

云游漫记

万顷澄碧,欲夺天光,来千岛湖之前就已迷恋那湖水。可真当站在湖边,目之所及,除了漫无边际的苍翠外,还有星星点点的岛屿,如散落的碧玉,被澄澈的湖水温柔环抱。听闻千岛湖中共有1078座岛屿,它是世界上岛屿数量最多的湖泊之一,与湖北黄石阳新的仙岛湖、加拿大金斯顿的千岛湖并称为世界三大千岛湖。



千岛碧水画中游

黄瑾瑶

登船游湖,白色的游船划开平滑如缎的水面,欢腾的浪花在船尾翻卷着白沫一路向前,湖景如同缓缓铺开的青绿长卷。湖水是绿的,岛屿更是绿的,绿是湖与岛的主色调。层次却迥然不同,近岸的水色是清浅的翠,像早春的新绿,越往湖心去,那绿便愈发深沉,宛如整块剔透的翡翠。

当年先辈选定淳安县筑坝蓄水,这片土地原本以山地丘陵地貌为主,历史上素有“千峰郡”的美称。1959年9月,随着大坝的建成,新安江水倒灌入这片古老的河谷盆地,湖水慢慢蓄起,曾经的崇山峻岭化作了星罗棋布的岛屿,千峰遂成千岛。

新安江水电站是新中国水力发电建设事业的第一块里程碑。自1957年4月动工,到1960年4月22日首台机组建成投产,仅三年工期便实现发电目标,在当时的大型水电站建设领域创造了难得的工程奇迹。而这项工程奇迹的背后是一个国家的抉择与信念,是两万多名技术人员与工人的智慧与心血,更承载着近30万新安江水移民割舍故土的家国大义。平凡而朴实的他们,在国家需要时挺身而出,投身这项利国利民的水利建设事业。他们肩负着国家的使命和民族的振兴,离开了熟悉的土地,改变了原有的生活,走上了背井离乡的移民之路。不问索取,默默奉献,这份时代精神,至今仍在激励着我们。

至此,游客们纷至沓来的旅游风景名胜千岛湖诞生了。

殊不知在它数十米深的水下,还静卧着保存完整、被誉为“东方亚特兰蒂斯”的两座千年古城,它们是始于唐代的狮城和始于汉代的贺城。庆幸的是此次行程中有文溯狮城这一景点,能让我一睹其貌。景点虽说不是原始面貌,却是根据水下古城测绘数据,精准复建了城墙轮廓与街巷格局,其中东大街、北大街还原了明清时期商铺林立的场景。我漫步在寂寥的街道,遥想当年,这里曾是徽商往东取道京杭大运河北上的中转站,茶叶、盐巴、药材、书籍、南北杂货,沿江而行,商贸繁盛,是浙西大邑的所在。一条新安江上至徽州,下达杭州,水波粼粼,舳舻千里。如今,当年精美的砖雕牌坊“节孝流芳”依然矗立,七座牌坊组成的牌坊街更是江南石雕艺术鲜活的注脚,温暖的风轻轻掠过青石板铺就的街面,仿佛在无声地诉说着当年的繁华。

我信步走入粉墙黛瓦的瀛山书院,空荡如斯,莘莘学子的琅琅书声,早已在历史的尘埃中悄然沉寂。

归航已是金乌西坠,从船尾探出头来的夕阳和晚霞,“赤橙黄绿青蓝紫,谁持彩练当空舞”把湖面点缀得绚丽多彩,多情的霞光经过湖水的折射,明媚如少女颊上的红晕。夕阳的红唇,在波光粼粼的湖面上,吻出了闪烁的光晕,浮光跃金。一场视觉的盛宴后,味蕾的需求就提上了日程,晚餐自然少不了湖鲜,肉质鲜嫩细腻,汤色奶白、没有腥味的千岛湖鱼头汤,无疑是奔波一日最好的慰藉。滚烫的鱼汤入口,顺喉而下,这份满足早已超越食物本身,成了千岛湖的旅游名片。

回首凝望这片湖水,我的心中不由得感慨万千。它因一项宏伟的工程而生,却最终以纯净的自然生态闻名于世。它淹没了一方烟火,却又将其永久封存,它是山水与人文的有机交融。它不是自然的造物,这片湖光山色,本身就是一座镌刻着家国民生与百姓福祉的时代丰碑。

(作者单位:北仑电厂)



千年楚韵星城秀,万里湘江碧水流。长沙归来,那满城香气,早已不知不觉沁入人身的每一个细胞中,成为这座城市最深、最真、最美的记忆。

长沙味道

韩国华

走进长沙,刚踏入街巷,阵阵清香便扑鼻而来,瞬间冲散旅途的困倦与疲惫,头脑和眼睛也跟着清爽起来。我本是土生土长的北方人,习惯了白杨的高大挺拔、垂柳的婀娜多姿,也沉醉过大连千树樱花的浪漫倾城,但都是视觉盛宴,这样强烈的味觉冲击还真是少见。

寻香望去,不见繁花,只有道路两侧亭亭玉立的树木;那树皮呈褐色,长着纵裂纹理,枝头缀满卵状椭圆形的繁密叶片。远观,浓绿的树冠蒙着轻薄的白纱,像一幅淡彩晕染的国画。细看,才发现有细碎的白色小花朵成团状藏在叶隙间。难道香气来自它们?

怀揣着疑问,我询问路人,才在当地人口中找到标准答案。原来,这满城的香气就来自眼前的这些香樟树。香樟四季常青,花朵、树叶和树皮都含芳香油,即便不开花,也会散发香气。香樟树适应能力强,枝繁叶茂,最能代表长沙人艰苦奋斗、坚韧不拔的精神底色。这让我想起电校读书时,那陪伴了我整整三年的樟木衣箱。跨越了三十余载的人生风雨,在长沙终于见到香樟树的“真颜”。

长沙触动心灵的香,还藏在柚子花中。入夜后,在长沙纵横交错的街道上行走,我意外邂逅柚子花开。路灯下,那洁白的花瓣托着淡黄色的蕊,静静绽放在枝叶间,散发着浓郁清甜的香气。最可爱的还是那些洁白白色的花苞,厚墩墩地呈椭圆形,被淡绿的萼片包裹着,簇拥在枝条上。柚子树叶更是极好辨识,油绿的叶子柄部,窄缩成一颗“小心脏”,映衬得花朵更加素净淡雅。真是一见倾心,自此,再喝蜂蜜柚子茶,都觉得多了几分鲜活的甜。

除了绿植花草香,散落在人间烟火日常里的特色小吃,更是长沙最诱人垂涎的香气记忆。在五一商圈步行街,长沙记忆文化展览馆的导游热情地为我们讲解了长沙小吃、糖油粑粑、辣炒肉、火宫殿系列小吃,听得我们垂涎欲滴,迫不及待想去街边摊位一品。抬眼望去,街头小商店,姑娘捧着臭豆腐细细品尝,画面和谐生动,是长沙独有的人间烟火。绵绵细雨也不能让我错过品尝美食,站在排队人群之中,空气中满是浓郁的热油香气,看着乌黑的豆腐在油锅里翻滚,欣赏师傅熟练、麻利地翻面、沥油、装盒、浇汁,馋意愈发浓烈。

终于轮到我,一盒带着独特发酵香气的臭豆腐捧在手中。豆腐块被炸得乌黑发亮,咬上一口,内里豆腐软嫩鲜香,秘制汤汁在口中迸发,口感酣畅。这一盒臭豆腐,集齐红油的香辣、蒜水的辛香、萝卜干的脆爽、香菜的清新,几种味道层层递进,轮番刺激味蕾,真是越吃越上瘾。

穿行在各式各样的商铺之间,原味、微辣、香辣三种口味的酱板鸭,茶叶、剁椒、肉食等系列的辣酱,桂花、玫瑰、青梅等低度清甜的果酒,还有各种切成小块任游客品尝的特色糕点,长沙简直就是小吃的天堂,到处都是舌尖上的美味。

草木清香与市井食香彼此交融,勾勒出古韵新风交织、生态烟火相融的城市画卷,造就长沙独一无二的城市气质。这座城市,值得反复到访。

(作者单位:辽宁沈阳)

旧物志

我的梳妆台上,放着一把翠绿色的塑料梳子。今早梳头,手上一顿,又断了一根齿。我低头看了看,断口处发白,一截塑料牵着,断齿并未完全脱落。整把梳子如今已缺了七八个齿,剩下的齿根也被发丝经年累月地勒出了细密裂痕,若轻轻一掰,就会折断。

这把绿梳子,是我十来岁时表姐给我买的,算起来快四十年了。

那年头物资紧缺,镇上仅有一间供销社,在孩童眼中,这里便是一应俱全的珍宝屋。一天跟着表姐去供销社闲逛,我一眼就看见了柜台里那把翠绿的塑料梳子。我叫售货员阿姨拿出来给我看,接过来握在手里,质地光滑,颜色赏心悦目,梳齿又密又长。这梳子不是那种脆硬的塑料,它带着弹性,梳头时齿尖会微微弯曲,贴在头皮上柔柔的,一点都不扯头发。一问价钱要三毛钱,我心头一沉,翻遍衣兜只凑出一毛多,双脚却钉在原地不愿离开。

表姐看出我十分喜爱,二话没说掏钱买下,递到我手里。我赶紧拉住她:“姐,等我回家跟我妈要钱还给你。”表姐笑着说:“不用还了,算我送你的礼物。”我捧着那把梳子,心里又欢喜又感激,半天说不出话。那时候三毛钱不是小数目,表姐手头也不宽裕,却舍得给我花。

从那以后,这把梳子再没离开过我。上学带着,出门远带着,嫁人带着,走到哪里带到哪里。它见证过我青春时浓密的长发,见证过我结婚那天盘起的发髻,见证过我深夜加班后乱糟糟的头发,也见证过我早上来不及梳头就出门的狼狈模样。

后来生活一天一天好起来,物资应有尽有,收入也比从前高了许多。市面上的梳子五花八门,气垫梳、按摩梳、牛角梳,个个宣称不伤头皮、养护秀发,噱头十足。我也跟风买过几把,价格昂贵、做工精致,摆在商场里光鲜亮丽,可每次用都不合心意——有的梳不透发根,有的齿尖刮得头皮发疼。唯独这把老梳子,齿边早已磨得圆润温和,一梳到底,贴在头皮上,是那种妥帖、柔和的感觉。说不清为什么,就好像这梳子认得我的头皮,我的头皮也认它。换了别的,怎么都不得劲。

我见证了它从梳齿整齐到一点点缺损,它也见证了我的青丝里渐渐生出白发。有时候我握着它,恍惚觉得它也在心底悄悄感慨:“我的主人长出白头发了,当年那个扎长马尾的小姑娘,怎么转瞬就成了这般模样?”它不会言语,常年静静摆在梳妆台上,默默陪着我每日梳妆。

说起来,那个年代值得珍藏的老物件,又何止这一把梳子。想起从前供销社柜台里的老物件:秋月香粉、冷香胭脂,还有我们称作绞子的发饰。每到年关,父亲总会带我去供销社,买一盒香粉,一小块胭脂,再扯几尺红线子扎辫子。那时候,简简单单几样小东西,便能让孩子满心欢喜。

一晃几十年过去了。当年带我买胭脂和绞子的父母年事已高,身体大不如前。当年那个为一把绿梳子心心念念的小女孩,也已人到中年。这把绿梳子静静伴我,熬过青春年华,走过半生时光。

如今市面各式梳子应有尽有,可我心里最挂念的,仍是这把齿已残缺的塑料梳。与它相伴近四十载,早已如同亲人。旁人只觉老旧过时,于我却是独一无二。梳头时那份贴合柔和的触感,任什么新梳子都复刻不出。我舍不得丢弃,也不愿更换。数十年朝夕相伴,有些物件早已融入生活,难以割舍。

梳子一天天残缺,我也一天天老去。往后余生,我还要带着它,直到它的梳齿尽数折断。握着它,就像看见自己走过的半生——朴素、踏实、贴心,心中满是再也回不去、却从未忘却的回忆。

(作者单位:吉林双辽供电公司)

食光慢炖

孔干饭

何晓李

初看“孔干饭”三个字,还以为是某个姓孔的人,在喧嚣的城市里,凭着特色招牌站稳脚跟,渐渐积累起不错的口碑。细品之下,思绪却飘回川北刘家河,落回久违的童年时光。那时候,我们都是早上稀饭,正午食干饭,晚上面条。一日三餐里,正午这顿最为重要,家家户户常做孔干饭,用来填饱肚子。这套生活习惯不知沿袭自何时,四季皆是如此。除非过年或者家里来客人了,我们需要做一些以腊肉为主的菜肴,配上白米饭一起吃。彼时乡村生活刚有起色,寻常人家过日子,素来精打细算。

干饭就是大米饭。这是一天中最有分量的一顿饭。早饭的作用是将人从睡梦中唤醒,午饭的作用是给人直起腰杆的力量,晚饭则是安抚一天的疲惫。孔干饭,也有人写成箆干饭,因为其中有竹编的箆箕参与,将米粒与米汤分离,这般解读自有道理。但我更认同另一层释义:烹饪收尾要在米饭上戳出气孔,“孔”字便点明这道工序,让锅内蒸汽流通,而非闷堵不散。记忆中,孔干饭也是母亲的拿手活计。她常在灶台中架板间来回忙碌,我守在一旁模仿,也粗粗学了几分技巧。

告别集体劳动和吃大锅饭的时代,川北乡村的日子一天一天好起来了。包产到户,各家自立炉灶,此时顿顿能备齐几菜一汤的人家寥寥无几,除却少数家境宽裕的农户,多数人过日子仍需精打细算,简便实用的孔干饭便成日常首选。孔干饭的烟火气,简简单单,却香味扑鼻。旧时做饭全靠柴火大铁锅,烟火厚重;如今燃气灶做饭做菜,电饭煲单独焖饭,锅菜分离,再难复刻当年滋味。生活愈发精致便利,饭菜却少了本真香气。人不缺衣少食,便淡忘了从前饥饱分明的滋味。如今我食量锐减,再也吃不下满满三大碗,自然再难做出地道的孔干饭。

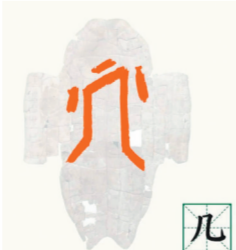
记忆中烹制孔干饭,固定器具是大铁锅、柴火灶、陶土瓦罐、竹筒箕,小工具包括锅铲、勺子、筷子。这套厨具经久耐用,细心养护便使用多年;唯有米饭与配菜随时更换。主食多为自产大米,偶尔掺拌玉米粉,当地称作金裹银。孔干饭大致工序就是:大米淘洗干净,下入铁锅里清水煮到七八成熟,用笊箕捞出滤去米汤,米汤盛入瓦盆留作饭后饮用;洗净净锅,避免残米粘锅糊,铁锅重新烧热,下入菜油、猪油、腊肉,加辣椒、花椒、姜末爆出香味,再倒入淘洗干净的蔬菜,撒上少许食盐,拿锅铲翻炒均匀,铺于锅底作底;再倒入半熟大米,用筷子拨散,完全盖住肉菜,锅边浇入适量清水,插上多个气孔,盖上锅盖。灶膛里的柴草,一定要控制好火候,不能操之过急。待锅里发出滋滋声响,竹筷可轻戳透米饭,锅边微微泛黄,或轻拍米层听见中空回声,就说明大功告成。之后,用锅铲将饭菜拌匀,便可开吃了。

配菜随四季物产更迭,就地取材,种类丰富。春天里的菜薹子,配上猪大肠;夏天里的胡豆、豌豆、四季豆、土豆,配上腊肉丁;秋天红薯、南瓜铺底焖饭;冬天萝卜依旧与腊肉相配……各类蔬菜数不胜数融入饭香。腊肉贯穿整个农家饮食,是提鲜增香的关键。实在没有时令蔬菜可放,家里瓦缸里的酸菜也是很好的材料,随用随取。孔干饭的香气,总在腊肉焖出油脂时漫开,与时蔬相融,米饭裹着肉油菜鲜,色泽丰富,朴素日常也有荤有素。那时候,我总能激发连续干饭的热情,有一种欲罢不能的感觉在里头,可谓吃饱了不晓得丢碗。

如今,我走出了童年,也走出了故乡。只是偶尔回忆那时候的生活,不禁为之落泪。无法重温那时的烟火气,孔干饭也成了遥远念想。如今用餐,都是小碗,看起来精致小巧,内心却总觉空落,难以填补。乡间蜿蜒炊烟再也无法重现,一如曲折人生路,越走越远。回望故土苍苍辽阔,心中难寻慰藉。日月轮转,旧时光景再难寻。万般思绪无从排解,唯有默念:且行且珍惜……

(作者单位:西藏公司)

说文解字



【解字】几:一该甲骨文字由“儿”和周围的小点或小短横组成。小点或小短横可能是装饰性笔画,与“水”或“血滴”无关。古文“几”像几之形。几是古人席地而坐时,置于身侧或身后支肘倚靠以减少疲劳的一种靠具;形制较窄,和今天的几案、矮桌有别。在卜辞中多读作“皆”,表示“全、都”。也有学者将该字直接释作“皆”字。



【解字】昏:甲骨文“昏”字多由“日”和“氏”组成。此外,还有一种以“日”为义符,以“显”为声符的异体。从“日”的宇多与时间、天气有关。在卜辞中表示日落后天黑的一段时间,也就是黄昏。

(据学习强国)

折齿的梳子

吴秀艳