



游雁门关

■ 安徽合肥 莫欣

大巴从山西大同往南，经朔州，三个小时就到了位于忻州市代县北部的雁门关。导游是个年轻姑娘，信口背出：“雁门关险气势雄，大雁难越鬼神惊。得失安危系国脉，风中犹听兵声起。”接着笑问大家这是哪个朝代人的诗作。满车人中不少饱读诗文者都面面相觑，开始搜肠刮肚，有说唐朝的，也有猜宋朝的。我看看大家，认真地答道：这是我国当代著名现代诗人汪国真的作品。车厢里爆出一片笑赞。岂知我早就为这次旅游做足了功课。

古今无数名人在雁门留下足迹和慨叹。古有李白、李贺、刘长卿、苏辙、司马光、范仲淹、顾炎武、元好问等，今有陈毅元帅、董必武、郁达夫等也都有吟诵这“中华第一关”的名句。进入景区，老远就看到毛泽东手书“雁门关”三个气势磅礴的大字。我疑惑，毛主席也来过这里？导游肯定地说，待会儿上去你就会找到答案了。

环视四周，这里峰峦叠嶂，山崖陡峭，雁门关长城巨龙般沿山势蜿蜒而上，关墙雉堞密集，烽墩遥相呼应。东西两侧高山对峙，其形若门。讲解员指着关卡上方讲起民间传说：每年春暖之日，南雁北归，口衔芦叶，给守关的戍卒交纳关税，充作引燃烽火台的燃料，雁门关名由此而来。“天下九塞，雁门为首”，以险著称，易守难攻。春秋战国时，赵武灵王在此置关，名将李牧曾在此大破匈奴十余万铁骑，以后历代都派驻重兵把守，汉唐时的李广、卫青、霍去病、薛仁贵，北宋时的杨家将，明朝时的徐达、周遇吉，都曾在这里大破入侵之敌，留下多少动人心魄的故事。

关城内有一座将军祠，纪念历代守关的爱国将士。中原王朝的统治者都深知“得雁门而得天下，失雁门而失天下”，非常看重雁门关这块战略要地。从周穆王到隋炀帝、唐太宗、光绪，先后有20多位帝王登临过此关。雁门关前后共有四道关门，其西门和东门上都有唐时武则天题写的关门名，一曰地利门，一曰天险门，尤为特别的是，这位酷爱自己造字的女皇把地利门上的“地”字写作：山为头，水在中，土为基；把天险门的“天”字写作：草为头，田为腹，戈为基。大家站在门下抬头望，都说虽不是规范的汉字，但望

文生义，“地”上有山有水有土；“天”下有粮草、田地和兵马武装。仔细想想倒也确是那么个含意。

关城前面数十米处有一处开阔地，门楼上书“边贸街”，当年关外的游牧民族在这里用毛皮、牲畜等与中原百姓交易，换取茶叶、粮食、布帛、药材及手工艺品等。街的两头都有牌楼，朝南的上面写的是：江南通；朝北的写的是：漠北达。表示边贸街虽小，却南通中原，北达漠北。市场前边还有一幢小小的建筑，据导游说是当年的安全检查站。想像中边防士兵持矛按剑，目光警惕，严防贸易交换中铁器和铁制品过关，为的是防止不掌握冶铁工艺的游牧民族拿回去重铸武器，当时铁可是十分稀少、贵重的战略物资。

历史上这里虽曾发生过两千多次战斗。但更多数的时候，边关还是各民族融合交流的前沿，承载着中原和塞外的和平发展史。汉代公主王昭君就是从雁门关出发去和亲的。再往关内走，终于见到毛主席来过雁门关的史迹了。这里有一排窑洞，称为雁门关驿站，历代用来专门接待朝廷官方来往大员。内有帝王洞、公主洞、雅士洞、将军洞。驿站里接待过历朝历代的皇族、贵胄、名人雅士。有一眼“云乐洞”，就是毛主席曾来此短暂休息过的窑洞。讲解员告诉我们，那是1948年3月，毛主席与周恩来、任弼时等率中央机关离开陕甘宁边区，东渡黄河，经过晋绥解放区前往河北平山县西柏坡。

4月6日途经雁门关，来此凭吊古战场，中午带着家人在此休息，洞内有客厅、卧室等陈设，墙上还挂着毛主席一家的照片。在这里，毛主席听取了县委汇报后，高度肯定他们的工作，指示他们要牢记党在新民主主义阶段的总路线，做好土地改革中的各项工作。

匆匆结束了游览，乘上大巴驶离了景区，回头一看，雁门关长城上一拨又一拨的游人在奋力攀登，离得越来越远了，仿佛还能看到游人们摆着各种姿势留影，听见他们高声赞叹着祖国的山河壮丽。我目送远去的雁门关，不禁感慨：昔日边关烽火地，今日旅游打卡处。渐渐地，渐渐地，眼前的一切都融化在蓝天白云的巨大天幕之中了。

学党史抒怀三咏

■ 安徽合肥 张武扬

高阳台·观《觉醒年代》有感

独觅苍茫，南陈北李，蹉跎纡曲三千。骇雨惊风，文章并世藜燃。淘沙大浪狂飙卷，铸锤镰、敢担重肩。掷雷霆、欲晓东方，无限关山。

涅槃激荡凭吞吐，但扬帆劈浪，扫涤尘烟。震古开今，丰功伟烈空前。纵横枪遍千年史，孰曾闻、华夏雄篇。屹东方、龙起沧溟，旗展新天。

满庭芳·南湖红船遣怀

烟雨沧桑，溯洄一棹，望红楼启红船。斧镰催晓，渤海耸狂烟。劲弩千钧英发，擎赤帜、砥柱当先。垂青史，中流击楫，热血化惊澜。

关山，经百载，栉风沐雨，初志如前。斗牛滚云雷，克险惊滩。凤翥龙骧腾跃，心未已、俯仰坤乾。千秋渡，豪怀八极，劈浪再帆悬。

八声甘州·遵义会议会址寄感

忆临危挽辔力排山，小楼独迎春。拨开连嶂雾，铁肩使命，重担千钧。剑指纵横破竹，九陌扫嚣尘。红日娄关照，千厄奇勋。

旗映安澜化险，四渡垂青史，游刃挥斤。用兵如神妙，奏凯勇三军。挽狂澜、龙吟虎啸，六翻振、奋掷仰苍云。吞川岳、气雄万里，碑耸乾坤。

奶奶的火焙鱼

■ 湖南长沙 魏亮

路过小街，听到街边一声声：“卖火焙鱼了，正宗的火焙鱼啰……”叫卖声勾起了我的回忆。

我的童年是与奶奶在乡下度过的。在我的记忆中，奶奶大多数时候就是与柴米油盐打交道，过着朴素的农家生活。为了照顾好我的日常生活，奶奶总是很尽心尽责。

每年冬季鱼塘干塘时，承包鱼塘的户主就会把所属塘内的鱼捞上来，但基本是大鱼。等干塘之后，奶奶自有经验，塘内肯定还有鱼，她就会带着桶子和小网子，去塘内寻找小鱼。经过一个上午时间，奶奶在各个干了的鱼塘内捉鱼网鱼，她的桶子能够装上半桶小鱼。

带着劳动成果回家后，奶奶便将自家的木脚盆搬出来，用桶提着井水倒入木脚盆内，再将鱼倒入木脚盆内，轻轻地将鱼儿洗干净。然后，奶奶便搬个小木凳坐下，用刀将小鱼肚上划一口子，将鱼肚内的杂物挤出来。因为鱼小，数量多。这道工序常常得费不少时间。完成这道工序后，奶奶便开始将鱼洗干净，放在大竹簸箕内，沥干水。等水沥干后，奶奶就会将盐均匀地撒在鱼身上。那时，我特别好奇，就问奶奶：“为什么要在鱼身上撒盐？”奶奶侧过头来，不紧不忙

地说：“只有用盐腌过的鱼，鱼的肉才会紧，煎起来才不会成粉末状，而且易保存。”

剖好鱼上了盐后，奶奶就来到灶台边，先将灶上的大铁锅洗干净，然后开始向灶台放柴生火。等到锅壁上的水分烘干，沿着锅壁淋上一层茶油，再将剖好了盐的鱼一条一条铺摊在锅壁上，奶奶生火很有技巧，为了不让锅底的鱼烧黑。奶奶放的柴不多，生的火也不大。

焙至半干的鱼起锅后，冷却十五分钟左右。奶奶找来细糠和碎米倒入铁锅中，放上长短适合的几根小铁杆，再将冷却后的鱼放在铁筛上，将鱼和铁筛同步置于小铁杆上。待火烧旺将锅中的细糠和碎米燃起烟后，再盖上锅盖。锅盖周边用旧麻袋或旧棉袄等紧紧捂严实，防止烟雾渗出。奶奶怕把鱼烧焦，一直留在灶边，掌握着灶内的火候。大约过了半个小时的样子。火焙鱼的初成品就出锅了，再冷却十分分钟左右，让火焙鱼慢慢变硬。香喷喷、金黄色的火焙鱼就做好了。

制成好的火焙鱼，奶奶总是先将其保存好。等到来客时，才拿出来待客。童年的夏天也是炎热的，我的胃口也差了，饭量也少了。奶奶为了增进我的食

欲。总是拿出她的绝活——辣椒炒火焙鱼。奶奶先将油倒入锅中，等油温后，再将火焙鱼倒入油中炸上一番，然后起锅。并将准备好的辣椒、姜丝倒入锅中，之后放上盐、酱油、葱、大料等配料佐料。最后再将火焙鱼倒入锅中翻炒。上桌后，我便迫不及待地用手拈火焙鱼进口。奶奶说：“小馋猫，洗了手，用筷子夹着吃才卫生”。火焙鱼闻起来很香，吃起来很下饭，顿时激起了我的食欲。奶奶每当看到我吃了几碗饭，布满皱纹的脸上总是绽开了花。

到了上学的年纪，父亲将我接到城里读书，也就离开了奶奶。如今，二三十年过去，奶奶也早已离开了我们，去了另一个世界。每当看到火焙鱼，我就会想起奶奶在灶台边的情景，那灶膛的火苗绽放着故乡的光芒，袅袅的炊烟就是故乡最活色生香的场景。火焙鱼的味道不仅承载了我童年的味蕾，更有奶奶的味道，亲情的味道。

如今，我吃过的火焙鱼，再也找不到了当年的味道。但对往事的回忆，让我的心中飘香。让我加重了对奶奶的思念，以及对故乡的眷恋。氤氲着我曾经平凡的岁月，却呼唤着我对明天的憧憬和希望！