



■唐红生

镇远位于贵州东部的武陵山区，素有“滇楚锁钥、黔东门户”之称。

午后的镇远古镇，阳光明媚，风轻柔地拂过面颊。一条不宽不窄的河穿城而过，楼阁高低错落，层层叠叠。吊脚楼、花窗格、马头墙，一一倒映水中，如诗如画。

这条河叫溱阳河，发源于瓮安山区，汇入长江支流沅江。南岸是旧卫城，北岸是旧府城。行至北岸，桥头竖着一座石碑坊，上书“石屏巨镇”。古城背依的山叫石屏山，“石屏巨镇”由此而来。而镇远则得名于宋理宗宝佑六年（1258年）筑黄平城，赐名镇远州，沿用至今。

古城的石板路油光润泽，两旁商铺林立，人来人往，多民族文化在此交融。缓缓走进腹地，恍若穿越千年时光，仿佛听到从遥远岁月中传来的足音。一条条巷子通往深处，探头一望，青砖墙上挂满红红的灯笼，古色古香。

随意走进一条幽深的古巷，雕梁画栋的门窗、斜伸而出的檐廊、明朗素雅的马头墙，连同苍翠的老树、爬墙的藤蔓，都透着岁月的幽光。老宅随地势抬升，高墙宅院挨挨挤挤，以为走到尽头，一转弯又是一条巷道。无论深宅大院或寻常人家，石雕的漏窗、木雕的窗棂，均工艺精美，也多了一份时光之美。全家大院、陆家民宅、上官民宅等建筑的一砖一瓦、一梁一柱，透出古城独特的韵味，见证了曾经的花开花落。



码头是光阴的拓片，刻录着古城的记忆，也最能唤醒记忆。冲子口码头、禹门码头、米码头、天后宫码头……一个接一个，遥想当年，这里商贾云集、舟楫辐辏。禹门码头有点特别，立了一座四柱牌坊，顶上坐着望天吼，柱身雕满二龙戏珠和祥云图案。额枋上写有“禹门”鎏金二字，侧枋上分别题有“年少初登第，皇都得意回”。读到《神童诗》中的这句，自然想起后一句“禹门三汲浪，平地一声雷。”如此一来，码头的功能不言而喻——为科举士子所建，以示荣耀。

远远望见一座石拱桥横跨河面上，此桥历经600多年风雨，原名溱溪桥。走上石桥，桥面的石板凹凸不平，沧桑古朴，如一排纽扣，将两岸紧紧连在一起，也连着古城的过往。一座阁矗立在东起第三孔与第四孔之间的桥面上，三层三檐八角攒尖顶，翘檐斗拱，造型优雅。这是光绪四年（1878年），镇远知府主持修建的魁星阁，希望学子们魁星点斗，金榜题名。据说魁星阁建成后，镇远果真人才辈出。

夜幕徐徐降临，两岸灯火次第点亮，一切朦胧起来。此时，耳畔传来阵阵锣鼓声，传统的龙灯会开始了。

龙灯队伍浩浩荡荡，人越聚越多。随着人流到了街头演点，游客自觉围在一方场地，驻足观看。最后登场的是舞龙队，一条硬火龙最有看头。所谓“硬”，就是用韧性足的大南竹编织骨架，以青篾条拱成直径30多厘米的圆圈，并从头到尾相连接，缝上布加以装饰，一条威武雄壮的火龙即扎成。所谓“火”，是指用火助演，只见舞龙的小伙引领长龙绕场一周，圆开表演场地。在催场的锣鼓乐声中，龙头高高昂起，庞大的身躯随即亮相。忽然，龙上下左右跃动起来，在空中划出一道道圆弧线。随着打击乐的节奏，龙时而快速游走，时而匍匐地面，时而腾空跃起，时而和藹温顺，时而威严肃穆。舞着舞着，龙身渐渐收拢，呈塔状盘踞，龙头从中间缓缓伸出，张开的龙口刹那间吐出红联献瑞，博得阵阵喝彩。

突然，隐藏在观众中的演员拿出噓花筒对准龙身喷火吐焰，顿时火花四溅，金光闪闪。龙滚动翻身的速度不断加快，在铺天盖地的焰烟里若隐若现，如腾云驾雾。舞龙者动作娴熟，配合默契，舞出了豪迈激情，舞出了精气神。人们的热情被瞬间点燃，场上场下情绪激昂，一片欢呼。

龙舞古城，龙腾盛世。每个人内心都涌动着祝福，澎湃着新的期盼。夜幕之下，众人此起彼伏的欢呼声，在石屏山和溱阳河间久久回荡……

（作者供职于江苏句容市工信局）

慈父之心

■刘新昌

那天起床时，我问儿子早餐想吃什么？他脱口而出：“吃糍粑吧，爸爸煎的糍粑好吃！”于是迅速起床准备，倒油，开火，放糍，小火慢煎，直到两面金黄，鼓胀膨起，才装进盘中，撒上白砂糖。一口下去，外焦里嫩，香糯可口。

今年春节从老家返城时，父亲照例将我们的后备箱塞得满满当当。除了家禽，还有腊肉、腊肠等腊货，萝卜、白菜、芹菜、菠菜、香菜等时令蔬菜洗净后用塑料袋一袋袋包好，码在一个大纸箱内。见后备箱放不下了，临走时，父亲又塞了一个蛇皮袋在后座上。

“袋子里装的是什么？”我问父亲。“装的是糍粑，回城后记得用桶装着，放上水，不易坏。小时候，你……”父亲还没说完，我已发动了车，一脚油门，就将他的话远远抛在了后面。

没想到，回城后，儿子忽然喜欢上吃糍粑，每天早上给他煎一个，再刷上一层桂花蜜，他吃得津津有味。

看着儿子大快朵颐的样子，猛然想起我也有一段每天吃“父亲牌”煎糍粑的经历。读中学时，我都是走读，学校离家远，要翻过两座山才能到达，为了不耽误学习，天没大亮就得起床，天黑时才能回到家，一天两顿饭很少在大白天吃过。

我那时正在长身体，胃像个无底洞，米饭根本不顶饱，没上两节课就饿了。父亲想出一个办法，每半年春一次糍粑，一次春上两三百个，每天早上给我煎四个。糍粑用糯米打制而成，既软糯可口，又扛饿顶饱。为了保证我的营养，父亲每天起床第一件事就是去看鸡笼，鸡笼里如果有鸡蛋，茶叶蛋就是我午餐的额外加餐，如果没有鸡蛋，那就只能挨饿到放学。

那时，我总觉得父亲太严厉，又冷又硬，像个凉糍粑。上世纪八九十年代，去南方打工成了附近村镇的潮流，很多同学中学没上完就南下了，留下来的同学大部分对学习也都不是很上心。大家都散漫，唯独我不能，父亲像个监工一样，阴着脸，每天准时督促我起床、上学。回家后又默默地坐在我身旁，监督我写作业、复习和预习。当时觉得，除了煎糍粑时父亲保持着温和，其他时间他都是个严厉的监工。我觉得所有的努力，就是要远离父亲的监控和监督，这种感觉一直维持到我考上大学，所以当拿到大学录取通知书时，我有一种终于获得自由的欣喜和激动。

然而，历经三十多年的沧桑变化后，我却不得不感谢那个曾经严如监工的父亲，如果没有他的坚持和督促，或许我会和当年的很多同学一样，在应该保持学习的年龄早早踏入社会，失去锤炼提升和厚积薄发的机会。

都说父爱如山，可我觉得，父爱有时也像糍粑，只有经历过时间烈焰和生活的炙烤后，才会发现，他那又冷又硬的外壳下，包裹着一颗柔软的慈父之心。

（作者供职于五凌电力有限公司）



■徐新

“昭苏万物春风里，更有笋出土忙。”一声春雷，几场春雨后，地下沉寂许久的笋抓住最适宜生长的时机，奋力顶破土壤，赶趟儿似的向上挺拔拔修长的身材。

春光灿烂，正是食笋的好时节。春笋脆嫩爽口，清新鲜美，深受食客青睐。《诗经》记载“其籩伊何，惟笋及蒲”“加豆之实，笋匪鱼醢”，就是描写竹笋的句子。相传，唐太宗李世民颇爱食笋，每逢春笋上市，总要召集文武百官吃“笋宴”。由于当时的长安不产竹笋，鲜笋须由快马从南方运来，运到长安身价百倍，但依然供不应求。诗人李商隐“嫩箨香苞初出林，於陵论价重如金”的描述，正是当时盛况的写照。

历代文人毫不吝惜对笋的赞美，杜甫的诗句“青青竹笋迎船出，白白江鱼入箸来”，将嫩笋与鲜鱼完美结合。白居易不仅爱吃笋，还在《食笋》中详细描述吃法：“置之炊甑中，与饭同时熟。紫箨坼故锦，素肌掰新玉。每日遂加餐，经时不思肉……”清代李渔这样说笋：“此蔬食中第一品也，肥羊嫩豕，何足比肩！”郑板桥也有诗云：“江南鲜笋趁鲥鱼，烂煮春风三月初。”意

思是趁着鱼中最美的鲥鱼上市时，赶快与春笋一起烹食。近代画家吴昌硕那句“客中虽有八珍尝，哪及农家野笋香”，更是将食笋推至极致。

春日竹笋香

现代人食用春笋的方法很多，炒、烧、煮、煨、炖等，皆可成佳肴。竹笋烧肉是春季里南方人餐桌上的常客。春笋肉质甘甜脆爽，不需过多陪衬，也不用高超的厨艺，只需去壳切块，与肉一起下锅，放入调料后慢火焖一小时即可。肉味浸入笋中，吃笋时又不觉油腻，只品到笋嫩味鲜。江南特色菜肴“腌笃鲜”内容颇为丰富，可以说将春笋的鲜美发挥得淋漓尽致。

腌是肉质紧实、肥瘦相间的带皮咸肉，鲜是鲜五花或排骨，再放入嫩笋，配上百叶结，小火慢炖，撒些葱花后，一锅春笋就能上桌了。

当然，同一个笋会因各部位的鲜嫩程度不同而各有做法。嫩笋头可制成时令凉拌菜，如香干嫩笋拌马兰头就是一道精致的风味小吃；也可做成肉丸、馅心的配料，笋丁鲜肉包就是以此为原料。中部以下可切片，或炒或烧都香脆可口，根部则可以红烧或者煮汤。其实，春笋本身就是百搭食材，普通的一锅汤里加入一些笋片，味道立刻就会鲜美起来。

“长江绕郭知鱼美，好竹连山觉笋香。”虽然离开故乡多年，但笋的清香、质朴、鲜美，宛如思乡的情怀，愈发醇厚悠扬。春天又到了，乡野的青青竹林里再次热闹起来，破土、拔节声依旧在记忆深处回响。

（作者为自由撰稿人）

水调歌头·广州输电



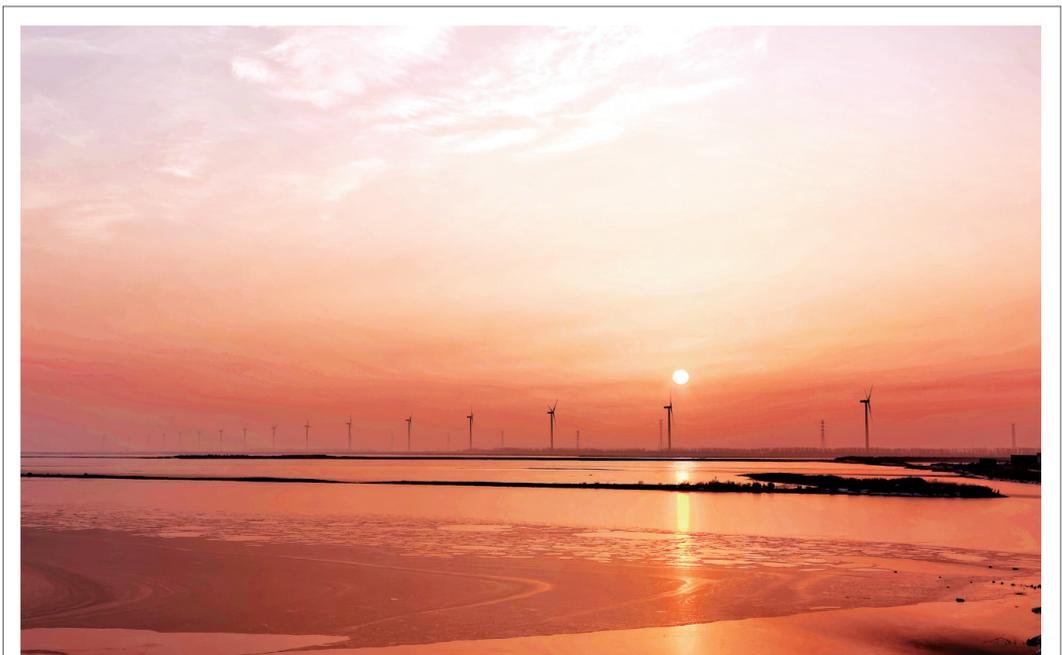
■黄鑫

缙纆白云外，澹澹楚庭中。暮色长街流影，千里华灯红。遥想当年缙纆，电网平地崛起，伟业横秋空。俯仰天地阔，征程复几重。攀千仞，飞绝域，走银虹。二十三载奋进，故土建新功。勇吃改革潮头，奏响时代先声，笑看风浪涌。愿用一心力，万家灯火明。

（作者供职于南方电网广州供电局）

注释

白云：指白云山，是广州著名的国家重点风景名胜区。
楚庭：一为广州别称，二为广州供电局实施的500千伏输电变电工程项目，建成华南首条50万伏城市电缆，也是全国里程最长的陆上电缆建设。
攀千仞，飞绝域，走银虹：指输电线路运维中杆塔攀登、走线验收等传统作业和无人机巡视等新业态。
二十三载：南方电网广州供电局输电管理所成立已23年。



风光无限

■刘颖