

新书架

《云中歌》

杨颖莹

这是桐华继《步步惊心》《大漠谣》之后创作的第三部长篇小说，故事以西汉时期为背景，讲述了女主人公云歌与汉昭帝刘弗陵、公子孟珏之间一段错综复杂的爱情故事。《云中歌》的故事写于2007年，七年过去，读者对这部作品的热情却始终不减，“没有比《云中歌》更悲的故事了”，读者称。对桐华而言，当年写这个故事其实是一个很大的挑战。在写《云中歌》前，完全是凭着本能写了《步步惊心》和《大漠谣》，在还没意识到什么是写作时，已经写完了两个故事，到《云中歌》时，桐华开始尝试用第三人称的角度讲述故事，当年也确实遇到了不少困难。《云中歌》的完成，使桐华完成了一次对自己的挑战，写作技巧也更加纯熟。

七年后再版，读者仍然不能释怀这个以悲剧结局的故事留下的遗憾，希望桐华“手下留情”，再版能给人一个幸福圆满的结局。桐华则表示不想改写结局，七年前的自己对这个故事的热情、喜爱、投入都远远胜过如今的自己，这个属于七年前的自己，无意更改当年所做的选择。《云中歌》想表达的是“错过”，缘分是一种很脆弱的东西，一个不留神就会消失不见，不能强求所有故事都有一个幸福圆满的结局。

绿城杂俎

闲话碰瓷

刘雁萍

如今，随着机动车的大量增加，在我国社会生活的语境中，人们经常会听到碰瓷一词儿。那么，什么叫碰瓷，碰瓷的来历又是怎样的呢？

原来，“碰瓷”是我国坊间对不劳而获、敲诈勒索不法行为的一种形象说法。碰瓷肇始于清朝末年，当时北京城里一些没落的八旗子弟好逸恶劳，于是就动起了歪脑筋。他们常常手捧一件所谓“名贵”瓷器(实为赝品)招摇过市，一边走一边寻找目标，一旦选定目标，就故意与正常行走的人或车碰撞。就在碰瓷发生的一刹那，他会快速地将手中的瓷器扔掉。瓷器摔碎了，恶意向碰瓷者就会如丧考妣，不依不饶纠缠对方，强迫对方按名贵瓷器的价格赔偿他。可怜的被碰瓷者不知有诈，无奈就认了“冤大头”。

清末距今，百年有余，当初发明碰瓷的始作俑者早已成为了齑粉，可是碰瓷现象非但没有绝迹，反而伴随着社会发展而不断演变。特别是当历史车轮进入21世纪以后，碰瓷的招数和花样更是不断翻新，笔者所知道的恶意向碰瓷者的招数有“拾金不昧”、“你轧我脚了”、“你刮了我的车了”、“你把我撞倒了”、“你碰掉摔坏我的手机了”，等等。制造碰瓷者的目的，无一不是让对方赔钱，敲诈对方。恶意向碰瓷者今天所用的道具，可谓是五花八门，不一而足，什么破瓷碗呀、假手表、旧自行车、旧CD机、旧手机、旧笔记本电脑呀，等等。

近年来，北京城就出了一个年近七旬名叫孙万祥的专门碰瓷人，人称“史上最牛碰瓷老汉”。孙从2001年开始到2009年，制造碰瓷千余起。他每天总是推着一辆旧自行车，在北京各主要路口的人行横道内故意碰撞机动车，而后假装被机动车撞倒摔伤，先后骗取众多被害人数十万元。后年龄渐大，行动不便后，孙仍不肯放弃“旧业”，出钱让人将其送到城区的一些十字路口故意重演，敲诈被害人。恶有恶报，孙万祥最后终于去了他该去的地方。

尝鲜的愿望是永恒的，但时间久了，吃习惯了，这种被腌制出来的滋味，也许就变得比新鲜还要诱人。在这些大大小小的坛坛罐罐里，岁月愈久，味道愈浓。

很多时候，泡菜是晚餐的主角。朝鲜族泡菜品种目繁多，而且即便只是同一个品种，也可以呈现出多种不同的味道：凉食的清爽，加热后的鲜美。每个主妇都认为自己的手艺最棒。

泡菜
别名：坛子菜、泡酸菜
产地：黑龙江呼兰河畔
选购标准：颜色玉白或微黄，心紫叶嫩，有质感者为最佳，有香味
营养价值：含有丰富的维生素和钙、磷等无机物
保健功效：助消化，可预防动脉硬化等疾病
储存方法：不能长期存放，要随泡随吃。坛口水槽要保持清洁，并经常换水注满
经典菜式：泡菜味道咸酸，口感脆生。常见菜式有泡菜饼、泡菜汤、泡菜炒五花肉等

我来到了尼泊尔

柴清玉

着绚丽的女子缓步而行，草地上孩子们在踢足球，牛们在路边懒懒的啃着青草，狗儿在人行道上甜蜜地酣睡……

加德满都最吸引人的是文化。1300年的历史，2700多座寺庙，数不清的文物古迹，精美的建筑艺术，使她当之无愧地成为联合国教科文组织重点保护的18座古城之一。

加德满都是一个宗教与世俗生活交织融合的城市。市中心的杜巴广场寺庙林立，随处可见手持花环拜神的男女老少。寺庙外的台阶上，身着鲜艳纱丽的卖花姑娘在售卖花环。紧邻广场和寺庙的小巷，幽深、狭窄，店铺鳞次栉比，摆卖着形形色色的纪念品、纺织品、佛像、唐卡、游人如织，讨价还价。

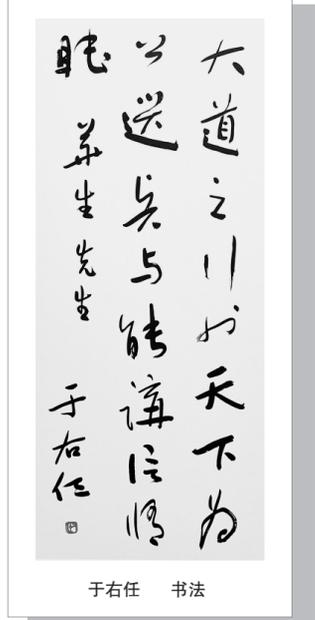
距加德满都3公里的帕坦，是拥有1000多年历史的古城，她与距加德满都12公里的古城巴德冈，共同勾画出了尼泊尔的中世纪风情。

石板路、红砖墙、雕花窗，店铺里的伙计正在精心打造铜佛，熊熊的火焰，铿锵的击打声，和着小巷里穿梭的摩托车的轰鸣声，令人顿生今夕何夕之感。最具中世纪风情的应该是巴德冈的建筑，砖红色的主色调，质朴的红砖、深黑色的木雕门窗、密密麻麻的寺庙、洁白的佛塔、狭窄曲折有点神秘的古巷，还有在古巷里不慌不忙平静生活的巴德冈人……默默地述说着沧桑岁月，又似乎在启示人们生活的真谛。

在加德满都、在帕坦、在巴德冈，在尼泊尔的城市和乡村，我们看到的是人与动物的和谐、现代与古老的和谐、宗教与世俗的和谐和东西方文明的和谐。鸽子在白塔上作巢，牛在公路上漫步，狗在街道边酣睡，穿着统一校服的女大学生有说有笑，穿过店铺林立的古巷去上学，不时有金发碧眼、穿着时尚的西方潮人走在尘土飞扬的小道。



第11届 Smithsonian 杂志摄影大赛入围作品



于右任 书法

随笔

在不少国人眼里尼泊尔是一个陌生的地方。

来到尼泊尔的人，可能会有不同的感受。有人羡慕它的美丽和宁静，也有人认为它不过是上世纪70年代的中国乡村，民风淳朴，经济落后。

我来到了尼泊尔，虽然只是几天的走马观花，但我感到这这一次的选择没有错，我喜欢尼泊尔。

结束了在印度的行程，飞机从新德里起飞，向东飞行一个半小时，平稳降落在加德满都机场。

一出机舱，只见一轮火红的夕阳和蓝色的天空。想象那些终年不化的积雪呢？那些高寒地带寸草不生的荒原呢？地处喜马拉雅南麓的加德满都，北以喜马拉雅为屏，南向印度洋暖流，雄伟的喜马拉雅挡住了南下的寒流，印度洋北上的暖流给加德满都带来了温润的气候。

走在加德满都的大街上，自然的气息扑面而来：车流熙熙攘攘，路边穿

博古斋

“五花八门”中状元

王永清

古代的一名读书人要经过很多次考试，战胜一批又一批竞争对手，方可脱颖而出，可以说每一名状元的产生都是一个充满艰辛的过程。然而有时候，中状元这事儿还真得靠运气。

宋太祖录取状元是看谁先交卷，谁就是状元。王嗣宗和陈识同一时间交卷，太祖文化水平不高，看了两篇满是“之乎者也”的文章后，一时也不好分辨谁优谁劣。不过这位马上皇帝还真是有办法，出了个哭笑不得的损招——让两人在他面前摔跤。听了这话，陈识还没弄明白是怎么回事儿，就被反应机敏的王嗣宗“扑通”一声摔趴在地。此时，太祖被逗得哈哈大笑，指着王嗣宗说：“你就是新科状元！”

到了宋太宗的时候他把哥哥的规矩活生生扭了过来。规定谁先交卷就把谁赶出去，他说，我出的题那么深奥，你这么快就答出来？是不是笑话我没文化？愣头儿青钱易第一个交卷，宋太宗一声滚，于是钱易就哭哭啼啼地“滚”了。

除了上述中状元之外，历史上还有更加离奇的中状元方式，简直和“天上掉馅饼”的美事儿不相上下。

永乐二十一年秋试，主考官皇上的录取名单状元是孙日恭。明成祖御览时眉头紧锁：“日恭乃暴也，怎么可以当状元？”提笔就删掉了他的名字。成祖继续看下去，见有一个叫邢宽的人，眉头顿时舒展开来：“邢宽，这名字好！‘刑政宽和’。”于是钦点邢宽为状元。

清代有一个叫龙汝言的运气也不错。未第前，在北京八旗都统家当家庭教师，适逢嘉庆皇帝生日，都统叫他代作祝词。但龙汝言胸无点墨，写不出诗词，只得抄录乾隆、康熙两人的御诗应付。嘉庆阅后，大为赞赏说：“南方士子，往往不屑读先皇诗。今此人熟读如此，可见其爱君之诚。”便赐为举人，叫其参加会试，结果名落孙山，嘉庆对主考官大发脾气。主考官向近侍太监探听，得知缘由。于是，等到次科会试时，主考官选龙汝言为状元。嘉庆大喜，说：“朕所赏果不谬也。”

在“万般皆下品，唯有读书高”的中国封建社会里，状元是知识分子孜孜以求的终极理想，然而，如果知道了备受世人尊崇的状元也可以这样圈定的话，这可真叫那些几十年寒窗苦读的学子们作何感想呢？

一剪梅·樱桃沟

梁金玉

日丽风轻蕊弄潮。
山画中瞧，水画中瞧。
红霞灼灼漫天烧。
蜂也逍遥，蝶也逍遥。
玛瑙珍珠任我能。
孙辈吆吆，老伴招招。
桃源哪有这般娇？
愁也烟消，累也烟消。

文苑撷英

无游而记的《岳阳游记》

卜卡

范仲淹的《岳阳楼记》是一篇无游而记的精美散文。在这篇散文中，他以炉火纯青的文学语言，描绘了洞庭湖巍然瑰丽的景色，并以宽阔胸襟和高洁情怀，发出了“先天下之忧而忧，后天下之乐而乐”的千古绝唱，令人读后慨叹不已。

《岳阳楼记》是应滕子京的请求而作的。滕子京，字宗谅，北宋洛阳人，与范仲淹同年举进士。二人志同道合，同朝为官，庆历初，滕子京用公使钱的事被人攻讦受审，范仲淹多次上

表为其辩诬，使滕子京免于刑狱之灾。然而，却先后被贬到陕西凤翔(今宝鸡)、河南虢州(今灵宝)和湖南岳州巴陵郡。滕子京到岳州后，重修了江南名胜岳阳楼，楼既成，遂于庆历六年(1046)六月十五日，给范仲淹写了一封情真意切、文字优美的长信，详细介绍了重修岳阳楼的情况，并附《洞庭湖秋晚图》一本，派人千里迢迢送到邓州，恳请范仲淹为重修的岳阳楼作记。范仲淹接信后，于当年九月十五日，在邓州花洲书院的“春风堂”展纸

酸辣辣鲜五柳鱼

卜庆萍

在着急，忽然见家人从莲花溪里钓上一条鱼来，于是他喜出望外，心想，请大家品尝这条鱼吧。杜甫将鱼开膛洗好，加上佐料放锅里蒸。蒸熟后，又把当地的甜面酱炒熟，把辣椒、葱、姜、和好淀粉做成汁，趁热浇在鱼身上，再撒上香菜就成了。朋友边说边吃，一会工夫，一条鱼吃得精光，可是这鱼还没有名字呢，于是大家就叫这鱼想起名字来。有的说：“这鱼就叫浣溪鱼吧。”

有的说：“叫老杜鱼才合适。”最后杜甫说：“陶渊明先生是我们敬佩的先贤，而这鱼背覆有五颜六色的丝，很像柳树，就叫‘五柳鱼’吧。”说罢，大家十分赞成，觉得这个名字很有意思。五柳鱼就这样叫起来了，并成为一道四川名菜，一直流传了一千多年。

五柳鱼做法：主料：1公斤左右鲜鱼一尾。辅料：冬菇、葱、姜、蒜、香菜、辣椒、糖、醋、绍酒、酱油、淀粉、

汤适量。

做法：1.把鱼去鳞、鳃和内脏，洗净控水，两侧划一字形花刀。放入开水锅中，加入葱、姜、绍酒、盐，文火煮至熟透盛盘。2.炒锅烧热注油，下入葱丝、姜丝、蒜和冬菇丝、辣椒丝，稍炒后将汤倒入，再加糖、醋、绍酒、酱油、味精，并以淀粉勾芡。芡汁起泡时加一点热油搅匀浇在鱼上，撒上洗净的香菜即成。

连载



1.泡菜：一千个主妇就会有一千种味道

于精致的外在形式，它们有如东北人的性格——豪爽大方。所有这些充满想象力的转化所打造出的风味和对营养的升华，令人叹为观止，并且形成了一个叫作文化的部分，得以传承。

第四章 时间的味道
时间是食物的挚友，也是食物的死敌。为了保存食物，我们虽然已经拥有了多种多样的科技化方式，然而腌腊、风干、糟醉和烟熏等古老的方法，在保鲜之余，也意外地让我们获得了与鲜食截然不同甚至更加醇厚鲜美的味道。时至今日，这些被时间二次制造出来的食物，依然影响着中国人的日常饮食，并且蕴藏着中华民族对于滋味和世道人心的某种特殊感触。

盐渍、糟渍、油浸、晾晒、风干、冷冻等不同的食物保存方法，成就了腊肉、火腿、烧腊、咸鱼(腌鱼)、泡菜这些中国人喜爱有加的食物。储藏食物从早先的保存食物方便携带，发展到人们对食物滋味的不断追求，保鲜技术在中华蕴涵了国人的智慧、情感与文化意象。

黑龙江有中国最肥沃的黑土地。这里的耕种和收获温暖而短暂，却产能产出最饱满的大豆。温暖的火炕上，6只手合力把豆泥堆砌成型，捆绑结实的酱坯被挂上墙，在之后的两个月里，它们静静地发酵，等到来年春天，再开始更深入地转化。

寒冷会改变很多事情。冰点下的速冻，给食物内部带来不小的物理变化，而这种改变将带来独特的风味。冻豆腐内部出现细小的风穴，久炖不烂，韧劲十足。即便在寒冷的天气里，豪爽的北方人也习惯于用冻食开胃。在将近半年的严寒里，人们的作息围绕着温暖的火炕进行。

冬季，在强大的蒙古高压的笼罩之下，北方的寒冷基于中国其他地区。面对严寒，人总有办法变通。在腌菜缸中，经历30多天复杂的发酵进程，白菜获得了重生。人们用力攥出菜叶中发酵的酸水，一来去除苦涩的味道，二来使腌菜本身的质地更加脆韧。

北方人对酸菜的情感毫无造作，在近7个月的寒冷时间里，这种腌菜

几乎代表了一种生活的方式。在每年，孩子们回家看望父母，一顿腌菜馅的饺子将成为很多家庭餐桌上的主角。时间流转，生命红火，一年就这样过去了。

酸菜
产地：东北三省、山西雁北
选购标准：优质酸菜的菜帮微白透明，菜叶带一点黄，质地脆韧，有一股自然的酸香味
营养价值：富含维生素C、氨基酸、膳食纤维、乳酸菌等营养物质
保健功效：开胃生津
储存方法：密封，避免接触到空气和油

经典菜式：酸菜酸香味醇、清淡爽口，尤以与肉类搭档为佳。常见的菜式有腌菜地
猪肉、酸菜鱼、酸菜饺子等

酸菜散发出令人愉悦的开胃的酸香味，那是乳酸的味道。发酵后，草酸被分解，蛋白质水解产生了肽和氨基酸，这一切都带来鲜美的风味。对于酸菜来说，绝佳的搭配是和猪肉在一起，酸菜巧妙地化解了猪肉的油膩。东北人柴锅里的食物，不流