



## 走进东坡赤壁

■ 缪士毅

东坡赤壁位于湖北省黄冈市黄州古城，因苏东坡的《前赤壁赋》《后赤壁赋》《念奴娇·赤壁怀古》而闻名天下。北宋至今，这里厚积沉淀出集传统文化与山水名人情感的东坡赤壁文化。

穿过耸立的“东坡赤壁”牌坊，沿着林荫道前行，景区入口前广场处的“东坡赤壁”简介随即映入眼帘。东坡赤壁原名赤鼻、赤壁、黄州赤壁，因为有岩石突出如城壁一般，颜色呈赭红色，故称为赤壁，又因赤壁矶头断岸临江，状若悬鼻，又名赤鼻山。北宋元丰三年至元丰七年（1080—1084），苏东坡寓居黄州4年多，多次游赤壁，写下描述赤壁的诗词10余首。清康熙末年，赤壁始更名为东坡赤壁。

走进东坡赤壁，亭台楼阁依地势而建，绿树掩映，清幽宁静。徜徉其间，但见这些亭台楼阁以院落、景门相连，巧妙地镶嵌在红色峭壁石矶上，建筑纤巧空灵，轩折变化于咫尺之间，与地形浑然一体，一步一景，极富山水楼阁之妙。

东坡赤壁的建筑物始建于晋代，历经数次战火焚毁，屡毁屡建。现存古建筑大多系清代重修，随地势高低布局，东高西低，依次为栖霞楼、问鹤亭、东坡祠、挹爽楼（含碑阁）、留仙阁、二赋堂、红砂石塔、酹仙亭、坡仙亭、睡仙亭、放龟亭等。如今，这些古建筑早已成为景区瑰宝，彰显出独特的建筑艺术和人文魅力。

走近每一座古建筑，都能感受其中浸染的文化基因，其中最引人注目的，当数东坡文化。二



赋堂因纪念苏东坡赤壁二赋得名，堂内正中立有清代程之桢与民国李开侁书写的二赋大型木壁，正反面刻有二人书写的前、后《赤壁赋》全文。留仙阁内，嵌有清代刘墉题跋的《东坡笠屐图》，范筠所作的《东坡游赤壁图》等书画石刻。阁门外

东墙壁，嵌有苏东坡亲书的《乳母任氏墓志》碑，极为珍贵。放龟亭为赤壁矶头，亭下岩石壁立，苏东坡笔下“乱石穿空，惊涛拍岸，卷起千堆雪”的壮观景象即指此处，昔日江水冲刷的痕迹犹存。最早称誉苏东坡为“坡仙”的是南宋诗人戴

复古，坡仙亭因此得名，亭内嵌有苏东坡的书画石刻十余方，其中豪放之作草书《念奴娇·赤壁怀古》、楷书《满庭芳·归去来兮》最受人喜爱。

苏东坡多次游览赤壁，并留下许多雅谈，在东坡赤壁的一些景观中尽显踪影。例如，当年苏东坡同友人游赤壁醉酒后，曾躺卧于睡仙亭的石床上休憩，其状若仙，同时亭内有石床、石枕之形，于是后人将此亭名由原来的“睡足堂”改为“睡仙亭”。问鹤亭源于苏东坡在《后赤壁赋》中孤鹤化为道士于梦中与其问答韵事，后人由此将原来赏月佳处的“玩月台”更名为“问鹤亭”。

徜徉东坡赤壁，两条长长的碑廊甚为显眼。一条为赤壁怀古碑廊，是以苏东坡《念奴娇·赤壁怀古》词为主题的书画碑廊，位于景区东侧，故又名赤壁东廊。东廊全长100米左右，有作品15件。驻足品读，这些人刻作品除了出自苏东坡本人之外，还出自历代名人之手，篆、隶、正、行、草五体皆备，尽显书法之魅力；另一条为赤壁二赋碑廊，即以苏东坡赤壁二赋为主体的书画石刻长廊，因位于景区之西，故又名赤壁西廊。西廊全长560米，除了苏东坡之外，有历代名人以赤壁二赋为主题的书画作品以及相关作品80余件，分刻在400余方青石上。

东坡赤壁，底蕴深厚。这里，有品不完的东坡文化，赏不尽的诗情画意，看不够的风物景致。置身其中，可以尽情想象“大江东去浪淘尽”和“惊涛拍案卷起千堆雪”的壮丽景象。

（作者供职于浙江省永嘉县委组织部）

## 梅雨做好酱

■ 方华

一进梅雨季，长江中下游地区的人们就要做酱。

梅雨时节易生霉，又称“霉雨”。制酱有一道非常关键的流程，就是让蚕豆等原料生霉发酵制曲，为了赶在最易“生霉”的时节让原料充分霉变，农家主妇们开始争分夺秒。

酱是中国民间最传统的调味品，一份酱香可以调配并丰富乡下人家平淡的生活。我的家乡盛产蚕豆，大多数人家是用蚕豆制酱，也有少部分用麦粒和黄豆。

小满时节收获的新蚕豆，或是去年留存蚕豆，早早晒干。梅雨来临前的某个夜晚，母亲将干蚕豆放进温水中浸泡，一夜之间，蚕豆吸水膨胀饱满，此时要将蚕豆的外壳一一剥去。剥好的蚕豆米用清水反复淘洗，沥干，放入大锅中蒸煮。蒸煮要把握好火候，太熟不行，不易成型制曲；太生，落缸晒酱时又不易溶解。现在想来，很惊叹母亲如何在间隔一年后，还会那么精准地控制灶膛里的火候。



蒸熟的蚕豆在大木盆中放凉，母亲倒入面粉，双手翻抄拌和，直至每粒都裹上面粉。随后，母亲将它们放入蔑匾，筛子上摊匀，盖上稻草，搬至阴暗处，静待生“霉”。

在断断续续、淅淅沥沥的梅雨声中，生“霉”大约要等待十天左右。其间，母亲不允许任何人翻开稻草窥视，这种湿热天气里的守候，总有一份神秘感。

终于，母亲搬出匾筛，揭去稻草，呈现眼前的，是一层白而微蓝的霉毛。这些兔毛般柔软的霉毛生在一块块蚕豆团上，连成一体，像一张毛毡覆盖在匾筛上。

已是暑热天气，这些毛茸茸的豆块要放在烈日下暴晒，一两天后，再放入敞口的缸中，加入水和盐搅拌均匀，搬到没有遮挡的土台上继续晒。

每日清晨，在太阳还未升起前，母亲拿筷子将酱缸里的酱料缓慢地翻搅一遍，以便它们均匀地接受阳光照耀。除了雨天，酱缸夜里也不搬进家，敞口接纳着露水的浸润、月光的洗礼。

日夜更替间，酱缸里的酱料渐成暗红色浓稠的液体，泛着油光。用筷子头挑一点浓厚的酱入口，满口是绵浓鲜美的酱香。

开门七件事，柴米油盐酱醋茶。少油缺荤的清平日子，一份酱将寻常的日子调剂得有滋有味。特别是在炎炎的夏日，一勺酱让普通的菜蔬增味上色，打开人的胃口。

我家每年至少要做两缸酱。一缸纯汁纯味的本酱，用来烧菜，或直接当菜吃。一缸用酱浸泡各种陆续上市的新鲜蔬菜，比如豇豆、莴笋、黄瓜、西瓜皮、辣椒、茼蒿、萝卜、白菜梗、嫩姜……母亲将这些食材清理清洗干净，在烈日下晾晒一两日，就投入酱缸。没几日，这些菜蔬在酱缸中吸入酱香和咸味，成为极开胃的佐餐小菜。尤其喝稀饭时，从缸中掏出几个酱菜，真是清爽美味。

酱菜之美，自古以来即得美食者青睐，苏轼就有一首赞扬州酱菜的诗：“色如碧玉形似簪，清香喷溢溢齿间，此味非比寻常物，疑是仙品下人寰。”

后来吃过扬州的酱乳瓜、螺丝菜、什锦菜，觉得闻名天下的扬州酱菜与母亲的相比也不过尔尔。或许是坊间批量的制作少了一份母亲的精细，或许是一年四季的生产少了一份节气的特别机缘，也或许是酱泡的瓜果蔬菜少了一份风霜雨露的风土气息。

能够被列入宫廷早晚御膳小菜的扬州酱菜自是美味绝伦，对于我这样的“斤斤计较”而言，不过是其中少了一份童年的回忆、故乡的记忆和家的温馨罢了。我想，即便如同苏轼所谓的“仙品下人寰”，也比不得母亲亲手制作的酱香味，那看似平淡无奇的家酿土酱，浸润过朴实的日子，丰富了平淡的岁月，隐藏着母爱的芳香，储藏着故乡的密码、母爱的因子，深深潜藏于味蕾上、记忆里。

（作者为自由撰稿人）



## 夏收割稻

■ 黄土福

夏收时节，稻田金黄一片，泛起稻浪层层，稻香弥漫了整个村庄。

父亲把竖立在屋角处沉睡了半年的木板车叫醒，扛出来，拂去灰尘，上润滑油，安装轮子，再充气。他和母亲抬出人力脱粒机，检查齿轮，试踩踏板，确认没问题后，放在木板车上，绑结实。载着脱粒机的木板车暂停在屋檐下，精神抖擞，像等待出征的战车。

父亲头戴草帽，拉着木板车，母亲在后边扶着脱粒机，向稻田进发。

夏日骄阳四射，天一亮就热辣辣的，稻田边的大树上，蝉鸣震耳。到了自家稻田，父亲将下一批稻谷，双掌碾去壳，饱满的白花花的大米露了出来。稻谷拉到晒谷场，母亲摊开晾晒。六月天，说变就变，有时遇到措手不及的雨，在稻田割稻的我们就要赶回来抢救稻谷。有时刚收好，乌云就散开了，阳光又灿烂了，又要摊开来再晒……

考上大学后，我已近20多年没有在夏收时节下过稻田，但盛夏割稻的场景却永远印刻脑海。生活中，我始终珍惜每一粒米粒，感谢父亲母亲在那些岁月里，用无数颗金黄的稻谷铺垫起我看世界的台阶。

（作者为自由撰稿人）



## 湖上油井

■ 杜宗军



## 矿灯

■ 吴国会

晨曦依依不舍目送  
温暖的余晖  
在竖井之外踟蹰  
八百米井下一路前行  
你我彼此照应

追逐的煤炭在尽头  
那是伸手可及的星辰  
头顶上永不熄灭的蜡烛  
允许一千个愿景  
簌簌落下圆梦的流星

矿灯总是充盈温情  
漆黑的背景里  
那些若隐若现的草木  
像是阳光下的又一次重生  
他们与光的相遇荡漾出希冀

数年间你探寻的目光  
总是藏不住热爱  
终将在升井那一刻流露真情  
写在脸上的辛劳  
每一抹都是照亮回家之路的灯盏

（作者为自由撰稿人）

