

行地

清明过壶口

温虹

清明时节,驱车直过壶口黄河桥,就到了陕西地界。右转驶上沿黄公路,溯河而上。河中隐约有一片白烟升腾,再往上游走,烟雾消失了。

遇一小路口,从路口下坡,来到河床上。看上去,河床是一整块平坦的巨型石板,千百年来任由河水冲刷,终于在硬石上阴刻出一道深深的凹槽,蜿蜒而去。不宽的槽面,镶嵌在宽阔的河床上,完全压制了黄河宏大的气场。河中似有巨鲤游过,一道石带似鱼脊浮出水面,把河面纵向分成大小极不对称的两条航道。一步跨到鱼脊上,叉腰站立,凝视迎面徐来的黄河水,不久就生出逆流而上的眩晕来。在石槽边坐下,腿垂下去,脚底微触河面,晴空如洗,岁月静美……这平静的水面下,究竟蕴藏着多么雄浑的力量,竟能演绎

出风云突现、陡起惊雷的壶口巨变。

返回山西地界,从售票口徒步上行,过检票口,下到河床,踏上一座建在河道上的曲桥,桥下聚着几汪清澈的水面,细腻的黄沙波纹状沉淀于石板河底,给人留下了铁骨柔情的印象。

向着那一团烟雾飘拂的地方走去,隆隆的吼声渐渐强烈起来,如正进行一场惊心动魄的战争。抵近战场俯视,整块的河床板突然断裂下降,河水似千军万马涌来,从月牙形的断裂棱线处陡然跌落深渊,奔腾不息的队形忽然凌乱,拥挤喧嚣,发出隆隆的惊呼,轰鸣出时代强音。飞扬起一谷烟雾,雪一般纯白,严严实实地遮住了瀑布的底色。轻烟直达空中,又随风飘散,化作淅淅沥沥的清

明细雨,淋湿了我的思绪。浊浪从烟雾底下雄纠纠地穿出,回旋着白色的泡沫,在深深的河槽里奔腾远去……

河对岸,一道由层层叠叠岩层撑起的悬崖斜挑在河上,占据了月牙尖角的位置。每一个站在悬崖上的游人,如坐在中军帐,挥手指指点点,指挥着不羁的黄河水,分出一支,绕过这道悬崖,迂回到另一侧,从那道平行着河道的长长的直直的棱线上,井然有序地充分铺展开来,从从容容地喧嚣而下。低于棱线的槽壁上,断断续续依次错位出几级长短不一的台阶,打乱了起始的布局——有直直地垂到河底的飞瀑,有拾级而下的几叠一瀑……与槽底的浊浪会师。

出壶口很远,路边的黄河水渐渐恢复了平静。河心孤立一洲,远古时期,正是在这里,石板河床向下错裂出一处断崖,浊浪下切,溯源侵蚀,断面棱线不断向上游退缩到现在的位置上,撤退的路线,刻出了“十里龙槽”,如长长的叙事诗,叙述着壶口瀑布的成长、传说……岸边拜别黄河,依依不舍离去。

杨崇秀

城事

花园赏春

冬去春来,老伴儿迫不及待地邀我出门踏青赏花。我说非必要不出远门啊,就到楼前的花园里转转吧。由于海拔的原因,西山和市里存在一定的温差。因此,各种花草也就晚来几天。

风和日丽,我们携手来到花园,走在鹅卵石小道上,发现两边偌大的草坪一片荒芜,估计草们还在沉睡未醒,却看到路旁旁的小草争先恐后、摇头晃脑、破土而出,早早给小道装饰了两条淡绿色带。老伴儿风趣地说:“这叫‘春江水暖鸭先知,春姑踏醒路边草’啊!”走过小道钻进紫藤花架

下,褐色藤条依旧执拗地攀爬在花架上静悄悄等待着春风的抚摸、春雨的浇灌。草坪中星罗棋布的碧桃、海棠、玉兰,还有果树、垂柳等则刚刚吐出嫩芽,在微风中扭动着纤腰,舒展着身姿,恨不得立马向游客展示娇艳的鲜花。

当快走到花园西尽头时,一片黄花映入眼帘。早春时节也是报春使者梅花和迎春花盛开的时候,我们快步来到跟前,这是一种灌木从类植物,先开花后长叶,六片淡黄色的小花煞是好看。哦,是迎春花!那泛着黄绿色的枝条呈优美的弧线弯曲而垂,枝

条上密密麻麻布满了朵朵黄花。它身姿婆娑、端庄秀丽,有时静若处子,有时随风摇曳,好像盛大节日绽放的礼花,任尔观赏。作为众花仙子的引领者,它争先开放,告示众生春天来了。盯着那鲜艳的迎春花,我顿升爱怜,想起了宋代韩琦的诗句:“覆阑纤弱绿条长,带雪冲寒折嫩黄。迎得春来非自足,百花千卉共芬芳。”

随着迎春花的盛开,春姑娘会逐一撩开花仙子们的面纱,尽情展示它们那婀娜的身姿和妩媚的容颜。

钱国宏

青海尕面片

每一个地方都有自己与众不同的饮食文化和特色美食。在青海地区,就有“三块石头一锅水,一堆牛粪一把面”烹制而成的青海美食尕面片。对于很多老饕来说,只要一提到尕面片,脑海中立马就会出现浩瀚无垠、一碧千里的青海大草原。

尕面片又称“指甲面片”,最初是由那些常年奔波、往返于戈壁草原上的商人发明的。这些商人常年从事生活用品贩卖生意,经常往来于居无定所的游牧民当中。因为常年在草原上奔波,没有固定的旅店就餐,所以他们走到哪儿就吃到哪儿,随地宿营:捡来三块石头,支起一口锅,以牛羊的干粪作为燃料,也不用案板、擀面杖、切刀等炊具,取出自带的碗和面粉,和好之后搓成面剂子,然后把剂子捏扁、拉长,再捏成一块块大小如指甲状的面片,直接下到开水锅中。汤沸后,简单放些调料,这顿饭便算是做好了。吃罢,将火堆弄灭,然后继续赶路。这种简易的野炊饮食方式后来被放牧的牧民所效仿,当然,牧民不

像商人那样来去匆匆,他们虽常年在野外生活,但遇到水草丰盛之地,就可以住上三五个月,因此有时间、有条件杀牛宰羊,对尕面片这种吃食进行改进和丰富,比如在沸汤中加入一些肉片、羊肉干和调料,使汤面味道更加浓郁,更富营养。由于这种做面汤的方法简单易行,而且面汤味道可口,一来二去,便逐渐成为广大牧民的日常饮食。

经过长时间的沿袭与发展,如今,尕面片已成为青海地区大为普及又享有盛名的面制食品。现在,走进青海,无论是城镇还是戈壁草原,都能吃到特制的尕面片。现在人们做尕面片时除了不用三块石头垒为灶、牛羊粪作为燃料之外,制作过程上基本秉承了传统,只是更为精细,品种更为繁多,味道自然也就比以前更加可口了。尕面片不是用擀面杖擀出来的,而是用手揪出来的,所以首先要揉出一团上好的软面。将软面切成粗条,用潮毛巾盖上一片刻,然后拿在手中,用手指捏扁、揪断,每个大约手指宽,投入沸水

中煮熟,捞出装盘后,浇上羊肉清汤,一道尕面片就做好了。

按尕面片形状、配料和烹饪方法不同,尕面片种类繁多:有做工细致、纤小玲珑的“指甲面片”“雀儿舌头”,有和蘑菇混煮的“蘑菇面片”,有不带汤而用炸酱拌吃的“烩面片”,有牛羊肉、粉丝、豆腐、粉条、辣椒混炒的“炒面片”,有汤中放青菜和瓜片的“菜瓜面片”,有加入羊肉丁、西红柿、青萝卜片做成的“西红柿羊肉面片”,品种繁多,滋味各异。

由于尕面片诞生于斯盛行于斯,带有浓郁的乡土味道,因而受到了当地人民的钟爱。流风所及,青海地区甚至形成了很多与尕面片相关的地方民俗,如:男方求婚时若女方家端出一碗尕面片来招待,则意味着女方不同意这门婚事,因为尕面片短如指甲,预示男女双方不会相好长久。若女方同意这门婚事,则以扯面招待。亲朋好友如有出远门者,必以尕面片相赠,寓意一路顺风,安全如意。有朋自远方来,定以尕面片相待,寓意这份友情来之不易。

悠游

云游春日沈阳

王珉

受疫情影响,无法到达远方,那么,不妨在回忆中“云游”以往到过的地方,抑或欣赏身边近处的春色。听闻沈阳故宫博物院开启了“云游博物馆”项目,云游“品鉴春色满园”,让人们仿若置身沈阳。这条消息让我怀念起当年游历沈阳时看到的初春美景。

冰封后的沈阳,映入眼帘的只有白皑皑的积雪和干枯的树木。就在这样的冰天雪地里,就在生灵万物的千呼万唤中,沈阳的春天大大咧咧地来了,带着一阵大风,偶尔会带来昏黄的沙尘,甚至还下一两场春雪。

阳光日渐灿烂,积雪慢慢消融,土地松软了,禾苗小草开始探出脑袋吮吸阳光雨露。我最喜欢三好桥下那片盛放的桃花,“红云”和蓝天、城市建筑、河流、鲜花构成了一幅人间四月天景象。干枯的树木也日渐湿润起来,甚至还吐出花蕾。

沈阳的春天还是个急性子,花蕾刚矗立枝头不足半个月,还没等到绿叶吐芽,就按捺不住地要怒放了。仿佛只是一夜之间,原来还是苍白的沈阳城就姹紫嫣红了。放眼望去,满城的桃花、梨花,争相斗艳。盛开着花朵的树枝罅隙,洒落下来的阳光如同乐谱一样欢快明亮。在这锦绣的春日,一切的色彩仿佛都在汇聚,拥挤在仙子湖里,红桃绿柳、峰峦叠翠、溪涧横斜、粉墙黛瓦……而此时,我想像着沈阳西湖,定是被春天调成了无数的颜色,绘制着天地间的大美,人们也如同疏通了筋骨一般,精神焕发。身在沈阳,才能更深刻地感受到“春回大地”“一年之计在于春”的含义。

相较沈阳,南方的气候自然更宜人,不湿不燥、不冷不热、好花常开、好景常在,但正因为沈阳的气候常年不佳,沈阳的春天才显得弥足珍贵。