



岳麓书院内景。



岳麓书院大门上的对联。组图/黄沅玲



岳麓书院崇道祠。

千年书声入岳麓

一条山路,一院讲堂,一江书香。从长沙橘子洲回首望去,青翠岳麓如古人铺展的素笺,风从湘江边卷来,把潇潇书声卷进树影婆娑的书院间。岳麓书院,这座千年不熄的学府,仿佛就是那枚烙印,在山水湖南的脉络上,轻轻一盖,便是中国读书人的心安处。

“人得书院门,便是讲学人。”可初到岳麓书院,我却没急着推开山门。门外的石板巷,青苔正新,松风带露,像极了南宋的词句。不少游客直奔正门而入,但我偏要绕路,从山脚的岳麓山登山口,先拾阶而上,在绿荫里把俗世滤一遍。

麓山门不是最早的书院门,却是最有讲究的一道“文化门槛”。它写着四个字——“实事求是”。这四个字如今已是湖南大学的校训,更是中国学术的血脉。往门内一站,脚踏青石,目光所及,朱红门楼、花岗岩碑廊、翘角飞檐,一时间,我仿佛变成了那个踽踽独行的清代举子,在水光山色中迎风而立,心头正默念《大学章句》。

真正走进岳麓书院,才知“千年学府”不是虚名。大门正中是讲堂,砖雕门楣下的“惟楚有材,于斯为盛”八个字,宛如古时的训导老师在讲台中央,一言不发,却教人肃然起敬。

讲堂中有张老讲桌,微微凹陷的桌面是时间的笔迹。你若悄悄坐下,听风声,会有讲学之声从屋檐飘下——那是朱熹与张栻辩学的回声。南宋年间,两位大儒在此论理三日,开启了“湖湘学派”的大幕。岳麓讲堂,也因此成了中国教育史上一道绝无仅有的文化风景。

殿后是“御书楼”,藏书万卷,墙体斑驳,飞檐挑角却依旧庄严。最妙的是楼前的池塘,池中荷叶田田,几尾锦鲤绕着石桥游,阳光穿过水面打在“养志斋”三个字上,好似告诉我:志不立,则学不成。

岳麓书院虽为读书人之地,但它骨子里藏着一股“野”。这野不是粗野,是湖湘文化骨子里那份“敢为人先”的自由气息。

你看那“半学斋”与“百泉轩”之间的小

径,春日樱花落满肩头,夏日蝉鸣震耳欲聋,秋来银杏铺地,冬雪也不曾掩住青石的纹理。许多湖南大学的学生常来此读书、写生、谈恋爱,一本书、一壶茶、一把椅子,便成了现代读书人的小型书院。

再往深处走,是文庙。岳麓书院保存着完整的孔庙建筑格局,庙中香火未断,春秋祭孔时,钟鼓齐鸣,礼乐并举。我看见一个小孩对着孔子像作揖,奶声奶气地念:“有朋自远方来,不亦乐乎?”我笑了,他母亲也笑了,这笑声,恐怕也被收录进岳麓山千年传声里。

岳麓书院之美,不只在建筑、文化,更在于它与自然山水的交融。书院背靠岳麓山,面朝湘江水,春天的杜鹃红了山头,夏日的绿树遮了楼台,秋天枫叶如火,冬来白雪压松。

湖南人爱讲“山高水长”,岳麓书院正是这句话的注脚。山是书卷的脊梁,水是思想的流淌。朱熹曾说:“理在天地之间。”我想,他说话时,眼前也应是岳麓书院的青山与清泉。

行走其间,你无法不被一种“缓慢的力量”所感染。这座书院,它不催促你走完某个“打卡路线”,而是鼓励你在某棵古树下发呆,在某个碑廊边小坐,甚至在讲堂前捧读一页《中庸》。

这不就是湖南精神的一部分吗?不急,不躁,有骨,有韧,静水流深。

走出岳麓书院,你可以顺道逛湖南大学校园,红墙绿树,青春飞扬;也可以沿登山道上岳麓山,探访爱晚亭与舍利塔;更可以转身步行至橘子洲头,看毛泽东青年艺术雕塑在江风中昂首向前。

这是一次文化之旅,也是一场精神漫游。从岳麓书院走出,我脑中浮现的不是某本书的章节,而是千百年来无数湖湘士子在此求学、问道、参政、兴邦的身影。

湖南,不只是吃得辣、说得快、脾气烈的地方,它也曾是一盏盏书灯下不灭的希望。岳麓书院就是那光源之一,静静燃了千年,如今依旧照亮远方的读书人。文/王悦

记忆中的千两茶香

“茶之为饮,发乎神农氏,闻于鲁周公。”茶的故事,就像一首古老的歌谣,从远古悠悠传唱至今。在我的记忆深处,那萦绕不散的千两茶香,更是与故乡的情韵紧紧相连。

十五岁的我,生在长沙,长在长沙。可我的故乡,是那有着云雾缭绕茶园的安化。七岁那年的立夏,我跟着曾祖父来到了天罩山。清晨的雾,像一层薄纱,在松林间盘旋。我蹲在曾祖父的竹篾筐前,好奇地数着茶叶。曾祖父那布满老茧的手,正熟练地将黑毛茶填进篾篓,竹篾摩擦发出的沙沙声,就像春蚕在啃食桑叶,轻轻挠着我的手心。

“薇薇,记住了,这七道工序。”曾祖父的烟袋锅在青石板上磕出星火,他的眼神里满是认真,“杀青要像对待初恋情书般温柔,揉捻需得怀着待嫁姑娘的虔诚。”我忍不住踮起脚,偷偷尝了一口茶汤。苦涩在舌尖炸开的瞬间,远处传来守林人敲竹梆的梆梆声,那声音清脆又响亮,惊散了茶园里嬉戏的萤火虫,它们像闪烁的星星,在夜空中飞舞。

2010年的有柘溪水库的回甘。”雾气在身边氤氲,我不经意间发现,曾祖父灰布衫的后背洒出了深色的汗迹,那形状,像极了我在书上看到的紫鹊界梯田的等高线。

每年霜降,就是我最期待的时候,因为曾祖父总会带我去青龙潭采制千两茶。凌晨三点,月光像水一样,浸透了竹篾。我踩着露水,紧紧跟在曾祖父身后。看他将柔软的茶叶装入花格篾篓,木槌敲打竹篾的闷响,仿佛是一声号角,惊醒了沉睡的溪流。惊飞的夜枭掠过月亮,它的羽翼,像是划开了银河的碎片。

“薇薇,记住这七道工序。”曾祖父的烟袋锅在青石板上磕出星火,他的眼神里满是认真,“杀青要像对待初恋情书般温柔,揉捻需得怀着待嫁姑娘的虔诚。”我忍不住踮起脚,偷偷尝了一口茶汤。苦涩在舌尖炸开的瞬间,远处传来守林人敲竹梆的梆梆声,那声音清脆又响亮,惊散了茶园里嬉戏的萤火虫,它们像闪烁的星星,在夜空中飞舞。

春节回老家。我和父亲在整理老屋

时,从樟木箱底翻出了曾祖父的牛皮笔记本。泛黄的纸页上,1958年的墨迹依然清晰:“今日运茶过河市,马铃捣碎三更月。”夹在其中的车票上,“安化一益阳”的字样旁,还粘着半片风干的茶叶。看到这些,我忽然想起曾祖父临终前攥着我的手说:“记住,茶魂在篾里,在火里,在血脉里。”那一刻,我的眼泪忍不住流了下来。

有一次,我站在湖南博物院的展柜前,玻璃后的千两茶柱泛着琥珀光泽。解说词说这是“世界茶王”,可在我心里,它更是老祖宗传给我们的一块瑰宝。那一条条茶条里,编着曾祖父采茶的山路;那一杯杯茶汤里,沉淀着曾祖母熬煮的晨昏。

中考前一个月,学习的压力像一座大山,压得我有些喘不过气。我翻出了曾祖父留下的手札。泛黄的宣纸上画着制茶工序图,页脚用蝇头小楷写着:“制茶如做人,火候差一分,滋味隔重山。”客厅里,父亲正用紫砂壶冲泡千两茶。茶汤注入杯中的刹那,我仿佛穿越了时空,看见资江水倒映着万家灯火,看见曾祖父在云雾缭绕的茶园

里躬身采撷的身影。

“慢些喝,这茶要嚼够三十六下。”父亲的话,让我想起儿时感冒高烧,曾祖父用竹筒装茶汤哄我喝药的场景。此刻,茶香漫过窗棂,与楼下饭馆飘来的米粉香缠绕在一起,织就了一张看不见的乡愁网,把我紧紧地包裹其中。

今天,我又在曾祖父的樟木箱底,发现了一包用红纸包着的茶样。茶叶间压着一张泛黄的纸片,上面歪歪扭扭画着个人采茶——那是我六岁时的涂鸦。突然之间,我好像懂得了千两茶为何要压成圆柱。那是为了把故乡的月光、父亲的皱纹、母亲的叮咛,都妥帖地收进时光的褶皱里,让这份温暖和爱意,永远不会消散。

故乡的千两茶香,就像一首悠扬的旋律,在我的生命中奏响。它让我知道,无论我走到哪里,根永远都在故乡的那片茶园里。我相信,这份关于故乡情韵的记忆,会像这千两茶的香气一样,永远萦绕在我的心间。文/邹霖颖

美食记忆

红艳火辣的祁阳曲米鱼

提到湘菜,世人皆知辣、鲜、香是其显著特色。位于湖南南部的永州市自古民风豪放,独特的地域文化赋予当地饮食更显生猛的特质,以浓烈红色为视觉标识的菜肴为数众多。宁远血鸭的酱红裹着鸭血的醇厚,道州红烧肉的枣红浸润着糖色的香甜,而祁阳曲米鱼,则将红色演绎得更为惊艳。

曲米,又称酒曲米,是接种了米曲霉、酵母菌等微生物的大米。它是传统发酵食品领域的“幕后英雄”,从馥郁芬芳的米酒到酱香醇厚的酱油,都离不开曲米的催化。用于烹饪,曲米既能为红烧肉增添独特发酵香气,又能在甜品、羹汤中扮演提味增鲜的角色。在永州祁阳人的厨房里,更孕育出了别具一格的曲米鱼。

湘菜素来秉持就地取材的理念,祁阳曲米鱼也不例外。鲜活的本地草鱼或鲤鱼宰杀清洗后,沿鱼骨将鱼肉切成厚度两三厘米的均匀大块。随后,撒上适量食盐揉搓,让盐充分渗入鱼肉肌理,腌制两三个小时。沥干水分后,将裹满曲米的鱼块码放在粗陶坛中,密封坛口置于阴凉通风处。接下来的一二十天时光里,坛内微生物会与鱼肉展开一场奇妙的“对话”,逐渐酝酿出独特的香气与醇厚风味。

永州群山环绕,过去交通不便,食材保鲜困难,智慧的永州人便借助曲米发酵,延长鱼肉的保存期。历经岁月沉淀,这道原本为储存而生的菜肴,如今已成为永州传统风味的代表。当地制作曲米时,常融入多种中草药,经过七八天精心发酵,让曲米在风味上更添层次。腌制好的曲米鱼,清蒸能锁住原汁原味,油煎则可使外皮焦香酥脆,内里却依旧鲜嫩多汁。无论哪种烹饪方式,都令人食指大动。

端上桌的祁阳曲米鱼,与青德基鸡块颇有几分相似,鲜红或玫瑰红的色泽恰似鸡块裹上了浓郁的番茄汁。不过,若仅以外观判断其口味,那就大错特错了。制作曲米鱼时,会添加大量用本地七姊妹辣椒、朝天椒等制成的辣椒粉,这些辣椒辣度极高。而鱼块经盐腌后,细胞结构被破坏,孔隙增大,为辣椒的渗透创造了绝佳条件。密封腌制过程中,辣椒的辣味成分逐步渗入鱼肉纤维。而后续烹饪时,无论是清蒸时蒸汽的浸润,还是油煎时高温的炙烤,都会进一步激发辣椒的火辣,让每一口鱼肉都饱含浓烈的辣味。

对初尝祁阳曲米鱼的外地人而言,这道菜肴如一场味觉“骗局”。红曲米赋予的艳红,搭配油亮光泽,极具迷惑性,让人误以为是香甜糕点。夹上一块放进口中,浓烈的辣味瞬间在舌尖炸开,如潮水般席卷口腔,呛得人直哈气,甚至眼眶泛红,慌忙端起水杯解辣,直呼不敢再尝试。然而待辣意稍减,鱼肉的鲜嫩便逐渐显露,发酵后的曲米香气与鱼肉本味交融,醇厚且独特。回味之际,会引得人忍不住再次举筷。在不断尝试中,辣味、鲜味、曲米的醇香层层递进,交织出丰富的口感层次,许多外地人就会就此爱上这道“先抑后扬”的美食,并念念不忘。

在祁阳,曲米鱼是年节时餐桌上少不了的“硬菜”,也是永州人心中的乡愁符号。漂泊在外的游子返乡,吃上一块自家腌制的曲米鱼,瞬间熨帖思乡的胃与心。实际上,浓墨重彩的红色,在永州饮食中不仅是色彩,更是用浓烈的滋味化解生活的平淡,以火红的色调寄托对好日子的向往。祁阳曲米鱼的红,是自然馈赠、历史传承与人文精神的交融。这道热烈张扬的美食,展现了湖南人“辣得通透,香得霸道”的饮食哲学,更折射出永州人豪爽生猛、勇于创新的性格特质。它与永州其他红艳菜肴一道,让永州成为湘菜系中最具视觉与味觉冲击力的美食高地。文/李清

征文

湖湘地理“行读”栏目征稿

湖南是一本大书,这本书足够精彩、足够浪漫。山川湖海,乡野村坊,人物风土,是辽阔高远,也是神秘幽微。每一页,都值得我们细细阅读。

湖湘地理特别开设行读版,诚邀志同道合的伙伴一起,用脚步阅读湖南,用行动探索新知。形成“徒步”攻略,让更多人分享你的喜悦。远方有我们知道的,也有我们不知道的,WALK一下,我们的肉身也就离灵魂越近。

这个栏目有点“攻略”的意思,但也不全是攻略。新奇、有趣、够野,“最湖南”。文字(2000-3000字)+美图、美图、美图(重要的事情说三遍),请投xxcbbxdl@qq.com,我们择优选用带美图优质文字稿件。

行读湖南,即刻出发。

你与长沙老街的故事

我们生活在不同的街巷里,那里有最城市的味道,也有最市井的生活。

那里的人,那里的物,那里的气息是什么样子的?它和你又有着什么样的故事?

无论是长沙老街小巷的地名探究、风物变迁,或者街巷鲜活人物写照,只要是你与老街小巷的故事,又获得地理的边,都请热情地用文字告诉湖湘地理君吧。关于美食往事的征文也在继续。我们欢迎你的来稿,我们择优刊发(如果真的太优秀,我们会为你设专栏连载),我们也会给一点稿费,意思一下。

如果你觉得自己文章够有意思,请发邮件到邮箱xxcbbxdl@qq.com。