



光影平遥

□ 梁 婧

平遥古城位于山西省中部平遥县内,始建于西周宣王时期,被称为“保存最为完好的四大古城”之一。也是中国仅有的以整座古城申报世界文化遗产获得成功的两座古城市之一。

古城平遥故事多。平遥古城有六门,一头一尾,四条腿,形似龟。当地民间本子演绎说日本侵略者曾占领平遥,因敬畏神龟,未对平遥进行破坏,平遥古城才得以完整的保存下来。

登古城墙,赏古城风貌,观银行鼻祖——日升昌票号、协同庆票号,游览两百年前的“华尔街”——明清一条街,在平遥“晃膀子”式的游玩几天,享到的乐趣,别处决然体会不到。

我对平遥有着别样情怀,妈妈、婆婆祖籍皆

是平遥。平遥城里出来的姑娘,和别处不一样。时髦的说就是金钱观、理财观超前,用山西别个地界人总结出来的话说就是“忒持家”。

平遥人理财观超前,平遥城发展也处处透着超前的味儿。作为一个内陆县,平遥举办国际摄影节已18个年头。今年的摄影节,国内1600多位摄影师和来自美国、俄罗斯、哥伦比亚、澳大利亚、新加坡、马来西亚、德国、英国、古巴、冰岛、印度、韩国、日本、新西兰等30多个国家和地区的200多位国际摄影师和艺术家参展。这在全国的众多小城中实属罕见。

每年选择一个字作为展会海报主题字,已经成为平遥国际摄影大展的特色之一。本届大

展公布的主题字为“安”。

《尔雅》对安的解释为“定”,《说文解字》对安的解释为“静”。所谓安,从大处着眼,是世界和平、国家安定,从小处看,是每个人都能够找到安置自我的所在,这所在,可以是物质的,也可以是精神的。此外,安,是历史的回声,是时代的旋律,是中国人民不断前行的基础。

平遥国际摄影大展是全球摄影人共同的家园,没有题材的限制,人们可来此安心参展、安静观展、安逸交流,安恬进入摄影之都。安,是对每一位摄影师的祝福,也是对一座城的诠释。此心安处是吾乡。

(以下图片由平遥国际摄影大展组委会提供)



- ① 风光类优秀摄影师奖
- ② 社会生活类优秀摄影师奖
- ③ 社会生活类优秀摄影师奖
- ④ 优秀策展人奖
- ⑤ 艺术类优秀摄影师奖
- ⑥ 新闻类优秀摄影师奖

- 兰宏良 《雪海孤旅》
- 刘俊清 《轮回·符号》
- 李春龙 《农民工》
- 李 迪 迟 迅 《捕我所欲》
- 孙嘉昊 《国色》
- 赵明庭 《大爱无国界》

阳澄湖边品蟹乐

□ 林国强

“吃蟹是风雅事,吃法也要内行才懂得。”

正是“黄粳稻熟垫西风,肥入江南十月雄,横跪蹒跚钳齿白,圆脐吸斗膏红”的品蟹尝鲜的最好季节。金秋的一个周末,我与朋友相约来到“千年水乡古镇,百里湖中绿洲”的江苏苏州市相城区阳澄湖镇,尽兴品尝“一腹金相玉质,两整明月秋红”的阳澄湖大闸蟹。

站在阳澄湖边远眺,水岸芦苇丛生,湖面波澜不惊。一片片围网围住“茁壮成长”的大闸蟹,远处船影点点,煞是好看。阳澄湖大闸蟹,因青背白肚、金钩黄毛、肥鲜香美、口感好、肉质细腻被誉为蟹中极品,深受各地食客的追捧。故蟹的价格不断攀升,五两半的公蟹和母蟹每只二百元,最低的三两每只也要六十八元。看来清澈深邃,水草丰美的阳澄湖生态不错,湖里的蟹儿们活得很滋润,

心情一愉快,肉质就肥美。每到这个季节,专程赶往阳澄湖品蟹的中外食客也是年年激增。

品蟹尝鲜,一直被历代文人雅士视为至乐。如一生甚爱吃也挺会吃的宋代大文豪苏轼,嗜吃蟹到“但愿有蟹无监州”的地步,自叹:“堪笑吴中馋太守,一诗换得两尖团。”“不到庐山辜负目,不食螃蟹辜负腹。”明代散文家张岱在《陶庵梦忆》中描写吃蟹的情景,可谓淋漓尽致、生动逼真:“食品不加盐醋而五味全者,无他,乃蟹。”“河蟹十月与稻谷俱肥……甘腴虽八珍不及。”人称“蟹仙”的清代剧作家李渔是品蟹高手,说起吃蟹简直就是眉飞色舞,口水狂流:“凡食蟹者,只合全其故体蒸而食之……入于口中实属鲜嫩细腻”“蟹之鲜而肥,甘而腻,白似玉而黄似金,已造色香味三者之极致,更无一物可以上之……独于蟹蟹一物,心能嗜之,口能甘之,无论终身一日皆不能忘之。”张岱和李渔,真算得上明末清初的两位吃蟹名家。“蟹封嫩玉双

双满,亮凸红脂块块香。”这是《红楼梦》中苏州姑娘林黛玉描述阳澄湖大闸蟹的色香味,可谓形象、生动、准确。你瞧,喷香的“嫩玉”“红脂”,光读这首诗就足以让人垂涎欲滴了。章太炎夫人汤国黎女士在诗中表白更直接:“不是阳澄蟹味好,此生何必住苏州!”喜爱之情由此可见。

江南人视吃阳澄湖大闸蟹为最大享受,自古至今延续不变。如今吃蟹尝鲜,已逐渐发展为人们聚集亲朋好友的一个最好机会,尽显亲情或友情,不亦乐乎。

在阳澄湖吃大闸蟹都是现捞的。我们跟随蟹农来到养殖场,只见湖面上遍布着竹竿和网围,围网内有几只硕大的蓝色网箱,蟹农将蓝色网箱从水中吊起来,把捕捉上来的雌蟹和雄蟹被分装在不同的网箱里。此时,看大闸蟹翻越网口的“横行”样子,颇似“攀岩”的架势,八只脚牢牢地钩在网眼上,露出白白的肚皮。其闪烁的灵气和内在的气质,令其他河蟹望尘莫及。

阳澄湖大闸蟹蒸煮皆可,而清蒸是最普遍、最容易也是最好吃的方法。吃大闸蟹要的是慢活细功夫,慢慢地剥剔,细细地品尝,吃的就是耐心,耐心即是雅趣。蒸好上桌后,我们两手开工打开蟹盖,掰开通红的尾盖蟹壳和蟹身,揭去蟹脐壳下面的六角板、摘掉蟹胃蟹肠子,蟹黄如金,蟹白似玉,蘸上用姜丝、香醋等配制的调料,送入口中,肥嫩甘怡。吃蟹腿还是比较简单的,用牙齿咬断关节前端,然后一拉一吸,一条长长的蟹肉就出来了。这既品尝了蟹足的鲜美,又体验了吃蟹的兴味。无怪乎丰子恺的父亲要说:“吃蟹是风雅事,吃法也要内行才懂得。”

我们边品尝大闸蟹美味,边欣赏水天一色的阳澄湖,谈笑风生,惬意弥漫。作为金秋的日常生活乐事,吃出食文化的香蕴几分,悟得一种美好优雅,让人品味到了生活的悠闲快乐。正应了梁实秋先生那句感叹:蟹是美味,人人喜爱,无间南北,不分雅俗。

