

这个地方我来过，准确地说是早就路过。

50年前，我在家乡姚李中学读书，常常在下午，坐在学校东边的岗坡上，向东眺望，能够隐约看见一座高耸的建筑，那是安徽六安城的南门塔。眺望那座塔，我的内心涌动的是对城市的想象和向往。那时候还不知道，这个名叫林水寨的村庄，就在我的视野之内、视线之下，在我和南门塔之间的洼地里，不动声色地冒着穷气。几年后我参军离开家乡，每次探亲往返，从合肥转车，都要经过这里。我能记住它的，就是车窗外苍凉的夕阳和在夕阳下匍匐的草屋，一晃而过的炊烟和稀疏的草木，田野里弥漫着惆怅的底色。

后来我成了一名军旅作家，在构思《历史的天空》和《马上天下》等作品的时候，我的目光常常落在大比例地图上，在河流、山川、道路和开阔地上游弋。一次又一次从这里掠过，我看到的，是流离失所的逃难和在战火中扭曲的硝烟。

从始至终，林水寨都是我记忆中常常被忽略的那一部分，给我留下的朦胧印象，总是同贫穷、落后、愚昧、荒凉等负面的概念混杂在一起，而同文明、城市、富裕、幸福等概念无关。

直到多年后，这一切都发生了变化，甚至改变了我对故乡的认知。

今年10月上旬，回乡小住，我来到林水寨。第一次身临其境，恍若隔世，这个距我出生地不到5公里的村庄，倏忽变得陌生了，一道彩虹在我的心里腾空而起——波浪一样起伏的田野上，绿树成荫，阡陌纵横，阳光湖水般抚摸着稻穗，遍地流淌着金色的玛瑙。稻田边缘的丘陵地上，穿插数幢精致的小楼，错落有致，黄的红的蓝的，颜色搭配得恰到好处，低调而醒目，宛若田野里生长出来的庄园和城堡。突然发现，几十年前我们渴望的

路过林水寨

徐贵祥

缩小城乡差别，在不知不觉间，已经在这里实现了。如果今天我还回到姚李中学的那个岗坡上，坐望东方，应该看不到那个象征着城市的南门塔了，它被田园之城遮蔽了。

最近几年，去过很多地方，也见识了许多崛起的特色乡村，有的以古见长，有的以洋问世，有的以新闪烁，如皖南的查济村和章渡老街、福州的鼓岭和草木谷、陕南的法官镇和漫川关，都给我留下了美好的印象。但是林水寨给我带来的，是一种别样的亲切和感动。

在大别山北麓的丘陵地上，它仿佛是从土地上生长出来的一座微型城市，兼具工坊、农场、商贸、娱乐等多种功能。从园区大门进入，但见乡村艺术馆、农耕文化馆、非遗展馆、茶博物馆、法式咖啡馆、乡村邮局、田园书屋、循环影院、智能餐厅等袖珍建筑星罗棋布，不大的空间，被利用得淋漓尽致，每一寸土地都好像竭尽全力，展示它的艺术禀赋。这一切，既具备了城市生活的现代性，又填补了城市生活难得的诗情画意。

这个省级“休闲农业和乡村旅游示范园区”周边，是千亩稻田和湖塘。春天，它在无垠的绿色怀抱里，夏天，它和粉红的荷花相伴，秋天，弥漫着金黄的稻香，而到了冬天，则是一幅新颖的山水画了。翠柏绿竹的枝头挂着白雪，红墙黛瓦的肩膀披着白雪，稻穗在白雪的掩护

下潜伏，从田垄的深处向土地的主人发出深情的邀约：来收割我吧，收割你们的辛劳，收割土地的奉献，收割爱的产物，把我送到远方，送到北京、上海，送到香港、澳门，送到纽约、巴黎。让全世界都看看，在中国，在皖西，在林水寨，有这样一种艺术品，雪稻。

说到雪稻，就不能不说艾启凤。在我看来，这个毕业于地质大学的山村姑娘，特别懂得土地，特别善于使用土地，也特别注重保护土地。在同小艾的交谈中得知，她幼年曾经患病，生命垂危，父母相信民间偏方，给她吃百家饭。在那个物资匮乏的年代，农户都不富裕，但是轮到给小艾做饭，村人还是把家里最好的食材拿出来，哪怕是最后一个鸡蛋……在同我谈起往事的时候，小艾的眼里闪烁着泪光。

那一瞬间，我明白了，这个在外地创业有成的姑娘，为什么会投入那么大的精力和资本，回乡建设这个农业生态园。她把那片原本贫瘠的土地变成了锦绣田园。也就是那一瞬间，我想起了一首著名的诗：为什么我的眼里常含泪水？因为我对这土地爱得深沉……

朋友说，林水寨之所以能够发展到这个规模，主要靠雪稻。在林水寨小住的日子里，几乎每天夜里我都要仰望星空，聆听虫鸣鸟唱，享受山村的静谧，童年的星星和月亮又回到我的眼前。每当

曙光初现，我都要起个大早，去看刚刚苏醒的稻田，在田埂上走几个来回，弯下腰打量沉甸甸的稻穗，同它们进行无言的交流，听它们喃喃自语——我在这个世界上要生长210天，历经一年四季，沐雪经霜，我比别的稻谷吸吮的阳光更多，我畅饮的是优质的空气，我的耳畔总是流淌着天籁之音。

我对这块田园产生了浓厚的兴趣，因此又比原计划多住了几天。我进一步了解到，雪稻的一生，的确是幸运的一生，除了品种的引进和培育，故乡的山水风雨和醇厚的民风，爱心传递和回报的精神，让这个粮食中的明珠拥有了得天独厚的生长条件。稻田休耕3年，禁施化肥农药，冬雪过后收割的稻米，洁白如玉，口感软糯细滑，清香甘甜。那是童年的味道，家乡的味道，也是时代的味道。

据说，投向市场的每袋大米都配备溯源二维码，生产流程清晰可见，确认天然无误。正因为呵护有加，所以生产成本很高，当然，身价也很高。休耕3年，较之每年一季，产量至多减少一半，可是质量上去了，价值至少可以提高10倍。

一方水土养一方人，一方人也养育一方水土。

离开林水寨的那天下午，连续阴沉了几天的天穹，突然闪开一条缝隙，一束阳光飞奔而来。我连呼停车，走到稻田中间，摘下几粒稻谷，剥出珍珠一般的米粒，在天赐的阳光下凝视，看它像羊脂玉一样通透的胴体，看它如梦似幻的光晕，突发奇想——哪里都有土地，一切都是从土地上生长出来的，包括爱与诗。如果把这方土地千万年来生长出来的稻谷堆放在一起，那将比金字塔要巍峨得多。我们没有必要在大地上建造那么多金字塔，因为金字塔就在我们的家乡，就在我脚下土地里。

籍，可以对祖国传统的哲学思想摸到一些头绪。”“任何一个民族的特性和人生观都具体体现在它的历史中。因此，精读史学的人往往是对祖国感情最深厚、最忠诚于祖国的人。”钱学森登上邮轮离别之时，钱家治寄语他：“吾儿此次西行，非其夙志，当青青然而归，灿灿然而返。”

“家风家教是一个家庭最宝贵的财富，是留给子孙后代最好的遗产。”钱父所祈愿者，并非子女出国留学过上所谓优越的生活，而是胸怀故土，学成归来忠诚报效祖国。尚未西行，已盼儿归，非为承欢膝下，而以国家兴盛为怀，以精忠报国励志，以光明大道示子。这种胸怀格局下的家风家教，自然会培养出无双国士，熏陶出一代杰人！

新中国成立前夕，钱家治又专门写信给远在美国的儿子：生命仰有根系，犹如树木，离不开养育它的一方水土。唯有扎根于其中，方能盛荣而不衰败。儿生命之根，当是养育汝之祖国。叶落归根，是报效养育之恩的典喻，望儿三思。

得知钱学森被美国当局软禁扣留后，这位坚强的父亲特意写信勉励处于困境中的钱学森：人生难免波折，岁月蹉跎，全赖坚强毅力。目的既定，便锲而不舍地去追求；即使弯路重重，也要始终抱定自己的崇高理想。相信吾儿对科学事业的忠诚，对故国的忠诚；也相信吾儿那中国人的灵魂永远是觉醒的……

钱父的这两封信中体现了家国情怀、对爱子归国的殷殷之情以及坚定的支持与鼓励，也让钱学森“我的事业在中国，我的成就在中国，我的归宿在中国”的意志更加坚定。

五年归国路，十年“两弹”成。归国之后，钱先生始终把人民放在心中最高位置，始终将国家需要作为事业发展根本方向，以科技报效国家、服务人民、造福民族。这一切，都与钱先生的家风家教有着密切关系。

70年过去了。可以告慰钱先生的是，这盛世如他所愿！经过几代中国共产党人和全国人民的不懈奋斗，他的同胞已经过上了有尊严的幸福生活。如今，我们国家的综合实力举世公认，我们比历史上任何时期都更接近中华民族伟大复兴的目标，党和国家正坚定不移推进科教兴国战略、人才强国战略和创新驱动发展战略。我们所处的时代，正是广大科技工作者大有可为、大有作为的新时代。

从钱学森归国70周年看家风家教，又给我们另一个重要启迪：“作为父母和家长，应该把美好的道德观念从小传递给孩子，引导他们有做人的气节和骨气，帮助他们形成美好心灵，促使他们健康成长，长大后成为对国家和人民有用的人。”



然而，让我很吃惊的是，才一阵子不见，他竟然真的把酒戒了。这个转场让人觉得很突然，“醉酒石”变成“醒酒石”了。

他讪讪地说，要感谢老娘、女儿和书了。有了她们，酒就不重要了。女儿为他买了很多书，放在接待室的壁橱里，取代了以前的酒藏。这些书，慢慢解除了他对酒精的依赖。酒不是人生的主角，诗、书却可以为人生助兴。

他说起了自己的母亲，已是鲐背之年的母亲，现在每天还坚持看书读报。我一惊，这是怎样的一位读书人呀，竟藏在万载的乡村里。

他说，他家百年老屋的门楣上，写着“耕读传家”4个大字。

醒酒石

田文宪

前不久，纪念中国人民抗日战争暨世界反法西斯战争胜利80周年大会在北京天安门广场隆重举行。当一批大国重器昂首经过天安门时，全国人民热血沸腾、激情澎湃。每当这样的时刻，人们总会想起那些为了祖国昌盛强大而鞠躬尽瘁的科学家们。这当中，尤以中国航天事业的奠基人、“两弹一星功勋奖章”获得者钱学森为代表。

屈指算来，今年正是钱先生归国70周年。

1955年10月8日，经过20多天的海上航行，钱学森一家终于抵达广州，回到祖国怀抱。当年，在“克利夫兰总统号”邮轮的甲板上，钱先生接受了美国《洛杉矶时报》记者的采访。他说：“我非常高兴回到自己的国家……将来我要积极努力，同中国人民一道建设自己的国家，使我的同胞能够过上有尊严的幸福生活。”

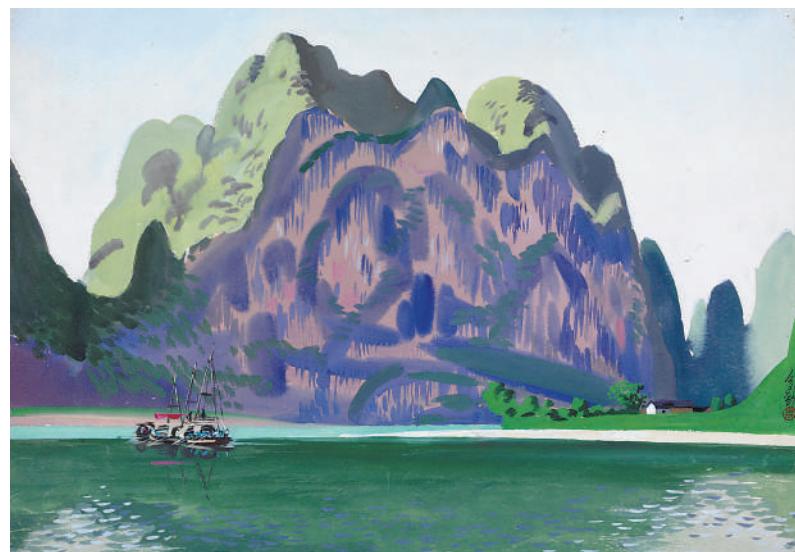
准备回国之前，钱先生已被公认为航空学领域最有见解的学者之一，他关于现代航天飞机雏形的构想轰动全美学术界。职业生涯如日中天，学术声誉节节攀升，科研条件世界一流，要取得更大的成就万事俱备……究竟是什么力量，让他最终决定放弃优渥生活和发展前景，冲破重重阻力，历经千难万险，也要回来建设一穷二白、百废待兴的祖国？

追根溯源，是钱学森心灵深处那份深沉的赤子之情。而这赤子之情，与其深厚的家庭渊源和家风熏陶密不可分。钱学森是吴越国的创建者钱镠的后人，这位先祖给钱氏后人留下了“利在一身勿谋也，利在天下必谋之”“进贤使能则国强，兴学育才则国盛”等家训。正是受这种胸怀天下、兴学强国之风的影响，近现代以来钱氏家族在各领域人才辈出：国学大师钱穆、博学鸿儒钱钟书、“两弹一星”元勋钱三强、著名科学家钱伟长……

钱学森的父亲钱家治，青年时代正值晚清王朝日趋没落、有识之士四处寻求救国救民真理之际。在这样的时代背景下，钱家治东渡日本，求学于东京高等师范学校，1910年毕业归国，在上海成立“劝学堂”，后出任浙江省立第一中学校长，再赴北京教育部任职，数年后任浙江省教育厅厅长。1956年担任中央文史馆馆员。钱家治是一位开明、负责的父亲，也是一位具有新思想的教育家，其家庭教育深刻地影响了钱学森成长。他为钱学森开列阅读清单并批改读书笔记，把奋发图强、振兴中华的种子播撒在少年钱学森的心灵里。钱学森后来常说：“我的第一位老师是我父亲。”

回望钱先生的人生启蒙阶段，不由让人感慨万千。“家庭是人生的第一个课堂，父母是孩子的第一任老师。孩子们从牙牙学语起就开始接受家教，有什么样的家教，就有什么样的人。”

1935年8月，钱学森留学美国之前，钱家治告诫儿子，在国外攻读专业之余，要多读一些有关中国传统文化的书。他说：“熟读这些书



▲水粉《宛如画屏》，作者周令钊，中国美术馆藏。

大地

收获

树 贤

我们坐在房子里，谈论今年秋天窗外，蒿草的香味一次次拜访客厅其间有人不停说起方言我突然意识到故乡还有我特别值得信赖的伙伴

他们居住在自建的房屋，热爱着烟火宴，种植粮食和西瓜

他们长年累月地处理着邻里亲人的婚丧嫁娶

山间田边的蒿草肆意生长

这世上有如期而至的收获人生有计划之中的意义

他们靠着言而有信，在时代的洪流中前行，而我

从未熄灭心中遥远的理想

多味斋

虞 燕

咸鲜，鱼肉里掺了淡淡的蛋香，最好蘸一下汤汁再入口，那种混杂的味道如波浪般层层叠叠，浓淡相宜。

三抱鳓鱼将用盐腌鱼的技法发挥到了极致，匠心难得。如今，此技艺几近失传，市面上所售的三抱鳓鱼只能算作简化版，工序减少，时长缩短，器具随意，为符合现代人的健康理念，盐的用量也谨慎了。简化版一般以七日为“一抱”，一个月内即出品，品质上难免逊色。

三抱鳓鱼如某些老传统，正与我们渐行渐远，然那用粗盐和时光腌制的旧年滋味，早已融进了血脉，怎会真正消散？

三抱鳓鱼的“抱”是本地俗语，意为腌制，正宗做法是要用食盐3次围包鲜鳓鱼，历时至少3个月方能完成。其制作流程复杂，技术难度大，耗时长，非经验丰富的老手不能完成。就连所用的桶、缸、坛、竹片等也有讲究——桶和缸一般为祖上所传，压鱼石得是被海水长期浸润的石头。

制三抱鳓鱼，原材料越新鲜越好。用通鱼竹棒自鳓鱼鳃孔慢慢穿入，一为通气，二为灌盐。再抓一把盐，四指从鱼尾逆鳞向头部推擦至腮部，拇指则塞盐进腹腔。鱼进桶前，得往桶里均匀撒盐，接下来将鱼头朝里摆放，鱼体互相侧叠，不留缝隙。一层鱼一层盐，摆完撒封口盐，压上石块。

至此，“一抱”才算完成。“二抱”时，先倒尽“一抱”挤压出的“血卤”，依前法加盐，盖竹帘片，继续以石块压实。“三抱”主要是巩固鳓鱼的色、味、形等，起码等待一个月。

历经3个月腌制及重石挤压，鳓鱼体内的水分几乎已耗尽，成品干燥、平整、硬挺，表皮金黄，内里浅淡，出盐堆却不堪，受重压而不柴，在无防腐剂和非冷冻前提下，能长期存放于自然环境中不变质不走味。

夏季暑气蒸人，岛上常有人疰夏，精神恹恹，三抱鳓鱼便适时出场了。捞一条上锅蒸，不放任何调料，光凭那股深沉、诱人的浓香就能撩得人口齿生津。用筷子一夹，鱼肉

即成丝条状，肉质细韧，松而不散，入口即化，初尝醇厚、咸糯，随即由咸转甜，因甜生鲜，吃着吃着，竟产生一种奇异的微醺感，咽下许久，仍有一丝甘甜回绕齿颊。

将三抱鳓鱼稍稍洗去表面盐粒，切块，与冬瓜加水烧开，炯熟，即为夏日里的解暑开胃汤。冬瓜片半沉半浮，晶莹剔透，像是浸了水的白玉。鳓鱼块的边缘处微微翘起，露出里面淡红的鱼肉来，一片，丝丝缕缕地漾开。冬瓜清鲜，恰好中和了鳓鱼的咸重，一碗下肚，整个人舒爽不少。

昔时，过年过节少不了三抱鳓鱼炖蛋这道当家大菜。一盘端上来，吸引人的首先是它的颜值，一条金光忽闪的鳓鱼旁静静地卧着两个鸡蛋，蛋上浮着黄澄澄的鱼油，鱼下渗出乳白色的蛋液。咸鱼与鲜蛋，海味与家味，两者在这小小一盘中同心协力，搭成一道名菜，实在精妙。食客往往先尝蛋白后食鱼，蛋白含着鱼之咸鲜，鱼肉里掺了淡淡的蛋香，最好蘸一下汤汁再入口，那种混杂的味道如波浪般层层叠叠，浓淡相宜。

三抱鳓鱼将用盐腌鱼的技法发挥到了极致，匠心难得。如今，此技艺几近失传，工序减少，时长缩短，器具随意，为符合现代人的健康理念，盐的用量也谨慎了。简化版一般以七日为“一抱”，一个月内即出品，品质上难免逊色。

三抱鳓鱼如某些老传统，正与我们渐行渐远，然那用粗盐和时光腌制的旧年滋味，早已融进了血脉，怎会真正消散？

三抱鳓鱼将用盐腌鱼的技法发挥到了极致，匠心难得。如今，此技艺几近失传，工序减少，时长缩短，器具随意，为符合现代人的健康理念，盐的用量也谨慎了。简化版一般以七日为“一抱”，一个月内即出品，品质上难免逊色。

三抱鳓鱼如某些老传统，正与我们渐行渐远，然那用粗盐和时光腌制的旧年滋味，早已融进了血脉，怎会真正消散？

三抱鳓鱼将用盐腌鱼的技法发挥到了极致，匠心难得。如今，此技艺几近失传，工序减少，时长缩短，器具随意，为符合现代人的健康理念，盐的用量也谨慎了。简化版一般以七日为“一抱”，一个月内即出品，品质上难免逊色。

三抱鳓鱼如某些老传统，正与我们渐行渐远，然那用粗盐和时光腌制的旧年滋味，早已融进了血脉，怎会真正消散？

三抱鳓鱼将用盐腌鱼的技法发挥到了极致，匠心难得。如今，此技艺几近失传，工序减少，时长缩短，器具随意，为符合现代人的健康理念，盐的用量也谨慎了。简化版一般以七日为“一抱”，一个月内即出品，品质上难免逊色。

三抱鳓鱼如某些老传统，正与我们渐行渐远，然那用粗盐和时光腌制的旧年滋味，早已融进了血脉，怎会真正消散？

三抱鳓鱼将用盐腌鱼的技法发挥到了极致，匠心难得。如今，此技艺几近失传，工序减少，时长缩短，器具随意，为符合现代人的健康理念，盐的用量也谨慎了。简化版一般以七日为“一抱”，一个月内即出品，品质上难免逊色。

三抱鳓鱼如某些老传统，正与我们渐行渐远，然那用粗盐和时光腌制的旧年滋味，早已融进了血脉，怎会真正消散？

三抱鳓鱼将用盐腌鱼的技法发挥到了极致，匠心难得。如今，此技艺几近失传，工序减少，时长缩短，器具随意，为符合现代人的健康理念，盐的用量也谨慎了。简化版一般以七日为“一抱”，一个月内即出品，品质上难免逊色。

三抱鳓鱼如某些老传统，正与我们渐行渐远，然那用粗盐和时光腌制的旧年滋味，早已融进了血脉，怎会真正消散？

三抱鳓鱼将用盐腌鱼的技法发挥到了极致，匠心难得。