



『都市会』版意在展示交通人的生活状态，丰富交通人表达的形式和平台，内容包括家长里短、职场故事、情感生活之类的东东，讲究实实在在、好玩有趣、潮流时尚。让我们积极参与到『都市会』中吧，来稿请寄 jty@vip.163.com，或23961512@qq.com，本版QQ群号为：101968639，欢迎加入。

记忆

游市河

□沪杭高速大云所 顾涯

1966年7月16日，毛泽东主席以73岁高龄再次畅游长江，消息传出，感动了亿万人民。这一天成了毛泽东畅游长江的纪念日，每年的这天，报纸头版头条都会有全国各地举行畅游江河活动的报道。



郁耿/画

我们所居住的魏塘镇，有一条贯穿城区的河流，叫市河，是当年的交通要道，船来船往，非常热闹。一到夏天，这里又成了我们的天然游泳池。纪念毛主席畅游长江的活动自然波及到小镇，这条市河成了首选的活动区域。1971年和1976年，县委组织了两次规模宏大的畅游市河活动。

消息传出，人们纷纷涌向市河两岸。临河而居的人家，有了得天独厚的观看优势。活动还没开始，这些人家的窗门前、阳台上、河桥头早已站满了亲朋好友，男人相互敬烟，女人们吃瓜子拉家常，而他们的眼睛都不时飘向市河，生怕错过游泳队伍。同时市河上的电厂桥、人民桥、革命桥、卖鱼桥上更是人头涌动。

因为是纪念毛主席畅游长江的重大活动，各单位都把组建游泳队伍当作最重要的任务来完成，挑选单位里的游泳健将进行强化训练，召集能工巧匠制作宣传标语牌。牌子的制作难度最高，牢固美观当然重要，更要紧的是能浮在水面，还要保持平衡，经得起风吹浪打。厂里的废旧轮胎便派上了大用场，这是当时能找到的最理想的漂浮物，用它固定在牌子的底部，只要位置准确，就能减轻扛着牌子游泳的压力和负担。

游泳队伍以单位为小组，组成水上方阵，第一排须扛着各式各样的宣传牌子。牌子体积庞大，据说做得越大对毛主席就越忠心，所以游在这一排的都是单位里最棒的游泳高手，不仅水性要好，更需体魄强健，才能扛着牌子勇往直前。

盛大的游泳队伍自东向西，浩浩荡荡在市河里缓慢前行，一块块写着“发展体育运动，增强人民体质”“跟着毛主席在大风大浪中前进”等标语的巨大牌子迎面而来。我站在革命桥上眺望，仿佛观看天安门广场上的阅兵式。

毕竟是水上行动，安全至关重要。公安局的水上巡逻艇始终跟随游泳队伍前行，河道两边还停靠着许多招集来的船只，共同为游泳队伍保驾护航。一旦有人体力不支或发生意外情况，这些轮船便可就近实施救援。河面上这些悠悠的船只，以及船上那些撑篙摇橹的船公，在控制船体平衡时所做出的系列动作，使原本比较单一的畅游市河活动变得更加丰富、更加热闹，可看性也随之增加不少。

毛主席逝世后，这类大规模的纪念活动再也没有重演，但每年盛夏到市河里去游泳嬉水的欢乐场景仍延续了很长一段时间。

□特约插画师 李路平

一个怕辣人嘴里的龙游美食

□王珍

一个双休，两对由邻居速成的好友，一场说走就走的旅行。走向友情长驻的地方——龙游。

都说平平淡淡活得真实，简简单单过得幸福！龙游朋友孙志红的微信名就叫平淡是真。他的平淡是由热情洋溢、豪爽大方、真心真意等英雄气概组合而成的。面对这样的平淡，你还能装模作样地矫情吗？

与孙志红的妻子小琴一见如故。两天一夜四餐，他们煞费苦心，几乎把整个龙游的特色美食搬上了桌。

世间发糕千千万，唯龙游发糕出名。因为龙游人聪明啊，早在明代，家家户户就会蒸制发糕。逢年过节，祭拜先祖，或馈赠亲友，没有发糕，就啥也别说了。乾隆下江南时，吃了龙游发糕，那种色香味形征服了他的味蕾。自此，龙游发糕就很傲娇地作为贡品常显身于皇帝家的餐桌上。

估计我们这回在小琴家吃到的龙游发糕比当年皇家那款要更好。毕竟，过了这么多年，生活品质在不断提升，人们的舌尖越来越刁钻挑剔了。新蒸的发糕上桌，热气中弥漫着酒酿的甜香和米的清香。看着洁白如玉、孔细似针，咬一口甜而不腻、糯而不粘，蓬松喧软。将龙游发糕列入食单的，绝对不止我一人。

嫩绿的田青，有春天的气息。软糯韧劲的薄皮，包裹着咸菜、豆腐、香菇丁等各种咸鲜的馅料。虽非清明时节，小琴依然大清早特意上街去买了清明粿，摆在了早餐桌上。她是想让我们尽可能多样地尝到龙游美食。蒸笼里，排着一颗颗肉圆。听到肉字，我有点抗拒。但不忍拂小琴的好意，吃了一个，喜出望外：原来这款农家肉圆的主食材是番薯粉，加了少许肉末、豆腐末，吃起来绵软而Q弹。也许以前是以肉为贵，对于今天鱼肉鸡鸭过度的人而言，恰到好处的素。

纯糯米农家手工麻糍，洁白如雪，裹着一层薄薄的芝麻白糖，不相互粘连牵扯，不粘碗，方便取食。麻糍柔软糯滑，细腻不粘牙。淡淡的甜和浓郁的芝麻香，香甜绵软的滋味，萦绕在口齿之间。有点停不下来的感觉。

一层层薄如蝉翼的酥皮，霉干菜和肥肉丁的馅，油滋滋的香。轻轻地捏起一块，怕稍一用力就会碎。咬下去，其实是中空的。酥脆，油而不腻。这是在说龙游酥饼。

那天一进孙家门，看到桌上放着一小箩筐看上去像蜜饯酱芒果，也像牛肉干、猪肉脯一样的东西。放一块到嘴里，很有嚼劲，甜、辣、咸、鲜，多糍多味一起在舌尖上舞蹈。龙游人称这种小零食为豆豉（豆丝）。

和印象中用黄豆发酵而成的豆豉酱不同，龙游豆豉是用南瓜干、糯米粉、秘制辣豆瓣、红（白）糖等食材，上竹蒸笼蒸熟，再烘干而成。据说《红楼梦》中提到的“茄子干和豆豉”就是此物。我的想法是，如果林黛玉好这一口，就一定要学会吃辣。因为连嗜辣如盐的龙游人都会说，豆豉里的辣味，辣得过瘾！

三头一掌（兔头、鸭头、鱼头、鸭掌）才是名声最响的龙游美味。一个人的美味是另一个人的毒药，这个地方最能彰显此话。一桌子的人，除了我，都在吃兔头和鸭头。又都在说辣，包括主人。

成英是最适合外出做客的人，吃东西很包容，极善适应。她说，鸭脑和两颊的肉是鸭头的精华。小琴一个劲地给成英碗里浇汤，因为三头一掌的秘诀全在汤料里。上等的香料熬制成巨香的浓汤，卤制长达两小时以上，肉质酥烂到筷子一戳就能与骨肉分离的三头一掌，入口酱汁浓郁，香辣十足。喝一口酒，吮一下三头一掌，就能吸出所有精华：辣、咸、鲜，非常重口味，全都刻在味蕾上了。

感谢归程途中，成英津津乐道龙游美食。不然，见辣落泪的我，怎么说无辣不欢的龙游美食呢？虽然，点辣不沾的我，在小琴的悉心关照下，也吃得满口满肚子的龙游美食，但终究和浓浓乡情隔着一只辣椒的距离。我曾经被孙志红夫妇的热情点燃，极度冲动地表示自己乐不思蜀的心声，但受制于辣，我的表达是没有中气的。因为在龙游，不管你是吃饭、吃点心，还是吃零食，不管是有馅无馅的，基本都是辣的，不带馅的也要浇上店主自制的辣椒酱。

你可以相信龙游人所有的话，但一定不能相信他们说的“一点不辣”。我曾经被辣得眼冒金星、火烧火辣，觉得舌头都已经变成了辣舌的龙游小辣椒，你在龙游街头上随便逮一个人问问，答案一定是“一点不辣”。

在龙游，不吃辣的人是会被视为另类的；不吃辣的人生都会被质疑：这样活着，真的有味吗？

（作者为浙江省作协会员。）

自由来稿

经历

我的投稿经历

□云和县民政局 林兴亮

1970年，我从景宁的一个乡下区中学应征入伍。作为学生兵，在连队蹲了不到一年，便被营部抽调去写新闻报道了。那时，投稿统统是手写的，我所在部队在江苏，我们主要是给南京的《人民前线报》和《解放军报》投稿。不知什么时候，《人民前线报》一位记者来我们部队采访，说了一句“手写稿字写得好的，报纸会优先选用”，害得我领导整整骂了半年多，因为，我那时的字写得实在太差了。为了提高见报率，只好拼命练字。

那年代，向报刊投稿基本是免费邮寄的。据说，邮资是由报社与杂志社出的。文学类的杂志如不录用，还会退稿。1975年，我退役后上了大学，毕业后当过中学老师和基层党政领导，还停薪留职经过商，但无论在哪个岗位，我都未停止过业余写作。那时，我写稿都是先打草稿，再抄写在格子纸上，这在当年被称为“爬格子”。1993年初，我创作了一篇近2万字的中篇通俗小说《绝世姻缘》，用复写纸按格子工工整整地抄写了60多张，将厚厚的一大叠稿子邮寄到《人民文学》，没多久，便被退回了。那编辑挺好心的，他说你的作品可读性较强，可投到通俗文学杂志看看，此外，你用复写纸誊写是不礼貌的。天哪，这不就是说要用钢笔重新抄一遍吗？结果，我费了近一个星期的晚上时间，又用钢笔抄了一遍。还好，没白辛苦，终于在浙江省文联主办的《山海经》1993年第7期上发表了。

这写稿打草稿再誊抄再邮寄的活，我整整干了近三十年。直到2000年，我购买了一台电脑，才开始学习用五笔打字。像我这种抄写抄得指头都长茧的人，当知道可以用电脑打字了，那种心情是相当激动的。没半年，我便学会了五笔打字。开始几年，我不习惯在电脑上直接写稿，总是先用钢笔写稿再用电脑打字。2000年下半年，我注册了网易电子邮箱，开始用电脑投稿了。从此，结束了手抄邮寄投稿的日子，赶上祖国蓬勃发展的步伐了。

2008年，我学会了用QQ给报刊编辑投稿，见报率迅速攀升。有几年，我一年能在全国各种报刊上发表200多篇。

退休后，我被云和县交通局返聘，继续从事文字工作。这时，投稿的方式又发生了变化，主流报纸都建立了投稿平台，从邮箱上、QQ上发稿的日子又结束了。而且，如果你和某个编辑有联系，还可从微信上发稿。现如今，我也会从微信上投稿了，我和我的祖国共成长了！