



图片据“云上大院”微信公众号

记事本

时光的味道

吴昊

我记忆中的味道要从一个“铁盒子”说起。叫它“铁盒子”，其实是铝制的。颜色是那种显老旧的银白色，大小是我们常见砌房子用的那种红砖大小，厚度也就十来厘米。明明只是一个铝制的饭盒，它无色无味，但代表着我记忆中的味道，与601厂深度绑定的厂子弟有关。

我是一名80后，我出生在株硬，生长在株硬，如今也工作在株硬。记忆中从读小学开始，我们就有一种特定的称呼——厂矿子弟。作为当时601的子弟，我们生活上肯定有自己的节奏自己的特点，这就跟我刚说的“饭盒”联系上了。父母都在601厂上班，虽然工作时间比较规律，但每天也是早出晚归的。每天早晨，妈妈总会抓一把生米，装在那个“饭盒”里面，然后用一个网兜兜着，挂在单车的把手上。等到晚上天黑了，爸妈下班回家，“饭盒”也带回来了，里面的生米已经变成了熟饭。后来长大了一点，我才知道，工厂里面是有锅炉的。烧锅炉产生大量的蒸汽，除工业生产需要以外，一部分用来取暖洗澡，还有就是用来蒸饭蒸菜。爸妈他们下班晚，那时候的家里面都用蜂窝煤，使用起来很不方便，只有一个灶眼，煮着饭就不能炒菜，做饭很费时间。在厂里蒸好饭，炒两个菜就能吃饭了，对于下班晚归的父母，是一件特别省心的事。不光省心省事，用“饭盒”蒸出来的饭会特别的香。原因是用来蒸饭的蒸汽是高温高压的，在它们的作用下，米饭在铁盒子里面长时间的焖煮，一颗颗像是炸开的花朵，它能不香吗？就算是没有菜，吃一口白饭，也都香极了。这是“铁皮饭盒”提供给我家长期稳定的输出。

除了蒸米饭，它还能提供极致的美味，就是那道豆豉蒸排骨。这道菜现在看似平常，在当年也是属于十天半个月才能见到一回的珍馐。那个年代，物质匮乏，这些生活必需品不光单价高，买的时候还要搭配各种票，不是想吃就能吃到的。排骨提前一天买回来，洗净剁好，用当时不多的几种调味料腌制一晚，加上浏阳的干豆豉，第二天妈妈就会带上两个铁盒子，骑着自行车上班去。那一整天，我都会特别期待，知道晚上吃饭时，会加上一个大菜，感觉口水都要流出来了。软烂喷香的米饭，就着蒸排骨的汤汁，美味极了。

时光荏苒，岁月变迁。上个世纪90年代中期，601厂已更名株洲硬质合金厂，并开始引入管道燃气。电饭煲也开始走入我们的生活。厂矿人独有的生活方式也就结束了。但那些熟悉又独特的味道历久弥新。因为它不光是一种味道的回忆，也寄托着我们对那个时代独有的怀念……

诗歌

现代诗两首

行走昭陵

倪美群

起风的时候，天地澄明
生活中的负荷
开始消散，期待的目光向远方延伸

此刻，昭陵的景色低垂下来
流水也丰盈起来
为万物洗尘，为我吟唱

这里，有古韵的沧桑
有斑斓的灯火
拓展的旗帜，摇曳的树影
时光深处
那木质的老屋，斑驳的砖墙，欧洲码头
临水而居
记载着厚重的历史印痕

行走在昭陵，长风吹拂
岁月在历史航道上衍生出新的命脉
时间翻动水中的影子
仿佛，要将隐藏千年的宝藏
向日月和盘托出

我自茫茫荒野中走来

官松源

我自茫茫荒野中
步履蹒跚地走来
不问余事
只为解放被禁锢的灵魂
尽情地发出世间喜怒之声

从最开始的悠悠禅音
到后来的空中之花，这一切的一切
悉如梦中幻影般掠过
孰真孰假，皆是我必经之路也

如今，一缕阳光透于荒野
令我感到了归宿
内心之喜，如幽幽之水，却也热烈如火………

云上的衣裳

捉刀人

炎陵的云上大院，像一位美衣达人，随着四季更替，变换着一套又一套美衣霓裳，这衣裳美轮美奂却不是梦，而是具象且及物的，由竹海、森林、茶园、花草、飞鸟、蝴蝶等大自然的生灵织就。

云上大院拥有海量的高山云锦杜鹃花群，因而云上的春装，主色调由粉色和玫红色联袂而成。在山坡、绿野之间，千朵万朵粉花开，玫红色的花蕾，粉色的花瓣，载着晨曦、雾霭、雨露、晚霞的祝愿，编织美艳不俗、生机盎然的锦绣纹章。云上的春装翩翩多彩，年轻而多情，令人心驰神往。

每到夏天，云上大院会披上一件丁达尔衣裳，衣裳多维且渐变的绿，来自竹海、森林和高山茶园，对于常年对着手机与电脑的眼睛来说，非常有益，不妨将视线移开，放眼尽情地欣赏云上的丁达尔衣裳吧，治愈的绿色系，会静静涵养眼睛，抵达心灵之境。

云上的丁达尔衣裳，以绿色为基调，主要分三个维度，即新绿、碧绿和深绿。新绿为竹海之绿，炎陵的竹海是闻了名的，云上大院也多有覆盖。夏季竹子发出众多青枝新叶，像春天舞动的娇憨柔姿，形成这件衣裳上明度最高的色彩。

碧绿为高山茶园之绿，这个板块叫龟龙窝，形状隆起似龟背，海拔在1400米至1800米之间。2001年，台商古胜潭等从阿里山引进乌龙茶，将龟龙窝建成茶园，因而这里多有人工规整之美。远观呈阶梯状，一行行碧绿的茶树，凝聚着独具一格的光华。“宝剑锋从磨砺出”，古先生可谓二十年磨一剑，创业历经艰难、迷茫、困苦，一直不改种茶初心，终收获享誉全国和东南亚的高山乌龙茶。茶园入画，像夏天走过的翡翠阶梯，为云上衣裳添加纯度最高的碧绿。

深绿为森林之绿，静谧且沉着，有载入世

杂文

年味到底是个什么味儿

戴海合

不知不觉，蛇年春节已经过去，和往年一样，总有一种感受引起很多人共鸣——年味越来越淡了。但年味到底是个什么味，似乎又说不清，道不明。

其实，传统的过年方式，已悄然改变，每个人对年味的感受也各不相同，同一个人在人生的不同阶段也有不一样的感触。当我们以记忆中的年味比较现在的年味，确实有些寡淡了，但如网友所言，“不是年味淡了，而是主角不再是我们这辈人了。”

在物质匮乏的上世纪八九十年代，大家都企盼着过年时犒劳一下省吃俭用辛苦操劳了一年的自己，在春节前杀年猪，制豆腐，打糍粑，干腌野鱼，熏腊肉，做猪血丸子，炒瓜子花生、置办年货，忙得不亦乐乎。而孩子们沉浸式参与上述活动中，还企盼着有零花钱、压岁钱，可以买烟花和小玩具，可以放鞭炮，缝制新衣新鞋，高高兴兴去拜年，一起围着看耍龙灯、舞狮子，或是一家人围着炉灶看春晚，所有这些，都是大人小孩甚至是一个家族、一个村组共同参与，都是在平时很难体恤享受到的集体记忆，所以大家对过年倍儿地盼望和珍惜。

随着中国城市化的推进，全社会的物质条件大大改观，大量农村人在城市安家立业，或者从族群聚居到独自建房，而随着独生子女的大量涌现，人群大量聚集的集体仪式和欢乐越来越少，属于中老年这辈人的美好记忆已沉没脑海里，只有在索然无味和孤单的时候才会翻寻出来反刍，而00后更喜欢守着微信群天天南地北地聊天，看别人朋友圈，感受发红包抢红包的狂欢，在除夕和初一之外，睡懒觉，不同餐，各自独享一份难得的长假慵懒。

又到株洲

贺有德

炎帝与黄帝并称为中华民族人文初祖，因为株洲是炎帝安息之地，所以这里的很多地方都打上了老祖宗的印记，比如神农城广场和神农湖这两处株洲的地标性景点。

神农城广场以前叫炎帝广场，株洲人也习惯叫它的旧名。广场1997年建成，主体建筑便是高度为19.97米的巨型炎帝塑像。这个塑像与炎帝传说中牛首人身的形象相吻合，他的周身由象征“太阳之神”的基台、寓意炎帝精神与日月同辉的弯月形喷水池以及歌颂炎帝丰功伟绩为主题的大型浮雕和图腾柱环绕。神农城广场地处株洲天元区，集文化、集会、娱乐、健身、休闲、商贸等多功能大融合。每当天气晴好，这些聚集了不少跳舞做操的市民，每逢节假日，这里也经常举办活动。

神农湖紧邻神农城广场，在广场的西侧，与广场浑然一体。湖面开阔，有太阳的日子波光粼粼，如闹市中的一面大明镜；湖水清澈，楼台树木倒映其中，且水中放养着名贵鱼类。此地景色优美，市民沿湖漫步，可观光云水台、海棠坞、水华田、炎帝部落、九曲水廊、西广场、白鹭洲、听涛台等二十多处景点。人们行走在这一带的林间小道又或湖边栈道，总是心旷神怡的。此外，这里夜晚的水秀表演也很精彩，吸引了城市的不少市民和外地的游客前来感受。当然，如果有时间，你也可以租一条船和亲友泛舟湖面，感受水光潋滟，仿佛不是闹市区而是大自然，这是株洲人的幸运，因为有了这片湖水，他们能在城市中心与山水亲密接触……

我与株洲有缘。这么多年来，我走南闯北，多次坐车经过这座“火车拖来

株洲味

杀猪肉

刘正平

攸县有个古老的民俗，杀猪时请近邻和亲友吃饭，名叫请吃杀猪肉、也叫吃杀猪饭。

将猪开膛破肚后，屠夫即从脊椎上割下里脊肉，前膀上割下三两斤五花肉，交主妇去烹制。

里脊肉，攸县人叫梅肉、扁担肉，在猪的第二条至第六条肋骨上部的脊椎上，凸出一块如半截扁担的长条肉。里脊肉和前膀上的五花肉是全猪身上最好吃的肉，因常用于杀猪时请客吃饭，被县人习惯称之为杀猪肉。

攸县俚语：猪吃叫，鱼吃跳。意思是猪肉要吃刚宰的，鱼要吃下锅油炸时还可跳跃的。显然，最新鲜的莫过于杀猪肉了。攸县人在长期实践中，摸索了一套烹饪杀猪肉的办法。

一、将还透着体温的肉洗净、切片，搁放在盆中，加适量的酱油、胡椒、料酒，抓拌均匀，腌制8分钟。忌过早放盐，被盐渍的肉会降低新鲜度，不甜嫩。

二、选择好配菜。常用烹饪杀猪肉的副菜有微辣的牛角椒，剖开、去籽，切成菱形块；或鲜嫩的茭白、胡萝卜，切片；或黑木耳，用温水加少许醋、白糖，搅拌浸泡、洗净。姜切丝、葱切截、蒜子切片，切好备用。

三、勾兑汁。在小碗中放入适量的盐、酱油、捣成泥状的豆豉，和少许淀粉，加水搅拌。

一切准备就绪，将姜、蒜、干辣椒末微火爆香，倒入配菜，炒至七成熟，装于碗碟中备用。

将锅洗净，放入菜油或茶油，烧至滚沸、无泡沫、冒烟，即把腌制好的肉

片入锅，旺火爆炒。锅铲翻动六至七下，肉呈水黄色，倒入已炒好的姜、蒜、干椒粉末和配菜，洒上芡汁，翻炒均匀、稍煮，撒上葱花，即出锅。忌久炒久煮，久则肉质变柴。

杀猪肉以特有的新鲜度，和攸县人精致的烹饪方法，吃起来酥软，爽滑、香气四溢。

坊间流传着这么个笑话，把攸县人烹饪杀猪肉的办法说得更玄乎。话说江西莲花县有个酸秀才，女儿嫁于攸县边境的一个乡村。被亲家请去吃杀猪饭。他边吃边啧啧不已，向亲家打听制作方法。秀才办事刻板，忘记不住，便讨来笔墨，亲家说一句，稍停一下，让他一丝不苟地写在纸上。密密麻麻地写了一张纸，小心翼翼地藏衣兜里，即提着亲家送给他的两斤肉赶回去，拟如法炮制。

两亲家虽隔着省界，但相距不远，仅一山之隔。山上多强盗，回家路上，肉被强盗夺走。秀才不急不躁，拍着衣兜说：单子在我袋里，你们拿着肉不会做也枉然。

故事虽荒唐，却说得有鼻子有眼睛。现在，小家小户喂猪的很少，几乎全为规模庞大的养猪专业户，改单家独户的零星宰杀为集中宰杀。请吃杀猪肉的古俗几近消失，但烹饪杀猪肉的方法仍在传承和发展。传统的烹饪方法，配以旧时没有的味精、鸡精等现代调料，把这道传统名菜做得更别具风味，是餐馆和酒店的当家菜。许多餐馆和米粉店都以杀猪肉命名，杀猪肉餐馆、杀猪肉米粉店，遍及县城和各个乡镇，很受人們青睐，顾客络绎不绝。