

似水流年

砍柴草的日子

林上军

寒风簌簌，冬意渐浓。望着远处的山峦，我想起小时候砍柴、挑柴、装运柴草的日子。

老家原居深山冷谷密林，常有白云飘逸，那里是舟山本岛稀有的崇山峻岭。从高山腰往外张望，海岸近在咫尺，穿梭的船只时时隐约可见。

在燃气尚未普及之时，城里不少人家还有煤球可用，农村人凭借房前屋后的山林，在每年秋冬季节，上山砍柴，用于烧饭煮菜。往往是，本来还是一片暗绿色或彩色山林，半个月左右时间，每个山头都变了颜色，到后来就彻底变成了光头、癞头。

每到砍柴时节，邻村的劳动力，三五成群，带着扁担、绳索、柴刀等工具，起早摸黑，也来我家附近的山上砍柴。有暇时，我偶尔也加入过砍柴大军行列。

砍柴绝对是苦活，右手拿着类似镰刀的柴刀，左手抓住柴草，这些柴草，大多是硬的柴棒，有的植物还有齿，抓下去，往往手心一带甚至手背皮肉被刺破、割破，出血、流血很正常。活干完没几天，这些破损的地方就自然结痂了，除非伤口很大才去找村里的赤脚医生。

山大多比较陡，有的柴草甚至就在悬崖一带，砍好的柴要挑下来，确实考验功夫。如果走路不小心，或脚底打滑，连人带柴会滚下山去。但那时的人们都很经得起摔，翻几个跟斗后爬起来，找到滚散的柴草，哈哈一笑，继续小心翼翼地挑。我也挑过柴草，分量虽不重，但挑过之后，感觉肩膀要疼好几天。

挑柴草时，都会有一根“垛柱”（当地土话），也就是类似树杈的棍子，放在左肩，与右肩的扁担形成一种相互协作、相互借力的局面，这样右肩的压力就明显轻了。挑到中途，要歇歇脚，“垛柱”一头置地，有枝杈的那一头托举扁担，前头的柴把悬空，后头的柴把接触地面，再起来挑时，用劲就可以少一些，轻松多了。

一把把松散的柴草，要捆在一起，也需要方法技巧。我印象中，捆柴先铺好两条绳子，这绳子一般是用稻草搓成的绳子，用长条硬柴打底，然后软柴草一层层放上去，有能耐的还捆得很大。正劳力挑四把甚至六把柴草，每把柴草形似柴油桶，力气小的挑两把、三把。

柴挑到家里后，就堆放在一片空旷地叠起来。这些柴，自己烧还是次要的，每到冬季，远处乡镇的人们就开着大大小小的拖拉机或运输车，来到我们这里买柴草。

他们买去用于砖窑厂烧制砖瓦。那些乡镇的砖窑厂要把大量的砖瓦烧制出来，缺乏煤炭的岁月，只有用柴。所以，每到各处乡镇砖窑厂的拖拉机成群结队过来时，老家门口那条公路上好不热闹。称重、装载、系绳，每家每户有柴，从早忙到晚，像过节一样。柴越堆越高，直把拖拉机装得开起来似乎要侧翻的样子；确实，如果拖拉机手技术不高，半途侧翻事故偶有发生。一天下来，傍晚时分，待拖拉机都开走了，柴草装完了，村民们便回家喜滋滋地数起了现钞。这年头，卖柴草是一笔不小的收入。

那年代，自家炊事用的柴草，还有很大一部分是松树的针叶。落在柴草间的针叶，用一种如钉耙般的竹耙去梳，半天工夫，往往能梳一大捆，如果有些湿的还得在日头下晒一下。松叶有油，放入灶头，烧起来有时会发出滋滋的声响，这一刹那，火一下子也会旺起来，感觉过瘾。

岁月如歌，光阴如水，砍柴的情景至少已是四五十年前的事了。后来，随着燃气的普及，农村人再也不用盯着一亩三分山林地。家乡那些崇山峻岭，再也不会出现“光头”景象了，草长林悠山更美。

近两年，山间道路逐渐修到山顶，山顶、山腰还有茶吧、休闲屋、民宿，这绿色的大山顶，被冠以各种有文化意蕴的名称，有的已开发成景区，有的俨然成为旅游打卡网红点。曾经被年年收割的一座座山头，如今终于用另外一种方式展示风情，给各方游人带来悦目的享受。

生活滋味

没什么是一顿火锅解决不了的

李慧慧

早上站在体重秤上，一看指针，坏了，又往右移了两格，想了想，估计是这几天一直与朋友吃火锅变胖了。

不知道是不是冬天到了的原因，这几天总是与不同的朋友聚在火锅店，连续聚了几次，都是不同的人，吃着不同的火锅。

与友人寻找火锅店的时候，两人在寒风中，裹着衣服往前走，身子在瑟瑟发抖，但是想到马上会吃到火锅，心里又有了一些暖意，我们笑着推开门。

踏入火锅店，热气腾腾的香气扑鼻而来。午间，店内生意一般，人并不多，却带着一丝温馨。我们在一个角落坐下，扫码点餐。

不久，锅底便端了上来。友人喜清淡，我喜欢加点辣。我们各自点了锅底。清汤与辣汤各据一方，清汤平静如镜，点缀着几颗红枣、枸杞，犹如湖面上的小红帆；辣汤则犹如火焰般热烈，辣椒和花椒在其中跳跃，散发出诱人的辣香。随着温度上升，汤汁开始轻轻翻滚，热气缓缓升腾，交织成一场无声的舞蹈。

食材接连上桌，摆满了上下三格。羊肉卷色泽诱人，纹理清晰，宛若精致的艺术品；牛肉丸圆润而富有弹性，似乎在向我们展示其活力；青菜鲜嫩翠绿，带着清晨的露珠；土豆醇厚适度，属于土地的新鲜感迎面而来；手工宽粉晶莹剔透，已经泡得软软的。还有豆腐、蟹棒……不同的新鲜食材，看得让人食欲大开。

我和朋友撩起袖子，相视一笑，开始吃起来。我夹起一片羊肉放入清汤中，羊肉在锅里卷曲，颜色由红转白，犹如绽放的花朵。轻轻捞出，蘸上麻酱，送入口中，鲜嫩与醇厚的味道在舌尖上绽放。朋友将牛肉丸投入其中，牛肉丸在清汤中滚动，不久便吸满了汤汁的鲜味。她咬上一口，小心地品尝着。

吃了一會兒，我们的话匣子也打开了。



从昨夜看的综艺谈到今天刷到的小视频，从年初定下的目标聊到明年想去哪里玩。那些工作的事情和烦恼的琐事都被扔到锅汤里煮没了。

总有人说，与友人聚餐，要聊点正经事，我却不一样，我喜欢吃着火锅，在冒着热气的香味里，与友人聊聊家常与琐碎。此刻的火锅，不仅仅是食物，更是连接我们情感的纽带。在这寒冷的冬日里，与朋友围坐一起，共享热气腾腾的火锅，分享彼此的喜怒哀乐，是冬季里最温暖最满足的事情。

揉揉吃撑的肚子，我们走出火锅店。外面的寒风依旧刺骨，但心情有了变化，那些无法解决的问题似乎随着火锅消失了，心中充满了暖意，又多了许多灵感。无论生活带来多少烦恼和疲惫，只要有这样的火锅，有这样的朋友相伴，一切心结都能解开。没什么是一顿热气腾腾的火锅解决不了的，如果没有，那就两顿，唯有烦恼大概就是体重秤上的指针又往右移了两格。

心灵隽语

自律的乐趣

邬宜轩

前段时间，我的美术作品交了上去，遗憾的是没有得奖，考试成绩出来，有种全盘失误的感觉，顿时内心充满失落与悔恨。我知道这是不努力的结果，但是我觉得无法改变，直到我遇见了那片星海，那片蓝色的会发光的海。

为什么我内心一直没有努力的动力？我这样问着自己，在北极。晚风不急不躁地吹拂，有微微的凉意，虽是夏，却已暮夏；步入秋，也是初秋。我叹着夏的迟暮，目光游离，去除了心中的惰意。

沿着海岸走着，忽地眼前一片晶莹的蓝，我看到海水闪闪发光，那么璀璨，那么耀眼。海水静静的，这片会发光的海就像大海的眼泪，一粒粒，一滴滴，让人的内心泛起幽幽的愁意，就像黑夜下闪闪发光的水银花，令人敬畏却也令人赞叹。

打开手机拍下这时刻，百度上说这叫蓝眼泪，是微生物聚集所造成的，微生物千千万万，它们聚在一起，成就了无与伦比的美丽。我被深深震撼，体会到了积少成多的力量。

脚下是浩瀚的蓝眼泪，头顶却是满天星海，我看到了许多星星在夜空中闪闪发光。这是人与星星最美好的遇见，也是持续努力的结果。我似是懂了，第二天天不亮就乘船离开了东极。

我开始低着头努力做好自己。遇到困难、遇到倦怠的时候，我就会想那颗星、那片海，咬咬牙，继续坚持。我趴在桌上，老实实在地开始想这道题。是这么做吗？辅助线到底要贴在哪里？我挠了挠头，与题目面对面干瞪眼，连题目也似乎在笑话我的迂。时间悄悄过去，直到黑夜慢慢降临。台灯蒙上了淡淡的灰，有些灼热。我依然坚持，终于，峰回路转，找到了题目的做法，长长地舒了一口气。连贯地将思路写了下来，看着长长的解题过程，我笑了笑。我终于坚持下来了，这是自律。

接下来的日子，我每天认真地制订好计划，然后踏踏实实地去做，我学会了自律和坚持。

我会永远记住那片海，那海上的星辰，还有晶莹的眼泪。