

农事蓬花

夏天的樱桃冬天的柑

■记者 张妍

旬阳有两宝，冬青村的柑子和段家河的樱桃。

旬阳的春天从段家河开始的，当段家河的樱桃花开满山野时，远远近近的人们都会寻春而来，这份热闹大约持续到五一，吃完樱桃后结束。

冬青村的热闹则是从初冬开始，百花凋谢之时恰是柑子将要成熟的时候，将熟的柑子青黄相间，看着愣头愣脑，有清香之味，酸爽。入口立刻生津，尚未全熟的柑子，成人很少去吃它，只是一些年青人和孩子们尝尝鲜。

立冬过后，空气冷冽，树叶大多落尽。柑子园里却葱葱郁郁，藏在深绿之中的柑子渐渐红了脸，表皮褪去了青绿色的同时内部也发生了质的变化，柑肉晶莹，入口微甜的同时有了甘甜。

这个时候的柑子，色泽明媚、清香扑鼻，可观赏、可闻香、也可在某刻想吃掉它的时候吃掉它。

选独个或多个带叶的柑子，放在案头、床头、或者车里，它所散发的芳香足以让人神清气爽、心情舒缓。胜过所有人造熏香或者化工的味道。个人觉得，它与佛手、木瓜、香橼并称“芳香四君子”。

当然，作为果品，它的使命就是为了食客爱上它的味道。柑子酸甜与共，甘苦也与共，老少皆宜食用。

好多外地人说你们旬阳的狮头柑皮厚、味苦、还多籽。你可不知道它的属性里藏着那么多秘密。

一枚狮头柑，蕴藏着四季的味道。辛香是它开花的味道、酸甜是它成长的味道、甘甜是它献给人们的味道、微苦是它可做药用的本底味道。

一枚狮头柑，将时间的味道酝酿出内外兼修的荣耀。望其色鲜美，可愉悦心情；闻柑皮辛香，可提神解表；触其皮肥厚，可长久珍藏；尝其味丰富，苦可收敛固涩、清热明目、回味自得甘甜；其质温润，滋补和中、润肺止咳；其籽吞吐自如，食趣盎然也。

四十二度左右的热水可将人毛孔打开，也可将柑皮中的柑油激发出来，这个味道让人想起小时候用捡到的香橼挤出汁水用来抹脸、抹手的味道。用柑皮水泡脚，半小时后，头顶会感到开窍通透，背心微微出汗。如遇有点小伤风，不知不觉被治愈了。

因此种种，冬青村的狮头柑有了“柑橘之王”之美誉，多次在杨陵农业博览会上荣获金奖，通过了国家无公害农产品产地、产品双认证。

夏天到段家河来摘樱桃，这个季节，请将冬青村的柑子带给它。



牛华/摄

追寻将军足迹 传承红色文化

■ 曾发高 黄舟山



据史料记载，1936年8月13日，陕南人民抗日第一军在何振亚等一批汉阴籍优秀将领的组织领导下，在荆河村刘家大院宣布成立。这是陕南唯一走出的一支革命军队，它在汉江、汉阴、石泉、宁陕等地建立起了陕南人民心中的一座历史丰碑，为鄂豫陕革命根据地和川陕革命根据地的建设做出了巨大贡献。

为进一步征集到《汉阴文史资料》(何振亚将军专辑)的“三亲”史料，符主席率史料征集人员，七月中旬，又到何将军曾经战斗、生活、工作过的北京市朝阳、新城、海淀区等地，收集、征集、搜集、抢救史料，一行人每到一处，或与将军亲属座谈、或亲自到事件发生地挖掘探访，想方设法、多方寻找人物史脉。通过近一周的北京之行，虽然曲折艰辛，但终归搜集征集到了五六万字的文字史料和十分珍贵的图片、影像以及非常难得的现存实物，为编辑出版该专辑，找到了十分珍贵的一手史料。

在辽宁期间，王生林一行深入到陕南人民抗日第一军改制后所在的武警部队117师349团，参观了部队连、史馆，并与部队首长进行了深入细致的交谈。何将军是从汉阴走出的三位共和国将军之一，他从小胸怀大志，刻苦读书，不屈不挠追求革命信念，戎马一生为了民族独立和人民的解放而奋斗，是汉阴人民的骄傲，也是他所在部队的荣光。

通过这次沈阳、盘锦、凌海等驻军部队的实地观看，史料征集组人员，才真正了解到何振亚将军当年所领导的陕南人民抗日第一军即后来的117师349团所在的原一、二、六连，于1996年10月改编为现在的武警第一机动总队第一机动支队(一连即现在的某部防暴装甲车第一中队、二连即五大队十七中队、六连即三大队十一中队)，才真正对陕南人民抗日第一军的发展壮大和光辉历程有了一个较为完整的认识，同时还抢救性地发现了何将军在土地革命战争时期的诸多史料照片，这无疑填补了汉阴县政协文史工作的诸多历史空白。

此次京津之行，史料征集组除跟何将军的长子女何连滨、何晓绵进行了访谈，又经多方联系，几经周折十分难得地在北京市朝阳区拜见了年过九旬的将军夫人马伦女士，在与她长达三个多小时的交谈中，我们又了解收获到许多鲜为人知的口述“三亲”史料和几十张珍贵照片及难得可贵的几篇文字史料。

何将军的一生，是革命的一生、战斗的一生，从陕南游击纵队到创建陕南人民抗日第一军，从找到党的领导编入红十五军团到北上抗日，从解放战争到抗美援朝，再到社会主义建设的治军历程，何将军从学生时代起就有远大理想，刻苦学习，立志报国。特别是当他进入军营，首先热衷于进步思想和革命理论，而当他有机会与红军接触后，他便认定共产党领导的军队才是人民的军队。何将军正是怀着这样一颗对党忠诚的赤子之心，历尽千难万险，终于走上了革命的道路，成为了一名共和国将军。

散发着弥漫，有着仙气；还有的说你们说的都是神话传说，没有科学依据，这雾气是坝河四周群山环抱，里面风平浪静，早上水蒸气遇冷聚集地面形成的……

无论哪种推测，既对又不对，说对，是因为他们都有探寻事物真相的执着精神，值得学习，说不对，是因为这“雾”字是由“雨”和“务”组成，是一种务实的雨、服务的雨、美妙奇幻的雨、旅游资源的雨、润物养人的雨，您说对不对？



刘庆海/摄

回到老家

坝河奇雾 柯贤会

位于汉滨区最东端的小镇坝河，山清水秀，风光旖旎，山有伏羲，蕴含根脉，水有坝河，生命之源，水生雾气，多姿多彩，万般美景，扑面而来。

每日拂晓，坝河的雾气便肆无忌惮地从河水中跳跃起来，从庄稼地里升腾起来，整个坝河盆地便浓雾弥漫，团团朵朵，如母乳、如奶酪，如蝉翼、如棉花、如白纱，迅速扩展着，飘散着。在雾气里面的人们感觉整个世界都被迷迷蒙蒙的浓雾笼罩着，分不清天和地的界限，看不清道路、树林和人影，像是谁抖开了一件轻柔的衣衫，飘飘忽忽地披在身上，迷迷糊糊，朦朦胧胧。在雾海边上的人们，看到的是波涛汹涌，白浪滔天，气吞山河，生怕一不小心就掉进汪洋大海里，成为鱼儿的口粮，急急忙忙抽身而逃。如果爬在树上，脚下是滚动的云雾，瞬间自己就成了《西游记》里面的孙悟空，可以腾云驾雾，一个筋斗十万八千里了。

日出之际，霞光万丈，浓雾又从堆积如山的“白棉花球”幻化成了“金色的菠萝”，像似一块五颜六色的天然宝石，晶莹剔透，散发着一抹玫瑰红，一抹暗紫蓝，一抹橙黄绿。又像是哪位养花人在坝河盆地栽培的一块花圃，百花齐放，百色夹杂，雪青色、灰黑色、褐色和淡黄色，时隐时现，掺和在一起，应有尽有。阳光照着的小山漏出雾面，就像一个个浮动着的岛屿，太阳好像雾海中的航标灯，指引着前进的方向。

夏雨过后，坝河的雾又变成了新的模样，不再弥漫天地，遮天蔽日，而是玩起了造型，变成了阵势。一会儿从寺姑垭沿寺姑河搭一座雾桥，车水马龙，人来人往；一会儿人车退位，留给那牛郎织女银河鹊桥相会；一会儿海市蜃楼，影影绰绰，繁华异常。一会儿像腾空而起的龙，恣意奔放；一会儿像亭亭玉立的少女，含羞可人；一会儿像盛开的荷花，清爽宜人。一会儿像遮阳的草帽，戴在山顶上，一会儿像洁白的哈达，围在山脚下。散落在山间的则像蘑菇、像骏马、像大雁，千姿百态，千变万化，眼花缭乱。

有好奇心者试着探寻这迷雾产生的缘由，有的说这雾是坝河里的龙在河里洗澡吞云吐雾，你看那坝河里的龙鼻子、龙门槛、头洞子、二洞子、三洞子名字就知道；有的说你说的不对，这雾是有人在伏羲山祭拜人类祖先烧的香火，云雾缭绕，

风俗文化

安康地处秦巴汉水之间，属亚热带气候，故植被异常茂盛。北宋陈师道《忘归亭记》形容：“山林四塞，拥掩荫郁，日月隐蔽，夜长昼短，暄寒无时，又多雾雨，疾疹易作，土疏河润，地气发泄，多病脚弱。”因为气候温热，得关节病的人就很多，所以安康人喜辛辣，爱饮酒，形成独特的风俗民情。诗人刘应秋说：“漫将酒力扶筋力”，就是利用酒提神活血，舒缓筋骨的功效增加对疾病的治疗，所以有“山村无处不酿酒”之说。

安康民间嗜酒酿酒之风，是通都大邑的人们绝难想象的，上到百龄老人，下至垂髫儿童，男女妇孺都能饮酒，因此家家酒瓮都贮满了酒，一家一年有酿至三五千斤者，最不济也有五六百斤。酒多，名称就多，以曲酿酒而论，就有米酒、醪糟、软甜、稠酒、黄酒、头酿、二醪、麦豆、糖稀等，蒸馏酒名称更多，有高粱、苞谷、荞麦、红苕、小米(休)粮食酒；还有柿子、木瓜、青梅、拐枣、橡子、甜秆、葡萄、杨桃(猕猴桃)、桑椹等植物果实或根茎酿成的酒。蒸馏酒又称烧酒、白干，除高粱酒外，富有地方特色的是包谷酒、甜秆酒、柿子酒、拐枣酒、木瓜酒等。

民间酿造白酒工序简单，简易操作，口感要求不高等，为世代安康人所喜爱。随着新时期的到来，人们生活水平不断提高，本地白酒品牌“泸康”酒成为安康人餐桌上的佳酿。

泸康酿造白酒不同于传统的家庭作坊，在酿造工艺上规模化、系统化、科学化、质量化，从原料的选取到陈酿、开缸、进入市场，都有一套严格的操作规程。近两年，泸康新址的建设和三万吨白酒的投产完全有能力在全国大中型酒企在消费市场一争高下。下面我们就来简单介绍一下泸康酒生产工艺细节及特点：

泸康老窖的建筑与窖泥的培养：窖泥是生产泸康酒的基地，窖池为泥砖砌墙，作为泥窖发酵容器，以高粱、小麦、水为原料，以酒曲、糟醅、窖泥中庞大微生物生成异丁酸及其酯类，从而实现固体、液体、气体三相界面复杂的物质能量代谢交换过程。窖泥是用于封窖和制作窖底的黏土，即糟醅在窖池内无氧发酵表层的密封设备。窖泥作为微生物的载体，发挥了十分重要的功能和作用，被称为酿酒“微生物黄金”。窖泥的重要性体现在为酿酒微生物发酵提供适宜的环境，而微生物种群在窖池内复杂物质能量代谢过程中为白酒的生产提供源源不断的动力。

泸康酒原料的选取：泸康白酒酿造原料主要有两类：一类是淀粉质原料，一类是糖质原料。纯粮固态发酵白酒所用原料均指淀粉质粮谷原料。酿酒原料主要有高粱、大米、糯米、小麦等。原料选择的共同要求是：新鲜、无霉变无杂质，淀粉含量高，蛋白质含量适中，脂肪含量少，富含有多种维生素及无机元素。

高粱是泸康酒第一大原料，安康人称大黍，是中国名酒酿造白酒的主要原料，淀粉含量高，蛋白质含量适中并含不少单宁。高粱又分为糯高粱和梗高粱，酿酒以糯高粱为好，支链淀粉含量高，易于糊化，在发酵过程中生成的香味浓厚，口感良好。梗高粱淀粉部分为直链淀粉，其淀粉总量高于糯高粱，因此在小曲酒酿造中出酒率高于糯高粱，如做产量应是不错的选择，其中以东北高粱为最好。由于梗高粱直链淀粉较高，糊化较难，因而在酿造时须采取措施保证糊化彻底，一般可延长润粮时间，放细粉碎度，延长蒸粮时间。

大曲酒工艺：大曲酒的酿造分为清渣和续渣两种方法，清渣酒大多采用清渣法生产，浓香型酒和酱香型酒则采用续渣法生产。根据生产中原料蒸煮和酒醅蒸馏时的配料不同，又可分为清蒸清渣、清蒸续渣、混蒸续渣等工艺，这些工艺方法的选用，则要根据自己所生产产品的香型和风格来决定。

泸康浓香型酒与各名酒厂的生产原理相同，采用泥窖、固体发酵、续糟混蒸等工艺。但在粮糟配比、续糟方法上有不同之处，大致可分为：跑窖工艺法、本窖工艺和老五甑工艺法。泸康采用老五甑工艺法。

陈酿与窖藏：泸康陈酿酒是多年或长年酿造的酒，因为陈酿酒刚生产出来时有辛辣味，不醇和，为半成品酒，需要经过贮存一定时间，让其自然老熟，以减少新酒的刺激性、辛辣性，使酒体绵软适口，醇厚香浓，口味比较协调，这种现象在酿酒行业里称为“陈酿”。泸康窖藏酒是将酿酒原料经过处理深藏窖中发酵而成的原酒。窖藏一般指的是将原浆酒放入装酒的容器内，然后密封起来，贮藏在地窖或者地下的岩洞内，也就是酒窖，在温度适宜的酒窖中存放多年，这就是窖藏。

经过以上工序，纯净透明、醇馥幽郁、香醇淡雅的泸康酒就酿制成功了。目前新上市的泸康“老酒”，“二十年封藏”1951等，皆是消费者青睐的畅销酒。



人文地理

月池沟 三叠泉

■ 周平松

紫阳县向阳镇任河岸边，和瓦房店隔河相望有一座险峻山峰，终年云雾缥缈，隐藏着一条幽美的山沟——月池沟。

上游是一条小溪，溪水非常清澈，取了一个美丽的名字叫月溪。两岸都是气势沉雄的青山。横看成岭侧成峰，远近高低各不同。两座山峰如同向前伸展的长臂，围护着一个宁静的山村。到了双拳的位置，就突兀起一座险峻的山峰，雄狮一样蹲踞着，俯视滔滔任河。如果仅仅是一道小溪，一座幽谷，毕竟显得平淡无奇。但它平静的外表底下，却藏着一颗饱经磨砺，热烈激荡的内心。

溪水在流经谷口时分，河床越来越狭窄，溪水就像一把利剑切割着巨大的山体，终于从半空石壁上激射而出，飞雪溅玉，然后高高跌落，轰然雷鸣。不知经过多少年，冲击成一个巨大的石潭。完全类似柳宗元在《小石潭记》中所述，“全石以为底，近岸，卷石底以出，为坻，为屿，为嵁，为岩。青树翠蔓，蒙络摇缀，参差披拂。”坐潭边仰望，人如在壶中。万千溪水化为清泉一泓。如此也不足为奇，妙在潭水满溢之后，再次跌落，化为又一深潭；泉水盘桓良久，再蜿蜒向东数十米，冲出两山壁立千仞的门户，缓缓跌入第三潭。三潭过后，水流就坦荡无碍了。一而再，再而三，三潭映月，蔚为壮观，谓之月池三叠泉。

徘徊于三潭之间，闲观游鱼溪石。“潭中鱼可百许头，皆若空游无所依。日光下彻，影布石上，怡然不动。俶尔远逝，往来翕忽，似与游者相乐。”此情此景，古今相通。其实人的一生何尝不是如此。哲人说过人生如一道河流。少年平静如溪流，青年则激流决荡，但是少有一帆风顺的，大多如这三叠泉，三起三落之后，复归于大江大河乃至大海。

想起柳宗元一生跌宕坎坷，少年得志，早年考中进士。入朝为官后，积极参与王叔文集团政治革新。永贞元年(805)九月，革新失败，贬邵州刺史，十一月加贬永州(今湖南零陵)司马，在此期间，写下了著名的《永州八记》。元和十年(815)春回京师，又出为柳州刺史，做了不少好事，卒于柳州任所，死后为老百姓所感念。