

望夫寨

□ 李谢军



“始皇一令天下呆，长城处处白骨埋；耳边莺语成空梦，离人一步一徘徊。三石磊，千仞寨，登高望夫早归来；十年成石傲风雨，了却一生相思债。”这首《鹧鸪天·高滩望夫寨》是我十年前在网上看到的，作者是一个叫紫阳阿愚的网上达人。词中所说的望夫寨就在紫阳县高滩镇，路过任河，抬首可见。一心想上去看看个究竟，但

为诸事所扰，始终没有成行。紫阳多山，南靠大巴山，北依凤凰岭。据县志记载，全县海拔2000米以上的大山有11座；紫阳多匪，清末到民国年间，紫阳兵连祸结，民无宁日，从白莲教到哥老会，再有王三春、李静山、曾泽安等巨匪为害一方。一直到1950年6月，紫阳县报告称：全县尚有股匪徒800余人。长期以来，这些匪徒啸聚山林，据险设寨，官府为拒匪坚壁清野，凡险要山峰均有寨堡。清嘉庆年间，全县共修筑寨堡67座。紫阳境内寨堡众多，

什么黑风寨、三星寨、太阳寨、云雾寨、板凳寨、双城寨、铜锣寨、龙头寨、三胜寨、凤凰寨、牛头寨、紫安寨、财神寨、三和寨、清明寨……举不胜举，多如牛毛。年少时曾供职高坪，去过三星寨、黑风寨、七宝寨，那上面大都有石块砌就的城墙、隘门，有的地方还能找到断壁残碑，从碑上仅存的文字可以隐约知晓一些前朝往事。七宝寨上面是一座庙宇，我上去时庙里供奉的还有菩萨，还有香火。这些山寨，要么是匪徒们占山为王的住所，要么是香客们虔诚拜谒的寺庙，而望夫寨这种演绎爱情故事、充满着浪漫主义色彩的山寨在紫阳却极其少见，甚至可以说是绝无仅有。

望夫寨海拔1294米，山脚下的高滩镇街道海拔却只有390米，因而真就是拔地而起，傲视群峰了。登山前我们已经托人打探路径，车过高滩街道，沿渔紫路而行，似乎与望夫寨愈行愈远。进渔溪河后随沟上行，道路愈发得陡峭，正愁前方似乎已是天际，路一转又是一番景象，山腰种植着大片烤烟，据说开花时节颇为壮观。车到山顶停下，下车来，回顾四周，视野辽阔，但不像是以前看到过的望

夫寨。向导晒然一笑，指着前方一个小山包说，那才是望夫寨。弃车步行，前方已经没有路，向导请了几个当地村民给我们开道，皆身系围裙，腰缠草绳，草绳内插有一把弯刀，在荆棘丛中给我们砍树拔草，其中有一个老者，年过七旬，在陡峭的山路上，一边劳作，一边唱着山歌，声音激越、高亢，响彻山谷。攀缘而上近一个小时，前方忽然出现一块平地，就有了石头砌的城墙、山门。村民们说，这里曾是王三春的匪穴。再往前，就是山顶了，却不是我想象中会当凌绝顶，一览众山小的气势，甚至是一个深坑，四周土墙包围，长满了杂树，坑里一颗不知名的树上挂了几条红菱，据说原来山顶上有庙，还有木头雕刻的雕像。我特意寻找了一圈，看有没有记载文字的断壁残壁，结果让我大失所望。

心中的望夫寨与现实差距如此巨大，不免使我神情黯然，心中记挂着望夫寨的爱情故事，忍不住发问。村民们回答雀跃，一说高滩一女子，新婚不久，丈夫外出贩盐，由城北坡翻梁而去，女子久盼不归，于是登上山顶，每日堆土增加山的高度，直到能望见县城北坡为止；一说女子丈夫因事犯法，关押在县城北坡监狱，女子堆土建寨，驻足北望；一说女子丈夫在县城修筑城墙，死后葬在县城北坡，女子堆土为寨，注目远望，遥寄哀思。三种版本在当地流传甚广，但其主旨都是一致，女子堆土为寨，翘首远望夫君之所在，遥寄相思之情。不觉暗自称奇，此女子堪比北山愚公，意志坚定，心如铁石，不达目的，誓不罢休。

下山途中，伫立于城墙、山门前的平地，翘首远望，任河蜿蜒，群山逶迤，房屋散落大山如星罗棋布，正是这方水土，养育了一方人，创造了一个又一个人间奇迹。



初冬的一天，汉滨区渔业站站长王永辉相邀同往大河镇看稻花香。虽然离开了水产工作岗位多年，但一直默默关注着汉滨区的水产养殖。如今，汉滨区稻花香产业已开花结果，走进千家万户的餐桌上，成为一个鲜亮的品牌和美味珍馐。

在大河镇流芳村美味恒养殖农民专业合作社负责人戚弟红的带领下，我看到出自高山稻田的鲤鱼，每条不到一斤半，鱼身修长，鱼鳞闪烁着银亮的金属光泽，鱼的尾鳍呈金红色。

稻田上下有温差，因此，稻子的成熟也有先后，戚弟红从底层开始，每天只放两层水，收两层稻花香。她特意嘱咐帮手们，在每层鱼池里留少量的鱼不捞。有人觉得诧异，戚弟红解释，等收完稻谷，我自自有妙用。每逢此时，也是戚弟红最忙的时候。一方面收获的稻谷需要看管，另一方面每天带回来的稻花香也要处理，除了一部分供应农家乐或出售给鱼贩子，另一部分要立刻做成当地有名的“风干鱼”。

她家做稻花香很有经验，吃法简单，只要把处理好的鱼块，用清水泡半小时，析出多余的盐分，搭配辣椒、酸萝卜、蒜苗同炒，浓浓的鲜香立刻让游客忘掉了减肥，连吃两碗新米饭。

戚弟红边乐呵呵地边帮客人添饭边说，养在稻田里的鱼，其实就是稻子的卫士。通常，每年6月份过后，大河镇的村民们会提前在稻田里挖壕沟，有的呈十

字形，有的呈环形。插秧时留宽水稻的行距，等秧苗长到一个月后，便向稻田里投放半斤左右的鲤鱼苗和少量的草鱼鲫鱼等鱼苗。稻花香养殖期间水源要充沛，田坎边要夯实在，不能渗水跑水。鱼苗投放后稻田里不能打农药，更不能断水，每天要悉心照料，还得防止水蛇、田鼠等偷食。中午时分，阳光下的鱼苗在稻田里四处游动，稻田里的浮游生物成为鱼苗的天然饵料，“悠”的一声一群群鱼跑到田边，又“嗖”的一声箭一般跑到稻田中央。鱼儿们觅食声此起彼伏，热闹非凡，稻田里成为一幅有声有色的田园图。

杂草与稻子争抢着营养，鱼儿欢游着不仅啃食稻田中的杂草，还将害虫、蜗牛、藻类一网打尽。到了稻花开时，这些鲤鱼已经十分矫健，它们一跃而起，吞吃着坠落的稻花，整个动作一气呵成，仿佛在玩撑竿跳。特别是稻子扬花前后，也是鲤鱼催肥的时节，随着悠悠的夏风，金灿灿的稻花纷纷扬扬地飘落在水田里，水面上更有绿色的浮萍，组成了一幅波动的画卷。这时，鱼浮出水面，大口大口

吞吃着稻花，享受着稻花的美味，这就是稻花香鱼肥的缘故。鱼苗在稻田里生长到四个多月后，就可以捕捞食用了。来了客人和朋友，男主人一会儿工夫，就在稻田里抓来几条活蹦乱跳的稻花香招待客人。稻花香的做法有红烧、麻辣、酸菜鱼和清蒸，夹一筷子美味的鱼肉，放入口中，稻花香的鱼香在唇齿间悠悠飘荡，客人们赞不绝口。

稻花香在农村很受欢迎，每逢红白喜事，稻花香就派上了大用场，肉质细嫩劲道，成为八热八凉的压轴菜。有的人为了吃上可口的稻花香，不顾山高路远上山购买稻花香，有的农村山野小馆，打的招牌菜就是稻花香，门前的铁桶里放着许多条稻花香，诱惑着人的味蕾。

养了鱼，稻田就不能打农药了，也不需要打除草剂，鱼粪会为稻田追肥，鱼儿们顽皮地追逐，增添了稻田里的氧气，使得稻子不会因缺氧而倒伏。聪明的大河镇村民利用了每层梯田最底端的蓄水池来调节稻田的水位，既不会让蓄水过深淹了稻子的根，又保证在天旱缺水时，鲤鱼能在此期间自由游弋。

为什么稻田收获时，要留着蓄水池里的部分鲤鱼不捕呢？答案来了，在我快离开的那天，收获后的稻田开始漫灌，为之后的翻土平地做准备。底部蓄水池里的鱼儿又游回了收获后的梯田里。此时，戚弟红为体验下田捉鱼的游客们，准备了齐胸高的橡胶水衣。

我们笨拙地穿上水衣，酷似太空宇航员，小心翼翼地在泥水里挪动。看到鲤鱼了！在稻田的泥水中，金红的背鳍与黑色的脊背在阳光下散发着夺目的光芒。人人变得兴奋起来，像鱼一样左右扑腾着。忽然，有人双手高举，大喊说：“鱼到手了，你看它的鱼鳞夹得我好紧，急促张着嘴，搞得我也紧张了！”话音未落，她手里的鱼猛甩尾巴，差点脱手，甩出的泥点沾了她一脸。游客先有点发蒙，继而哈哈大笑。

戚弟红说：“今年通过签约客户和电商平台实现了双丰收，稻谷有订单收购，1000公斤的稻花香也被预订完了，在重庆、成都一带，我们的稻花香非常走俏。”王永辉告诉我们：“在稻田边开挖环形沟养殖鱼类，鱼吃稻田里的害虫，排泄物成为水稻生长所需的肥料，采用这种模式养殖出来的稻米和稻鱼更加环保，在市场上很受欢迎。”



在陕南农村，浓浓的年味是烟火熏出来的。过去，冬季一入九，农家就开始制作腊味。走进农家，你会看到火塘上方熏制着腊肉、腊肠、豆腐干、血耙粑等腊味，院子里四处飘荡着腊味的醇香。

腊肉，可谓是腊味中的“头牌”。那时，家家户户冬季都要宰杀年猪，然后制成腊肉。将大片猪肉分解成数公斤重的小块，用食盐、花椒、辣椒粉等调味料按一定比例拌匀，均匀地涂抹在肉的表面，再放进容器内腌制。一周左右，将肉取出，悬挂在火塘上方。过去，冬季大多烧柴火取暖，熏肉和取暖成了一举两得的事。一般情況下，肉要熏制一个月左右。食用前须用明火把肉皮烧至发黑起泡，再刮去表面杂质，洗至肉皮呈金黄色，即可下锅煮了。腊肉煮到筷子能轻易插进肉皮，就能食用了。将煮好的腊肉切片，只见肥肉部分晶莹剔透，瘦肉部分鲜红诱人，人见人爱，令人垂涎欲滴。腊肉可谓是“百搭”，很多鲜菜和干菜都能与它为伍。它可炒，鲜香软糯；可炖，汤鲜肉烂；可蒸，入口即化。腊肉风味独特，香味浓郁，在没有冰箱的年代，它能长期存放，因此，深受人们喜爱，是犒劳家人、款待亲朋、馈赠亲友的上品之一。

腊肠，又叫香肠。农家宰杀年猪后，

将猪小肠洗净待用。把七分瘦三分肥的猪肉切碎，加上自己喜爱的调料拌匀。自制漏斗，下端插入小肠。沿漏斗把肉馅一点点灌入小肠内，长约20厘米时，把肠内肉馅挤紧，用细绳捆扎，再用针在肠衣表面扎些小孔，排出空气，使香肠更加饱满充实。灌装好的香肠一节一节连在一起，挂在火塘上方，熏制半月左右即可食用，或蒸或煮二十分钟左右即可。切开煮好的香肠，肥瘦相间，颜色鲜亮，香气扑鼻，香醇可口，回味无穷。可即切即吃，也可摆盘上桌，下饭佐酒都不错，男女老幼都喜欢。腊肠耐存放，好携带，因此，它还是馈赠亲友的礼品之一。

豆腐干是家家户户都要准备的。将自制的新鲜豆腐表面抹上盐、辣椒粉等调味料，放进火塘上方带孔的竹筛里，熏制三天左右即可定型，一周左右就可食用。豆腐干不能熏得太干，否则口感太硬，老人小孩嚼不动。熏制好的豆腐干筋道弹牙，美味可口。它可以独立成

菜，也可与猪肉、鸡肉、白菜、胡萝卜、青椒红椒、泡菜等诸多菜品混搭，颜色漂亮，风味独特，既能下饭又能佐酒，无论自用或待客，都是不错的家常菜。

血耙粑也是农家必做的腊味之一。血耙粑，有些地方也叫它血馍馍、血豆干、血豆腐干。农家杀年猪时，家家户户都要制作一些血耙粑。将适量的猪血趁热倒入豆腐泥中搅拌均匀，加入适量的五花肉丁、食盐、生姜等调味料。把调制好的原料用双手或小碗等模具团成大小均匀、饱满结实的圆球，放入镂空透气的竹筛里，挂在火塘上方，让它自由通风和受热。半月左右，原来淡粉色的外表逐渐被烟火熏烤成了黑色，体积也慢慢缩小，摸起来硬硬的，这个时候，就可以享用了。将其水煮煮熟，趁热切片，颜色嫩红鲜亮，香气四溢，有豆香，有肉香，和各种调料碰撞出来的复合的香味，使人垂涎欲滴。此时，无须煎炒，切片即食，鲜香可口，回味无穷。当然，大多数时候它是切片上

席，成为一道主菜出现的，既有嚼头，又有回味；既能下饭，又能佐酒，深受人们喜爱。将血耙粑切片与腊肉同炒，少许葱姜蒜辣椒提味，一道陕南特色菜——血耙粑炒腊肉便大功告成，无论味道和颜色都属上乘。也可以将血耙粑和豆腐干搭配，一红一白，颜色鲜艳，香味诱人，是饭桌上的抢手货。每到冬天，陕南人无论身在何处，都要吃上一口美味鲜香的血耙粑，好像只有这样，才能平定馋虫，慰藉乡愁。

随着打工潮的兴起和城镇化的推进，家家户户养猪已不现实，用柴火取暖的人家也越来越少。虽然制作腊味的条件受到了限制，但人们对腊味的喜爱却并未受到影响。到了冬季，人们或请乡村有条件的亲友代为制作，或者在市场上选购自己喜爱的腊味。如今，腊鸡、腊鱼、腊兔等腊味也走上餐桌，丰富着人们的生活。腊味的制作方法也由过去单一的家庭炉火熏制，发展到如今的自然风干、家庭作坊式、厂家生产等，食用起来就更加方便了、卫生了。

各种各样的腊味准备好了，新年也近了，一家人团聚的日子也到了。除夕当天，家家户户都要推出一桌大餐。鸡鸭鱼肉海参鱼样样齐备，精心准备的腊味也会隆重登场。团圆之夜，一家人品味着醇香的腊味，年味仿佛更浓了。

稻香鱼肥

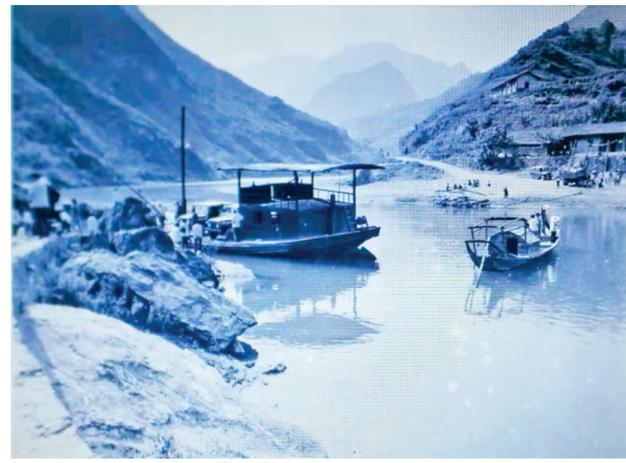
□ 李永明



老照片

老照片中看交通变迁

□ 吴定国



第一幅照片拍摄于1978年，安康到岚皋县的公路，在佐龙镇的岚河中汽车过轮渡码头的场景。当时去岚皋县要坐大半天时间的车。

第二幅图拍摄于1978年的汉白公路狗脊关路段。当年的汉白公路从安康到白河县，需要从平利绕行湖北后再到白河，需要一天的时间。汉白公路山大路险，特别是在冬季，陕西

与湖北省交界处的白河县界岭山道弯弯曲曲，路面结冰，别说是开车的司机，就是乘车的也是很害怕。

随着交通的快速发展，原来到平利县需要4个多小时，如今走高速公路到岚皋和平利县城都只要半个小时左右，到白河也只需要一个半小时。交通，不仅见证了社会的发展，还带动了百姓致富。

一顿家常饭

□ 任雪姣

在21岁大学毕业之前我很讨厌做饭，认为天天围着灶台子是一种浪费生命的行为，所以在若干年里我都是把吃当作活下去的一种本能，不怎么挑食，也没有什么要求，只要不是很咸或者很淡基本都能入口，茶、开水、酱油我都用来泡过饭，并且意外觉得能吃，在这个阶段，饭只有饱不饱腹没有美不美味的说法。什么是美食？我没有概念。

在真正工作之后的前三个月里，我吃遍安康城内大大小小的馆子，可是好景不长，我的身体出了状况，肠炎、浅表性胃炎、幽门螺旋杆菌接二连三地来找我，真是苦不堪言，为了身体健康，亲爱的老妈向我抛来了橄榄枝，让我回家吃饭。可是回家蹭饭的第一天老妈便念起了“紧箍咒”，苦口婆心地教导我要学会做饭。她认为做饭是一项生存技能，会做饭吃得健康、吃得卫生还可以节约，不会做饭吃不好还花钱。而且每当看着辛勤工作的家人带着工作一天的疲惫回到家时，能舒舒服服地吃上一口热饭、喝上一杯热汤，那种温馨、满足、安稳的“家”的感觉是无法言喻的。况且父母总有做不动的一天，那时候怎么办？老小一起吃外卖么？其实后一句话深深地触动了我，是啊，一想到未来我的老妈老爸要去吃那些半生不熟的饭或者粘在一起、糊成一团的饭，我就不得由悲从中来。于是我决定开始学习做饭。

学习做饭从切土豆丝开始，第一次的成品简直不忍直视，土豆丝切得有手指那么粗，老妈验收后直接大笑着切碎拿去喂鸡了。我不服气，之后的三天我每天练习土豆丝，终于我学会了切菜的正确姿势“猫爪”，土豆丝也像模像样起来。当我把平生第一次炒的酸辣土豆丝端上桌时居然还有一丝紧张，结果家人们品尝后都竖起了大拇指，我由衷地高兴，之前的疲劳也随之一扫而光。原来一餐小小的饭食也是可以带给人成就感的。

慢慢地，我出师了，在妈妈和菜谱的教导下，我逐渐掌握了一些做菜的技巧，知道了肉丝要加油搅拌均匀才能锁住鲜美的肉汁，做排骨一定要加白酒，姜片焯水以达到去腥的目的，炒白菜一定要先炒白菜帮子然后下白菜叶以防菜叶软烂，知道了煮饭时不同产地、不同类别的大米或五谷杂粮该加多少水才能保证最好的口感，知道了清洗蔬菜必须先加盐浸泡20分钟去除农药和杀死虫卵的小技巧。现在，我早就不用在吃饭的事情而烦恼，红烧排骨、葱爆牛肉、凉拌鸡丝、麻辣豆腐、糖醋鱼……我的拿手菜越来越多，通过更多的实践，饮食观念也在不断变化，以前学的菜多是鸡鸭鱼肉等“硬菜”，使用方法也多用煎炒炸，现在却着重研究怎么可以把茄子、苦瓜、花椰菜等素菜做的美味，使用方法也多用蒸、凉拌等，米饭也更偏向于五谷饭和糙米饭，虽然有些硬但是对牙齿和眼睛都有好处。

在跟着老妈学习做饭的那些日子里，我知道每次聚餐前一天，老妈就要开始买菜、洗肉、焗排骨、炸丸子，第二天还要继续忙着洗菜、烧菜。聚餐开始了她还在厨房烧汤，饭桌上闲谈的时候她在随手收拾锅碗瓢盆，聚餐快要结束了她又匆匆地抓起两口饭。可她总在微笑，好像做饭的时候她的腰也不疼了，腿也不酸了，颈椎也不硬了，好像这些毛病都好了。而我，也在亲身了解了做饭的辛苦后，每每看到妈妈忙碌的身影，想起她腰、腿、颈椎的疼痛，想起她为了这顿饭又站了五六个小时，想起她这么辛苦却总是最后一个吃饭，我的鼻子总是酸酸的，一餐饭让我懂得了妈妈的付出和拳拳的爱。

韩剧里总是说带着诚意做的饭食是世间最珍贵而美味的食物，在经历了从不会做饭到合理饮食，从不要做饭到喜欢做饭的过程中，我对这句话感受颇深，饭其实就是爱的味道，是亲人间维系亲情的纽带，其背后凝结的是妈妈无怨无悔的付出和对亲人深厚的感情，如果我们的生命中没有了妈妈的家常菜，没有了一家亲人欢喜围坐在饭桌前的高谈阔论，那么对于亲情的理解该是多么单薄，关于亲情的记忆又该是多么苍白啊！现在，我经常跟妈妈交流讨论一些做菜的话题，并且把我收集的一些健康饮食咨询传递给她，妈妈也都在实践中积累的小技巧教给我，还时不时地灶上灶下操练一番，因为有了这个共同爱好，我和妈妈的关系越来越好，心越来越贴，话题也越来越多。以后的厨艺还会不断精进，让做的每一餐都融入我的诚意，我的努力和我想释放的爱，让食用者吃得开心、吃得满足。做一个懂吃会吃会做的美食者！做一个懂爱会爱爱吃的爱心人士！

现在你要问我什么是美食？我会回答你：饱含着亲情、爱心、诚意的食物就是人间最美丽的食物，哪怕是一盘简单的炒土豆丝也拥有着这世间无可替代的美丽。爱你的亲人，请从熬煮着一餐饭开始吧！

