



## 夜航船

■李乍虹

一只抽屉,小小体积,储存着小小物件,藏在衣柜中。钢笔、徽章、印章、证书、首饰、手表……将它塞得满满的,像一只百宝箱,按价值,它不一定是宝贝,甚至一钱不值,但对于抽屉的主人来说,就是无价的宝贝。它像极了一个实物U盘,难得打开,但只要容量允许不会轻易删除某个“文件”。想必每户人家都会有这样的小抽屉。

这样的抽屉不会经常打开,它的实用功能非常小,有人说它是存放“扔了可惜留着也没啥用的东西”,确实如此,大学都早毕业了还留着小学毕业证书干什么?习惯了一次性的水笔谁还会去用吸墨水的钢笔?曾经的BB机、手机呢?留着没用但不可以轻易丢掉,一脚踩烂它脚却会犹豫;存着那七八岁时照的黑白照片还回得去吗?还有那个小哨子,尽管还能吹出响声来,但毫无存

这些抽屉储物,体积虽小,但它承载的故事却很沉。偶尔翻看,见到的是岁月深处的温馨记忆和青涩的初心。

## “U盘”不删

在的意义……这些问题抽屉的主人可能已无数次地问过自己,但多次大扫除,纠结再三还是舍不得将它们从小抽屉里移出去。

抽屉里有一支紫红色的、金笔尖的、书写感非常棒的钢笔,英雄牌的,是父亲当年出差去上海时特意买来送给我的,我知道这支名牌笔价格不便宜。父亲舍得花钱买回它是寄予期望的,之后它就陪伴着我追逐梦想,当年爬格子的劲头也正是因为受这支寄托着父亲期望的钢笔的影响,这支钢笔至今成为我人生中最珍贵的物品,列入家族传代物品之目录。

小抽屉里珍藏着一本小小的手抄电话本,红面硬皮封页上依稀可见“宁波日报”四个烫金字,这是当年宁波日报一位记者赠予我的,前面几页是“紧急电话”和“常用电话”,还有商场、医

院、酒店等电话,除了火警、救护电话,竟然还有盗警、天气预报、报时服务等现在看来比较奇怪的服务电话。里面数十页的电话记录页中密密麻麻记录着数百个联系电话,大部分是工作上联系人的电话,还有类似抗报下午版传真、都市快报传真、杭州汽车西站客服、杭州计算机培训中心、燕子河居委会之类的电话,有罐装煤气、油漆师傅的电话,有劲松小学班主任老师的电话,那时候保存的号码基本上以座机号为主,也有小灵通号码,手机号码不多。今天翻看这本小小的电话本,大多电话号码已不存在了,电话那头的人有的已离世,有的二十多年没再联系了,但他们的音容笑貌却非常清晰,他们对我工作的支持和帮助我永远记着。

时代变迁,青丝变白发,抽屉里的每一件物品都是岁月流转的无声见证

者,小小的物件都烙下了时代的印迹和属于它的故事:每当见到那枚团徽时,中学时代的激情岁月会浮现在眼前;当抚摸着人生第一台摩托罗拉BB机时,立马会想起当年满大街跑着找电话亭的窘急样子;当见到某枚纪念币时,就会再次感受到那场意义非凡的活动仍在进行中……这些抽屉储物,体积虽小,但它承载的故事却很沉。偶尔翻看,见到的是岁月深处的温馨记忆和青涩的初心。



扫一扫听一听 更多精彩内容

## 往事悠悠

■来永祥

## 又到麦黄蝉鸣时

萧山这个地方,以古西江塘为界,是有里畈和沙地之分的,古西江塘外,为钱塘江冲积平原,属沙地,而西江塘内是沉积平原,叫里畈了。里畈适宜于种植水稻,而沙地则适宜于种植小麦、络麻等作物。

小时候,对于生长在里畈的,几乎连米饭也吃不饱的我来说,特别向往于面食的美味。

每当初夏时节,沙地小麦浪滚滚,到了收割的季节了。小学放学后,总会约上个把发小,拎着篮子,翻越黄山岭古道,跨过古西江塘,到浦沿新生一带的麦田里拾麦穗。在一大片农民已收割,待翻种的麦田里,在一垄地仔细寻找遗漏得非常零零星星的麦穗。一个傍晚下来,总也能拾到小半篮并不十分饱满的麦穗的。

这样连续几天下来,总会积攒起一小堆了。待到季节过了,几乎捡无可捡了,母亲就会对这些麦穗进行脱粒和清理,抑或磨粉做面疙瘩,抑或拿去镇上供销社换面,以改善我们的伙食,调节口味。

记得有一次,母亲照例将我拾来的麦穗,换来了面条。并在等到我放学回家后,以南瓜丝和咸菜煮了一大锅面条。当然,由于当时猪肉是凭票供应的,就算有钱也是买不到猪肉的,所以,母亲烧的面是没有肉和丝毫油腥的。母亲将面条一碗一碗地凉在灶台上,我拿起一碗吃,觉得味道特别地鲜美,逐一碗添一碗地吃,竟一下子连续吃了五碗。吃完就觉肚皮鼓鼓的,坐在老屋的门槛上,连立都立不起来了。坐了很久,一手扶着门框,一手摸着肚子,才勉强可以走动。

以至于此,我一直以来,对面食有一种特别的钟爱。后来工作了,为了追忆母亲的那次的面条味,还专门乘315路公交车到杭州官巷口的奎元馆尝过面条,而现在条件好了,街面上各种佐料丰富的面食应有尽有,什么小排面、大肠面、三鲜面等等,各有各的美味,我偶尔也会去抽空品尝几次,但是总是觉得,没有小时候母亲烧的那一锅南瓜咸菜面有味道了。

## 灯下漫笔

■卜列卡

## 让心灵更加明亮

今年年初,林旭华先生将他新出版的《心果集》赠予我,使我有幸成为较早欣赏这本书的读者之一。

当我阅读完由中国散文学会周振华副会长所撰的序言《浪漫与现实撞击出的心灵之果》后,便有一种迫不及待往下阅读的冲动和欲望。

“当你敞开心扉,心可以容纳整个世界;当你关闭心窗,心甚至不能存留一粒沙子。”当我读到《心》一文中的这句话时,我的眼睛为之一亮,心灵也受到莫大的震撼。我没想到,人的心居然大小差别如此之大!大到能容纳整个世界,小至不能包容沙粒。我的内心突然顿悟,我们每个人身上长着的是一颗心脏,是有形的,是物质形态的;而我们平时所说的心是指心灵,是意识形态的,是无形的。所以说,心是可以无限大的,大到可以贮存宇宙上的任何东西;心也可以是极其微小的,小到哪怕比针眼还小的尘埃也没有其容身之地。心,犹如一面镜子,我们每个人都应该时常去照照镜子,检查一下自己的心灵,看看有没有做过违法违规的事情,所做的事情有没有损害人民的利益。心,更像一个容器,它的体积越大,能装载的东西就越多。我们应该把自己的心胸放大,并始终保持透亮和宽广;绝不允许见钱眼开,唯利是图,这样才能对得起自己,对得起父母,对得起党和国家。

“活着就好!快乐就好!健康就好!”这是《守候生命的心灯》一文中的经典句子。文中叙述的是作者的一位朋友,从白手创建一家汽车配件公司开始,经历创业成功、失败、再创业,最后终于将事业推到顶峰,成为一家赫赫有名、全国连锁大型餐饮公司的励志故事。

为了还清债务,他放下架子,不仅毅然去餐馆打工,而且还与工友们打成一片,成了好朋友;面对昔日同行和朋友的冷嘲热讽,他却不屑一顾。作者抱着疑惑,好奇地问他:“你为什么还这么开心?”他居然说“快乐就好!”

“快乐就好!”听起来是一句普通的话,但出自一个曾经辉煌,一下跌入深渊,靠打零工度日、被人瞧不起的失败者之口就相当不易。“失败是成功之母”,在逆境之中,他边打工,边学着开餐馆的手艺。再后来,他真的东山再起,办起了一家属于自己的大型餐馆。

《心果集》不愧是一部源自自然、源自生活、源自社会、源自人文、源自历史的心灵疗愈之作,我相信,任何人读了这本《心果集》,必将会有我同样的感受。

## 湘湖诗会

## 七一礼赞

■曹福巨

(一)

红船破雾启新程,百岁风华砥砺前行。  
烽火燃脐驱寇虏,锤镰聚力铸繁荣。  
航天揽月惊寰宇,济世扶贫惠众生。  
帜秀党旗书鼎盛,山河焕彩国更强。

(二)

南湖星火起燎烽,血染旌旗廿八冬。  
赣水苍茫凝号色,雪山凛冽挺青松。  
千村薛荔驱豺豕,万户萧疏斩帝龙。  
革命功成鹏展翅,春风已度井冈山。

## 五老团访湘湖小学

■傅志刚

欣欣草木舒装绿,夏至杨梅满树红。  
流水蜿蜒桥下激,禾苗茁壮校园中。  
文明传习千秋远,梦想遥飞到月宫。  
担当红砖精气立,老翁颌首喜相逢。

## 桃花坞

■潘开宇

在桃花坞  
倾听桃花和云霞的对吟  
从枝头的乳燕双舞  
看夕阳和群山  
如何在光与影的交错中绵延

路转青山  
在酒盏和花枝间寻芳  
门前溪流蜿蜒  
或一枕东风  
吹散岁月的悠长  
或一纸酒令  
写意迎风绽放的袅袅烟云

草木之上  
沿一缕芬芳  
打开千林映日的辽阔  
借一翦桃花古意  
书写山川大河旖旎的三分春色  
伴箫声清幽  
赴云深天阔的远方

## 父亲

■俞晨昕

五点准时响起的闹钟  
敲碎梦境的乌托邦  
清晨的蒙影中他启程  
霜也打在眉梢  
分不清是水汽的凝华  
还是岁月带来的斑驳

多水的江南少风沙  
可貌似西伯利亚强劲的冬季风  
还是吹到了故乡  
不然为何他的脸上  
又多了几条沟壑?

## 乡土本味

从农家智慧到非遗技艺,萧山萝卜干承载着历史的厚重与创新的脉搏。在工业化奔涌的今天,这一口穿越百年的脆响,不仅是舌尖的欢愉,更是对大地馈赠与先民智慧的深深礼赞。

## 萧山萝卜干:穿越百年的脆响

■余观祥

少小离家老大回,乡音无改鬓毛衰。贺知章笔下的千年乡愁,浸润着江南烟雨,亦沉淀于一方水土的滋味里。萧山萝卜干,恰似这诗魂的注脚——以质朴之身,承载着萧山人“敢为天下先”的拓荒牛精神,凝结着世代匠人对自然与时光的深沉敬畏。

清乾隆《萧山县志》有载:萝卜,可鲜食,亦可腌渍为脯;“民国”《中国土特产辞典》赞其“色黄味甘,质地脆嫩,耐储存”,远销沪杭甬;《浙江农谚》则称:“萧山萝卜干,香脆赛蜜枣”。

当秋风卷起江畔芦簕,青玉般的萝卜条在“三晒两腌”的古法里褪去生涩。盐霜与风露低语,交织成甜相宜的脆爽;陶坛幽闭的,不仅是跨越百年的匠心,更是一部镌刻生存智慧与文化韧性的味觉史诗。它以“一刀种”萝卜为骨,以三晒两腌的匠心为魂,在盐与风的淬炼中,凝成一道穿越时光的味觉图腾。

## 沃土孕珍 地理之韵

萧山,枕钱塘,望东海,承日月之菁华。这片由江水千年冲积而成的沃土,以其独特的碱性土壤,滋养出令世人倾倒的味觉传奇——萧山萝卜干。北纬30°的阳光穿透江南氤氲,青皮萝卜于松软透气的土壤中饱汲天地灵气,终在勤劳的萧山人手中,化作琥珀色的时光馈赠。

光绪年间,络麻收割后,智慧的农人为轮作土地遍植萝卜。白露凝霜时节,青玉盈野。农妇们以芦簕为纸,薄刃作笔,将浑圆萝卜化作细密匀称的“兰花条”。晨雾未晞,万条玉带铺展于野;暮色四合,为避霜寒,卷芦簕、覆草苫。这“三晒两腌”的古老仪式,竟使朴素的根茎在盐霜与光阴的催化下,幻化出琥珀般的晶莹。本是应对丰产的智慧,却意外成就了色泽黄亮、咸甜适口的珍馐,独特的加工技艺由此而生。

至上世纪20年代,萧山萝卜干已

成商品,销售至港澳、东南亚,年产量曾逾万吨,成为萧山经济的重要支柱。五六十年代之交,集体化浪潮涌动,带着泥土芬芳的致富之花在萧山悄然绽放。家家户户的晒场化为天然工坊,供销社的农技员穿行阡陌,悉心传授“三晒两腌”的秘诀。各生产队纷纷设立集产站,辅导员按透光、柔韧度甄别等级,分级装坛。粗陶坛口以水泥浆密封,坛身缠绕金黄稻草绳结,既是护甲,亦利装卸,沿着水路陆路,将这一口江南风味送往四方。

萧山萝卜干,以其独特工艺、深厚底蕴与鲜脆爽口的风味,成为江南酱腌技艺的璀璨明珠,享有“素人参”美誉。2009年,其制作技艺荣列浙江省非物质文化遗产名录,这门传承百年的指尖艺术,终成铭刻于民族味蕾的文化符号,江南饮食文化的鲜活见证。

## “三晒两腌”风骨自成

成就萧山萝卜干独特风味的核心,在于其严循古法的“三晒两腌”工艺,尤以自然“风脱水”为精髓。

选材:灵魂在于萧山本土的“一刀种”萝卜。其长如菜刀,加工时一刀可分两半,故名。肉质致密、皮薄少茸,干物质含量高达12%之多,耐寒抗病,为腌制之上品。

初制:霜降后采收,精挑通体白净者。切除叶柄根须,于清水中反复淘洗,涤尽沙尘。薄刃切作食指粗细的三角条,截面均匀,利其脱水。

风脱水(三晒两腌):一晒:择冬季西北风劲吹时,于通风渠畔搭竹木廊架。萝卜条铺展芦簕,日翻三次,凭风力自然脱水,历时3-5天。青涩渐褪,韧性始生。一腌:收条入缸,每百斤白条加盐三斤,揉匀踏紧。盐霜渗入肌理,静候3日。二晒:出缸复晒,再历两三日风霜日晒,水分续减,风味初凝。

两腌:二次入缸,每百斤加盐一斤半,揉匀踏紧。此乃关键发酵期,约7日,

## 风景独好

我不知道蓝天之上是否还有蓝天,我知道云朵之上是有云朵的,界限是极分明的层次。凝神细看,若那一朵云上投有很明显的阴影,这需要很仔细地观察了,得把上面一层云从视觉中剥离出来,剥离的其实是一种飘浮的梦幻感。

## 云端始觉人间静

■金佳萍

蓝,云是一色的白。对,那是尚可形容的雪白的色彩,而质地呢?质地是再难描述的柔软丝滑了。我不知道蓝天之上是否还有蓝天,我知道云朵之上是有云朵的,界限是极分明的层次。凝神细看,若那一朵云上投有很明显的阴影,这需要很仔细地观察了,得把上面一层云从视觉中剥离出来,剥离的其实是一种飘浮的梦幻感。

当云朵如雪山堆积,上面的薄云便极少了,看到的阴影便是阳光投射的背面了。再从厚厚云朵的疏漏处窥看高山大川,那些浅浅的河流,露出大片大片黄色的河床,像是大地脸上的蝶形斑纹;有水的地方则是绿色,蓝色的水面被白云的边缘镶嵌,便更显出缎子般丝滑的质感。延绵起伏的绿色山头,偶有白色的大风车,清晰得辨得出每片叶子。

如果云再厚一些,那就不再是山的清晰模样了。因为山有谷,谷有水,水可穿石,才有了这疏漏的缝

隙。再厚一些,便是一片土地,如同人迹未至的平原上,昨夜降下的丰年好大雪,经灼热的阳光一照,将化未化,隐隐泛着水的光泽。净,无一丝尘埃。而静——机舱里的旅客多半是睡着了,连飞机发动机的轰鸣声,也成了静的一部分,融入太古苍老恒久的静谧。

远处,有小鸟在飞?不,再没有比它更孤独的了?不对,血肉的生灵飞不到这里,是长着坚硬外壳的铁鸟。凝神细看,那边还有一只,似乎很缓慢,在云端摩挲着穿行。云也悠悠移动,惊觉——静止的原来是它。

把目光从远处收回,我看见机窗玻璃上留有穿越风雨后的泥渍,玻璃的缝隙里粘满尘世的灰尘。

机舱里传来空姐清晰温和的声音:“女士们、先生们:我们的飞机预计将在16:30抵达云南三义国际机场,地面温度为19摄氏度,天气晴朗……”