

地名记忆



破旧的木质结构房子



昭陵影剧院



夕阳西下

三

这条街保存最好的是“伏波庙”了。此庙供奉的是汉代伏波将军马援，西汉末年至东汉初年著名军事家，东汉开国功臣之一。马援在战乱中每到一处，都组织人力，为郡县修治城郭，并开渠引水，灌溉田地，便利百姓。有功于民的人，总是会被万世敬仰，涿口古街有伏波庙，昭陵古街也有。虽然昭陵古街上的“伏波庙”很矮小，且没有围墙，但所有来古街上的无论商人、文人，还是田地里的劳动人民都会俯下身子，就街跪拜，感恩“伏魔降魔救众生，波静云散保清平”的先人。

风光无限好的古街，在岁月的呢喃中不知何年何月迎来了位有眼光、有文化、有情怀的“外地人”，在此购买一栋老木房，装修成古典典雅的江南庭院，这栋“古村之友”是全国首批传统民居改造示范点。白色的墙壁粉刷一新，厚实的老木门，门楣上是浓黑为底的横匾，用金色写成的“观自在”，左上角与右下角各落有一红色印章，两边是以老红色为底的竖匾，也是以金色写就了“古琴静夜陶清月，淡墨秋山画远天”的对联。门前种植了细竹、三角梅，时值隆冬，无鲜花盛开，无竹叶茂盛，但还是平添了些许勃勃生机。

夕阳褪去只剩一小轮时，我们从古街探访出来，来到簇新的昭陵居委会，几位大妈已放起音乐，在跳广场舞。立在江边的国旗在高空，在凛冽的寒风里吹得呼呼作响。这座古街，旧时是“若知昭陵城，胜似长沙郡，要知街多长，三千六百铺，还除熬糖、煮酒、打豆腐”，未来，仍可期。

涿口区有条昭陵古街

周慧文

大凡临大江大河、小江小河的古镇古街都会是围绕江、河背水而居，如我游过的苏州山塘古街、湖南凤凰古城，也如我们近旁的朱亭古街、涿口古街。而只有这次游的昭陵古街是独特的，它整条街完全面江，街上每一张门楣，每一块石板，每一棵柳枝都共享金灿灿的万丈霞光，共浴红彤彤的落日余晖。

肃杀的寒冬，下班后的傍晚，在残阳里，走进了昭陵古街。古街尽头，古藤老树，残枝败叶，很容易想起清代纳兰性德的《蝶恋花·又到绿杨曾折处》中的“衰草连天无绪”；但我却要把诗句改为“有意绪”，因为勤劳的古街居民在衰草中开垦了规整的菜地，现在正是白菜生长极为旺盛的时期，枯黄的杂草、衰草怀抱着一团团新绿，在夕阳红中，在澄碧的江水边生命更替着。生长的在生长，死亡的在死亡，永恒的永恒着……

街上历经百年的木房子，在湘江水一场场上涨时殊死对抗着，有的房主不断修葺着，尽管破旧，但还勉强可住人，如有一户人家大约是既想保存祖先留下的，又想改善居住条件，居然保存了一楼的老旧木质结构，而在二楼新建了钢筋混凝土结构的新房。有的木房已支离破碎，有的已歪歪斜斜的，有的缺板少门的，都艰难地守护在江边，只是一块块“警示：危房，请勿靠近，违者后果自负”格外醒目。老旧木房子完成了它的使命，被遗弃在此，可房前的梧桐树却依然倔强地守护着，尽管也已沧桑到树干上布满了一个又一个大大小小的洞。

当看到“市级文物保护单位——昭陵下街遗址”石碑时，谁能想到这条几分钟就走完的街曾经是多么的繁荣热闹，这个挖掘过宋元时期烧制的坛、碗、罐，明代就没有驿站，南起泗洲站，北抵乌鸪山，足有4000米之遥的“昭陵市”，既然有下街，那就一定有上街，说不定还有中街。只是今天恐怕鲜有人能指出上、中、下街的具体位置了。

二

古代水运是最主要的交通，有街、



依稀可见“革命到底”



传统民居改造示范点

学俄语

顾家连

解放初期我上小学时，正是中苏友好“蜜月”期，什么都学“老大哥”的。歌，唱的是《喀秋莎》《莫斯科郊外的晚上》等；学分，是“5”分制的；外语学的是俄语；穿衣，像苏联小孩一样，不分男女老少都穿花格衬衫……对这，我们男孩子穿上“羞”得要死，大都不愿意穿。那时我们向往的是像“老大哥”那样的集体农庄生活，耕地用拖拉机，楼上楼下，电灯电话……

教我们班的俄语是一位年纪30岁左右的女老师，名叫刘蒲香。那时觉得学俄语很好玩，大家学得很起劲。回到家里，有时对吃饭、拿碗、夹菜等不讲中文，偶尔“蹦”出一句俄语。外语与家中讲的汉语，尤其是与攸县土语发生“碰撞”时，家人都骂我们吃的是中国饭，放的是外国“屁”。

学习俄语，既难学，又没有交流的语言环境，排斥者更多。我们班就我和另外两位女同学学得认真，成绩最好。班上有位较调皮的男同学最

讨厌学俄语，做作业不认真，考试总是不及格。有一次，刘老师批改他的作业时写了一段评语：“xxx同学：你要认真提高学俄语重要意义的认识，努力学习，取得好的成绩，假若将来有机会出国到苏联的话，那不就得上用得上吗？”我的这位同学在老师的评语下也回敬了一段话：“谢谢老师对我的关心！如果我有机会访问苏联，那就更不要学习了，可以带翻译嘛！”弄得老师哭笑不得。还有一次，课间休息，天正下着大雨，因课堂上刚讲过下雨的词汇，老师想考考这位同学记住没有，便要他将下雨的词汇背出来。只见这位同学摇头晃脑，两眼翻白。他瞧着老师和同学都望着他，隔了许久时间，突然拖着长腔，用卷舌音，高声答道：“老——师，下——大——得……啦！”由于这声调极尖、颤抖，猛一听，也有点像讲外语，弄得在场的同学哈哈大笑。打此以后，这位同学不断通过变调变声，创造出他的许多新“俄

语”词汇。比如手表：手——腕——上——得，书包：挎——在——肩——上——得……

有一年，省记者协会组团赴俄罗斯考察，我有幸参团。入境后正赶上苏联解体。为了安全，我们没有按原计划到莫斯科，只在苏联边境城市赤塔待了两天。由于语言不通，女翻译娜塔莎一人忙不过来，大伙儿吃尽了语言不通之苦。我有幸懂得三两俄语，吃巧比有些人就少多了。俄罗斯人最爱喝烈性酒、吃泡泡糖，他们不分男女，总缠着你要。你只要说上一句“程度”（没有），他们就再也不找你了。若不然，他们会没完没了地缠着你硬要。当时带队的省广播电视厅长杨世芳为这伤透了脑筋。此时此刻，只要会几句俄语的人，就可减少许多麻烦，还可买到特便宜的东西。

懂得一点俄语，正如我的俄语老师教导的，到时会用得着的。

老家的“腊八”

贺为民

时光如沙漏，会慢慢地流逝。年长月久，往事如烟，难以在人们的记忆中留守。然而，老家的“腊八粥”和“腊八豆”却长居我的脑海，令人难以忘怀。

我的老家在湘中山区一个依山傍水的村子。在几时的记忆里，每年的腊月初八是我们这些乡里伢子最期盼的日子，因为我们可以吃到味道独特的“腊八粥”，也可以像跟屁虫一样看着母亲做“腊八豆”。

每年腊月初八这天，吃过早饭，母亲就会用糯米加红豆、红枣、花生、莲子煮粥，有时还会加入银耳、蜜饯或腊肉等一同熬上几个小时，开锅时再添些红糖。这样做出来的“腊八粥”，味道鲜美，回味悠长，营养丰富。中午母亲会用菜碗给我们每人盛上一大碗。她说：“腊八节吃红豆、红枣加红糖的粥，家里来年才会红红火火、人兴财旺。”为了求个好兆头，我和姐妹们都会争着吃“腊八粥”，多的时候我一次吃过三大碗。有时我们还会将熬好的“腊八粥”送给邻居居家小孩，和他们一起共享这一年一次的美味。

下午，母亲就开始做“腊八豆”。她会选用上等的黄豆放入清水中煮熟，沥水后配料盛入器具密封，用棉织物包裹让其发酵，保温数天后打开，就会看到黄豆上长满了灰白色的绒毛，浓香微臭的气味散发出来……这时，母亲会加入白酒、食盐、生姜、辣椒等佐料，与“腊八豆”搅拌均匀，装入瓶罐内密封备用，主要用其蒸炒肉类食用。

过年时，母亲会将切了条纹的方块五花肉放入锅内油炸，然后将肉皮呈红显皱的扣肉反着排在碗底，用“腊八豆”伴炒盐辣椒和排骨放在扣肉上面，再洒上些许酱油佐料，蒸上几个小时后用碗盖着翻过来，就成了老家过年的主打菜品——腊八豆扣肉。老家的这种扣肉，看起来圆圆的、红红的，吃起来油而不腻，清香可口，味道简直一绝，现在回想起来仍令人垂涎欲滴。

那年，全家一起凑学费

肖喜林

某天，我无意中看到短视频《“寒门学子”单小龙考上清华大学，工地打钢筋赚学费》，身子单薄的单小龙一天打600根钢管1500斤钢筋，时年18岁的他在工地辛苦劳作只为挣取自己的学费。看完视频，我完全地感同身受，对他所说“努力比自怨自艾更重要”尤为赞同。

1997年我参加中考，在当时株洲县砖桥乡曲尺村（现涿口区龙潭镇）砖厂干活时，收到株洲师范的通知书。我手拿红彤彤的通知书，丝毫没有被学校录取的喜悦，反倒被通知书上5000元学费吓蒙了，这个数字对于我家无异于是天文数字。随后，家里便有了清晰的分工，父亲和我到砖厂做砖挣学费，母亲则拖着孱弱的身子带着妹妹去亲朋好友家挨个借钱凑学费。

我永远记得，炎炎夏日，中午的太阳是最烈的，没有人愿意在外走动，大多数人在家开着风扇休息。只要走到户外，便如同置身在一个庞大的蒸笼中，汗滴如雨，浑身的皮肤被火烤地炙烤着，如同即将开裂般的疼痛蔓延全身。砖厂静悄悄的，只有知了在放肆地叫着。我和父亲依然在咬牙坚持着，挖土、和泥、做砖、摆砖……看着一个个做好的新砖，总会忍不住抽空去数一数，心里盘算着今天挣了多少钱，离学费还差多少钱。

仅仅靠我和父亲在砖厂挣的钱远不够交学费，母亲所能借的钱也是屈指可数。好心的亲友偏偏是有心无力，无钱可借。个别有钱的亲友不愿意借，怕有借无还。眼见开学日期日益临近，充满希冀的心开始落寞，心中开始迷茫，我能走进师范校门就读吗？

凑钱、挣钱，成了那个暑假我们全家的唯一目标。父母把家里可以变现的东西都变卖出去了，无计可施之余，便把目光瞄准了活蹦乱跳的大黄狗。“大黄”伴随我家度过了风雨飘摇的12年，父母也懂得我和妹妹与“大黄”的感情至深，他们偷偷通知了买家到家里卖狗。当我和妹妹看到吊死在树上的“大黄”，不约而同哭喊着：“为什么要卖大黄？”为此，我和妹妹伤心了好长一段时间。

离师范开学只有半个月时间，父母总计了家里挣的钱、借的钱，还不到2000元，距离学费还差一大截。父亲率先放弃，他声音颤抖着对我说：“儿呀，咱不读了吧，你跟隔壁老郭去学泥匠吧？”对此，我无言以对，是呀，我们都努力了，还能有什么办法吗？

父亲的放弃并没有打乱我们全家的生活秩序，我和父亲依然到砖厂挣钱，母亲则出去想办法凑钱。后来，母亲找到了学校老师，辗转又找到了乡政府干部。在时任办公室主任齐满珍的发动下，全乡的机关干部、教师为我募捐学费。当齐主任把募捐款送至我手上时，我热泪盈眶。

加上募捐款，我的学费基本凑齐，那时临近师范开学不到一周时间。之后，我和父亲依然在砖厂做事，懂事的妹妹也和母亲到早市买菜挣钱。我们在为来年的学费做准备，我们更加确定，只有锲而不舍的努力，才会见到成功的曙光！



我心中的醴陵美食

汤媛姣

离开家乡求学或者工作的醴陵人，总忘不了醴陵的各种美食，酸枣粒、艾粳粿、醴陵炒粉……只要在脑海里想想这些美食的滋味，就会情不自禁地分泌口水，恨不得插上翅膀飞回家乡去解馋。

醴陵人有一个独门绝活，做酸枣粒。用现摘的酸枣粒，洗净后煮熟，然后用擀面杖使劲擀，直擀到能看见果核与果肉，再加入些许白砂糖、干紫苏叶、干辣椒粉、甘草粉，搅拌均匀后放到炎炎烈日下去晒晒两三天，直晒到一颗颗酸枣粒呈现出晶莹剔透的光泽。吃一颗到嘴里，那酸中透着甜，甜中带着辣，辣中含着香的滋味，怎不叫人回味无穷？

想吃艾粳粿的话，更容易些。无论哪个季节，总能在田埂或山坡上找到绿油油的艾草，然后满载而归。艾粳粿有两种做法，油炸和清蒸。油炸的艾粳粿口感香脆，醴陵人的独特做法是油炸后，再冷却一会儿，放锅里蒸15分钟，那独特的口感绝对会让味蕾活跃起来，吃了一个，还想再吃几个。清蒸的做法省去油炸的那一步，只需直接放蒸笼里蒸十五六分钟，追求原汁原味，能充分体会到艾草那浓郁而又独特的芳香，一口咬下去，那滚烫、软糯、清甜的感觉，让人唇齿留香。

如果说酸枣粒和艾粳粿是朱砂痣，那醴陵炒粉就是醴陵人心里的白月光。我的闺蜜薇薇怀第一胎的时候，孕吐很严重，胃口一直不太好，许多东西都吃不下去，我瞧着她日渐消瘦，真是好心疼她。那时我灵机一动，跑到学校外面的汤师傅家，请他现炒了一份醴陵炒粉。看着汤师傅把土鸡蛋煎好，再把米粉和豆芽合在一起翻炒，加入少许红辣椒粉和麻油，出锅前再撒入些许葱花，一气呵成炒出了一盘色香味俱全的炒粉。当我把这盘冒着腾腾热气的炒粉端到薇薇面前时，她直勾勾地盯着这盘炒粉，我就想逗逗她，故作准备开口吃时，薇薇一把抢过去，大口大口吃起来，我就在一边得意起来：“最懂你的人，除了你老公，就是我吧？”“那当然！”

在醴陵滨河路一带吃夜宵的食客，每回都会点炒粉。凡是醴陵人，大都好这口！“聪明”的醴陵男士，若是玩牌玩到很晚，和牌友们吃完夜宵后，准会各自打包一份炒粉，回家哄老婆去，不然就要被骂遥控器或者是榴莲壳了！

好多在外务工的醴陵人走出火车站，就直奔炒粉摊位，迫不及待地大声说道：“嗨，老板，来份炒粉，请多放点辣椒！”

如果一份没吃过瘾，还能再来一份汤粉。醴陵的炒粉，尽情彰显出它鲜、香、辣的独特风味，醴陵的汤粉也毫不吝惜它的美味，汤汁香醇，粉丝劲道入味。

无论醴陵的炒粉汤粉，都让人一吃钟情！

我同事的老公是咱们乡下老家这一带的名厨，常常承办“一条龙”酒席，最让他美名远扬的是他做的一道独具特色的菜肴“双色鱼头”，雄鱼头的一边放上白色剁辣椒，一边放上红色剁辣椒。他把一大盘色香味俱全的“双色鱼头”从沸腾的蒸笼里端出来，一大桌子的人就能大快朵颐了。当酸辣、甜香、鲜嫩的鱼肉入口，每个人都觉得过瘾。

这些都是我心中颇具特色的醴陵美食。当然，醴陵的美食远不止以上几种，想品尝到地道的醴陵美食，就来这儿做客吧！

千金影讯

1月27日

送你一朵小红花(2D中文):10:30 13:00 14:20 15:25 16:15 17:50 18:40 19:20 20:15 21:05

拆弹专家(2D中文):13:20 14:30 15:40 16:50 18:00 19:10 20:20 21:30

心灵奇旅(3D英文):13:15 15:15 17:15 21:15

心灵奇旅(3D中文):10:20 14:15 19:15

温暖的抱抱(2D中文):13:00 15:10 17:20 19:30 21:45

大红包(2D中文):13:30 15:50 18:10 19:20 20:30 21:40

许愿神龙(3D中文):13:30 15:30 17:30 19:30

缉魂(2D中文):13:10 21:30

武汉日夜(2D中文):15:30 17:25