

抒怀

读书,游城

石门县雁池乡中心学校 张欣楠

从湖南湘西永顺游客中心乘坐景交车抵达芙蓉镇,十分钟路程,沿途可赏“一半商铺一半牌坊”的街景。

至芙蓉苑,“这是胡玉音与初恋黎满庚的分手地。”导游的讲解将我从周遭热闹的叫卖声中拉回。想到白水鉴心的玉音,鼻子一酸,眼眶发热。经过一片飞檐长廊,“胡玉音和秦书田就在此地受批斗。”泪水盈眶,眼前浮现两个佝偻的身影,女的顽强坚韧,男的隐忍乐观,那句“活下去,像牲口一样活下去”的誓言,更让泪水夺眶而出。文学中的情节与眼前的实景重叠,带来直击心灵的震撼。

下车,进门,一座巍然耸立的牌楼拔地而起,上书气派的“芙蓉镇”三字,我请陌生女孩给我和牌楼拍了合照,仿佛借此成为了玉音和书田爱情的见证者,将这份

跨越时空的感动定格。

沿着溪州铜柱,穿过土王桥,踏上五里石板街。熙熙攘攘的人群挤满街道,商业化气息让古镇难觅宁静,令人不免有些遗憾。即便汇聚着味道并不如想象中美好的“刘晓庆米豆腐”,但依托在瀑布之上的古镇,因书中赋予的文化底色,依旧散发着独特的魅力,让我深深着迷。

站至观瀑台,酉水河的水汽夹在风里,扑面而来。空中,五只白鹭来回盘旋,忽高忽低。左侧远山上,落日西沉,水面金光荡漾,拖拽出一条细长的黄线。正面崖壁上,古屋百千,崖壁间,由于非丰水期,瀑布不成一片,只数条银练坠落,与汛期壮景相比更显静谧。双手搭于栏杆,下颌搁在手背,我目视山上日光一点一点西沉,古镇一盏两盏灯光渐明,

沉心伫立,看着水中灯光由一团模糊的光影慢慢变清晰,倒映出第二座灯火通明之城。耐心等待让获得更显弥足珍贵,尘世的喧嚣也在此刻一散而尽。玉音是在这样的山水画里生长?她的淳朴和面对生活积极的那股劲儿,也只这样纯真的一方土地才能滋养。才气纵横的书田合该为她心动。

我观芙蓉镇,不仅观远山连绵的沉稳,碧波荡漾的柔情,夜晚千户灯火的璀璨……还观那段黑暗的时光,玉音书田彼此慰藉,互相救赎。他们在极端环境下展现出的人性光辉,给予我力量,让我明白,无论身处何种境地,都要如他们一般,绽放生命之花。

愿未来,我能读尽千本书,游览千座城,在文字与山水间,不断汲取养分,丰盈生命。

生活

武冈发糕
武冈市展辉学校 林日新

在湖南武冈的街巷,清晨常飘来一缕清甜香气,那是武冈发糕蒸熟时散发的独特味道。作为武冈传统美食代表,2009年,武冈发糕制作技艺被列入湖南省非物质文化遗产名录,被誉为“绽放在武冈古城的绚丽米兰”。

武冈发糕的历史可追溯至宋代,距今近千年,明清时期达到鼎盛。《武冈州志》记载“岁首炊糕,以祀祖先”,因“发”字寓意“发财”“发家”,蓬松多孔象征生活蒸蒸日上,每逢年节庆典、婚嫁生子,发糕都是不可或缺的食品。

其制作遵循“选米—浸泡—磨浆—发酵—蒸制”五道传统工序。将300克粘米与100克糯米用山泉水浸泡数小时,沥干后用石磨磨成米粉;以30℃温水与酵母揉成稠面糊状面团,混入炒香碾碎的花生、核桃仁,以及红糖、红枣碎;分块入模压实,撒坚果碎后发酵至两倍大;最后以竹蒸笼旺火蒸20分钟。每一步都暗藏玄机,尤其是发酵环节,全凭经验把控温度,蒸制时更需旺火一气呵成,才能做出洁白如雪、蓬松似云,兼具酒香与米香的发糕。

武冈发糕分杯糕、方糕,尤以青花小磁杯盛放的为上品。大小适宜,成人食两杯便能满足一上午的能量需求。夏日食用,既能解馋又可消暑。其不依赖现代酵母,而是利用米浆自然发酵,这种古老的生物发酵技术,传承着先民智慧,彰显“天人合一”的饮食哲学,堪称中国古代食品科技的活化石。正如诗人所赞:“米浆凝瑞蒸佳品,糕点飘香化玉饴。松软香腾奇特味,白圆永载故乡情。”

随笔

小得盈满

小满时节,连风都变得温吞柔软。推开窗,槐树枝头垂挂着串串白花,沾露的花瓣恰似咬了一口的奶油,清甜香气漫进屋内。这般“小得盈满”的妙处,恰似留白的水墨画——不求极致圆满,留三分余地,反倒更显动人。

最爱菜园里的生机。青番茄泛着微红,像小姑娘羞涩的脸颊;豆角藤蔓在竹架间缠绕,却不急着攀顶;南瓜叶下藏着带绒毛的嫩瓜,指尖轻触,便能感受到生命蓬勃却克制的力量。这些作物仿佛深谙岁月之道:日子要慢慢过,果实要缓缓长,太满则失了韵味。

记忆里,外婆的梅子酒总封在瓷坛中,仅留小口透气。每日清晨,她揭开坛盖轻嗅,眉眼含笑:“再等等,再等等就该满了。”青梅在酒中渐染褐意,果香与酒香交融发酵。外婆常说,心急喝不得好酒,做人做事亦是如此,留几分余地,方能品出真味。

如今,我也偏爱将日子过成“小得盈满”。读半卷好书,留半卷念想;种几株花草,不必繁花似锦,四季常青便好;写几行小字,无需字字珠玑,记下生活细碎即可。就像小满的麦穗,懂得低头,方能承载岁月的厚重。人生最美的状态,或许正是这般不疾不徐,在缺憾中寻圆满,于平凡处觅欢喜。

小憩



印象

李海波/摄

忆情

冲鸡蛋碗里的母爱

桃源县职业中等专业学校 刘年贵

能吃上几个。

20世纪80年代村里唯一的大学,因为复读时每天清晨都喝着婶婶准备的麦乳精冲鸡蛋,最终如愿考上了大学。这个故事,母亲不知讲了多少遍。虽然我们买不起麦乳精,但家中有父亲养蜂产的蜂蜜。母亲不知从哪听说,米汤冲蜂蜜鸡蛋更能补脑提神。于是,她每天煮早饭时特意多加些水,水沸后舀出滚烫的米汤,浇在打散并拌入蜂蜜的蛋液中,搅匀后捂上碗盖焖几分钟,一碗带着热气的“爱心补品”就完成了。

然而,那味道对我来说实在难以接受。第一次喝时,半生蛋液的腥味直冲鼻腔,我差点当场吐出

来。后来母亲加了胡椒粉去腥,可我仍需捏着鼻子才能下咽。无数次想放弃,可看着母亲充满期待的眼神,想起那位喝着麦乳精冲鸡蛋考上大学的学长,便咬咬牙一饮而尽。

后来,我有幸成为南京一所211大学的研究生。同村大姐好奇地问我:“你父母给你吃了什么,这么会读书?”我笑着摇头:“能吃饱饭就不错了。”可细细想来,若真有什么特别的,大概就是那一碗碗带着母爱的米汤冲蜂蜜鸡蛋吧。

曾经抗拒的味道,如今回想起来,满是温暖与感动。那碗中泛起的,何止是鸡蛋的醇香,更是母亲浓浓的爱与期盼。