时光总是温柔的。寻一方树荫,任细碎的阳光穿过叶隙,在地上织就斑驳的光影。远处,一树山桃花正开得烂漫,粉白的花瓣随风轻舞,落在青石板上,宛如一幅流动的水墨画。我掏出手机,将这转瞬即逝的美好定格。镜头里,花瓣飘落的轨迹、阳光跳跃的模样、微风拂过的痕迹,都成了愉悦心情的独家记忆。日后翻开相册,那一刻的宁静与欢喜,便会重新涌上心头。

生活总是步履匆匆,像永不停歇的陀螺。工作的压力、生活的繁杂,常常让人喘不过气。但我渐渐明白,越是忙碌,越要学会用自己的方式温暖自己。或许是在加班的深夜,为自己煮一碗热气腾腾的面,看

着氤氲的水汽模糊了镜片,舌尖触到那熟悉的味道,心底便涌起一股踏实的暖意;又或许是在周末的清晨,推开窗,让第一缕阳光洒在脸上,深吸一口新鲜的空气,感受生命最本真的美好。

就像收集花瓣做成书签,将四季的芬芳珍藏。就像把沿途的风景存进相册,让美好的瞬间永恒。生活中的温暖,不必惊天动地,只需用心去发现、去创造,便无处不在。在钢筋水泥的矿山里,在单身公寓里,种一盆绿植,看它抽枝发芽。在植被环绕的矿道间,停下脚步,听一听鸟儿的欢唱。这些看似微不足道的小事,却能为疲惫的心灵注入力量,让平凡的日子开出绚丽的花。

人间清欢,不过是在岁月的长河里,打捞起那些细碎的温暖,编织成属于自己的光。当我们学会用热爱拥抱生活,用温柔治愈自己,便会发现,原来幸福一直都在身边,在每一缕花香里,在每一幅美景中,在每一个用心生活的瞬间里。

在家乡小镇寻回“自我”

刘 瑛

生活在喧嚣的城市中,有时就像一只迷失方向的候鸟,渴望寻找一片能让自己心灵栖息的净土。于是,裹挟着匆忙与疲惫,投入了家乡小镇的怀抱。

初到家乡时,有些烦躁、内心焦虑和那种快节奏生活的情绪紧绷着,我眼神迷茫,仿佛在寻找什么,却又不知所寻何物。随着时间推移,心情慢慢平静下来,逐渐找到自己的节奏。

临河而居,推开窗户,清澈的流水潺潺作响,仿佛在轻声抚慰我。在田间漫步,看村民在劳作,感受那份久违的质朴与恬静;在泥土的气味中放松身心,逐渐平复自己的情绪。

渐渐地,我开始找到自己

的节奏。清晨,在河边漫步,看旭日照亮这片土地;午后,坐在茶室里,品一杯香茶或者咖啡,悠享独处的下午茶时光;夜晚,围坐在火塘边,听优美的音乐,与淳朴善良的母亲畅谈,享受久违的松弛感。

渐渐地,我的眼神不再迷茫,取而代之的是一种从容淡定,我的内心也平静了许多,在这里我找到了归属感。

美好的时光总是短暂的,虽有很多不舍,但我很高兴重拾了再次出发的勇气,会将这份美好铭记于心。

家乡小镇用自己的美丽与温柔,为我拂去疲惫,给我带来宁静与平和,也让我找到了内心的归宿和属于自己的“诗与远方”。



金撒浦江 孟劲松 摄



太行风光 周俊峰 摄

馒头山游记

郝高武

五一假期,各地名山胜水皆人潮涌动,不愿去凑这份热闹的我,反倒想在周边寻一处静谧之地转转。经老友老张推荐,我决定前往北面的馒头山一探究竟。

清晨整装完毕,我便驱车上路。从峨口出发,沿着正在修缮的108国道前行,至枣林附近向北拐去,随后便驶入了蜿蜒的山路。车窗外,景色不断变换:路边的柳树刚抽出嫩绿的新芽,田野里的庄稼却尚未破土,一片略显荒凉的景象。乡间小路虽不宽敞,却也平坦。行驶约二十公里后,抵达胡家滩。再往前,道路竟变成了仅容一车通过的羊肠小道,弯道多且险峻,令人心惊胆战,每一刻都不敢有丝毫分心。不过,好在一路

上未见其他车辆,倒也少了些会车的担忧。我小心翼翼地缓慢前行,约莫五十分钟后,终于抵达了馒头山脚下的胡家沟村。

这个小山村仅有十几户人家,大多是养牛放羊的牧人,他们守护着一群又一群的牛羊,村中几乎看不到常住的人家。村口设有防火路卡,一位七十多岁的老人正在那里值守。车辆经过时,老人认真地检查,严格坚守着游人不准进山的原则。老张好说歹说,解释我们只是想上馒头山看看风景,身上

并无火种,看一眼就下来。然而,老人始终坚持原则,毫不通融,最终将我们挡在了山外。

此次行程,虽未能登山一睹馒头山的挺拔巍峨,也未能体验“一览众山小”的豪情,可谓高兴而去,败兴而归。但转念一想,却也并非毫无收获。我看到了成群结队的牛羊,目睹了山民们艰辛的劳作场景。他们吃苦耐劳,风餐露宿,却依然在雨中辛勤耕耘,这种坚韧不拔的精神,足以激励我在人生的道路上勇敢奋斗、努力拼搏。

母亲的槐花拨烂子

乔秀梅

自然风干,然后舀出新磨的面粉,手腕轻抖,细密的面粉便如初雪般覆在槐花上。母亲用粗糙的手掌,把花粒和面粉反复揉拌,直至每一粒花苞都穿上轻薄的外衣。

此时,蒸锅里的水咕嘟作响,母亲把拌好的槐花松松地铺在笼屉上。她特意在中间留个空,说这样热气才能发散的均匀。锅盖一合,白雾便顺着锅盖木纹缝隙钻出来,带着槐花特有的清甜在厨房里游荡。

槐花拨烂子,最经典的吃法是配蒜醋汁,新捣的蒜泥撞上老陈醋,淋在拨烂子上,酸香激发出槐花更深层的甜。

有些妈妈会奢侈地用猪油炒一遍,让金黄焦脆的油渣与花瓣缠绵。孩童时代的我总等不及晾凉,偷抓一把烫手的拨烂子塞进嘴里,指尖残留的面粉和妈妈笑骂的嗔怪,都成了味觉的佐料。

如今超市冰柜里或许能买到速冻槐花,但少了枝头到灶头的温度传递,总觉滋味单薄。妈妈做的拨烂子之所以难忘,大抵因那花里藏着整个春天的耐心和母亲手掌的温度。

今天已与母亲电话在里约好,过几天一定抽空回去,饱饱吃一顿母亲做的槐花拨烂子。