



乘槎河谷杜鵑黃

李駿虎

文學漢林

長白山北坡的引人入勝，是從這裏可以遙望天河飛瀑。都知道看天池要靠緣分，有緣一見傾心，無緣雲山霧罩，而我們此次只有「半緣」——天池猶抱琵琶半遮面。好在多年前就來過，而且那次一覽無餘看了個夠。當看清天池時，她是遠古火山口上的一泓碧水，靜得真像是跌落凡塵的一面仙鏡。正像世人常說的那樣，「靜水流深」。天池非但有出水口，還形成了天河飛瀑，是松花江的正源。天池之北的豁口被稱為「閘門」，天池水從龍門峰與天豁峰之間這個巨大的缺口溢出來，形成一條千餘米的河谷，這條河高懸於海拔兩千多米的山巔，自古被視為「天河」。無論有多少現代科學論證，人們還是願意相信天池的水源自東海，西晉張華《博物志》載：「天河與海通。」

這段短短的天河，有個令人浮想聯翩的名字：乘槎河。浮槎，相傳是可以往來於海上和天河之間の木筏，當然，這個「天河」就是古人眼裏的浩瀚銀河，而長白山上的這一段天河，據說就是乘槎的碼頭所在。天河之槎，曾被當地獵戶目睹，直到有清一代仍有「官方」記載，說的是光緒三十四年，安圖知縣劉建封逆二道白河而上尋找松花江正源，看到乘槎河上漂浮着一條木筏。眾所周知，地理環境的原因，長白山海拔兩千米之上已是苔原帶，不要說巨木，低矮的灌木也不生長，這木筏從何而來？

東晉王嘉《拾遺記》記載：「堯登位三十年，有巨槎浮於西海。槎上有光，夜明晝滅。常浮繞四海，十二年一周天，周而復始。名曰貫月槎，亦謂掛星槎。」劉知縣所見之槎是否此巡遊四海之掛星槎？陶寺遺址古觀象台的發現，證明帝堯之時的華夏先民已經在觀測斗轉星移的自然規律，並且制定出了較為成熟的天文曆法。浮槎到底是不是外星飛船？《洞天集》有一段一千多年前更加奇特的記載：「嚴遵仙槎，唐置之於麟德殿，長五十餘尺。聲如鋼鐵，堅而不蠹。李德裕截細枝尺餘，刻為道像，往往飛去復來。」嚴遵，就是嚴君平，西漢時的隱士，著名道家學士；李德裕是晚唐的名相。這兩位的跨時代交際可謂神奇，前者被視為仙人和可以乘槎往來天河的海客——李商隱《海客》句：「海客乘槎上紫氛。」李白也有名句：「海客談瀛洲。」——他乘坐的浮槎被唐武宗得到，陳列在一處宮殿裏，長度將近二十米，很明顯還是合金的，這種材料跟現代的飛行器何其相似。更神奇的是，李相想辦法從仙槎上截下一段不重要的細枝來，刻成了

道像，經常會飛走自己又回來——這不是高科技嗎？

我記得清清楚楚，每次陪同內地知名作家上太行之巔采風，那些見多識廣的名家大家們都會對腳下已經成為山峰的魚類和藻類化石詫異不已，誰又能說長白山上這條世界上最短的内陸河，曾幾何時不是去往璀璨銀河的乘槎水路？

與前次到長白山時松葉如金的中秋時節不同，這回我們趕上了長白山的「春天」。盛夏時節，正是長白山巔山花爛漫的春季，牛皮杜鵑和福祿草覆蓋了火星般的火山岩和碎石灰燼，漫山遍野搖曳着嬌嫩的黃色小花，如同星星從銀河落下。長白山留給牛皮杜鵑的「春天」只有短短的兩個月。它們如此的嬌弱，卻勇敢地生長在這樣嚴酷的火山地質環境裏，盡情地揮灑只有兩個月的好時光，這是多麼勵志的生存態度！上次來過天池後，我寫了一篇《秋染長白山》，寫到海拔一千米之上那些探爪遊龍般的銀色岳樺，它們因為高山上的強風而貼地生長，蜿蜒匍匐，彷彿在不停扭動軀體上的閃閃鱗片。這次來再看，多數岳樺都挺直了腰桿，很有些玉樹臨風的美姿，又是另一種美感。當地朋友講，這是因為長白山生態越來越好，森林的高密度使得風速變緩，原先不堪強風肆虐的岳樺居然能夠挺直身子生長了。而岳樺不能作為建築材料，是因為它的木質密度太大，幾乎接近於金屬了，其中的原因跟牛皮杜鵑一樣，每年只有兩個月的生長期，剩下的歲月都在冬眠，等於脫胎換骨的岳樺就已經有百年樹齡，這樣的密度就算做成筏子也會沉到水底，所以它肯定不是做浮槎的材料吧。

上回來看天池，爬的是南坡，這次我們選擇了北坡。南坡視野開闊，站在天池邊上可將長白山的肌理一覽無餘；北坡卻是個巨大的「U」形山谷，在谷底背向天河飛瀑向山外眺望，彷彿置身



網上圖片

●乘槎河從兩千多米的高山上傾瀉而下。

碧波蕩漾

郭靜

在水邊

忙裏偷閒，我喜歡來到水邊
坐在澄明與微濶之間，成為
水的註腳

塵世不缺喧囂
紛亂疊加着紛亂
空闊的天空，被遙遠的馬蹄煮沸

此刻，風是輕微的
水是緩慢的
我草芥一般的命運，是卑微的

對每一滴水保持敬畏
這來自六盤山的生命之源
留着雲影、飛鳥和對塵世的眷顧

在喧囂的另一面
我卸下面具
讓風吹散虛無的讚美

一片落在水面的葉子
自渡於黃昏
證明風總不會向同一個方向吹

鶴

立在水中的鶴，提起右腿
水波蕩漾，整個蘆葦叢
晃動起來

牠白色的羽毛，紅紅的喙
在水面上晃動
像一幅正在復原的古畫

有風聲，再有鶴鳴
這一切就完美了
只一聲，便讓天空不再孤獨

再一聲，整個水域
就剩下無邊的蒼茫或驚悚了

而鶴，邁着紳士的步伐
抖開雙翅，那一刻
一片雲雲正好落在鶴的背上

(作者為中國作家協會會員)

時代詩行

冬日裏的「電」光火石

窗明風和

付令

一旦冬天來臨，我就彷彿被施了某種魔法，變得一驚一乍，而這罪魁禍首，竟是那無處不在、無孔不入的靜電。小時候，在家鄉那片濕潤的土地上，我從未感受到這種「電」光火石的奇妙體驗。那時候的我們，整天在地上摸爬滾打，雙手不是摸牆就是碰地，反而自然而然地釋放了那些調皮的靜電小精靈。那時候的我，對冬天有靜電這件事，簡直是聞所未聞，更別說親身經歷了。



●冬日的靜電給我的生活增添了不少樂趣和談資。 AI繪圖

然而，成年之後，我離開了那片濕潤的故土，來到了一個乾燥而陌生的城市。也就是在這裏，我第一次領教了冬天靜電的厲害。開車門時，我總是小心翼翼地用指尖輕觸，生怕那「啪」的一聲巨響和隨之而來的電擊。有時，我還會機智地拿出金屬鑰匙，用它的尖端去試探車門，彷彿是富蘭克林一樣勇敢的探險家，在未知的靜電領域中尋找安全的通道。

摸方向盤時，我也是提心吊膽，生怕一不小心就碰到了那冰冷的金屬部分，引發一場突如其來的「電閃雷鳴」。在加油站，更是如臨大敵，拿起加油槍時，我總是小心翼翼地觀察四周，生怕一個不小心，就引發了一場火災，成為新聞裏的頭條人物。

最可怕的是，在食堂吃早餐時，那些金屬餐盤和勺子彷彿都成了靜電的溫床。一不小心，手指尖和勺子就會碰出火花，那種突如其來的電擊感，讓人忍不住倒吸一口冷氣，早餐的美味都因此大打折扣。

在辦公室和會議室裏，握手也成了一件令人頭疼的事情。不握手吧，顯得不禮貌；握手吧，又擔心那突如其來的靜電讓人尷尬不已。於是，我們只好在握手時，彼此心照不宣地笑笑，幽默地說一句：「哎呀，咱倆真來電！」

為了擺脫這靜電的困擾，我也曾嘗試過各種方法。穿上棉衣服吧，本以為這樣就能隔絕靜電的侵擾，沒想到卻是徒勞無功。靜電彷彿是個狡猾的獵手，總能找到漏洞，對我發起攻擊。

有時候，我甚至從十月份就開始擔心這個問題，心裏默默祈禱着：「冬天啊，你能不能溫柔一點？別再讓我被這靜電折磨得苦不堪言了。」而這種擔憂，往往要持續到次年五月份，隨着氣溫的回升和空氣的濕潤，才逐漸消散。

回想起與靜電鬥智鬥勇的這日子，我不禁啞然失笑。這靜電啊，雖然讓人頭疼不已，但也給我的生活增添了不少樂趣和談資。每當我和朋友們分享這些靜電趣事時，總會引來一陣陣歡笑。或許，這就是生活吧，充滿了未知和驚喜，也充滿了挑戰和樂趣。而我與靜電的這不解之緣，也將成為我人生旅途中一段難忘的回憶。

(作者為貴州省作家協會會員)

一方水土

一碗粉

曲靜

人間煙火氣，最撫凡人心。沒有什麼宏大敘事，經由味蕾的饜足實惠又實在，每每遊蕩在市井，流連於街巷，深入生活的內部，在一餐一飯的質樸和富足中，感受這一處的鹹甜、這一味的清歡、這一款的醇厚綿長，是不是有着比所謂意義更重要的求取？！

風雪夜歸人所極力撲奔的，是揮去兩肩霜雪一身朔氣後的溫熱茶點哦，也是小兒的癡纏、婦人的亮眸，是一盞安定、安然，是一盞暖黃的燈，是歲月靜好的企盼。

具體到，行萬里路後仍苦苦思念的那一道餐飲，被無數個日子追剿、被亂七八糟不適比對，又被各種時光裏的故事烘托，家鄉的一味小吃形而上地浮出水面，不僅脫離了低級趣味，甚至跳出事物屬性，完完全全全是不由分說、不可取代、直奔主題的那一場風花雪月。

吉林煎粉算是其一。

至簡的材料、至簡的配方、至簡的火候標準、至簡的鋪面、至簡的價錢、至簡的色香味，就那麼清清淺淺地立在巷子深處，等你。

土土的、賤賤的，小家子氣十足，反釣着人奈何不得地搭訕，湊近，腆着臉地香，舉着，朵頭，吃來吃去，也不過是芝麻醬的香，蒜汁、醋汁、香菜末、辣椒油澆出的駁雜，佐着吸溜在舌的一口滑爽道地的粉。尋常普通得都沒人來爭正正宗的所謂譜系，卑微得又喊不下大價錢去提升門面檔次。就是一份小吃，還是上不得廳堂地道，不然才真是壞了它的聲名。

每個城市都可能被一道小吃認領。

就躲在胡同深處，黯淡卻也恣意地勾引，用的還是「一招鮮」的爛俗手段。

咋不說那裏隱約着你的青蔥歲月、你的初戀暗戀、你的互識於微時的單薄撫慰。

也有沒任何套路的單純惦念。走過路過，嘸上一口，權當點頭致意、微笑別過。

都還記得幾年前的一幅手繪

戴着大口罩，窗外一群來看望的小夥伴，有小肉串、小火鍋、肉夾饃、小籠包，還有驢打滾和煎餅果子……手裏舉着「熱乾麵加油」。那一刻的溫情傳遞，讓多少人想想就淚奔。

小吃和吃貨們都沐浴到同一輪暖陽下。

人活在世，辛苦地奔生活，怎麼能離得了小吃的陪伴哦，那幾乎就是與鄉愁伴生的一味「奢侈品」，是媽媽的味道，是家鄉的味道，是被寵愛、被懷抱的滋味，是成長後無論如何都無法忽略的叮嚀和囑望。

在我們這個小城，你可以沒吃過吉林煎粉，但肯定都知道吃食裏有這麼一號，被青眼相加。

「老太太煎粉」「巷子煎粉」兩家門前的客多些，據說，還有被口口相傳招來的外地客。被本地熟客認真告知：來碗煎粉別忘記茶蛋，切切。

其實還可配一小玻璃瓶的汽水，量少價廉，別處都少有賣的。只在這裏，只這麼夥着售，才覺得對味，才覺得缺一不可。

一頓也就十來塊錢，是不是經濟？以前更便宜。最早我們吃時才3角錢一碗，說起來已是快四十年光景了。

幾十年的歲月沉澱下來，大館子的招牌菜式自然記下不少，但還是對升斗小民的選擇格外上心一些，比如青島街的餛飩條、順誠水煎包、河南街裏的福源館點心、新興園的招牌蒸餃。

沒來由地想到另一味「網紅」鍋包肉，我們吉林都有「鍋辦」（鍋包肉辦公室）了耶。

鍋包肉就是一道菜式，我也會做，幾經磨練，比

不上有證大廚的賣相，卻也在家宴中屢屢出鏡，主打一個親自掌勺、口味自酌的便利，孩兒們雀躍。只是又是走油，又是以糖芡汁，中老年的體格不抗造，只有摘下圍裙看別人撒歡的份兒，輔一臉慈祥老外婆的輔。

(作者為中國作家協會會員、吉林市作協副主席、曾獲吉林文學獎。)

吉林煎粉就那麼清清淺淺地立在巷子深處等你。

網上圖片

吧；熱乾麵病了，躺在病床上

網上圖片