



# 厨房变奏曲

■魏亮

厨房生活是人们家庭生活的重要组成部分,厨房也见证着时代的变迁。

我的奶奶出生于1917年,是典型的农村妇女。她的一生是忙碌的,很多时候都是围着灶台转。奶奶家的厨房是土砖老屋的一间偏房,正中间有个土灶台,上面放置一口大铁锅,屋上方有个铁钩,铁钩上挂着烧水用的铜壶。土灶上方有个排烟管道,直通屋顶烟囱。厨房左侧堆放柴禾,禾用来引火,柴是燃料。厨房右侧有个木柜,里面放置碗筷、调味料等。

夏天做饭时,捡来干柴,生火容易,烟也少,但灶台边温度高,一顿饭做下来,奶奶总是汗流浹背,吃饭也没什么胃口了;冬天做饭时,捡来干湿参半的柴火,生火麻烦,白烟直往灶台外乱窜,整个屋内烟气缭绕,奶奶被烟熏得眼睛直流泪,咳嗽声不断。记忆里,奶奶衣服上不但有烟味,洗衣水也常常是黑的,要清洗多次才干净。

我的母亲出生于1953年,是典型的城市妇女。上世纪八十年代末,父亲单位分

房,我家分到了20多平方米的房子,厨房只有两平方米。母亲曾笑言:“这个厨房,两个人在里面打转都费力。”当时,厨房内的陈设十分简易,一个水龙头、一个下水池、一个案台、一个藕煤炉子,靠窗处还有个排油烟的风扇。藕煤炉子需要引火,每次引火都有烟,等引燃了藕煤,关键在于保住火。母亲有经验,晚饭后直到夜里九点,才添上新煤,罩上火罩,留一个小孔出气,直到早上做早饭再打开火罩,但每晚还是要白白烧掉一部分藕煤。

小小的厨房内,时常弥漫着烧煤的气味,而且不安全。直到本世纪初,藕煤炉子才退出历史舞台,取而代之的是液化气燃气灶。这时,只要一扭开关,灶台上就会冒出蓝黄色相间的火焰。但是,液化气消耗殆尽时,火力就会变小,有好几回,菜炒到一半,炉火灭了,母亲直摇头,赶紧打电话叫送气师傅来“增援”。

我的妻子是“90后”,厨房是她展示厨艺的舞台。我家新房有100多平方米,厨房又宽敞又明亮,地板和墙面都是白瓷砖,光滑整洁的灶台上用天然气,并安装了智能抽油烟机,智能电饭煲、多功能净水器等一应俱全。妻子煮了饭,又



要去外面买菜,用手机就能操作智能电饭煲。做饭期间,厨房内无油无烟,便捷、高效又清洁。而且,厨房的天然气换了智能表,如果用气余额不足,燃气公司会发信息提醒,根本不用担心做菜做到一半就熄火。

厨房也是观察生活的窗口,透过这扇窗口,可以真切感受到居民家庭生活和幸福指数的飞跃式变化。厨房面积由小变大,燃料由柴禾、藕煤升级到液化

气、天然气,灶具从简陋变为智能化、电气化,这些变化背后反映的是科技进步和能源发展。可以说,家庭厨房的变奏曲,奏响的是美好生活的旋律。

(作者供职于长沙市岳麓区发改局)

## 宜宾神韵

■陈建水

在川滇黔三省结合部和金沙江、岷江、长江三江交汇处,宜宾的名字闻名遐迩。“鼎鼎西南半壁,巍巍水陆码头”,特殊的地理位置及恢弘的气势,道尽了宜宾的神韵。

我与宜宾结缘,始于上世纪八十年代。有一年母亲带我们回老家过年,小叔曾带我到过宜宾。几天时间,小叔专门带我到书店买书,回来后时时捧读,岂知那些书籍居然成了我探求知识的第二课堂。此后,我便对宜宾有

了一种神往。

小叔联系业务的单位就在江对岸,去那里每天都要坐船。虽说来回奔波,但也让我目睹了渡轮的壮观,感受到长江的壮美。彼时,巴蜀大地上乡镇企业异军突起,我也在宜宾这片热土上有了更真切的体会。

此后,宜宾就在我心中扎下了根。随着后来宜宾次数的增加,我越觉得宜宾不仅风光秀丽,而且历史底蕴深厚、人文环境优美,着实是一个宜人宜居的城市。我开始理解,为何周边的朋友都竞相跑到

宜宾扎根创业。当然,每次去宜宾我都会买回几本书,作为又去过一次的“标配”。

小叔曾说,宜宾不仅是茶马古道的起点之一,也是南方丝绸之路上的重要驿站,素称“西南半壁古戎州”。万里长江第一城、中国酒都、中国竹都、中国动力电池之都等多个称谓,极好地展现了宜宾的经济和文化实力。

站在“长江零公里”地标处,望着波涛滚滚的江水,思绪奔涌而出。流杯有池,曲水流觞,即使你非诗人,此时也定能吟诗作赋。李白的“孤帆远

影,最后幻化为“长江天际流”;李之仪“日日思君”,岂止“共饮长江水”“我住长江头,君住长江尾”中的长江头,可曾就是今天“长江零公里”地标?“临广场而怀古,抚地标而抒情”,蓦然回首,辞赋大家魏明伦先生撰写的《宜宾赋》大气磅礴,神来之笔与三江汇合浑然天成。

百舸争流,勇者竞胜。“长江零公里”,是否就是千百年来千帆竞渡的起点?

流连于宜宾市郊长江南岸的四川省历史文化名镇——李庄古镇,敬意油然而生。抗战期间,李庄人以宽广的胸怀,接纳了“内迁办学”的十多所高校和科研院所,成为抗战大后方文化中心之一。四川南溪县李庄也由此成为赫赫有名的“中国李庄”。

历史的脉络、文化的传承都格外清晰,“李庄白肉”背后的密码,难道仅仅是美食传承?我想,李庄不仅仅是美食之都,更是承载着文化和担当的精神之都。

如今,宜宾已被列为成渝经济区规划重点支持发展区域,是四川建设长江上游沿江经济带、川南经济新增长极的重要支撑城市。漫步其间,目睹南门大桥、戎州大桥飞架南北,纵横交错的道路网络,林立的高楼大厦,不由得连连点赞。

肃立“长江零公里”地标上方,江风轻柔、阳光和煦。三江奔流早已变幻成时代的大合唱,以铿锵有力的天籁之音,引领着宜宾人民阔步向前。

(作者为自由撰稿人)

节气

## 白露微凉

■张宏宇

白露微凉,轻星草尖上  
露珠滚动,似星辰落入凡间窗  
轻吻晨曦,沾湿夜未了的情愫  
在叶间跌落成秋的序曲

桂花香浓,随风潜入夜的缝隙  
隐约间梦回故乡  
那熟悉的味道  
缠绕心头,久久不散

树林翩翩舞秋意,由绿转黄  
每一次旋转,轻扬片片落叶  
秋蝉低唱草木间  
声声慢,情意绵长

白露为霜,时光轻凝  
露珠点点映星辰  
璀璨如眸,眺望光阴  
每一滴都能洗净尘世沧桑

带着秋的凉意和梦的温存  
在人间烟火中轻轻走过  
在秋的画卷里,轻轻提笔  
书写这一季最好的时光

(作者为自由撰稿人)

■章桂云

菱生在池沼中,叶略呈三角形,叶柄有气囊,夏天开白花,果实有硬壳。在南方水乡,池塘、夹沟、小河、大河都是它的舞台。

春天里,乡亲们将藏了一冬、闪着乌光的老菱种撒到河里去,这叫下菱。下过菱的水域就叫菱塘。一般情况下,菱塘两端用草绳标明或用石灰作记号,轮船行此均会减速慢行,需泥需渣也格外小心,倘若无意将菱种搁上来,也会再扔下去。过不了几天,菱茎从河底冒出水面,绿澄澄的,东一根,西一根,三个一簇,五个一群,慢慢铺展成菱蓬,竹筛大、竹匾大,连缀起来,满河都是。菱叶何田田,鱼戏菱叶间,而菱塘垂钓,亦是乡村常见的风景之一。

夜晚的石桥上、坝坝边,劳作的乡亲坐着乘凉,月色如水,萤光闪烁,萤火虫飞到菱蓬上,四瓣白色的菱花在萤光中或明或暗,时有暗香幽幽袭来,沁人心脾,不知谁自语道:“还有个把月就要翻菱了。”

翻菱是一种艺术,更需要技术。妇女们划着小船来了,两三人一组,在船头横一块长板,或跪或伏,轻轻抓住菱盘翻过来,将结在菱蓬上的菱角一一摘下,再翻放在水里,白白的手臂,盈盈的眸子,碧绿的菱盘,厚硕的菱角,分明是一幅灵动的翻菱水墨写意。也有划着木桶翻菱的,这更要注意平衡,初次翻菱,往往一上去就落水,有的即便注意,看到满桶菱角一激动亦会人仰桶翻。

清早船儿翻菱去,晚上归来菱满舱,当然还有满舱欢乐满舱希望。

煮菱时,需早早准备好硬柴禾、树根树枝、棉花秸秆,不一会儿,厨房便热气腾腾,菱香氤氲,村庄



## 秋到菱角香



里到处弥漫着菱香。母亲用碗盛菱,邻居一家一家地送,让大家都尝尝鲜。我家则用大盆盛放,一家人围桌吃菱,别有情趣。

家菱居多,野菱少数,风菱罕见,一有发现,如获至宝。三种菱的差别在于外形:家菱四角规则,好剥;野菱瘦老角尖,弄不好戳嘴;风菱只两角,往嘴里一送,中间咬断,两端一挤,菱米子就出来。质地也有讲究,我们基本拣老菱吃,而老人喜欢嫩菱,还有一种不硬不软的菱,要像挤牙膏一样挤着吃。

最难忘的是中秋之夜,圆月如镜,月辉似水,大地沉浸在澄澈中。母亲安放一张小方桌在庭院,上面摆放着甜甜的月饼、鲜煮的菱角、白白的河藕……说来也奇怪,敬过月光的菱角好像每次都别有风味。

菱还可以做菜,鸡子烧菱米,是翻菱期间的传统菜肴。偶翻袁枚《随园食单》,有杂素菜单云:“煨鲜菱,以鸡汤滚之,上时将汤撤去一半。”诚如汪曾祺在《读书·画画·写字》中所言:“这家伙确实很会吃,而且能说出个道道。”

入了秋,常有“卖老菱”的吆喝声入耳,买来品尝,总感觉不如自己翻菱翻来的好吃,应该是吃菱不如翻菱有趣吧。

(作者为自由撰稿人)



绿野

■廖宇