

贵州境内凤冈乌江美景



乌江流过平头溪

蝉鸣中，我与黄昏一起抵达乌江。爽风拂水，夕晖满江，泛着粼粼水波的乌江一派浩渺宽阔。

乌江的这段流域靠近贵州省凤冈县天桥镇平头溪，平头溪是乌江干流的一处古渡口。历史上的乌江是野性的。它从雄浑的乌蒙山脉一路奔来，穿过重重山岳，在深涧峡谷间奔腾狂啸，左冲右突。这一段奔涌咆哮的江水，因数座水电站的建成而迎来了转变。蓄水需求让满布险滩的乌江在此处变得娴静，平头溪也呈现的“高峡出平湖”的美丽风景。

我披着夕晖走过小街，穿过石墙，顺阶而下，朝着乌江岸边走去。岸边两块石碑斑驳苍古，潮湿的江风早把厚厚的青苔安顿在石碑上。江水拍岸，水浪追逐，眼前的乌江夕照脉脉，鹭鸟掠过。

九十年前，红六军团的一支部队从甘溪成功突围，一批红军战士在当地船工的帮助下渡过乌江，从平头溪渡口上岸。船工们为红军战士烧火做饭，妇女们去街口的皂荚树上取来皂荚，为战士们洗净征衣。今天，那棵皂荚树依然挺立在街口，郁郁葱葱，长长的豆荚已挂满枝头，仿佛与江风低语着那段红色往事。

十五年前，我到平头溪搜集红军渡乌江的资料。那时江面不宽，水流湍急，浪头撞在江中巨石上，溅起水花无数。附近一条小街，是客贩船家歇息囤货的地方。虽然繁华不再，两排青瓦高墙的民居气派依然。当时，曾帮助过红军的老船工之一董世荣老人还健在。讲起往事，他放声唱起一段讲述当年船工救助受伤红军的乌江号子。

今夏再来平头溪，得知董老先生已

辞世多年。小街左侧有一座凸起的石山，山顶原有一座夯土碉楼，如今成了观赏乌江的上好看台。站在山边突兀的石头上，蜿蜒东去的乌江尽在眼底。夕阳满江，与远处的大山、岸边的烟火一起融入暮色。

江边有一户人家，灯火明亮，给夜色中的乌江添了几许生动。十五年前我曾去过他家，主人小安在渡口开了一家专卖乌江鱼的餐馆，还利用乌江水资源进行网箱养鱼。这种情况当时为数不少，也影响了当地的水质。长江十年禁渔全面启动后，平头溪渡口的网箱被撤走，一江碧流的美景又回到了渡口。

多年不见，小安变得老成多了。餐馆的规模扩大了几倍，招待游人的不再是乌江鱼了，都是从外面饲养场运来的清水生态鱼。饭后，闲下来的小安与我

聊了起来。他家几代住在乌江边，目睹了乌江在平头溪由急流变成平湖、由被污染到被治理的历程。“要不是国家及时治污，现在乌江不知成了啥模样。”这时江风吹来，一艘亮着灯的巡河船恰好驶过。小安告诉我，如今河道通航能力增强了，整个乌江流域的农产品开始走出大山；主打“水墨乌江，百里画廊”的旅游业更是吸引了不少游客；建成不久的德余高速乌江特大桥如一道长虹，从平头溪横跨乌江……小安说得兴起，滔滔不绝，我插不上一句话。

平头溪渡口是乌江颇为宽阔的一段，不舍昼夜的江水在这里放慢了脚步。平头溪的蝶变，也正在乌江的其他地方乃至更多的大地江河边不断上演……

来源：《人民日报》



拍客



金风吹来的时候

江金文 摄



秋风起 蟹脚黄

懒洋洋

不时不食，是句常说的老话儿，再深究一下发现是孔老夫子在《论语》里就提到过的，意思是我们应该遵循自然之道，应时令按季节吃东西，到什么时候吃什么东西。

秋风起蟹脚痒，秋天里最隆重最有趣的“食”恐怕就是吃螃蟹了吧。

身为一个“大条儿”的北京妞，吃螃蟹最喜欢的方法就是整只清蒸，这恐怕也是最能显示蟹的特点的吃法了，原汁原味便捷简单。

拿我用过的旧牙刷给螃蟹刷干净，凉水上锅肚皮朝上，肚子上再搁姜片，要有纯阳草紫苏叶子也往水里搁几片。上蒸下煮都是为了削弱螃蟹的寒气。十几分钟后取出晾一会儿，掀开蟹腹蟹斗，用剪刀把蟹钳蟹腿剪下来，去了蟹鳃蟹心，挖出蟹肉和蟹斗里的蟹黄，蘸上姜米醋汁，开吃！

吃蟹界一直流传着文吃和武吃两种“文化”，文吃是以古代文人雅士为代表的，邀上三五好友知己聚在一起，

每人自带一套食蟹的工具蟹八件，精挖细掏，仪式感强，风雅十足主打一个时间自由，吃的是工具和那份优雅从容。武吃应该就如同我一般，用手撕、牙磕，把壳和肉一起嚼了，跟风度和风雅半点不沾边儿，主打一个粗狂豪爽。

葱姜炒蟹也是比较常见的做法，一只蟹去壳切两刀，切口蘸一点生粉，然后用葱姜蒜头爆炒，稍加点生抽料酒，生姜大葱蒜头都性味偏温，可以把脾胃的寒气驱逐出体外。相同的方法，还可以做成麻辣炒蟹，咖喱炒蟹，避风塘炒蟹啥的。

吃过花雕醉蟹后我就有点忘不掉那味道了，在网上搜了搜，似乎并不难做。

把螃蟹蒸个十几二十分钟备用（蒸螃蟹的水里放点白酒大葱和姜片），然后用少许油炒香生姜，加入葱蒜辣椒桂皮八角花椒小茴香，倒点老抽和生抽，加入冰糖和话梅，最后加入五年陈的花雕酒做成卤汁，切几片柠

檬，把蒸好的螃蟹放进去浸泡七八个小时。从冰箱里拿出来，螃蟹带着花雕酒和话梅柠檬的香气混合在一起，令人有种迷幻的感觉，下嘴啃起来更是欲罢不能，啃完了还有点小酒微醺的飘然欲仙……

也不知上辈子跟江南有什么牵扯，记得上学时就喜欢咬着舌头学南方女生那样嗲嗲地说话，还喜欢南方的各种甜食，比如甜甜的无锡肉骨头、大排面、生煎包、肉馒头，还有炒年糕。晋升吃货厨娘后，当然更不能放弃给自己做一盘年糕炒蟹的机会。

螃蟹洗净切块，切口扑上生粉搁葱姜炒熟备用，水磨年糕切片焯水变软，再起锅少油放入螃蟹翻炒后加入年糕片，淋一点生抽料酒开水和胡椒粉，放几段翠绿的香葱翻炒装盘，香气萦绕。

有些滋味总要到了相当的年岁才能品味出其中的深奥，正如飒飒秋风中的膏满黄肥……

箴言

▲后来发现，很多时候山的后面还是山，路的尽头还是路。但我并不失落，也没有特别难过。你看，每天的晚霞都不一样，每天的云朵都变换着形状，走过同一条街，也能有不期而遇的邂逅。那么，每一天都可以是崭新的，每一天都有新的际遇。山高路远，细水长流，我们终会找到属于自己的生活节奏，就这么一步一步，继续走很远的路。（卢思浩）

▲等待和拖延只会夺走你的动力。（卢思浩）

▲遇到让你不愉快的人和事，应该怎么办？我觉得无非两个办法：一个是面对它，一个是逃避它。逃避就是不要老想着这件事情，这个人，去换点你喜欢的事情做，去和你喜欢的人交往。面对就是去分析这件事情，这个人，我经常用的是这个办法。遇到让我愉快的人和事，我会想这是一个机会，通过分析去认识人性、认识社会，那时候我就会写日记，记下自己的观察、感受和思考。（周国平）

▲一个人情绪稳定的背后，是实力，也是格局。简单事不争吵，复杂事不烦恼。（杨绛）