



万泉河漂流

韩长绵

经常听到“万泉河水清又清，我编斗笠送红军”的歌曲，于是对远在海南岛的万泉河便心驰神往，期望着什么时候能到万泉河边，欣赏那里的美丽风光。这样的愿望在去年终于实现了，儿子领着我们老两口随团来了一次海南游。

这天在参观了博鳌论坛大楼外后，旅游团一行驱车来到了万泉河边。“万泉河水清又清”确实名不虚传，河水清澈透明。俯瞰河水，可见流动着蓝天白云，还有我们的笑脸。岸边的银滩，沙子银白细软，我们把鞋子脱掉，开心戏耍，仿佛回到了无拘无束的孩提时代。儿子在一边喜滋滋地看着我俩，可能还理解不了我们此刻的心情。

之后我们便穿上救生衣坐上舢舨，开始这一天游览的重头戏——漂流万泉河。我与老伴坐在最前排，儿子坐到了最后边。我俩距离河水那么近，初始还有些害怕，待一漂流起来就只知高兴早忘了恐惧了。虽是四月天气，在海南已经是赤日炎炎似火烧了，从北方穿去的春装就显得很不合时宜了，可在漂流之中，水花四溅凉风习习，每有水点落在身上脸上，就随之有一股清凉进入肺腑，那个惬意劲儿就别提了。尤其让我们欢呼雀跃的是，从我们的两边不时有银鳞闪闪的鱼儿逆水而上，它们犹如箭矢一样，时而水下时而水上地飞掠而过。但见一串细碎的浪花并伴有“嗖”的一声响动，大家便一齐扭头观望，发出“啧啧”的赞叹声。放眼两岸，绿树红花蜂飞蝶舞，海南的代表树种高大的椰树列队欢迎着我们，三三两两头戴斗笠、赤膊短裤的农民朋友热情地向我们频频挥手。

整个漂流虽然只有半个钟头，却使我们心旷神怡神清气爽，大开了眼界，感到十分的满足。不仅体验了漂流的神秘和刺激，也领略了一番海南的热带风光风土人情，真是不虚此行啊。



晨曦下的大海

拍摄时间:2022年6月

拍摄地点:福建霞浦

人生短暂，把一些美好收藏，把一些喜欢悄悄定格成诗和远方。

许双福 摄



空中楼阁悬泉寺

成 石

在汾河二库的北侧山崖中，有一座依崖而建的悬泉寺。初夏的一天，我们游览了碧波荡漾的汾河二库之后，沿着公路来到汾河岸边的悬泉寺。

悬泉寺位于阳曲县西凌井乡斧柯村数公里外的官山山崖之中，据碑文记载：“在唐、宋、元、明、清各代规模不同，兴衰不一。”现存主体结构为明清建筑。站在河畔眺望悬泉寺，此寺坐落于距地面30米高的悬崖峭壁上，上载危岩，下临河谷，虽小巧玲珑却不失优雅险峻。悬泉寺全部建筑呈褚红色，一字排开，如一组精致的玛瑙挂件，镶嵌在陡立的绝壁中，既有恒山悬空寺“凌空而悬”的惊奇，又有绵山抱腹寺“山洞之殿”的包容，好一处汾河之畔的空中楼阁。

沿着阶梯登上悬泉寺，走进寺院大门，一股清泉从天而降。这是一股从20米高的山崖上流下的山泉，泉水晶莹透彻，涌流不息，似一条白练直泻而下，流入山下的汾河中，悬泉寺由此而得名。悬泉寺碑记中曾有这样的描述：“秀峰环绕，汾水引流，深谷林立，岩崖选修，恍如云梦，不啻瀛州。”

我们先游览了大雄宝殿。此

殿坐北向南，背靠石壁，面对汾河，殿内塑有三世佛坐像。西边的墙壁上绘有明代的壁画，色泽鲜艳，线条流畅，人物众多，神采飞扬，表情各异，演绎着古老而神秘的经典传说。

大雄宝殿东侧为地藏殿，悬山式建筑，殿里供着地藏王菩萨和十殿阎君铁铸像，形态逼真，工艺精妙，为珍贵文物。我们走进嵌在崖壁间的七佛洞，此殿洞深8米，上摩云天，下探危崖，是悬泉寺最险峻的佛殿，里面塑有释迦牟尼佛等泥塑。

继续前行便是悬于绝壁间的古栈道，此栈道最窄处仅0.3米，上覆石板，下临汾水，虽然历经千年风雨的洗涤，仍保存完好。沿着栈道走进最东边的龙王殿，殿内有龙王塑像，三条腾云驾雾的四爪龙，耀武扬威，动感十足；两壁的壁画描绘了云海薄雾、楼台亭阁的景观，诸多仙人隐于其中，悠然自得，各自逍遥，一幅仙山琼阁的缥缈境界。

沿着旋转楼梯登上悬泉寺山顶，山下的汾河二库尽收眼底，两岸青山拥抱着一池湖水，湖面碧波荡漾，游艇驰骋遨游。放眼望景，助下生风，感觉自己仿佛置身仙境。



晋南油泼面

杨眉官

晋南油泼面，是一种具有地方特色的主食。

在太原市的新建路北口，就有家晋南油泼面馆。油泼面摆上饭桌时，我看见碗里红中有白，白中有黄的，还配有肉丝、香葱、油菜、豆芽等菜，面还没有进嘴，闻着那味道，就馋涎欲滴了。

后来我和妻子回到她的老家晋南，听说她侄子开了家油泼面馆，侄子还专门邀请我们去品尝了油泼面。

据史料记载，油泼面是陕西的一种地方特色主食。周朝时被称为“礼面”，到了秦汉又被叫作“汤饼”了，属于“煮饼”之类的吃食。到了隋唐，又被改叫成“长命面”了。宋元时期，再被叫作“水滑面”。元代韩奕在他的《易牙遗意》中，还记载了这种面的做法：“水滑面：用十分白面揉成剂。一斤作十数块，放在水中，候其面性发到十分满足，逐块抽拽，下汤煮熟。”清代大臣薛宝辰在他的《素食说略》中说道：“其以水和面，入盐、碱、清油揉匀，复以湿布覆盖，待面融和后，扯成细条煮之，名为桢面。”书中还说明了这种面“以陕西朝邑、同州最为佳”。

陕西人还叫它为拉面、拽面、抻面、桢条面、香棍面等。据说有上千年的历史，后来才逐步传到周边地区。山西晋南的油泼面，看来就是从陕西传来的。不过，传到晋南后，在配料和做法上，已经有了自己的特色。

那天，我们在油泼面馆里吃油泼面时，还专门看了他们的做法。配料很多，盆盆碗碗的，大约有几十种，都放在案桌上。有香葱、油菜、豆芽、肉丝、芝麻等，还有葱、姜、蒜末，以及红辣椒面、鸡精、酱油、老抽等。

肉丝已经提前做好了，豆芽也已经提前焯好了，都放在那里备用。从面盆里弄出提前醒好的面，揉成剂，分作小块，抻到锅里，等水开了，再将油菜放进锅里，一起来煮。煮熟了，再把它们捞到海碗里。然后放上肉丝、豆芽、芝麻、香葱、鸡精、酱油、老抽、辣椒面、葱花等。炒瓢里加油，放到火上烧开了，浇到菜上。在油与菜的爆响中，腾起高高的火花，顿时就红光满碗了。

油泼面在做法上，主要看水煮和油泼，是一道具有色、味、形俱全的美味佳肴。吃油泼面时，如果再能配上其它菜肴，那就更是美中之美了。油泼面在运城的餐饮评比中，曾被评为地方名吃。

中国是面食的故乡，油泼面只是其中的一种做法。我们从这种做法中，就可以看到中国的饮食花样繁多，也会看到中国的饮食文化源远流长。

