沣河之畔的诗经里，蒹葭摇曳。循着古诗足迹行走，感受跨越千年的诗意回响。

蒹葭苍苍诗经里

□徐天喜



图为西安诗经里景区。

诗经里，是一个景区，一个以《诗经》为主题的景区，坐落在西安沣河之滨。

秋末冬初，我与朋友路过西安，想找个没去过的地方走走。翻来翻去，就找到了这个景区。心里一动，便决定前往体验一番“蒹葭苍苍”的意境。

出发前我查了资料，得知沣河在《诗经》里叫“丰水”。西周时期，丰京和镐京就建在这片土地上。《诗经》里的不少诗篇，正是从这片岸边“长”出来的。

整部《诗经》中，唯有那首《蒹葭》特别动人。尤其是“蒹葭苍苍，白露为霜”两句诗，已成为中国人独特的文化记忆。短短两句诗，凭着一片烟水、几茎芦苇，就把人心牵动了数千年。

而诗里那些苍苍的蒹葭，就生在沣河边。

怀揣诗意的想象，我们登上了去诗经里景区的公交车。途中，我们见到“诗经里”路牌，便迫不及待地提前下了车，左拐步入沣柳路。走不多远，路边牌子上写着“沣东·沣河生态景区”，我们进了生态景区大门，依照指示牌的导引，来到了沣河边。

从古诗词里流出来的沣河，由南而北蜿蜒。打眼一望，视野开阔。眼前的大片湿地，是沣河千年滋养出的温柔秘境，也是蒹葭生生不息的故土。

沣河湿地，主角是蒹葭与蒲苇。河岸滩涂与浅滩沙洲上，成片芦苇错落丛生，连绵铺展向远方，顺着河道蜿蜒起伏。深秋时节的芦苇已然成熟，挺拔的茎秆清劲疏朗，褪去浅绿，染作温润的苍青。顶端的芦花蓬松轻柔，洁白如雪，沾着晚秋的微凉水汽，温润又澄澈。风过河岸，成片苇丛缓缓俯仰，苇絮随风轻扬。

隔着几千年光阴，它们依然在这里抽穗、扬花、白头。想起《蒹葭》里“所谓伊人，在水一方”那句诗，眼前的水色仿佛软了下来，幻化出千百年前芦花如雪的风晨月夕。一袭素衣的典雅女子，就在对岸沙洲边娉婷而立，衣袂被风轻轻吹起，吸引了众人心驰神往的目光。

零星沙洲上，偶尔会看见一两只灰色羽毛的水鸟踱步，脖子一伸一缩，“咕咕、咕咕”地叫。同伴说，莫非这就是《诗经》里的雎鸠？我愣了一下，这还真应了几千年前的景呢！原来时光虽然已过数千年，但当年的水声、鸟鸣、苇风，与今天的并无两样。

继续沿着河岸往南走。一处河湾里，泊着一条老木船，船板上落了些苇花，缆绳绕在老柳树桩上，无人摆渡。它就这样静静地搁在秋水里，像是从西周的时光里摆渡到了今天，等着像我们这样心头揣着诗句走来的人，忽然在这里撞见它。

再往南，见灰瓦黄墙从树丛间露出来。有游客说，前面就是诗经里了。

一景分两区：左边诗意，右边古意，都被装订在一部厚重的《诗经》里。

进了诗经里景区，沿石板路走，两边是低矮庭院式建筑，檐角微翘，不张扬，却自有一种安静的体面。路名、广场名、店铺名大多从诗里来，“采薇路”“鹿鸣广场”“关雎巷”……走几步就能撞上一句诗。流连其间，与古老诗文隔空对话。街巷间的草木也是诗中常见品类，如桑、梓、蒹葭、荇菜等，寻常草木，皆有古韵。偶尔遇见非遗手作小摊，古朴的手艺传承着千年关中文脉，简单的器物、细腻的纹路，皆是时光沉淀的温柔。这里的一切，都像是顺着沣河的水势，自然生长出来的。你走在石板路上，不会觉得自己在逛一个新建的小镇，倒像是顺着当年那些采诗者的脚步，一步步走到了古诗的深处。

出景区，回到沣河边。蒹葭穗子在薄暮里隐约泛白。几千年前的某个秋天，有人站在河边，望着对岸芦苇，写下“蒹葭苍苍，白露为霜”的诗句。几千年后的这个秋天，我站在与当年差不多的位置，望着与当年差不多的芦苇，心里念着的，还是这八个字。看来，诗没有变，水没有变，芦苇也没有变。变了的，是看芦苇的人。

一卷《诗经》，一首《蒹葭》，就这样把我从今天带到了几千年前，体验了一回怀揣古典诗意的行走之美。在这里，我没有刻意去寻什么古迹，也没有急着想拍多少照片，只是站在芦花飘飞的岸边，听风从《诗经》里吹过来，拂过苍苍蒹葭，拂过我今天的衣袖。

记忆

蕺菜

□林万春

十几岁时，我作为越剧团学员到过浙江绍兴。绍兴有一座蕺山，蕺山上长满了水灵灵的蕺菜，蕺菜又叫鱼腥草。

相传，此地原名王驾山，勾践从吴国释放回越，带领百姓发愤图强，可天不遂人愿，第一年就遭遇灾荒，颗粒无收，越王便发动军民挖野菜。有一次，勾践在王驾山尝野菜中毒，连脸都肿起来了。左右劝道：“国家的重担都压在大王肩上，大王一定要保重身体。越王摇头道，百姓受尽了苦头，度不过饥荒，复国何从谈起？要是没了百姓，哪还有什么国家？”这一天夜里，忽降一场透雨，次日拂晓，漫山遍野长出一种小草，沾着露水迎着朝霞闪光。勾践拔起一株尝尝，虽有几分腥臊，却不涩不苦，煮一煮还挺好吃。大家都叫它“鱼腥草”，奇特的是，它割了又长，长了又割，越国赖此度过了饥荒。

鱼腥草有匍匐的地下茎，叶子互生，卵状心形三指宽，嫩时紫红色，很快转深绿。初夏开花，多长在顶端，花穗淡黄色，极细小，成熟后像短短的兔子尾巴，下面托着白色苞片4枚，状似白花瓣。乍一看，就像刚剥开花裹纸的冰淇淋，令人神清气爽。全株翘头翘脚，有点似“美”字的草书。当地人喜欢醋熘蕺菜，取嫩茎叶去杂洗净，用粗盐浸渍，挤干水，装盘后拌精盐、姜末、香油、米醋即可。

蕺菜凉拌，可清热解毒。家父在世时，肺不好热咳，常取鱼腥草泡茶。鱼腥草虽有淡淡鱼腥味，奇怪的是吃习惯了会上瘾，再难弃舍，有一种沁凉的甜味。

闽西北山多，老家的后山菜地，水边应季长满鱼腥草。家乡的蕺菜制作和绍兴有所不同，最常见的是鱼腥草饭汁。先用大铁锅煮大米，煮至半熟，再用一只筲箕捞出米饭，置木饭甑里蒸透。余下的汤也不叫汤，沙县人叫“饭汁”。将洗净的鱼腥草嫩叶焯水、切末，接着放入饭汁煮透，加盐和味精即成鱼腥草饭汁。另一款蕺菜小肠汤同样可口，先将猪小肠洗净切段，倒入山泉水中炖一小时，再将蕺菜放入炖好的小肠汤中，上蒸锅蒸十几分钟，加入调料即可上桌待客。

家乡的蕺菜虽然不出自蕺山，却有蕺山的风骨。眼下，沙县小吃风靡四海，水晶烧卖、东门馄饨、炖罐等美食打头阵，蕺菜、苦菜等野菜也功不可没。

城事

秦岭冰瀑

杨广虎

秦岭冰瀑，是西安人冬季必看的美景。

秦岭北麓自古是皇家的“上林苑”，现在向市民开放。西安人以秦岭为自家的“后花园”，一年四季，只要有空，就要进山，呼吸新鲜空气，也给自己心灵“放空”。

进入冬季，大家都期待着一场雪。寒冷凛冽中，相约去看冰瀑。秦岭冰雪奇观，是秦岭带给西安市民的绝美风景。冰瀑大都在秦岭北麓，因山谷陡壁而形成。秦岭是中国的龙脉，蜿蜒起伏，气势磅礴。从蓝田到周至，东山村、流峪飞峡、大峪、抱龙峪、沣峪大坝沟、太平峪、潭峪、黑山岔等都有，还不包括少华山、太白山，以及秦岭外的郑国渠、溪山胜境、壶口等较远的地方。但凡有水、有落差、气温寒冷的地方，都会有冰瀑。冰瀑不是简单的一挂水凝结的冰，与秦岭山峰脊梁、草木、蓝天白云等融在一起，就成了一道冬季亮丽的风景线。

秦岭冰瀑之所以出名，在于秦岭的高大巍峨，冰瀑落差大，自上而下，高悬天际，立体叠加，壮观磅礴，直抵人心。虽然其他一些地方也有冰瀑，但大多宽度有余、高度不足，至于冰川，那就另当别论了。当然，每个冰瀑都各有千秋。在西安人的心中，秦岭冰瀑，就是他们的最爱。

三十多年来，我在秦岭穿行不停。特别是冬季，万籁俱寂，一片安静，我喜欢一个人进山，踩着厚厚的积雪，去看美丽的冰瀑，去邂逅一位修行的隐士。空气清新，天空辽远，特别是雪后的晴空，万里无云，让人神往，秦岭诸峰，犹如琼瑶玉宫，宛若童话世界。冰瀑一般形成于高山峡谷，千尺壁立，万丈冰柱，垂直而下，一泻千里。我小心地走着，虽然天气有点寒冷，但是心境澄明，没有一丝杂念，从下而上徒步攀登，仰视、平视、俯视，把整个冰雪世界看得认认真真、透透彻彻，冰瀑晶莹剔透，大地一片白茫茫，我的心里，也变得亮堂了许多。

冬季是枯水期，秦岭冰瀑因山势和水量的原因，形态各异、各有特色，有冰花、冰柱、冰锥、冰帘、冰挂、冰幔、冰塔等形状，或尖锐，或圆润，有的似玉带，有的似龙须，有的像钟乳石，有的像龙宫，有的似利剑穿空，有的似银钟倒挂……我见过翠华山的九天冰瀑，也见过太平国家森林公园的彩虹冰瀑。彩虹冰瀑有168米高，可以说是秦岭最高的天然冰瀑，路程较险，冬季一般难以到达。彩虹冰瀑从群山中笔直而下，高悬于崖上，傲视大地，卓尔不群，如同天降“神笔”，在阳光的照射下，闪着幽蓝的微光，静静地书写着秦岭的冬韵。

如果不怕冷，早上到秦岭山巅，还有可能看到秦岭的“日出”。寒冷的冬季，因为东方第一轮红彤彤的日出，变得有几分艳丽、温暖。秦岭的冰瀑、雾凇、积雪、松树……这些特有的元素，在美丽的冬季聚集在一起，在日照的万道金光之下，湛蓝的天空与秦岭的龙脉，交相辉映，无限壮美。而秦岭冰瀑，更是银光闪闪，纯洁无瑕。这是大地的雕刻艺术，鬼斧神工，至善至美，也是秦岭冬季颜值的巅峰时期，令人如痴如醉。

感恩大自然，在宁静的大秦岭里，我站在秦岭冰瀑前，感受着冰瀑绝美的晶莹，仿佛尘封了所有的语言。

书香

从一盏灯到一片世界

□王 宇

随着年龄增长，同一段往事常常会显现出新的意义。年轻时难以理解的人与事，多年后可能有了不同的理解；曾经习以为常的生活细节，也会因时间流逝而变得珍贵。

《肖复兴人生四书》正呈现出这样一个从生活经历走向对人生理解的过程。这套书包括《有人惦念，就是好时光》《一蔬一饭，都是好日子》《春风有信，花会再开》《去看世界，也看见自己》四册，涉及亲情、饮食、自然、旅行与文学艺术。题材虽广，却贯穿着共同的创作追求：从具体的人与事出发，在回忆中理解时间，在寻常生活中发现情感与人生的意义。

肖复兴善于从普通事物中发现故事。一只皮箱、一颗草莓、一杯椴树蜜水，都能成为承载情感的文学意象。《未上锁的皮箱》回忆了作者少年时期的一次过错。父亲认为应该给存放钱物的皮箱上锁，母亲却始终没有同意。多年以后，作者才更加理解母亲的用心：一只未上锁的皮箱，意味着母亲对孩子的信任。《独草莓》同样如此，八十岁的姐姐照料的菜园里只结出一颗草莓，临别时姐姐却特意摘下来送给弟弟。这样一个细小的动作，比直接赞美手足之情更为真切。

皮箱和草莓本身并不贵重，却因人物之间的情感而具有了独特的意义。作者不急于从故事中提炼道理，而是让情感自然地显现在细节中。正是这种写法，使普通人的生活获得了文学的分量，也让读者从作者的回忆中联想到自己的亲人与往事。

《肖复兴人生四书》中的许多往事，具有鲜明的时代背景。老北京的胡同、大院生活、过去的通信方式和饮食习惯，以及北大荒知青时期的经历，既属于作者个人，也反映着特定年代的社会生活。例如，《老院物语》《邮局，邮局！》这两篇文章记录了旧日城市生活中的具体细节。绿色的邮箱、书信、汇款单，曾是人们熟悉的日常事物。随着通信方式改变，这些场景逐渐远去，但作者借此保存了亲人间的牵挂，以及早年阅读和成长的记忆。

这些经历不能简单归纳为青春成长的收获。在作者的回望中，既有怀念，也有对历史处境与个人命运的思考。由此可见，作品中的个人记忆并非脱离现实的私人抒情，而是通过真实的生活细节，为读者理解过去提供了富有情感的文学途径。

肖复兴的写作并不局限于家庭与日常生活。自然、文学、音乐和绘画，同样是构成其精神世界的重要部分。《春风有信，花会再开》中的《叶圣陶和牵牛花》《孙犁的夹竹桃》，从普通植物进入文学家的生活与创作。叶圣陶对于牵牛花的喜爱，是与特定年代的生活处境联系在一起的；孙犁笔下的夹竹桃，则成为观察其文学风格的一个切入点。自然景物由此获得了更加丰富的人文意味。

《肖复兴人生四书》不是按照生平顺序编排的作者自传，也不是提供统一人生方法的读物。四册书从不同主题出发，使同一位作家的生活经验呈现出丰富的面貌。亲情常常通过旧物与饮食表达，食物又牵连着故人记忆；自然景物连接着青春岁月，远行与艺术则让作者重新理解过去的经历。四册书相互联系，形成了从身边的人与事走向广阔世界、又从外部世界回到个人生命的阅读结构。

这套书的文学价值，在于让普通生活重新获得值得关注的意义。一段亲情、一顿饭、一场风雪、一次相遇，看似微不足道，却可能在漫长岁月中留下深刻印记。从一盏灯到一片世界，四册作品共同呈现了一位作家对于时间、生活与人的持续关注，也让读者在他的生命记忆中，重新看见自己生活里那些值得珍惜的部分。

食味

幸福的酒酿汤圆

□徐 新



人到中年以后，虽然脚步不停地在路上，味蕾却一直在回望童年那些难忘的事情、难忘的味道。当“酒酿汤圆——要哇”的悠扬叫卖声在小区响起时，顷刻间所有熟悉的记忆都奔涌而来，仿佛触手可及。

酒酿是我们儿时喜好的一种甜点，一般赶在春节前，父亲才会抽时间做酒酿，让我们在过节时享受口福。他先挑选上好的粳米或糯米淘洗干净，在清水中浸润半天后装入木蒸笼。土灶生火，锅内放入适量的水，再把木蒸笼架在锅上蒸。蒸米饭的间隙，父亲抽空去准备“暖窝”了，底下铺上棉袄、棉裤，再用被子围成一个圆筒形，形成一处保温的暖窝。米饭蒸熟后，父亲将它倒在稍大一点的竹匾上，不断地用手拨动，使饭粒分散，不黏在一起。

等饭粒表面放凉，均匀拌上碾碎的甜白药，再把拌好酒曲的米饭一层层装入瓦甑。父亲先在瓦甑中间插一只玻璃瓶，边装米饭边用双手按结实，等饭装完了，便将瓶子抽出来，中间留下一个光洁的圆孔。最后把装好米饭的瓦甑放入“暖窝”中，上面再盖上棉被。为了保证酒酿的成功率，父亲经常留意“暖窝”的温度，这全凭手的感觉，太冷了发酵不起来；太热了，酒酿会发酸。

这样大约经过一到两天，闻到浓郁的酒香味，说明酒酿已经成功了。瓦甑出锅，中间的孔里全是酒酿，原本紧实的糯米颗粒变得润滑剔透，舀一匙入口，糯糯的、酸甜中自有一股清新的酒香，令人口齿生津，欲罢不能。

而做汤圆则是母亲的活儿了。母亲将糯米和粳米按一定的比例混合，漂洗干净后放在清水中浸泡一两天，然后捞起沥干，去村里的小钢磨坊磨成米粉。

母亲还要准备汤圆馅，一般是芝麻馅和红豆馅。芝麻馅要先把黑芝麻炒熟，放在石臼里舂成极细的细末，加入适量的糖拌匀即可。红豆馅的制作过程相对要复杂些。先把红豆淘洗干净，挑拣出坏的和空壳，放入清水里浸泡几个小时。泡好的红豆下入炖锅，加水烧开，继续炖煮直到红豆煮烂，放糖，之后用勺子不停搅拌翻炒，一边炒一边用锅铲碾碎豆粒，炒至全部成泥，收干水分，豆沙就成了。

万事俱备以后，母亲开始做汤圆，她把兑上水的糯米粉反复揉捏，揉成光滑粉团，分成均等的小圆球。再把小汤圆按瘪，四面向上团起，包入适量的馅，最后将包好馅的汤圆收口，轻揉成球形，汤圆就做好了。

过春节时，父母便把这些美味拿出来给我们吃。我们围在土灶边，在热气氤氲中急切期待着酒酿汤圆的新鲜出炉。父母把锅里的水烧开后，放入汤圆，待汤圆浮上水面后，再加入酒酿、白糖，很快就可以盛入碗中食用了。

我们常常不等汤圆冷却就迫不及待地咬上一口，有时烫得龇牙咧嘴也在所不惜。汤圆在嘴里咀嚼后变得黏稠而甜蜜，满足的味蕾在香浓中起舞。在那个清贫的年代，能吃上一碗热乎乎的酒酿汤圆已足以让我们心满意足了，它滋养着我们的身体，慰藉着我们的精神。

如今，生活富足，想吃酒酿汤圆不必再费时亲手制作，现成的酒酿、小圆子、汤圆买回加热即可，可再也尝不到当年的滋味。往事仿佛跨越时空，酒酿飘香的日子、出锅时散开的热气，还有那悄然远去却依旧清晰的童年时光，在心底缓缓漫开……

主管主办单位：陕西新华出版传媒集团有限责任公司 出版单位：陕西出版传媒集团报刊有限责任公司 本报地址：西安市高新区锦业一路10号中投国际大厦A座18楼 邮编：710065 联系电话：(029)89668717 89668179 81168500
全年订价：298.8元 广告许可证：陕工商广字01-013 制版：本报照排中心 印刷单位：西安蓝星新技术开发有限责任公司 地址：西安市新城区咸宁东路东方厂北门 电话：(029)82466577