

夜游汾河新景



张少芳

横穿并州城的汾河景区又延伸了,从柴村桥往北一路而去直到中北大学,汾河新景区的画面延展得更长更远,愈加吸引人。下班后,突然就有了骑行汾河新景区的冲动,好在不远处就是柴村桥,身随心动,直奔汾河而去。

骑上汾河岸边红色的自行车道,精神就亢奋起来,长长的自行车道串联着什么样的风景呢?未知的风景引诱着我不停歇地沿路骑行,且行且欣赏眼前的新景观。整饬一新的汾河景区里,草坡依旧翠绿,几排银杏树的叶子已经染上了明艳的黄,人在画中,一

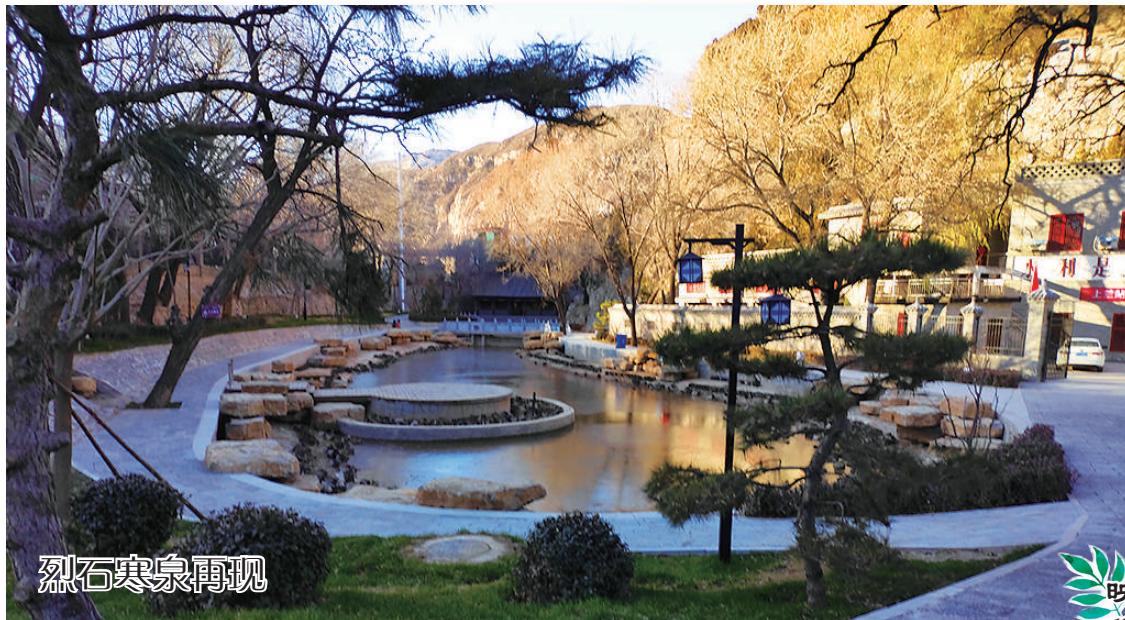
天工作的疲劳顿消。未修整之前,由于远离市中心,柴村桥以北的汾河河面上曾经是杂草灌木丛生。如今经过几年的建设,这里已然改头换面,像青春靓丽的少女一般出现在城区北面的城乡接合部,使古老的城市焕发出新的光彩。与城中心宽阔的河道不同,这里的河道稍窄,河道两岸地势高,低处河面之间的坡面上铺成绿茵茵的草坡,红色的自行车道就飘在高处。一路畅通无阻骑行在车道上,河面上的景观一览无余,时不时河面上会出现一方凉亭,木桥木径曲廊回环横跨河面连通到对岸,尽显古朴且清秀之

美。不由得停放了自行车,沿着木径步上木桥,感受着小桥流水人家的诗意。

天色又暗了许多,夜降临得早,不一会儿夜色就笼罩了周围,草坡上、小径旁、车道边齐刷刷亮起灯光,夜色下的汾河有着静谧的美。骑了车沿自行车道继续向北,灯光下的车道亮堂堂的,不时有夜行的骑行爱好者往来擦身而过。我的目光始终离不开河面,尽管夜色下的河面上景物都隐匿了形影,但点点灯光灿若繁星,散布在河道间,间或有凉亭或者木阁楼在灯光的装饰下卧在夜幕下的河道间,金碧辉煌,仿若仙境。

越向北行,游人越少,有一段路只有我一个人孤独的身影,不由得生出些许恐惧感,但不多时这恐惧感就消失了,因为不时有巡逻的保安往来穿梭,我心里安定了许多。巡逻的保安看到我一人,报以微笑并叮嘱我注意安全。暖心!

一个圆形的绿化带像个句号出现在车道前方,这是到了汾河景区的尽头。掉头而归,身心俱畅,回程中又看到保安们依旧坚守岗位,不由得对他们表示真诚的感谢。太原越来越美,自豪感油然而生。



拍摄时间:2021年11月

拍摄地点:山西太原

太原市二龙山下,汾水河畔,古晋阳八景之一“烈石寒泉”景观经过整修面世,在这里,游人可面对滔滔汾水,背依窦大夫祠,远望西山叠翠,抚今追昔,赏景怀古。

杨靳葆 摄



初见大海



熊 敏

那一瞬间,喉咙被一个词卡住:震撼!

第一次邂逅大海,我只能被俘虏。面对这个南方城市——珠海,我相信,她是一个刚从童话中醒来的海女:圣洁、温和、清新、阳光,又不乏活力与热情。

旅游大巴欢快地穿梭在开满鲜花的情侣南路上,突然,满车惊呼声入耳:海!那是大海!我吃惊地看到,一片新奇的蓝色,从左至右,由近及远,占据了全部的视野!这片蓝,不似天宇的澄澈,不似水晶的透亮;不是江湖的优雅精致,不是丝绸的华丽柔顺。这是一种南海的蓝,一种专属的颜色:它深邃又纯净,它温情又忧郁,它厚重又饱满。这片深情的蓝,仿佛蕴藏着无数的神秘梦幻,又仿佛包含着不尽的喁喁私语……极目远眺,一条隐约的蓝色弧线锁住了视线。海的尽头是天吗?天的尽头是海吗?天与海,仿佛永远分离,却又永恒相连。一群海鸟划破了大海的界线,欢快地飞腾。它们捎来的是天空的情书,还是大海的问候?

走在银白的沙滩上,游客们赤裸双脚,亲吻着大地。海风吹拂着长长的秀发,还有我潮湿的脸庞。金色的夕阳给大海,还有初遇大海的人们,送来了绮丽的外衣。大海也沐浴着霞光,轻轻地吟唱着……

闭上眼睛,此刻我想,我前世也许就是那个面朝大海、春暖花开的诗者,又或许我,从海上来,又将到海上去,又或许我们都是大海前生或来世的恋人,活在这短暂又永恒的时光里,就像一朵花,就像一尾鱼,或是天空里的那片云,或是海尽头,那燃烧的彩霞朵朵……



大同烩菜的格局

钱国宏

一盘菜让人吃出色、香、味俱佳的口感和营养的同时,还能够吃出其背后所隐寓的胸襟与格局,那么这一盘菜无疑就是一道无上的美味了。“大同烩菜”便是这样一道特殊的菜。

山西大同是一座古老的城市,这里的人们平时都喜欢吃一种菜肴:大同烩菜。这道菜实际上是一种多种食材的“综合炖”,而且还有一种“满汉全席”的味道。

这道菜的做法很复杂,先是把土豆、茄子、豆角、西红柿、木耳、银耳、白菜等食材洗净、泡发,然后把土豆、茄子切块,豆角切段,白菜、西红柿、五花肉和豆腐切片。热锅中倒入油,加热之后,放入葱、姜、蒜、花椒等各种调料,煸炒出香味,再放入切好的各种食材。翻炒之后,放入少许盐、酱油等调料,添入清水,水要没过菜。接下来,就把一锅菜交给灶火去炖了。

大同烩菜食材品种可多可少,可荤可素,可红可绿,可大可小,完全依据食客个人的口味喜好而确定入锅食

材。所谓青菜可烩,荤菜亦可烩,鸡鱼鹅鸭亦无不可烩也。大同人称之为“水陆杂陈,春秋相聚,东西融合,大小齐汇”!烩菜,就是讲究这样的一个“杂”,只有杂,才能聚合多种食材的味道和营养于一起,从而炖出烩菜的独特的组合味道。这种组合味道,无法用文字形容,却是征服了各类食客人群的味蕾,因为它满足了食客人群对味道的多层次需求。尤其是在严寒的冬季,守着一锅烩菜,闻着一锅热气腾腾、香气缕缕,不消说吃,单单一个“守锅候食”,那感觉、那氛围就足以让五脏六腑暖如春三了。

大同地处晋冀蒙三省区交界处,曾是北魏首都,辽、金陪都,中国九大古都之一。悠久的文化浸染之下,使这里的人们对饮食也有了一种“博采众家之长,凝成一城风格”的胸襟和视野。而大同烩菜,则是大同人这种胸襟和视野的最好体现。我去过大同多次,每去一次,必要尝尝大同烩菜,从舌尖上寻找和体味这座城市的前世今

生和它繁盛的因由。每次吃烩菜,感觉烩菜的内容似乎都有所不同,食材都有所变化,而且不同饭店做出的烩菜味道也绝不雷同。询问当地文联的同志,答曰:大同烩菜,真正体现了大同这座城市对生活的理解——“和而不同,美美与共”!确实,我吃过一锅大同烩菜,除了常见的几种食材外,还增加了粉条、银耳、酥肉丸子、海带丝、木耳丝、菜花、豆芽、香菇、鸡块和甲鱼,一锅食材居然达到了18种之多!如此“群英荟萃”,还愁炖不出一锅让人魂不守舍的佳肴?

我曾问大同朋友:难道大同烩菜不该“同城同味”吗?朋友答曰:烩菜本身就应突出一个“烩”字,是多种味道的集聚,且是多种味道精华的集合。如果永远是一种味道出现,那么“烩菜”也就不能称之为“烩”了,也就失去它的生命力了。烩菜,不能仅仅看作是一道菜肴,它应该有它该遵守的“道儿”,一锅烩菜,恰如一篇散文:形散而神不散。