



《**讲事**》：邻里之间、邻村之间若有纠纷，当事人无法解决，又不想让冲突升级，就需要“讲事”。



《**望电影**》：天台话把看电影说成“望电影”。

大河奔流 一个“细佬”在赵宅

赵宅村，属于浙东天台县。村庄南面两里处，雷马溪自西向东流淌；村的东面一里处，有自北向南的杨家溪；而西面则是气势磅礴的方山。两溪围护，一山倚靠，大家都说赵宅村风水好。

在上世纪六七十年代，一个叫赵宗彪的“细佬”（浙东台州一带对男性儿童、少年的称呼）就生活在这个村子里。其实，赵宅村早在上世纪50年代就并入另一个大村，作为村庄的名字，已经不复存在。但赵宅是赵宗彪的根脉所在，也是他灵魂栖息的地方，他的记忆深处，始终顽固地留存着故乡的人和事。于是，在离开那里40余年后，赵宗彪精神还乡，让已经成为历史地理名词的赵宅，在他的笔下还原重现。

这就有了赵宗彪的新著——《山河故人》。

在这本书里，赵宗彪穿越时光，回到了上世纪六七十年代的赵宅；我们也可以将自己想象为那个年代的“细佬”，随着赵宗彪去看赵宅的山水田园和各色人等，去看昔日浙东山村的自然生活画卷和江南乡间的传统生活方式。

赵宗彪叙说着故乡的山



《**歧桶**》：浙东一带专门给小孩子站立用的育儿工具，适合于能站还不会走的一周岁左右的小孩子。



《**起屋**》：起屋造宅，是农村家庭最大的工程，也是世代工程。



《**号碗匠**》：给碗刻字的人。刻字的工具非常简单，就是一把嵌有金刚石的铁笔。



川风物和往昔人事，既是对昨日的回忆，也有着今日的观照。由此形成的114篇千字短文，明白如话，幽默风趣，读起来很轻松。尤其是篇章的结尾之处，时有画龙点睛的一笔，让人会心一笑的同时又发人深思。也许是觉得言犹未尽，赵宗彪又拿起画笔，用126幅插图描绘当年场景，图画与文字相互映衬，让我们更直观地看到了赵宅“细佬”记忆中的故乡。

我也是那个年代的“细佬”，也是在浙东山区出生、长大。赵宗彪的赵宅叙事，不仅让我看到了熟悉的生活场景，也让我去回味与思考。这种思考是多方面的。比如，少年经历和故乡记忆对一个写作者有着怎样的意义？又比如，站在现代文明的今天，应该以怎样的姿态，去回望炊烟袅袅、鸡鸣声声，属于农耕文化的生活方式？在商业规则重塑人际关系的年代，怎样认识以宗族为纽带，血亲相帮、邻里相助的故乡旧事？我想，这些都可以从《山河故人》得到有益的启示。



扫描二维码
可欣赏全文



《**山河故人**》
赵宗彪著

推荐榜



行之
巧遇“仙翁”



何业琦
牛怕上轭，人怕落轱



越女茶
旅途·旅人：
捷克斯洛姆洛夫的
深秋



周东旭
从羊祜殿说起



大山雀
邂逅林雕



想象力 遇见—— 秋高气爽晒面忙

金秋十月，驱车去台州乡村采风。在经过天台县浙嵒村时，看见田埂上放置了很多粗粗细细的竹架子，上面晒满了米面。金色的稻穗、绿色的稻叶和白色的米面互相映衬，在阳光下铺天盖地，蔚为壮观。

米面是台州特产，据说已有几百年的加工历史。采用优质早稻米作为原料，经过磨浆、压榨成丝、松丝等工序，最后纯天然晒干。其外形细如发丝，内核却刚硬无比，具有既煮不糊、炒不坨的神奇“体质”，吃起来却又口感柔软，还有一股浓郁的米香味。

台州米面的吃法很多，可煮可蒸可炒，最经典的莫过于炒米面。将米面用开水烫软后捞出控干，加适量油和酱油搅拌均匀。热油锅炒好鸡蛋备用，猪肉丝炒香，加米面不停拨炒，再加入鸡蛋、绿豆芽、洋葱，以及自己喜欢的虾等，炒至酱色均匀米面松散，加葱花即可出锅。



一排排，一架架，一片片
无意间，造就一处蔚为壮观的景象
晶莹剔透，宛若蚕丝
米面，接受着阳光和风的洗礼
散发出特有的清香



一碗米面
代表着台州味道
让几代人，为之心心念念