

“渔网”小镇

付调娥



紫阳县毛坝镇

“你是任河的？”“你怎么知道？”“听你说话呗！”“我毛坝关的。”在紫阳城里逗留的日子，时不时会遇到这样的对话。起初有些惊讶，后来才明白，是自己纯正的乡音暴露了家乡。对于这种宽泛笼统的理解，我始终无法苟同，于是每次都会更细致地强调自己的来处，语气里带着不容置疑的骄傲。只是，我的坚持常常受挫，因为我总想聊聊毛坝关，对方却显然没有这样的热情。那种不以为然的神情令人沮丧，也让我的情绪不由地低落下来，我往往在心里默默责怪对方多事。老人们说，毛坝关像一张撒开的渔网，网的收口处就在大茅山那个四级火车站，它把整个小镇牢牢拢在网中，将风雨阻隔在外。毛坝关固若金汤，是大有来头的，生活在这弹丸之地的人们，也因此安之若素。我曾爬上大茅山眺望它的全貌，对老人们的话深信不疑：小镇呈半圆形，依偎在大茅山脚，向山坡缓缓蔓延，犹如一张迎风张扬的网，别具风致，任河绕镇静静流淌，河水轻舔岩石与绝壁，形成一道天然屏障。每当我在街上闲逛，总不由地想，冥冥之中，我就是那个被这张网竭力保护的人，得以避开种种危险，这样的念头常让我从漫不经心中蓦然清醒。这是

一件既神奇又充满悬念的事，对我而言，毛坝关是一个充满魅力的地方，它或许不是最好的小镇，但绝不逊于任何其他地方。毛坝关街道全长不到两公里，却容纳了数不清的各类店铺，还有六家颇具规模的中大型超市、各式风味的餐馆与酒楼。偶尔，我也会和朋友去这些地方小聚。临轩阁的炒菜总让人食欲大动；当你于雅间落座，腊肉、小炒、时蔬便披红挂绿地端上桌来。很快，朋友们额头发亮，沁出细密的汗珠，大家宽衣挽袖，把酒言欢。藏于坡道深处的土板凳火锅，总是座无虚席，那蒸腾热气中弥漫的麻辣酸爽，令人回味无穷……

有一回，黄昏时分我踏上河堤路，正值桂花盛开的季节。狭长的路边广场上，遍植桂花树，花朵泛红，宛如被天边的晚霞浸染。受那香气的诱惑，我很想摘一些回家泡茶，却有人提醒：“四周都是监控，被发现要罚款通报的。”原来，文明之网早已悄然铺展到这里。有时，善良需由提醒与暗示才能萌发，我们与自然之间的亲密，也离不开这样的约束，它消除了我们为破坏行为寻找借口的可能，让我不禁感慨，这正是在教育中最该被牢记的东西，也使我的羞耻心愈发无处遁形。

桂花树下有许多散步的人，每天能在芬芳中行走，真叫人羡慕。球场上的小伙子个个矫健，他们不仅身手敏捷，更透出一股过人的智慧与毅力。河滩边一群人正在纳凉，豪放而高亢的笑声远远传来。山影投在河面上，随波跳跃，这种晃动常给人一种幻觉，仿佛是一幅远古留传的珍贵画卷在眼前展开。有时，我甚至梦想能攀上对面的悬崖，从顶端俯瞰这座小镇，看清这张“网”是如何一日日延展、丰满，看清那些房屋、那些树、那些人。因为无论如何努力，我都难以寻觅岁月留下的痕迹。

这个季节，我大多会从河堤路绕上主街，特意穿行于生机盎然、芬芳四溢的桂花树下，才算实现了上街的主要目的。心满意足之后，我会去家佳福超市买些喜欢的零食，再穿过马路，到对面的丰彩日化选一瓶护肤品。这时，行人如潮水般涌来，本就拥挤的街道更显狭窄。

金华商城是我每次必到之处，只因我的踏板车只有在那里才找到合适的停放地方。街边的停车位我试过多次，每次梗着脖子、屏住呼吸、猛轰油门，这匹一向“撒欢”的小坐骑刚一触到那道坎，就像泄了气的皮球，“砰”的一声退回来。反复失败让我在众目睽睽之下丢尽了颜面，后来，商

城楼下整齐排列的车辆给了我灵感。虽说那里明令禁止外来车辆进入，我停车时总如偷车一般提心吊胆。好在一次也未被抓个正着，大概运气不错，我通常挑人少的时候，迅速驶入最里面的院子，怯生生地选个僻静角落停好，拍拍坐垫心想：“这样应该不会有人注意吧！”而推它出来的时候，心情就大不一样了，我总会情不自禁地欢呼：“又是圆满的一天！”然而有一次，我刚拐出里院的甬道，就迎面撞上一位身穿制服的保安。回头已来不及，我只能僵硬地朝他咧嘴傻笑，竟笑得他一时愣住。趁他还没回过神来，我早已冲出了大门。事后我曾问朋友，我这般厚着脸皮是不是已到无可救药的地步？得到的答案，真是伤透了自尊。

我的家其实在比毛坝关更深的深山里，但这并不妨碍我以主人的心态自居，心安理得地做那个被呵护、被宠溺的人。这座小镇对我这样不守规矩的人，始终宽厚包容。下次若再有人说我是“任河的”，我会毫不犹豫地告诉他：“我是‘渔网’小镇的，欢迎你来毛坝关！”

我的家乡我推荐

静心慢磨好时光

陈力

十六年前上大学的时候，我在陕西师范大学学报编辑部担任学生记者，有幸受教于吴国彬老师，学习文字写作。那时我心浮气躁，写东西总跟赶活儿似的，犹如田埂浅草，根基未固，摇曳生姿，难觅沉稳之风。国彬老师显得不温不火，每次我把交差应付的稿子交上去，他都会把我叫到办公室，让我坐在他旁边那把掉了漆的木凳上。那凳子坐上去总会“吱呀”一声，像是替我先叹出一口气。

“静下心，慢慢磨。”在一字一句梳理的时候，这话国彬老师说得最多，声音总是平和的。当时二十出头的我，其实只是一知半解，最终辜负了老师的心血和期望，文字之路未能绽放光彩。直到多年后，回想那些下午，日光斜照进办公室，老师专注伏案，我才渐渐咂摸出这句话的分量。国彬老师不仅是在教写文字，更是在潜移默化中教我如何把日子过得扎实。

而这样的智慧，其实早在我的家乡平利就已埋下种子。这里八山一水一分田，土地不算特别好。土层薄的地方，一锄头下去常能碰到石头，弹得人手心发麻，有时还要打趔趄。“土地最实在，要对它上心。如果你糊弄它，它就糊弄你。”村里人种庄稼从来没有含糊过。不管严寒还是酷暑，清晨起床就扛着锄头下地，挖地时从不抬头，从一头挖到另一头，从一块到另一块，深挖地、细耕作，一锄头接一锄头，一季接一季。时常见有人蹲在地里，将土块一块块敲碎，再把藏在土里的小石子捡起来，扔出去。他们的指甲缝里嵌满了泥，背脊弯成一座拱桥。那姿态不像是在劳作，倒像是在给大地号脉。到了秋收时节，上了岁数的老人，会把陷在泥里的谷粒一颗一颗捡起来，如同珍藏稀世珍宝般，小心翼翼地放入衣襟口袋。村里的老魏头常说：“任何东西都可舍弃，唯独粮食不可浪费！”在他们心中，因曾饱尝刻骨铭心的饥饿之苦，珍惜二字，早已化作了一种深深镌刻于内心的虔诚与敬畏。冬天田间没活，但乡亲们仍不闲着，家里的镰刀、犁耙统统被搬出，在院落中铺陈开来，蔚为壮观。犁耙的木柄若松了，便用铁丝一圈圈缠

好，再刷两层桐油。石磨淋上水，“啦啦啦啦”的声响能响彻整个下午。我小时候蹲在边上，总觉得那些动作笨拙而又迟缓，很多年后才懂，这就是国彬老师所说的“慢慢磨”。

一棵得三人合抱的老树长在村口，树心早已空透，能猫进人，却年年抽新枝、岁岁发新芽。古树一侧，一口古井静候时光，晨曦微露之时，已有村民前来汲水。老人们最爱用井水熬煮，说井水“通着地脉”，泡的茶好喝，煮出来的粥不放糖都粘唇。及至黄昏，夕阳洒下金辉，妇女们携木盆而来，围井而洗衣。这里成了“消息集散地”，张家的日子阔绰了，王家老大娶的媳妇排场，李家的鸡接连下双黄蛋，陈家种的菜吃不完要送人，这些或琐碎或有趣的“村中逸事”，伴随着井水溅起的水花流传开来。如今村里通了自来水，井台变得安静下来，青石边缘爬满青苔。唯独那条井绳，或许还缠绕着往昔夏日的片段，孩童匍匐于井沿，凝视着水中自己欢笑的倒影，又或是回味着井水浸润西瓜后那沁人心脾的甘甜与清凉……

要说村里最没什么变化的，应该就是茶山。每年春天，一层一层的绿从山脚漫到山顶，跟记忆中一模一样，就好像时光特意在这里歇了脚。制茶时节的夜晚，整个村落仿佛被袅袅茶香温柔包裹。煮饭用的铁锅用丝瓜瓤擦得锃亮，绝不容一丝油腥，这份精致细腻远胜于日常的烹任准备。灶火炽烈，将锅底烧得滚烫，鲜嫩的茶叶倾泻而入，瞬间白雾缭绕，茶香四溢。等到干茶出锅，轻轻捏一撮投入白瓷杯里冲水，先凑近闻香，再举杯观色，而后浅酌慢品，那醇厚的滋味从舌尖滑进喉咙，一路直到底。

“静下心，慢慢磨。”这些年来，国彬老师的这句话始终回响在耳、萦绕于心，关于土地、古树、老井与茶山的记忆也愈发清晰。这些，都在静默地诉说着同一个理：日子，从来不是粗粁地赶制出来的，而是慢慢磨出来的。如同树记得岁月、井记得人情、茶山记得味道，时光也记得每一份用心。

门前的桂花树，长在院坝东头，占据着风口的醒目位置，所以我们兄弟姐妹自小就熟知“丹桂飘香”这个词。

丹桂的花朵形象生动，红色的花，黄色的蕊，到了秋季色泽更为靓丽，美到娇艳欲滴，香味浓到冲鼻。折枝观赏者，随时可以取来养在家里；而等到花红之后才来采花的，多是为了酿制桂花酒。所以，我们那一带的人常说：“秋风吹红颜，金桂入酒坛。”这金桂，就是金色的丹桂。

父亲头天傍晚见树下已有落花，知道桂花已经成熟，便准备近日采摘。第二天早上听到广播里播报的天气预报说“风力三级”，他当下推掉计划好的农活儿，匆匆洗把脸，扛着晒席，提上人字梯，挎上小竹篮，就到了桂花树下。

他看了看风向，晨光之中可见树叶微动，有点微风，树下也有桂花纷纷飘落。他把席子铺在树干西侧，以便接到东风吹落的桂花。

收集满一竹篮，他拎到后院去，将桂花均匀地摊在竹制的大簸箕中。他告诉我母亲：“后院四面密闭，风小，晾在这里让人放心。”

喝了一杯茶，打了两个电话，他又去采摘。母亲也跟着出来，提着两口刚刚清洗干净的陶制坛子。父亲在院坝中间看到了，返身双手接过，一手一个坛子，提到院坝边，坛口朝上晾着。父亲又采集了两竹篮桂花，这时来了一辆摩托车，下来两个人。

骑车的，是本村二组的林家柱子，跟他一起来的，是二组开挂面坊的刘掌柜。我父亲先对刘掌柜说：“上次去买面，见你

本报讯(通讯员 王晓洁)日前,由省文物局与安康市人民政府联合主办,市文化和旅游广电局、安康博物馆共同承办的“汉水长歌——陕西汉水流域文化展”已正式启动布展工作,计划于国庆节前夕在安康博物馆精彩亮相。

作为长江最大支流,汉水蜿蜒五省,流淌千年,滋养文明。汉水上游不仅是“郧县人”头骨化石的发现地,见证了200万年前的人类活动踪迹,更因“鎏金铜蚕”的出土,印证了这里作为丝绸之路重要源头的辉煌历史。从龙岗寺旧石器遗址到刘家营战国秦汉遗址,自秦楚争霸至汉朝建立,由城洋青铜器至南朝陶俑群,再由秦岭古道到汉水航运——这片土地始终是中华文明演进历程中不可或缺的重要舞台。本次展览将依循“起源——繁荣——贡献”的历史脉络,分“肇源”“鼎兴”“蕴秀”“流韵”四个单元,借助场景复原、数字投影等现代展陈手段,展出来自安康、汉中、商洛等地十余家文博单位的珍贵文物150余件(组),系统讲述陕西汉水流域的文化故事,带领观众沉浸式感受汉江文化的深厚底蕴。

展览还特别融入红色革命元素,通过历史照片、图文展板与纪录片片段,展现近现代汉水儿女的奉献与担当,真正实现“让文物活起来”。

据了解,展览预计将于9月底正式开展,地点位于安康博物馆三楼临时展厅。预约参观请关注“安康博物馆”官方公众号,获取最新资讯。千年汉水的文明密码即将揭晓,诚邀广大游客在“双节”期间相聚安康,共赏波澜壮阔的“汉水长歌”。

文旅动态

陕西汉水流域文化展即将亮相安康

一口油炸饺 最是乡味浓

张云逸

在汉阴,清晨的街巷里,有一种声音最能撩动人心,那是滚油沸腾时发出的“滋啦”声响,是雪白的米饺滑入油锅后奏响的美食序曲。汉阴油炸饺子,这道看似质朴无华的小吃,实则是一枚蕴藏着秦巴山乡密码的文化钥匙,每一口,都是对地方风味的诠释。

汉阴油炸饺子与寻常水饺大不相同。它形如半月,通体金黄,外壳布满细密的气泡,犹如披着一身脆薄的铠甲。轻轻咬下,“咔嚓”一声脆响应声而出,随之而来的是滚烫的内馅裹挟着浓郁香气汹涌而出,那是腌制入味的鲜猪肉末,混合着当地种植的香葱和农民自己做的豆腐,偶尔还会邂逅一抹来自山野的蕨菜或菌菇。

这种饺子的独特之处在于其“双油炸制”的工艺。食材虽朴实无华,却极为讲究。大米要选颗粒饱满、质地优良的,按十比一的比例搭配黄豆,泡足八小时,待其充分吸收水分、变得软糯后,磨成稀稠的米浆。米浆是饺子外皮的灵魂,它赋予饺子独特的米香与细腻口感。馅料以豆腐为主,将豆腐切成丁,拌上葱花、姜末、鲜猪肉末,再撒上适量调料,简单的食材组合,却碰撞出鲜香的火花。初炸用温油,让饺子内外同熟;复炸用滚油,为饺子披上金黄酥脆的外衣。如此反复,只为追求极致的口感对比,外壳的焦脆与内馅的柔软多汁在口中交织,让人食之

难忘。

油炸饺子的诞生,与汉阴的移民文化密不可分。历史上“湖广填四川”时,大量迁徙的移民途径汉阴定居,使得这里汇聚了南北各地的饮食智慧,形成了交融荟萃的饮食风格。饺子本是北方面食文化的代表,但颇具智慧的汉阴人创造性地用油炸取代水煮,用米浆替代面皮,既适应了潮湿气候下食物保存的需求,又融入了当地人的饮食偏好。

过去,一锅炸好的饺子放在灶头,能够保存数日不坏,既是日常小吃,也是农忙时节的便捷干粮。这种对食物的深刻理解与创造性转化,正是汉阴饮食文化兼容并蓄的生动体现。如今,汉阴油炸饺子已逐步成为当地餐饮的特色美食。颇具创新精神的庖厨们在传承的基础上,加入当地特产的富硒食材,融入秦巴山区的特色野菜,以满足不同食客的需求。

在汉阴的美食版图上,油炸饺子或许不如烩面片、炕炕馍那般声名显赫,却以其独特的口感和丰富的文化内涵,成为游子心中难以割舍的乡愁滋味。金黄的饺子在油锅中翻滚,犹如元宝般熠熠生辉,饱含着汉阴人对生活的热爱、对传统美味的坚守,也寄托着人们对幸福生活的向往。

寻味秦巴



汉阴油炸米饺

桂花酒

李焕龙

咳嗽、哮喘很难受,知道你肺部不舒服。这种病是慢性病,吃药打针控制住之后,得靠食疗来慢慢调理。喝桂花酒,就是老祖宗传下来的好方子!”

刘掌柜笑着回应:“是的,老话说‘红桂润肺,白桂养胃’,能传千百年,自然有道理!”父亲问他会做桂花酒不,他反问怎么做,柱子就发出了饱含嘲讽的大笑声。

父亲告诉他:“工艺嘛,和做一般米酒一样,只是呢,你给熟米兑的水,不是一般的水,得是用陈皮之类带甜味的中药材熬成的水。那些药材我都给你备好了,一会儿去取。桂花酒的制作方法有两种,既可以和中草药一块熬,也可以和米一块熬,看你要什么口味;要甜味的话就煮蒸。”

刘掌柜听后,连声说好的好的,要蒸的要蒸的。

柱子知道,给他的桂花,是做“女儿红”的。因为柱子刚添了娃,我母亲给他科普了一下:“过去有个讲究,无论生儿生女,满月后都得埋两坛桂花酒,到了订婚、结婚时各开一坛,男娃的叫开缸酒,女娃的叫女儿红。当然,酿制女儿红,得用红桂。”

我们这儿的老年人,一般都把丹桂称为金桂、红桂。所以,当我父亲说出红桂时,就有人纷纷接话,这个说“白米红桂,香而不醉”;那个说“红桂酿的女儿红,养得女儿红彤彤”;刚进门的王家表婶接一句:“女儿红,红桂酿,酿得美酒香十乡!”

我父亲问柱子会酿不,他说会。我父亲点头之后,又追问一句:“你泡桂花,是用开水还是凉水?”柱子说开水泡得透彻,做酒好喝。我父亲就严肃纠正:“这是一般

桂花酒的做法。而女儿红嘛,必须用温水浸泡晾干的桂花,才会让桂花在埋入地下的二十多年间,保持烂而不化的品质,保持甘醇厚实的浓香!”

柱子听了,鞠躬致礼。我们家的这两坛桂花酒,因为用途不同,酿制方法就有区别。

大坛子是供我母亲专用的。父亲说丹桂稠酒是补血气的,每年便为我母亲专酿一坛。除了桂花,他还要加入适量的红枣、桂圆、当归、枸杞之类的中药材,还有他亲自上山挖回、洗净、切碎、晾干的甘草。酿这酒很讲究,要从秋冬泡到来年春天,泡到米粒化成汤汁了,才启封开坛。

当然,我父亲自有他常饮的酒,那是泡在一个大号玻璃瓶中的。他每晚临睡前温一玻璃杯,仰起脖子一口气喝了,长长地哈出一口气,像是解除了一天劳累,扭扭腰肢,活动一会儿四肢,便心满意足地上床睡觉。

我家这个坛子,其实也不小,能装五十斤酒。这一坛桂花酒,只有桂花和酒水,适合所有人饮用。当然,中秋节的宴席是首要用途,全家团圆赏月时,饮一杯淡淡的、香甜的桂花酒,自会心旷神怡,必不可少。其余的,便在周末聚会时喝。你若在饭点之前回来,下一碗桂花酒,再吃一两个鸡蛋,用于解渴充饥,是再惬意不过的了。

或许正因为考虑到中秋节的赏桂之需,父亲采桂花只用于酿制桂花酒,总会把三成桂花留在树上。他说:“喝着桂花酒,闻着桂花香,就赏月饼赏月亮,那才叫欢度中秋佳节哩。”