

# 苏祠

眉山日报 苏祠

2017年2月11日 星期六

宜居东湖。向哲 作



主编 罗刚 编辑 周静璐 美编 陈博 校对 彭威楠

3

## 生活·变迁

# 春节见闻之：双城记

◆向哲 文/图



我爱人是地道的重庆人。自从她放弃重庆市中区的工作来到眉山与我成家以后，每年春节回重庆看望岳父岳母便成了义不容辞的责任。重庆到眉山，曾经是450公里的距离，也真算得上是“千里姻缘一线牵了”。当初那种为爱而来的勇气，也着实令人感动。

春节，是国人最重视的传统节日，家人的团圆更是重中之重！为了照顾双方的亲人，我们不得不每年春节上演“眉山——重庆”的“双城记”。

时光如梭，一晃“双城记”就快上演20年了。在这20年的时间里，人、家、城市、环境都发生了翻天覆地的变化，我们也在旅途的奔波中感受着这奇妙的变化。

城市建设的变化自然是最重要的。眉山与重庆，一个是新成立的地级市，一个是新成立的直辖市。两座城都是在1997年几乎同一时间吹响了大发展的号角（1997年8月，眉山成立地区；1997年6月，重庆成立直辖

市）。经历了20年的成长，正是青春焕发、风华正茂的年代。现如今的眉山，已从当初小街小巷、尘土飞扬的弹丸小城，发展成为现在的现代工业新城、历史文化名城、生活品质之城。“国家园林城市”的头衔更是令这座城市让人向往。生活在现在的眉山城区，笔直平坦的城市大道连接着苏辙公园、苏洵公园、苏轼公园以及占地上千亩的东坡城市湿地公园等城市公园，同时包围着座座环境优美的园林小区，怎能不让人安居乐业、流连忘返。

说到另一个最切身的感受，莫过于——路。交通建设的日新月异更是让人感慨万千！回想当初在重庆读书的时候，只有一条蜿蜒绵长、崎岖不平的老成渝路连接两城。从早上8点出发要晚上10点多才能到达重庆，一路可谓身心俱疲。1995年，川渝地区首条高速“成渝高速”终于开通，来眉山上班后的我们终于能够坐客车朝发夕至回到重庆。由于中间还是有一段颠簸不平的区县公路，时间还是颇有些耗费。又过了几年，成南和渝遂高速的相继通车，乘坐客车从眉山到成都经遂宁到重庆，全程高速总算是让旅途不再那么颠簸。不过得绕绕道先到省城去转一圈。再过了些年，成赤高速和遂洪高速又先

后开通，让我们回重庆又多了一条不绕路的高速便道，特别是带着当时还小的孩子，开着车一路向东，已然觉得轻松不少！没曾想到的是2014年年底，成绵乐高铁开通，连接成渝高铁，轮番发班，时速高达200多公里的高铁，更是将两城的旅途缩短至了4小时之内。往返双城，已经是一场无比惬意舒适的旅程。

今年我们还是选择自驾行回重庆。从导航里得知，今年又开通了新建的渝蓉高速，双向六车道！在春节假日其他道路普遍拥堵的情况下，我们一路畅通无阻、平安高兴地抵达了重庆，并且比之前的另外两条高速线路更节省时间，真是让人感叹现代交通带来的便利。千里姻缘何止一线牵，千里会面也在转眼之间！

现在每年春节上演的“双城记”，对我们全家来说不再是疲惫的漫漫征程，而是一次欣赏沿途风光、领略两地风景人文变迁的休闲愉快探亲之旅！

## 生活·足迹

# 楼兰 让我贴近你的忧伤

◆王玲

楼兰，是梦开始的地方，也是前世的企盼和席慕蓉留给我的幻想。

去西域探亲，古楼兰成为我西行的目标。想起曾读过的词：不堪看，细雨梦回鸡塞远，小楼吹彻玉笙寒，多少泪无限恨，倚栏杆。

一个周末，我们起程，取道阜康、米泉、乌市、吐鲁番，这是最早的丝绸之路。骑着骆驼在沙漠上，风吹沙啸，我乌黑的长发飘在风中，像一道黑色的屏障。天地混沌，我如凡尘中的一粒沙，想象着永远躺在大漠宽阔的怀抱。你是远离美丽尘世的灵魂天堂，你是远离碧湖绿草的寂寞沙洲，我却渴盼你，像小鸟渴望天空，像鱼儿渴望深潭。风来了，又去了，天地间忽然迎来了一刻宁

静。在这令人心碎的寂静里，我听到了，听到了你的呼吸，你的心跳，你轻柔的耳语。辉煌一时的楼兰，烽燧旁，只剩下一个遗址，嵌杂于沟壑相间的雅丹地貌，淡漠的光线为残垣和几间土坯房添了岑寂的忧伤。

任何一段文明的没落，都含着一件令人伤痛的秘密。据最早的记载，公元1世纪，通向楼兰的北线是中国与敦煌以西交往的主要通道，谓之中道。这条道始于玉门关，经过拜什托格拉克谷地，到达罗布泊湖床，直抵曾经水草茂盛，牧草丰美的楼兰。经过几个世纪的变迁，到了4世纪，那个牧草充裕的楼兰开始荒落，楼兰变得难以通行，古楼兰逐渐被遗忘并由此陨落。直到1900

年，瑞典人斯文·赫定在罗布泊地区发现楼兰古城遗址，揭开了它的神秘面纱。

离开楼兰时，已是暮色苍茫。一朵粉色的红柳花落了下来，极轻极轻，落在我身体边缘。

远处，谁在歌唱，歌声凄婉哀伤，幽幽的，好像《天鹅之死》里最后一个绝美的舞姿。

有人说，传说中喝了药的人鱼在太

阳升起的早晨将化成最后的气泡溶化

在沙漠里。然而，我不信所有的故事都

是以悲剧结束，所有的相识都是以离别

分手。

我不奢望你有花香和潮湿的空气，

我不在乎你没有清风和美丽的幽潭，我

只想在你的怀抱中睡一会儿。睡梦中，我要做你最珍爱的一滴水，慢慢地渗入你焦灼的身体和孤傲的灵魂。

这个时候，罗布泊人迹荒凉，苍穹下古楼兰暮色微醺。沙地里，拾梦女子形影落落。那些“小楼吹彻玉笙寒，多少泪珠无限恨，倚栏杆”的场景，已经年远逝。夜风卷起遗落在沙砾里碎碎的纤叶，天空云幕低沉，不见一丝星月的毫光。远处，几只昏暗的灯盏撑持不住古楼兰暗夜的荒凉，我找不到，梦开始和遗落的地方。

让时间静止吧，让宇宙万物定格这一瞬间吧。让这一刻的你，仔细听我为你唱的那首忧伤的老歌。

过年了。我们相聚在外公家。孩子们欢天喜地，拱手作揖要红包。长辈们个个笑眯眯，掏红包变花样地逗着他们。地坝里，欢声笑语闹成了一片。

这样的场景，年年相似。今年却少了外公。腊月十一，我刚回到老家，父亲就说，你外公病了，正在乡医院检查。没想到几分钟时间，我还没走到病房，外公就走了。站在病房门口，泪水让我看不清外公的脸。

眼看春节快到了，你却走了，我们没有任何心理准备。

外公一向喜欢热闹，特别喜欢过

# 外公的年

◆刘娟

年。上学那会儿，他一到春节就张罗着给我们姊妹发红包，念叨着让我们买点笔和本子。等我们长大了，外公的记忆却不如从前。但他过年时，总不忘给我们发红包。有时他刚发过，转身忘了，又重发，嘴里还是说着，去买点笔和本子。

外公有四女一儿。女儿们都在眉山，离他不远。只有儿子在外打工，一年才能回家一次。到女儿家过年是外公最喜欢的事。每到腊月中旬，女儿们就会挨个请他到自己家团年。听到团年的消息，他一大早就和外婆一起，准备好红包，带上自己种的蔬菜、橘子、

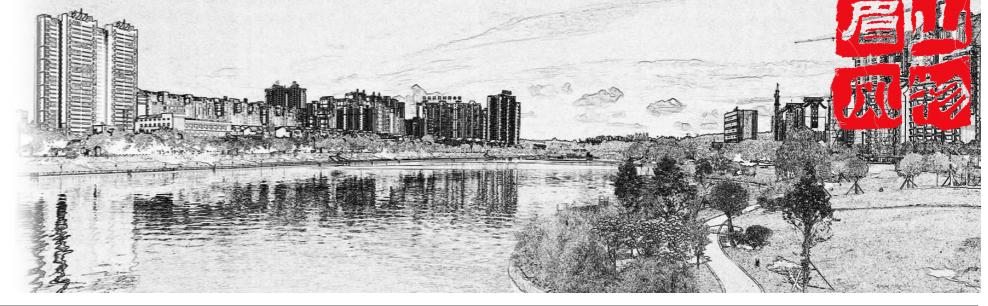
红薯等送到女儿家。

每逢过年，年货、新衣也不约而同飞往外公家。见我们去，他高兴地拿出各种自己平时舍不得吃的东西。外婆说，你别看他高兴，一会儿你们走了他又要哭。特别是看到春节联欢晚会和电视里举家团聚的场景时，想到儿子还没到家，外公总忍不住抹眼泪。

小姨干脆将除夕“搬”到了外公家。有了小女儿的陪伴，外公的心也宽慰许多。等所有子女孙儿都聚在一起，外公又像小孩一样开心得在地坝里手舞足蹈。

庄稼是外公的命。他老了，身体渐渐衰弱，无论子女们怎样劝说，他都不肯放下他那几亩地。种出的菜和水果，大包小包地往儿女家背。卖谷子换了钱，他就存上，等过年给我们买好吃的，给我们发红包。

今年春节，我们再次相聚在外公家。儿女孙，有的打米，有的烧火，有的做饭。锅碗瓢盆汇成了一首欢乐的团圆歌。饭桌上，我将儿子在路边摘回的野菜花，放在外公的酒杯前，为他斟了一杯酒。伴着外婆的笑容，我们共同举杯，祝愿外公在天国过个好年。



## 生活·点滴

### 十五的元宵

◆李兰弟

每到正月十五，我的家乡都有吃元宵的习俗。

我的老家在北方黄河边上，记得小时候，吃的元宵又大又圆，又香又甜。南方人吃汤圆，北方人吃元宵。我们这一方人都爱吃自己家做的元宵。

春节期间，我带上爱人和小女儿，一起回到了家乡，回到了阔别十年的老家，再一次领略了家乡元宵的香甜。

父母亲虽已年迈，但身体很是强健。见到我们回来，高兴得不知该做什么好吃的给我们。小女儿甜甜地喊道：“奶奶，我要吃你做的元宵。”爸爸告诉我，你做的元宵可好吃了。”母亲连说好。

虽然还有几天才到正月十五，全家人都忙活开了，准备做元宵。

老父亲从地窖里掏出一大袋红薯。我用担子挑上，到村外的山泉水中清洗。多年不干这活，干起来还是得心应手。

红薯洗好后，接下来就是母亲大展

身手之时。爱人也积极地给母亲打下手，小女儿蹦跳着，跑前跑后地为奶奶打杂。母亲欣喜地告诉我们家乡元宵的做法和特点。其实，元宵的做法很多，母亲做元宵是当地的大众做法。先把红薯洗净，放在大锅里蒸熟，用手把熟红薯掰碎，撒上白糖，然后和好面，把面擀成圆面片，再包上做成团的红薯。元宵一般做成鸡蛋大小最好。做好后，放在油锅里炸，熟后就可以食用了。为了使元宵更多样，母亲还会在元宵里包上红枣、绿豆糕之类的甜食。

元宵建成后，小女儿一下子吃了好几个。她拍着小手说，这是自己吃过的最好吃的食品。母亲笑了，父亲笑了，我们都笑了。

爱人学会了包元宵，说以后在城里，只要我想吃元宵便为我做。我笑着说，在我看来，这元宵只有在山村里，在正月十五这一天，才能吃出元宵的真正味道。

## 生活·感怀

### 过年豆腐香

◆周塬风

新年将近，家乡的人开始张罗做豆腐。地头沟坡点种、秋天收获的黄豆，几乎全部拿出来，淘洗干净后，在水桶里泡上一整夜，送到村里的豆腐坊。没有栽种黄豆的人家，用自家的麦子、玉米交换别人家的黄豆备用。

童年的腊月天一亮，人们拿了泡好的黄豆，来到村东头拴狗叔家的豆腐坊排队。等待的时候，母亲主动帮人打浆、烧锅、扫地，还帮先磨的人家推磨。这样，轮到我家磨的时候，常常也能得到别人的帮忙。我们一群小孩便疯玩起来，遇到本家叔婶，还能品尝半碗热气腾腾的豆腐脑。

拴狗叔家的豆腐坊挤满了人。黄豆从磨轮中变成乳白色乳状生豆浆，用特制的布袋将豆浆装好，收好袋口，用力挤压，将豆浆挤出布袋。一般豆浆可以榨两次，在榨完第一次后将袋口打开，放入清水，收好袋口后再榨一次，取出豆浆。

前面过滤好的生豆浆，正在锅内沸腾，烧浆锅里飘出的香气氤氲在半空里。我小时候最喜欢闻煮豆浆发出的那种淡淡的糊香。拴狗叔一边招呼客



## 生活·欣赏

### 北方的乡愁

◆刘芋麟

那些突然复活的母语，  
本已被厚雪所覆盖，  
是谁，无意中将它惊醒。  
是一路向南的列车吗？  
它一次次抛下站台，  
一次次掠动，  
南归的思绪。  
是奔跑的节奏吗？  
忙碌总有停下的时候，  
当我一打盹，  
村庄就会站在面前。  
是零落散乱的旧信件吗？  
像雪一样把我淹没。