

太原特色公园系列

和谐公园里的诗和远方

刘 玟

每次走过和谐公园，我总是慢下脚步。公园位于小店镇中央，西至真武路，南临昌盛东街，东依四馆五中心，北抵小店村，高楼与村舍环布，高低搭配，动静结合。

从东门入，正对门立一长亭，亭后竖三根红红的相思草缠绕而成的花柱。向左沿一条弯弯曲曲的小路环绕公园，路面半幅漆成红色跑道，半幅保留着灰色步行道，人们时跑时行。路两侧，几座连绵起伏的低矮山峦，如一顶顶古代束发紫金冠一般。坡面上绿草如茵，丘腰或跃起一丛金叶灌木，或铺陈半坡怒放的花朵，红似火，黄如金……丘顶鹤立几株高树，塑造

出一丘一风格、一丘一世界。前方直立着几十个巨幅铁质方框，一框接着一框，仿佛绕着一根无形长轴，依次倾斜出相同的角度，框出一径长廊，让人仿佛进入异度空间。

廊旁堆起一座巨形土丘，沿丘背上的台阶直至丘顶，眼前豁然开朗——一处宏大平台上，几杆呈斜“7”字形的钢框架平行布置，长杆斜插地下，短杆顶覆玻璃，竖起长亭两座，亭下置一溜长凳，正可坐观全园。丘顶边缘挑出一弧露台，平伸在半空。倚栏俯视，土丘半腰处，又向外伸出一带弯桥，凌架于水面上。水面、弯桥、露台，叠次渐生出三重境界，霎时涌起了无

言独上高楼的孤独感。开湖挖出的土方，堆于湖岸，一座一座起伏的土丘，如筑起一圈大堰，把世俗挡在湖外，呵护起满湖诗情。

凭栏远眺，湖光丘色尽收眼底。台下湖面宽阔，湖中心剔出一块湖心岛，如停泊着一艘朦瞳巨舰。两条窄窄的水道，将湖面分割成一南一北，如舒展开双翅，远看似在大地上伏着一只巨型蝴蝶，扑扇出灵动之美。

下至湖边，沿西岸慢行，行至湖心岛连接处，就见水道上，由北至南横列三截红石，截断湖泊。踏红石，过水道，上了湖心岛四望，北湖上，漂着一片一片浮萍，几

只白鸭游来游去，相聚又分离；南湖里，植一丛一丛散乱的芦苇，弥漫着草莽气息。巨舰与东岸夹出忽宽忽窄的水道，沿时长时短、或直或折的小桥上到岸上。回望远方，天空白云飘飘，云下高楼数栋，倒影湖中，涌动起闲云潭影日悠悠的意境。

在寸土寸金的都市里，利用这片空地，妙手点题，开湖堆土蓄水植绿，蝶变为一处公园。于是这里有了白毛浮绿水、红掌拨清波的诗情，有了阴阴夏木啭黄鹂的画意，有了诗和远方……

人们纷纷从楼里走出，漫步在这座后花园，体味着人与自然、内心与世界达成的和谐……

城事 漫步跻汾桥

程静杰

跻汾桥横跨汾河，每回漫步于此，所见所闻虽有不同，但都会如沐春风、回味无穷。

这一次，我从桥东上去伫立桥头，立马感觉到一种明显的反差，桥下车辆快速穿梭形如流水，有一种扬鞭催马的紧迫感；桥上游人步履舒缓自在休闲，他们或单、或双、或扶老携幼款款而行，就像电影中的慢镜头，所有节奏一下子慢了许多。

眼前四五个蹦蹦跳跳的小学生，正玩着跳白格的游戏。桥面上两个白格间距很大，先要攀上栏杆绕过灰色格子，才能跳到另一边的白格之中。这是一场臂力、专注力和技巧的比拼，确有一定难度。但他们不畏困难、相互鼓励，玩得十分尽兴，欢笑声始终伴随左右。

行至桥中部交汇处，见一老者端坐在椅子上，头戴扩音器，手持竹笛吹着曲子，引得游人纷纷驻足倾听。悠扬的笛声弥散开来，让人精神顿觉清爽。

桥两边的风景，是拍照一族的最爱。南望南中环桥恰如双翅展飞，北眺长风桥形似

卧龙，下看汾河水玉带一般蜿蜒，水中更有十几只游船漂游，都成了最佳景致。有位白发老人全身披挂着各种摄影器材，手里端着专业相机，精神矍铄、步履矫健、目光敏锐，那架势不输年轻人。他走走看看，一旦瞄准目标、选好角度，便专注地拍摄起来。

桥西的荷池里，莲叶绿如翡翠，十分诱人，我不禁漫步长廊仔细观赏。池中红鱼游动，让人想起汉代一首民歌：“江南可采莲，莲叶何田田，鱼戏莲叶间，鱼戏莲叶东，鱼戏莲叶西，鱼戏莲叶南，鱼戏莲叶北。”此时此地，碧叶连连，恰似江南，正所谓：穿梭千年景依旧，欲填新词却犯愁。

返回路上，那老者的笛声悠悠依然动听，曲调如清风拂面美不胜收。这么美妙的曲子我一时竟想不起是哪首，于是，赶紧用手机录下来边回放边猜想。蓦地，想起来了，这是名曲《梁山伯与祝英台》啊，凄美的故事昭示爱情的真谛，不衰的旋律诠释幸福的永恒。要珍惜眼前的幸福啊。

荷 香

拍摄时间:2023年7月  
拍摄地点:山西太原  
清晨，漫步在汾河岸边，绿植养眼，灰鹭嬉戏，荷叶田田，荷花飘香，好一派并州夏日风光。

杨靳葆 摄

拾荷入饌

申功晶

江南入暑，池塘里的“荷事”已然盛极，近观荷叶肥硕碧绿，高高擎出水面，中央的花骨朵开得娇艳。在美食家李渔眼中，“至其可人之口者，则莲实与藕皆并列盘餐而互芬齿颊者也”才是荷最大的好处。也就是说，莲荷是夏日里最可口的消暑佳品，江南人把它们做成一道道时令美饌，食之令人口齿芬芳。

众所周知，苏州人一年四季要吃“四块肉”，春吃酱汁肉、夏有荷叶粉蒸肉、秋食扣肉、冬品酱方肉。酷暑时节，若不吃上一回荷叶粉蒸肉，可真有点辜负了“江南可采莲，莲叶何田田”之胜境。折几片荷叶，将五花肉切片，用黄酒、花椒腌制，裹上一层碎米粉，用荷叶裹起，放入笼屉蒸煮，此时，五花肉吸收荷叶清香，荷叶不仅吸噬过剩的油脂，更是牢牢锁住水分。打开荷叶的一瞬间，荷香四溢，露出酱色的糯米五花肉片，落箸入口，鲜香肥糯、入口即化，颇有一番“过雨荷花满院香”的诗趣。荷叶除了包肉，还能包鸡、鸭、鱼、虾。

我小时候，家隔壁有个荷塘。每逢盛夏，白荷花微开时，父亲去摘下中层最嫩的花瓣，清洗干净，在鸡蛋、面粉糊中一拖，挂浆后，放油锅内用小火慢炸，直至金黄色捞出，摆盘时可根据口味，撒上白糖或椒盐，一盘“炸荷花”看起来赏心悦目，吃起来更是齿颊生香。

“彼泽之陂，有蒲与荷。有美一人，伤如之何？”《诗经》把荷花比成美人，在杭州，做成荷花形状的荷花酥更成了国潮点心界的颜值天花板。几年前，我去西湖避暑，住在一家民宿。主人捧出龙井、荷花酥招待宾客，它的外形酷似一朵含苞未放的荷花，每层酥皮纹理清晰，酥脆清甜，精致得让人不忍下嘴。在杭州，荷花酥最能考校一个家庭主妇的厨艺，最早的荷花酥用面粉揉成面皮掺和上猪油、蜂蜜，后来，又加入椰子、藕粉、莲蓉、莲子等物什。试想一下，炎炎夏日，一边游湖赏荷，一边吃着与荷花相映成趣的荷花酥，岂非应景得很。

