



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。

随笔

小得盈满

□ 张红梅

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。”青梅在酒中渐染褐色，果香与酒香交融合发酵。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



忆情

印象

李海波/摄

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生，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

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。”

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。

生活

武冈市展辉学校 林日新