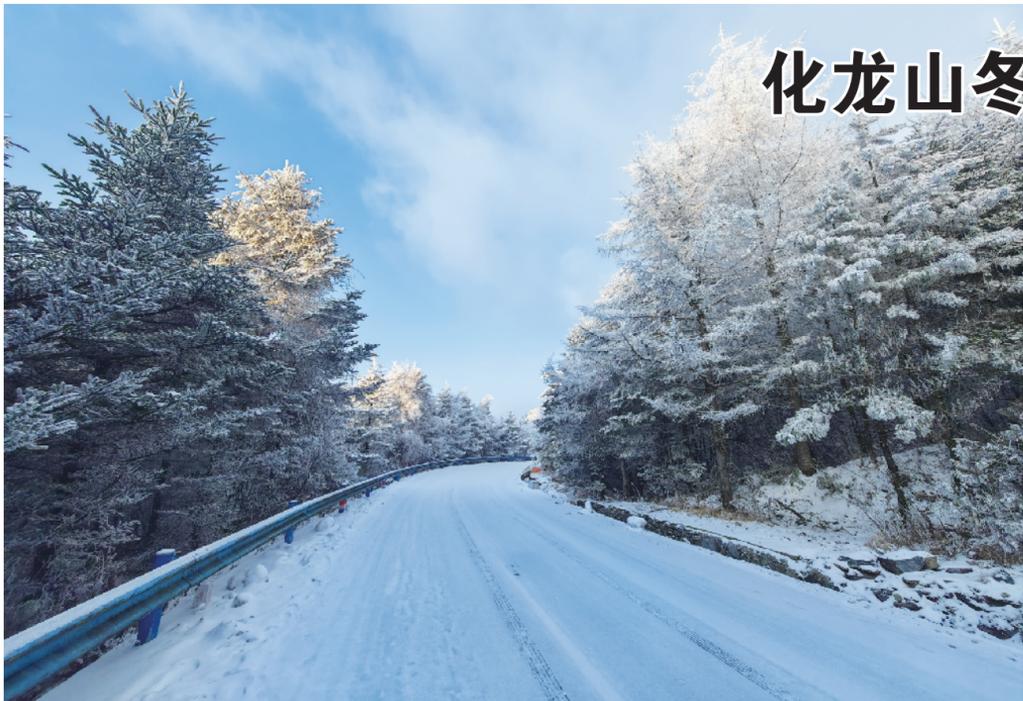


化龙山冬雪：素白世界的诗意与灵韵

通讯员 王冲 文/图



雪后初晴，满目皆是雪的馈赠

化龙山的冬，是雪的主场。当冬季的寒风悄然拂过山中的每一寸土地，那漫天飞舞的冬雪，便如同一场盛大而静谧的仪式，将这片神奇的秘境装点成一个银装素裹的童话世界。

似天庭派出的先遣使者，雪花带着丝丝寒意与盈盈仙气，在化龙山的上空轻盈盘旋，而后悠悠洒落，如细碎的星芒，给山林、溪涧、峰峦添了一抹幽微的亮色。俄而，雪势渐盛，那一片片雪花，仿若万千玉蝶，在凛冽的朔风中肆意飞舞，将化龙山卷入一场盛大的白色狂欢。整个化龙山都被笼罩在这茫茫的雪幕之中，天地间，山峦、树林、溪流，一切都变得模糊起来，仿佛一幅水墨画卷在眼前徐徐展开，晕染出无尽的诗意与遐想。

蜿蜒的公路像是一条绸带，穿梭在这一片银白的世界里。树木在冬雪的装扮下，宛如一个个精美的艺术品。苍松翠柏依然保持着挺拔的身姿，枝叶上堆积着沉甸甸的积雪，却不屈不挠，犹如忠诚的卫士，守护着这片山林。落叶乔木则像一群娇羞的少女，褪去了华丽的衣裳，只留下干枯的树枝，在雪中伸展着，任由雪花在上面雕琢出各种奇妙的形状，默默承受着岁月的馈赠，尽显生命的坚韧与谦卑。

嶙峋的怪石、陡峭的崖壁，都被厚厚的积雪所覆盖，冰凌从岩石上垂落，长短不一，粗细各异，有的尖锐如剑，有的灵动如晶，为这寒冷的世界增添了一抹亮丽的色彩。偶尔能听到冰层下传来的微弱流水声，似是大地深处传来的幽咽，诉说着对春的渴望与期待。

远望，连绵的山脉在雪的覆盖下，似一条蜿蜒的玉龙，横卧在天地之间。远处的云海翻腾涌动，洁白的雪浪与云雾相互交融，山峰在其间时隐时现，如梦如幻，仿佛是海上的仙山琼岛，散发着无尽的神秘气息。山风呼啸而过，吹起地上的积雪，似玉龙喷吐的云雾，让人真切地感受到大自然的雄浑与壮阔。

怀着对冰雪世界的憧憬，游人们兴奋地穿梭其中，迎着凛冽的寒风，却浑然不觉寒冷。他们仰望着被雪装扮的树木，驻足伸出手想要接住那飘落的雪花，眼中满是惊叹与欢喜，手中的相机不停地闪烁，想要将这绝美的瞬间定格。

化龙山冬雪，不仅是一场视觉的盛宴，更是一次心灵的朝圣。沉浸在这一片洁白的世界中，时间仿佛凝固，尘世的喧嚣与纷扰都被抛诸脑后，只留下人与自然最纯粹的对话与交融。



玉树琼枝花满树



漫步雪中，仿若置身仙境



树梢挂满晶莹的雪，仿佛盛开的银花



化龙山被白雪覆盖



晶莹剔透的冰凌

东关那家羊肉饼

通讯员 邹遥

说起羊肉饼，作为80后的我记忆最深的就是安康城区新城城门洞子底下照相馆对门的那家羊肉饼了。

上学的路上，老远就能闻到那家羊肉饼的香气。饼子打得圆厚，焦黄色，上面有一层一层一圈一圈的硬壳子可以揭着吃。瓤子软软的，里面有葱和羊肉粒。关于羊肉，在安康最佳组合莫过于白萝卜炖汤和葱打羊肉饼了。

关于羊肉饼的“标准化”记忆也是新城这家，好的肉饼一定要有层次感，外壳焦黄酥脆，甚至略微有点硬；内瓤要软，一口下去要吃葱和羊肉混合的香气。吃羊肉饼要趁热，最好是刚出整的，一口下去边嚼边吸气边嚼着下肚，上牙壳子被肉饼外壳划烂是常有的事。

记不太清了，好像当时这家羊肉饼卖三毛钱，烧饼卖两毛，烧饼夹羊肉饼也是常见的搭配，一套五毛钱。

附小毕业后就不走新城城门洞子了，这家肉饼也就没再吃过，但留下的记忆还是很深刻，那是安康羊肉饼该有的样子。

时隔三十余载，一个偶然的机会听说东关有家羊肉饼能出当年的味道。店门口的盘子上放着刚出整的羊肉饼，搭眼一看就觉得“嗯，是羊肉饼该有的样子”，外表抗得焦黄，厚实且有层次。趁热一口咬下，外壳的酥脆与内瓤的软烂一起在咀嚼中重组，葱香羊肉香、外壳的焦香“融为一体”在口中散开。嘴里还没咽下，外壳的层层儿就揭了一块进嘴，酥酥脆脆的。

吃完不禁有些疑惑，这家味道纯正的羊肉饼之前怎么没见过？抬头看招牌上写着“二十年老店·西安风味”，可这味道又和当年新城城门洞子的有些相似。

为了解开“疑团”，我与正在忙碌的店主相

约择日坐下来聊聊。憨厚的店主笑着说：“我14岁就到安康新城跟三姨打羊肉饼了。”“是不是照相馆对面那家？”“就是那家！”原来如此，难怪有种似曾相识的感觉。

问起做羊肉饼的诀窍，原本言语不多的店主来了精神，娓娓道来。羊肉饼算是安康的特色小吃，用混合肥瘦的羊肉丁和指甲盖大小的葱段作为馅料，发好的面剂子擀成一寸宽、三寸长的面皮。然后将羊肉丁、葱段放在一端，涂抹香油、撒上椒盐。卷成一团后用擀面杖擀成圆饼，放入油锅煎炸。

任何吃食要做得好吃，主要取决于食材的选择和一丝不苟的工艺。羊肉饼也不例外，葱能提升馅儿的复合香味也能遮肉腥，羊油的加入能让肉饼内瓤油润不干。肉饼面剂子的大小决定了肉饼的薄厚，太薄没了层次感像是吃油饼子；面掺得软硬、油温的高低又决定着肉饼是否酥脆，避免成为咬不烂的“顽套子”。

问起为何现在的羊肉饼味道没变，但外壳却没有以前那么脆了，店主说以前都是用木炭、铁釜做肉饼，火力猛，炕熟后可以通过调节火力分布来让肉饼外壳再硬一些。现在用的都是电烤，温度均匀，没有办法再进行“人工干预”了。

今年已过知命之年的黄群元是旬阳金寨人，1986年来到安康投奔在新城城门洞子下摆羊肉饼摊子的三姨学做羊肉饼。学了6年后，一直在西安从事早点餐饮营生的二姨请他去帮忙。于是黄群元带着憧憬和学成的手艺来到了二姨的店里帮着做牛肉饼和肉丸胡辣汤，这一干就是十余年。

凭借优越的地理位置和正宗的牛肉饼、肉丸胡辣汤、水盆羊肉、烩馍手艺让小店生意异常红火。2005年，在这里干了13年的黄群元接

手了二姨的这家小店。

做早点生意，挣的就是辛苦钱。随着顾客群体的稳定输入，黄群元想着把店面上个台阶，增加些经营内容，把陕南的鱼作为早点以外的特色项目。于是，在2014年他租下了一个酒楼，花了五六十万元装修，早上继续经营早点，到了中午、下午就做陕南鱼，新老顾客前来品尝后皆赞不绝口。

然而就在酒楼开业不到三个月时，一辆失控的汽车将坐在路边电动车上的黄群元一家三口撞飞。黄群元骶骨骨折、孩子颅内出血、妻子因保护孩子受伤最重。刚刚起步的“新生活”戛然而止。

三年时间，一家人的生活从酒楼转移到了医院。妻子小腿撞断，经历了数十次手术才勉强保住右腿，但落下了残疾。

三年之后，基本恢复健康的黄群元夫妻二人面对“飞来横祸”造成的困境并没有被压垮。在路边租起小门面，继续拾起早点生意重新开始。

2020年，黄群元与妻子商量回安康继续做餐饮。他先后在鼓楼西街开了家“西安风味牛羊肉烩馍”做肉饼、肉丸胡辣汤和烩馍，后经朋友推荐搬到中渡路，而后又搬到东大街做羊肉饼、胡辣汤和臊子面。

问起黄群元以后有什么打算，他说现在上有老下有小，就在安康踏踏实实地把这门手艺延续着。

二十八年的创业生涯，近四十载与肉饼的不解之缘。命运多舛的人生并没有让肉饼变得单薄，更没有让胡辣汤变得寡淡，反倒是增加了一份厚重和浓郁。更让人看到黄群元夫妻乐观面对人生的态度，如同这羊肉饼一般，不经历煎烤怎么能金黄。

红三军是坚持在湖南、湖北两省西部边界湘鄂西革命根据地的一支部队，总指挥贺龙。1932年6月，蒋介石向革命根据地发动了第四次“围剿”，根据地军民苦战三个月未能打破敌人的“围剿”，湘鄂西中央分局决定放弃洪湖根据地，10月下旬，贺龙率红三军1500余人，从洪湖出发，绕鄂、陕、川境，向湘鄂边转移，史称“七千里小长征”。

1932年12月2日，红三军经镇安县的茅坪进入旬阳县洛河，顺着小河川道，经小岭、康坪，抵达小河口。这里的小河没有桥，时届深冬，河水刺骨，加之部队衣着极为单薄，给行军带来很大困难。当地群众将自家的门板和楼板等搬到河边，帮红军搭桥过河，战士们都非常感动，部队给群众赠送了衣服、粮食和猪肉表示感谢。接着，沿乾佑河南下到两河口，经塘兴、赵湾街，翻越判官岭，到达麻坪河街。

12月4日，红三军第七、八、九三个师大队人马翻过关垭子，进入安康县的官店，直取艾家河（早阳）来到汉江边。在当地船工的帮助下，红三军从艾家河、周家河口、二郎滩底三个渡口，顺利渡过汉江，沿江而下，再次进入旬阳县汉江南岸，到达吕河街。随后，溯吕河而上，经观音堂入二道河，直抵神河。继续溯吕河向东南方向前进，过赤岩，于12月7日来到旬阳七里关、铜钱关一带。红三军从铜钱关向南到达高桥附近，登上十八盘，进入平利县，宿营陶家庄。再溯长安坝小河而上，由张家店横过入南沟，进入镇坪县。

12月10日，贺龙率红三军主力约8000人，分三路翻过平利、镇坪交界之秋山的三个山口，进入镇坪县曾家镇、洪山乡。次日，从湖北省竹溪县西部鄂坪出发的红三军另一路2000余人，在牛头店镇境内与主力部队会合。至此，红三军第七、八、九师和独立师约万人全部进入镇坪县。当天，先头部队未放一枪一弹，就占领了陕鄂交界要隘竹叶关。12日，红三军主力经竹叶关入竹溪县泗水镇。14日，贺龙亲率主力部队翻过鄂陕交界的大风垭，西入镇坪县南部的镇坪县旧城（今钟宝镇）。国民党镇坪县独立营百余人早已闻风而逃。红三军只在这里住了一夜，次日继续南下，前卫第七师第二十团击溃国民党黄涛部300余人，控制了陕川鄂交界的鸡心岭。贺龙曾在这里和战士们开玩笑说：“这是一脚踏三省的地方！你们看我们的脚板大不大？”

当日，贺龙率红三军全军翻过鸡心岭镇坪县一侧，沿桐灌沟而下，向川东方向前进，进入川东（今重庆市）巫溪县境。15日，后续部队全部离开镇坪县。至此，红三军结束了在安康的转战活动。在安康地区经过33个乡镇，行程400多公里，历时14天。

红三军在安康转战时间虽然很短，但所到之处，地方保安队、民团望风而逃。且在秦巴山间、汉水两岸播下的革命火种，对安康人民后来的革命斗争产生了深远的影响。

（市委党史研究室供稿）

红三军转战安康



中共安康市委党史研究室 安康日报社 联办