始创于1951 滚滚安康情·天赋安康酒 陕西汉水酒业集团股份有限公司 电话：0915-3212493

听风而眠

蜀河古镇的诗意

■ 田丽娜

有时，一个人知道的再多，也有你不知道的东西。

自诩去过并了解很多地方，见识很多古镇的我，这次提起蜀河，我暗暗汗颜自己的孤陋寡闻，曾经一千七百年的古镇，“汉水文化的活化石”怎可以在我收藏的记忆区域遗漏？

更加理穷的是陈长吟老师二十年前写过《蜀河古镇》，陈老师还是蜀河镇的“荣誉市民”，后面我会详细解读他。

蜀河镇在安康市东南方向约九十公里处，沿蜀河而建，蜀河是汉江的一条支流。

蜀河古镇属于镇中镇，位于蜀河镇的内围，全镇17平方公里，各个木质结构的建筑物与玉石门面，一冷一暖的顺着青阶拾级而上，小巧雅致、古色古香、古槐掩映、曲巷幽深，错落的人家生活其间。

漫步在上千年的石板地，旁边一座座台阶条石整齐，油润可鉴，偶有青青绿茵从石头缝里倔强地伸出脑袋，有的还开着苔花，像极了一个古典沧桑美人斜插云鬓的样子；每级台阶几乎都是整条石板筑阶而成（很少有碎裂），看似可能会滑倒人，实则稳稳当当，可安心行走，石头的万年不衰功能在此极致显现。

路过一个人家，老奶奶八十四岁了，着紫红色薄棉袄，传统的对襟老人服装，头发虽然稀疏却不凌乱，声音依然洪亮，耳聪目明，她说她一个人习惯住在老屋，儿女们都在镇上，极度热情的邀我和同行的张培女士进去坐坐。拗不过老人的盛情，我俩顺势而为抬脚而上，老人家居然走的比我们快多了，边走还边回头提醒我们注意脚下，那一刻，那片红衣服在自家槐树绿叶下的健朗的影子是那样的动人，老屋因了老人而生机勃勃，古镇因了这样朴实的住户而熠熠生采。

镇子上还有传统的手工大花馍，据说是从汉时就有的习俗，出嫁的女儿，妈妈总是担心她在夫家吃不饱，陪嫁时悄悄往花馍里塞些猪油，当然现在就不是猪油，而是肉馅代替了。

一步一个老屋，一步一段故事，一步一个古建筑，要是梁思成和林徽因曾经来过，定流连在此不亦乐乎。此情此景，让我想起我的家乡长安，也是一步一个历史，一段典故。我行走在千年古镇，耳旁飘过千年的风，眼里是千年青砖黛瓦，头顶是千年白云，汉江的滚滚涛声践约我一个千年的梦，此刻，我把长安与蜀河古镇联系起来，他们都有着千年风华与风韵，我在这里做一次深深的精神呼吸。

古镇不仅民风朴素、民居安然、古树婆娑、香烟袅袅，且有着媲美皇宫高贵意象的“黄州馆”；渔民船夫自筹而建的“杨泗庙”；穆斯林的“清真寺”；民间祭祀的“火神庙”；“武昌馆”、“江西馆旧址”，“当铺旧址”，喝茶看戏的“鸣盛楼”.....仅看名字，就了解曾经的古镇是怎样的繁华与忙碌。

走在窄窄古巷，你不得不发一回幽思，每块砖，每面墙都似那个矍铄的原生态的居住老人，眯着眼迎接远方的客人。

有人说：这么小的一个镇子，却五脏俱全，应有尽有。的确，古镇虽小，蜀河不小，沿着蜀河一直南下，就是历史著名的汉江口岸，且因处于鄂、川、陕三省交界，“雄鸡一唱三省醒”。想想，当年陆路极端闭塞，“蜀道难，难于上青天”的安康腹地，一肩挑起巴山与秦岭连接的重担，又是何等荣光何等不可推掉的历史选择！

返回路上，我即写了一首现代诗《探访蜀河古镇》，寄予我对她的深情：

带着体温走进你/我是你眼里的一滴泪/滴尽山岭云层千年的期盼/滴尽茫茫林海松露的温柔

我是你掌心那抹云/剪出朝拜的心海浪花一朵朵/剪出春风十里不如你的模样

我是你头顶那轮月/忧伤着风雨中不灭的魂灵/寻觅着蜀河不停歇哺育的乳汁/静谧着汉水生生不息滚动的风

你是谁？/把我的心坎划伤/用氤氲的烟霞之神来缝合/用青阶上的苔花来弥补

每一步清凉/每一个虔诚/你的气息/我又要怎样来迎合？

晨曦中的青中

■ 黄治涛

住在青中，天缓缓地亮了。第一朵格桑花醒来了，第二朵格桑花也醒来了，它们摇摇脑袋，像我一样惊喜的看着晨曦。住在青中，抬眼望去，漫山的桃树苗儿、杏子树苗儿、梨树苗儿依然无动于衷，仍然以酣睡的姿态矗立着，翠绿的茶芽儿溢出扑鼻的香气，一夜之间仿佛又长大了好多。格桑花儿混迹在阔大的茶园、菜园里，艳的扎眼。

这些格桑花儿在农人们眼中其实不算花的，只是一种颜色。农家的院子里，墙内墙外多着呢，彼此也不“争吵”。在农家的夜晚，长长的夜，这些花儿就隔着一堵堵墙壁说着“悄悄话儿”，她们怕吵醒了劳作了一天的人儿。早晨。第一缕阳光升起来的时候，它们争先恐后蹭、蹭、蹭地长着，好像阳光就是它们亲密的爱人，它们终于用手捧住了阳光，就张大嘴巴“贪婪”的吞进肚子里，化作纤细身体里的阳光“早餐乳”。

春虫是自然界里天然的“歌唱家”，在绿油油的草丛下唱了一个通宵了，还是那么投入，天亮了，竟然还没有发觉呢，依然响亮的唱着：“吱吱，吱吱，唧唧，唧唧，吱吱吱，唧唧唧.....”还有呢，熬不住春夜的蜜蜂一大早就扎成堆儿，在一簇簇烂漫的花丛中飞来飞去，像极了散落四周的点点烟花。

院子里的樱桃树也是一夜无眠，不知道它是否想念在外打工的哥哥和姐姐了？这些树尽量把自己的树枝往天空上插，仿佛高一些，就看见西安，广州了，院子里好多哥哥姐姐们在那些地方打工哦，天空的月亮还依稀可见。

民宿院落里的主人们一个比一个起的早，它们纷纷准备着农具要去地里栽茶苗，种玉米、洋芋呢，仄仄的小路上稳稳当当地行走着，路边一排排郁郁葱葱的茶树，滴着露水儿，在诗人的眼中，它们是眼泪，在花草的眼中，它们是珍珠，在农人的眼中，它们是琼浆玉。露水儿在草叶子上滚来滚去，撒着欢儿，草叶子跟着一起欢乐。

阳光细细碎碎地撒了下来，像是秋天里的黄豆，看见早起的媳妇，姑娘们，温柔地抚摸着它们，太阳像是半个圈圈，然后喷薄而出，浑圆浑圆地挂在天边，它在东山发育的太神速了，开始还是不谙世事的小闺女，不一会儿，就长成一个花枝招展的大姑娘了，两只火辣辣的大眼睛时刻不停的看着你，让你燥的不自在。

大地上的一切都已复苏，阳光紧跟着射进满山的茶园里，它给这些树们穿上金灿灿的衣裳，亮堂堂的笼出了童话般的意境。几只早起的小狗也不安分的跑进树林里，欢快地追逐，嬉戏，有些狗尾巴草就跟在狗的后面，有些狗尾巴草还慌乱着呢，也许它们和夜风过于亲昵了，还没来得及穿起遮羞的衣衫么.....一切还在似梦似醒中萦绕。贪婪的是白昼，它们执意地要把残存在树林里的丝丝暗影，用自己的嘴巴噙住。

刚发芽的垂柳最柔顺了，无论是在夜晚，还是在白昼，无论是在田间，还是在地头，它们都是淑女般的低着头，把来来往往的风抱在怀里。风简直像极了串门子的风流小子，从这棵柳树到那棵柳树，柳枝儿似乎也理解和宽容着它哟。飞在天空麻雀儿看见了这一切，高一声低一声地叫着，好像是喊着：“我看见了，我看见了.....”呵呵，贼贼的雀儿呀，你到底看见了什么了？

阳光掠过农户家的院墙，向屋子里还在熟睡的人们传达生命的秘籍，早睡，早起，身体好。其实啊，这些起的晚的农人，是前一天干活干得太累了，或者是参加了邻家哪个小伙子娶媳妇的喜事儿呢，几大杯白酒停留在身体的那个“房子里”。晕晕地回到自家的床上躺着，回味着自己年轻的时候，那个美啊，真是滋润。阳光撒进油菜田里，油菜花的叶子像一面面小镜子，把天空的阳光再送回去，金灿灿的。油菜花儿似乎听到了阳光的召唤，可着劲儿的疯长，准备长的鼓鼓囊囊的，回报给辛勤伺候它们的农人们。

晨风总是柔柔地。窜到梨树花旁边就歇一歇，风来了，梨树花儿就招招手，也是柔柔地。有些树叶啊，它偏偏就保持着静止的姿态哦，诠释着什么才是动与静的交相辉映。静了，就看到了蔚蓝的天空上，月亮慢慢的沉下去，太阳缓缓的升起来。晨曦中的青中原来是如此的美妙呵，对了，给你悄悄的说一声，青中，是紫阳县城关镇的呢。

新游记

游在瀛湖

■ 张朝林

一行30余人登上瀛湖游船，早上的太阳已一竹竿高。霞浮湖影，湖荡绿波。瀛湖这块硕大的、不规则的翡翠，让游船犁出美丽的流线，扩散开去。

随岸而建的楼阁，或静立湖边，或没在竹下，或掩在林中。船里欢歌笑语，暖意融融。船在湖面行，景在眼前走，人在画中游，梦在烟波浮。近、中、远的山，此时红叶正浓，霞光里飞红走晕，山，缠缠绵绵、不离不弃。或起起伏伏、前呼后拥。把这一湖美水，关闸的多姿多彩，着实迷人。秋阳、蓝天、白云、蓝湖，相互映照，船在蓝天飞，云在湖里走，霞在波上浮。湖的远处，一道亮光浮在湖面，给起伏跌宕的山，画出一条横线，画成一副活的油画。

游船在湖面犁波，两岸的秋景款款而过。远望鸟语苑，没在烟波里。正惊呼，船靠岸。回望湖那边，顺势而建的山村，在秋阳光的照射下，分外打眼。从瀛湖的一个角落划一叶小舟过来，划舟的是一位山女子，亭亭玉立船头。静静的湖面，被两叶桨破开一个大大的v字，尾随在船后。小舟在鸟语苑的柳树下泊下，卸下一筐柚子上了岸，叫卖，这声音，湖水般清澈、亮堂。

我们走进鸟语苑大门，就有：“欢迎”的声传来，四寻，不见人语，细辩，是一鹦鹉语，敬畏这生灵，在人的驯服下，也能喊出这样文明的话语来。训鸟师开始表演节目，各式各样的鹦鹉，表演“投球”、“滑溜车”等精彩的节目，每每表演完一个节目，主人就奖励食物，这也许就是鸟为食而生的缘故吧。一只大鹦鹉出场了，边飞边叫“恭喜发财！”随后立在横担上，一只小鹦鹉也出场了，立在主人手上，打量游客们，这是一个“向钱看”的节目，游客们纷纷拿出五角和一元的纸币，让小鹦鹉看，小鹦鹉扫视一圈，拿出一副“小钱看不上”的架势，蹲在主人手上，不予理睬。这时，一位游客拿出五元币，它看见了就嗖地一声，飞了出去，叼起币折身飞回主人手上，将钱交与主子，主子把钱放进捐款箱，大鹦鹉高兴地连喊“恭喜发财”。有人拿出十元、二十元，小机灵专拣高额币叼，惹得我们大笑。又有一位拿出一百元，刚刚举过头顶，小家伙就飞过去了，叼住就扯，那位紧捏不放，鸟扯人捏，打开拉锯战，小伙子终于松开手，百元大钞被叼走，惹得我们笑出了眼泪。笑归笑，细想这生灵，也有“一切向钱看”的动机，这不知是鸟类的不幸还是人类的悲哀？

在树林里，看到了一只草原雕，被囚在笼子里，它颓废、失神，草原和蓝天，才是它真正的家园，尽管这里拥有无尽的美景，不是它耕耘的天地。一群鸡和三五只孔雀在一起，这两类鸟在一起，它们相处的和和美美。

在孔雀面前，一位美丽“冻人”穿着花裙子的少女，挑逗它，想让它大开彩屏，美女扭出各种美姿，孔雀不理。她又拿出一条花围巾，扯开，举过头顶，晃来晃去，晃成彩屏。孔雀依然不予理睬，踏着碎步，走开了。也许她晃得幅度太大，惹得旁边笼子里的一只鸵鸟起了兴，煽起翅膀，“咚咚咚”跳起舞来，算是给美女一个台阶下了。

从金螺岛下来，船载着半湖斜斜的秋的残阳，返程。

五味品安康
酸甜苦辣臭

紫阳味道 三转弯

■ 唐凯

紫阳人爱吃，会吃，远近闻名。作为一个移民聚集地，各种味道、菜式，相互融合，饮食佳肴中都有所呈现，具有地域的特殊性。紫阳菜体现在席面上。就是荤素搭配，讲究对应，煎炒烹炸，各种技法都得到很好的应用。或许是移民血液里流淌的那份乐观豁达，紫阳人对吃有着天生的喜好，贫穷也好，富贵也罢，唯独对吃，谁都不愿将就，觉得吃进肚子才安心，由此流传翻新出许多脍炙人口的菜品和宴席。

是用时令小菜随心所欲的搭配，诚心诚意的把客人邀请到家里，做一顿以温馨为主旨的家常菜，不追求仪式感的“乱碗子”，还是按规矩走一套完整繁琐的宴席流程，说起来各有各的情感和味道。但真正能让紫阳人惦记的还是诸如“九老十三花”“真三台”“假三台”“八大件”“三转弯”等口口相传的好东西，吃客们都能说上几句，其实完整品尝过的并不多。近几年经过紫阳一帮手艺人不断的甄别和完善，终于制定出“三转弯”每道菜的菜名和主辅料用量，烹饪制作要点。

首先是铺席环节，主客坐上席，每人面前摆上一个开花酥，吃着点心，喝着清茶，聊着闲话，起到调节气氛，也是喝酒前对肠胃做个保护；“一转弯”的上菜环节，四碟从头至尾不撤桌、随时补充的押席调味小菜，比如：紫阳红豆腐、胡豆瓣辣子、油炸花生米、泡坛子酸菜，两荤两素四个凉菜、中间摆一个酸辣爽口的烩盘，上凉菜也就意味着宴席正式开始，喝酒必不可少，紫阳人热情好客，对远道而来的朋友尤甚，客人如不能一醉方休，主人就会觉得没招呼好，自然也就形成了“客不醉，主不安”的风俗，会劝得客人自己都觉得不喝就是对不起人，讲究喝完三盅门杯才开始划拳打通关；菜过八成即可上八个主热菜，“二转弯”指的就是这个，其中“鸡肘焖丸”（清蒸鸡、猪肘子、鸡蛋焖子、烩二丸。）必不可少，另外四样菜，可随档次、季节随机调配，上热菜的间隙，可上甜食一碗一碟或两碗两碟，旧时还需上两碗清水，以供涮洗勺子；“三转弯”指上下饭菜（俗称坐碗子），通常是一荤三素，比如：梅菜扣肉、红豆腐蒸肉、蒸瓤藕、青菜、酸辣洋芋丝，这里所用的餐具通常是土碗，放下酒杯，吃一些舒心的家常菜，主食为大米加玉米的两掺饭，最后上一个解腻的清汤涮火锅。上菜顺序必须按照一个盘子一个碗的规矩交错进行，三次撤换席面以示隆重。

“三转弯”就因其三次轮上菜顺序的要求而得名。讲究原料、器皿、造型、烹饪，所有细节的完美处理，自古就是来了贵客才能出手的一道经典大菜，菜品和礼节上吸纳了紫阳的民俗与文化，展现了传统紫阳菜制作技巧上的独特魅力，整个宴席始终贯穿于浓郁的礼仪之中，体现出隆重、热闹的宴席氛围。

仔细推敲有点说不通，任何正式的宴席都是按照这样的上菜流程，除非是家庭里做出的乱碗子，不讲究。人云亦云，就形成了目前这种牵强附会，无法自圆其说的尴尬。或许我们可以天马行空的想象一下，三转弯是不是“三蘸碗”演变而来的？其实老艺人们中间也有这个说法，紫阳位于陕西省南部，汉江上游，大巴山北麓，移民山区物资匮乏，碗盏或者主要是成套精致的碗盏不够，待客的主人为了显示热情好客，讲排场好面子的浓重仪式感，一轮菜撤席后，碗盏经过清洗、蘸干，换上新菜继续呈上席面。合情合理，也能想象出来当时的场景，问题是这样说或许就显得不够排场、体面，不用细究，权当插曲。

手艺守艺，接过来传下去，一生专注做好一件事，或许就是艺人们乐此不疲的全部意义。但这种靠师徒传承的方式，有些绝活随着人亡技消，有的随着材料的缺少或摈弃，失去最初的那个味道，只是听老辈人说起大概的程序和菜名，而无法原汁原味的完整再现出来，有些则不适应时代的发展变化，被商业洪流所淹没。譬如：“九老十三花”，传说算是紫阳菜里最为隆重的宴席，不谈菜品的繁琐与排场、现在的手艺做不做得出来的问题，单论整个具有仪式感的吃席过程，从开席到结束，最少需要四个小时，就是这个时代无法容忍的一种熬煎，慢慢也就演变成传说。

“遵古而不泥古、创新而不离宗”这句话对于做菜同样适用，对于经过时间验证需要坚守的绝不乱加增减，对于因为原材料加工技术落后，不得已而采用的老办法，则需要进行不断的改进。譬如说“三转弯”开席前上的点心“开花酥”，起酥油皮的制作，老师傅一直坚持使用猪板油合面，主要目的是为了满足炸制出来的成品酥脆、色白如雪，究其原因是旧时候落后的提炼工艺，无法对植物油进行脱色，现在可用的替代品随手可寻，既满足了人们的口腹之欲，又避免了饱和脂肪酸和胆固醇过量摄入对人体的伤害，同时更利于市场的流通。

春卷是宴席上的一道菜品，传统做法是将猪里脊肉切成细丝煸熟，加入韭黄、葱、姜、蒜等配料做成馅聊，包入蛋皮煎制而成，随着生活水平的提高，人们对美食越来越挑剔，由此做出大胆改良，鸡丝通过腌制，烹饪，加上配料，用蛋皮包成卷条，裹上蛋清，通过油温、火候的掌控，出来的成品，既有鸡肉的鲜香嫩滑，又有蔬菜的清香，咸香适口，大受欢迎。

“鸡肘焖丸”是紫阳传统宴席中固定必上的四道正菜，焖特指鸡蛋焖子，通常以农家自养猪的五花肉加葱、姜，剁成肉馅，老辈传下的方法是，盛盆中，加调料、鸡蛋清、适量淀粉、面粉、盐，用力顺一个方向搅动、上劲。取抹油托盘，将搅好的肉馅平铺在托盘内，手沾凉水拍压致均匀、平整和实在，厚约1.2公分左右，将蛋黄搅匀浇于其上，上笼蒸8-10分钟即可取出。将蒸好的成品切成小指厚的条块，整齐有致的码在蒸碗里，上放发制好粉条、黄花、木耳等垫底菜，再次上笼蒸热，出笼后翻入汤碗，浇上高汤，撒上蒜苗，即可上席。配料分量的拿捏是整个菜品出彩的关键，面粉太少，焖子易散不成形，过重，则口感不好，少回味没嚼劲，通过不断摸索，改良，现在的做法是减少面粉的分量，加大鸡蛋清的分量，出来的成品，弹滑耐嚼又不失焖子的软糯、肉香与配菜、高汤中和出来的回味。

紫阳人对于吃有着发自内心的喜爱，大到远近闻名的“蒸盆子”，小到传统特色小吃：金刚褶子、椒盐饼子、炸油糍、酥饺子、洋糖饺子、烫面饺子、浆粑馍，都各有各的特色，各有各的味道和拥趸，那一口入嘴难忘的味道，总是令人回味无穷。