安康日报

紫阳作品小辑

紫阳油糍

邝丽

紫阳是个移民大县，来自各地的移民带来了各种美食，因而紫阳美食具有融汇南北的特色，紫阳油糍便是其中一种。紫阳油糍分为两种，一种是以大米为原料的蒿坪油糍，另一种是以面粉为原料的县城油糍。

五年级时，我转学到了蒿坪镇跟随幺姨求学，那时的我们没有“营养早餐”，每天早晨都是拿着幺姨给的零花钱，在校门口的各种小吃摊买早餐吃，那也是我第一次吃到地道的油糍，一周里，总有三四天的早餐会选择吃油糍，我现在依然热爱油炸食品，应该就是那时养成的习惯，毕竟一个人的饮食习惯在青少年时期就养成了。

蒿坪镇街道后面有一大片稻田，水稻是主要农作物，大米是蒿坪人的主食，以大米为原料的油糍，则当仁不让地占据了当地早餐的半壁江山。大米和黄豆按比例泡发，用石磨磨成浆后，再加入生姜末、葱花、豆腐、盐，放入特制的中凸铁勺中炸制，炸至定型后脱模，腾出来的铁勺不能空着，要赶紧再舀上一勺浆重复制作流程，油锅里，总有三四个油糍在其中翻滚舞蹈，直到炸成金黄油亮，再用铁夹夹起放在铁架上沥油，等油沥得差不多了，用裁好的纸包起来，再浇上特制的油醋辣子，递给买家。现在很难见到这种最传统的方式炸制的油糍了，可能是为了降低成本，葱花、豆腐一律省略了，能放上几粒姜末已经算是讲究的了。

当年我大舅在蒿坪中学当老师，我大舅娘没有工作，便在学校住所门口支起炉灶炸油糍卖，我也沾光吃了不少的免费油糍。到了寒假和暑假里，大舅娘会选一个孩子们都在的日子，提前准备好米浆，给我们炸一次油糍。往日在校门口买早点，兜里零花钱有限，最多买上两个。如今在家管够，我们便放开肚子大快朵颐。我记得最多的一次我吃了七个，吃完油糍的那天，我们的肚子被撑得滚圆，再也吃不下任何东西了，但那种幸福和满足感，在几十年后仍然记忆犹新。大舅娘后来因患直肠癌而过世了，我们再也没有机会吃到她炸的油糍了，但她炸制的油糍却成了记忆中最好吃的油糍。

蒿坪的油糍是单独作为一种早餐食物存在的，但县城的油糍往往是夹在烧饼里吃的，一个烧饼加一个油糍是一套。据说当年还有一个笑话，一个县城的人到了蒿坪，到了油糍摊子上要买油糍夹馍，卖油糍的摊主个性莽直，坚持说自己只卖油糍不卖烧饼，这个人无奈自己买了烧饼去让油糍摊主给夹一下，结果却被油糍摊主拒绝了，最后这个县城的人只好买来烧饼和油糍，自己动手组装，才终于如愿吃上了油糍夹馍。这个故事的真假无从考证，但可见蒿坪人对于油糍的一份执念：一是必须用大米炸制，二是必须单独吃不能夹进烧饼里。

我最初听说县城油糍是用面粉糊炸成的时候，第一反应是，用面粉糊炸的油糍怎么可能好吃，哪里会有大米炸制出来的松软焦香，直到我品尝过县城的油糍之后，终于承认用面粉糊炸出的油糍另有一番风味，两种油糍各有所长，很难分辨出何优何劣，这恰似南北方关于咸甜豆浆的口味之争，没想到相距不到二十公里的两个地方，饮食习惯也有着明显的差异。蒿坪因盛产大米，饮食中自然离不开米制食品，而县城饮食习惯不同，商家便选择更为易得的面粉作为原料。如今物资丰足，原料本可以随心挑选，但两地依旧循着代代相传的口味习惯。或许某天在紫阳县城也能吃到大米制作的油糍，蒿坪也会有人开始售卖面粉制作的油糍夹馍。我期待着有一天去买油糍夹馍时，店家问我：“要米的，还是面的？”那将是属于吃货的最大快乐！

东城门下的油糍夹馍店开了几十年，从父亲交到了儿子手中，依然是紫阳油糍中的扛把子，薄脆的烧饼中夹上酥香的油糍，便是一份让紫阳人垂涎欲滴的早餐了。有爱奇思妙想的文化人取其形意给油糍夹馍起了“鳖娃子夹馍”的名字，真有远道而来的客人慕名满城寻找“鳖娃子夹馍”，初见实物难免大失所望，最后却又被油糍夹馍的美味征服。本地人对“鳖娃子夹馍”这种叫法不以为然，管它叫什么夹馍，只要好吃就行，叫啥名字不重要。相较于油糍夹馍，我更愿意选择单吃两个油糍，油糍会被切成小块放在盘子里，再浇上特制的勾芡辣子酱，这种吃法虽与我习惯的蒿坪油糍相去甚远，却给原料简单的油糍添了几分滋味。

人的迁移带来文化的迁移，紫阳民歌跟湖北民歌中有很多相似或相同的唱段，我始终相信油糍肯定也是被湖北移民带到紫阳来的。果然，我上网搜索后发现了一种叫面窝的湖北小吃，外形跟紫阳油糍完全一样，因四周厚而中间薄得成了一个小洞，呈凹状，当地人叫它“面窝”。据说当时汉口汉正街集稼咀附近有个卖烧饼的人，名叫昌智仁，因为烧饼生意不好，就想办法创制新的早点品种。经过反复琢磨，他请铁匠打制出窝形中凸的铁勺，内浇用大米、黄豆混合磨成的米浆，撒上黑芝麻，放到油锅里炸，很快就做出一个个边厚中空、色黄脆香的圆形米饼，吃起来厚处松软，薄处酥脆，当地群众纷纷慕名前去品尝，生意自然火爆，昌智仁为之起名为面窝，流传一百多年，成为一种价廉物美的特色早点。如此看来，确实是湖北移民带来了炸制面窝的铁勺，从而将面窝这种湖北美食迁移到了紫阳，随着时间的推移，名字渐渐演变为油糍。

作为我们这代人小时候最爱的美食，油糍，始终镌刻在我们的记忆中。节假日回到蒿坪，妈妈常常起个大早去买回来给我们解馋。正月里，常有外出务工的人带上几十个油糍，捎给未能返乡过年的亲友，用家乡的美食抚慰思乡之情。如今的孩子可选择的美食繁多，或许很难理解我们这代人对于这一样吃食的深深执念，但一代人有一代人的成长际遇，等到他们年岁渐长，他们也会有属于自己的味觉记忆。

山影入梦来

曾朝阳

灰石板在雨季会生出苔藓，黄泥夯筑的墙垣总带着裂痕。蜷缩在大巴山褶皱中的村落，好似一方被岁月磨旧的砚台，盛住四季缭绕的白雾。

晨起的炊烟是有趣的。当东边山头刚泛起蟹壳青，各家的烟囱便飘起炊烟，张老二家的烟柱最粗，他家媳妇总把柴火塞得过满，王老三家的最细，像他常年缩在蓝布衫里的脖颈。这些炊烟在空中形如蛛网，粘住雀儿的翅膀，也网住了山里娃子的童年。

石匠葛三爷的手艺是山里一绝。我常见他蹲在房檐下修石磨，青筋暴起的手臂抡起铁锤，火星子溅在补丁摞补丁的裤腿上。他的凿子刻出的图形，像极了农户家生活的年轮。有回我问他：“三爷，你修过多少盘石磨？”他嘬着旱烟袋，眼角的皱纹堆成了山核桃：“远近几十里家家户户的石磨都是我凿的、我修的。”

没通公路的时候，山间常有小货郎出没，货郎的担子是神奇的百宝箱，两头竹筐里装着盐巴、火柴、针头线脑，还有用油纸包着的麦芽糖。每当吱呀声从窄窄的山路那头荡来，一群野猴儿般的娃儿便一窝蜂围上去。

清明前后的茶园最是鲜活。露水未晞时，采茶女的蓝头巾在绿浪里起伏，像落进碧潭的青花瓷片。细娃儿总爱趴在老树上看大人采茶，她们手指翻飞如蝶，茶篓里渐渐堆起尖尖的嫩芽，口渴了往嘴里塞片茶叶，那清苦而又甘甜的味道总能润满唇舌。

秋收时的打谷场是金色的海。谷粒在阳光下从壳中爆裂，发出细微的脆响。货郎破天荒舍得买了酒，喝醉了就吼着《郎在对门唱山歌》，沙哑的嗓音惊飞了晒场的麻雀。

最难忘的是那年冬雪。腊月十六，刘老汉的屋顶被雪压塌了半边，村里人扛着椽子来修，女人们在他家灶房熬起姜汤，汉子们的呵气在冷空气里结成白霜。那天晚上，破损的屋顶漏进月光，照得他家土墙上的奖状泛着银光。

那口老水井总让我想起老大娘的眼眸。青石砌的井台被岁月磨出的凹痕，像老人脸上的皱纹。井水清澈得像一面镜子，把白云蓝天和打水的人映在水中。

村学堂设在山间唯一的一处平地，老师多是山外来的，有老有少，教娃儿读书时，总把竹条在课桌上拍得啪啪响。山里娃儿顽劣，山谷里常常回荡着竹条抽打手心的哎哟声，混着蝉鸣。

去年进山，见村口立了块大理石，刻着村名。进得村来，便见原本傍着公路的水田不见了，建起了一座座小洋楼，居然形成了一条长长的街道。许多老人，都在自家门前靠在椅子上晒着幸福的太阳，怡然自得，年轻人都出去挣钱了。山村没有了过去的鸡飞狗跳，夜里散步，遇见葛三爷的孙子在村口的坝坝里欢跳，路边停着几辆摩托车，排气筒滴下的油污，像极了那年老井里挖出的泥浆。路边停放的小汽车却挂着全国各地的牌照，山沟里已不再那么闭塞了。

村小撤并了。从窗户往里看，课桌上已落满了厚厚的灰尘，没有了老师和学生，也没了书声琅琅，娃儿们都跑几十里路到镇上寄学，只有后山的野栗子还在，只是再没孩儿们去捡了。这所小学原来是一个完小，曾为这个山沟作出了蛮大的贡献，过去教学成绩在全乡名列前茅，从这里走出去的娃子有一百多个，在全国各地工作，每年春节时，他们回来总要到学校走一走，看到学校这个样子总还是有些怀念，情感上似乎少了些许寄托。有位老人问我：“他们明年还回不回来？”我说：“也许吧！”

夜半寄宿亲戚家，远处一片蛙声响起，无眠的我推窗远眺，月光碎成满地银辉，大山的影子，故乡的影子，我的影子在月光里揉成一团，也算不得单调。

一抹冬阳

张消寒

今年的冬天来得早些，汉江畔的山城紫阳，也随着初冬的脚步悄然完成着季节的更迭。

午后，伫立汉江岸边极目远眺，两岸的山峰仿佛被一层轻柔的红纱所笼罩，泛着迷人的红光，如梦似幻。天空宛如被涂抹了鲜艳的红胭脂，又像是燃起了熊熊烈火，热烈而绚烂。太阳如同一个顽皮的孩子，贴着汉江水面一点一点向下滑落，那颜色依旧浓烈，好似灼灼丹朱。

渐渐地，落日宛如一个娇羞的小姑娘，悄悄地躲进云层之后，只肯露出半边红彤彤的脸蛋，俏皮地张望着汉江与山城。远远望去，五彩斑斓的云朵在江面上方相互交织，将天空与水面装点得如同一幅连缀的绚丽画卷。此时，汉江两岸的坡地、岸边的石阶，还有江边错落的高楼大厦，仿佛被大自然这位神奇的画师镀上了一层璀璨的金子，熠熠生辉。

平静的汉江面宛如一面巨大的镜子，完整倒映着天空的瑰丽色彩，天与水融为一体，红得热烈、金得耀眼。江面上，几只白鹭轻盈地掠过波光，它们时而振翅高飞掠过江面，时而低空盘旋轻点水波，嘴里发出婉转悠扬的鸣叫。

不一会儿，太阳贴着远山沉入汉江对岸的天际，原本被霞光浸染的小山城渐渐变暗，农家的鸡也回窝了，城区里工作的人们也下班了，江边打闹的孩童们也被家长喊回家了。江面在风吹来时波光粼粼，残余的霞光碎作漫天星子般的光点，默默映照着人们归家的脚步。

天空愈发暗淡，夜幕如同一块巨大的黑色幕布，沿着汉江两岸缓缓落下。此时，冬天的落日宛如一位宁静的艺术家，用最后一缕余晖勾勒出汉江的曲线、山城的轮廓，仿佛将人们带入了一个静谧安然的时光博物馆。在这里，人们似乎能听到汉江水流的低语，能感受到时光随夕阳流淌的痕迹。

慢慢地，世界安静了下来，时间也仿佛静止了。鸟儿蜷缩着身子，在江边的橘子林里进入了甜美的梦乡；月亮小心翼翼地探出身子，接替了落日的职责，在汉江上空的夜空中站岗；三三两两的星星也从云层中钻了出来，它们闪烁着微弱的光芒，映在江面上，如同在夜空中、水面上同时值班的小卫士。夜晚没有了白日的喧嚣与热闹，这位以汉江为画布、以山城为背景的宁静艺术家，也终于结束了一天的创作，该好好休息了。

至今，我依然清晰地记得那段沿着汉江堤岸的放学路。夕阳的余晖透过教室窗户洒在课桌上，我们三五成群踏上沿江步道，脚下是被霞光晒暖的石板，身旁是流淌的江水，江风裹着富硒茶的清香，我们分享着小秘密，看霞光把彼此的身影映在江面，染成红金交织的颜色，忍不住哈哈大笑。直到落日收起最后一丝光芒，江面倒影渐渐模糊，才怀着不舍回到家中。

冬天的落日，虽没有春天落日的绚烂多彩，没有夏天落日的热烈奔放，也没有秋天落日的成熟韵味，可汉江畔的冬日落日，自有一份苍茫之美。凛凛寒冬中，它默默为汉江、这座山城送来一缕暖意，一点光亮与希望。它让我们在感受到冬日的宁静与孤寂的同时，也能体会到汉江奔流不息的生机、山城坚韧不拔的底蕴。

我爱紫阳这初冬的落日时分，更爱这汉江奔流不息的生机。



丙午之秋

吴冠南 作

瀛湖

第1510期

茶香紫阳

王佳

说起紫阳，必然说起紫气东来，必然说起富硒贡茶。然而宏大叙事，常常使人失却日常之真味。真正的紫阳，是藏在微小之处的。它不是一座概念的城，而是无数细节堆叠而成的家园。让我们把目光放低，低到足以看清泥土的纹理，足以听见茶芽拔节的脆响。

紫阳何以独特？在于其天然富集的硒。这微小的元素，是紫阳生命力的微尘之光。它潜藏于巴山北麓的黄棕土壤中，溶解在汉江上游的澄澈之水里。当我们谈论“富硒茶”的保健功效时，我们谈论的其实是亿万个硒原子与植物细胞间的无声契约。正是这看不见的微小，赋予了紫阳茶叶独一无二的尊贵。是地质的恩赐，是宇宙的巧合，藏于一撮泥土之中，深沉而静默，正如《庄子·内篇》所言：“道隐于小成。”

而这微光如何显现？在每年春日的第一颗茶芽上。紫阳的茶园，多依山势，层层叠叠。清晨，云雾常如棉絮般低垂，将茶树温柔地笼罩。茶树不语，只默默汲取富硒的精髓，等待时令。

第一枚新芽萌发之时，是整个茶场最紧张、最脆弱也最富希望的时刻。它细嫩如婴儿的指尖，微微蜷曲，披着一层绒毛。它的色泽必然是初生的绿色，采茶女的指尖，必须极尽温柔，才能将其摘下。这便是紫阳毛尖的原料。

古人采茶，讲究“未雨前、未出日”。茶农们遵循古训，在晨曦微露时上山。那份静谧中，只闻得采茶人的指甲与茶梗分离时，“啪嗒”一声轻微的折断声。那声音，是时间凝固的瞬间，亦是生命接续的开端。

制茶过程，是对微小的尊重。杀青、揉捻、干燥，每一个步骤都由经验老到的师傅手工掌控。热锅中的茶青，随着翻炒的节奏，散发出清幽的栗香。此时你若凑近，能看到锅中每一片茶叶在高温下细微的卷曲与舒展，犹如精妙的芭蕾，那是水分与香气分子在共舞。

最终成型的紫阳富硒毛尖，条索紧结、匀净。随便抓取一把，便能感受到沉甸甸的天然质感，那正是富硒元素带来的地气。沸水冲泡，叶片舒展，慢慢沉入杯底。茶汤由浅绿转为明黄，香气由内敛转为奔放。品饮此茶，品的不只是茶汤滋味，更是人类与自然的微观协作，是茶树在一年四季中对光、热、水、硒的完美回应。正如茶圣陆羽所言：“茶之为用，味至寒，为饮，最宜精行俭德之人。”于此，精细的制茶工艺与俭朴的自然馈赠完美契合。

在紫阳，水是无处不在的。汉江是其动脉，无数条从巴山深处蜿蜒奔出的清溪，则是它细密的毛细血管。寻一处无名的小溪，流水潺潺。蹲下身来，便能听到水流撞击鹅卵石发出的清脆“叮咚”声，这是大自然温柔的脉搏。溪水清可见底，能清晰地看到水底细小的沙石被水流带动，在微弱的光线下闪烁着。

在溪边的石头上，附着着一个苔藓的微观王国。它们不是引人注目的花朵，却以最谦卑的姿态，在潮湿阴凉的角落里，编织着一片片天鹅绒般的绿色地毯。细看苔藓的叶片，小巧得需要极大的专注力才能分辨出其结构。它们默默地净化着空气，涵养着水源，是秦岭生态环境最忠诚的守卫者，也是紫阳贡茶最完美的搭档。

正如秦岭腹地所有县城一样，紫阳的生命力并非建立在宏大叙事之上，而是存在于细小、微观的日常之中。从土壤中一个无名的硒原子，到春日里一枚新嫩的茶芽；从老街上一块被磨平的石板，到溪边一片谦卑的苔藓；从民歌中一个饱满的颤音，到老木窗内一抹昏黄的光线，紫阳的微尘，承载着巴山汉水磅礴的生命力。它邀请我们放慢脚步，低下头颅，去感受那份“万物静观皆自得”的超脱。在这些细微的日常中，我们才能真正触摸到紫阳的魂魄。

村子里的足浴店

邓璐

爷爷的电话，是在一个宁静的夏夜打来的，翻越了秦巴山脉的层峦，带着一股按捺不住的喜悦。

“孙儿，我们村子里也开足浴店了！”

“村里发展得这么好，过年回来的时候还没得嘛，我给叔叔转点钱办张卡，你去体验，看看有没有我的技术好嘛。”

电话那头，传来了爷爷爽朗的笑声，这笑声成为打开记忆的那把钥匙。

夕阳下，老辈人扛着锄头，从地里回来，脱了沾满泥土的草鞋，坐在青石板旁，把沾满了泥土的双脚放在水沟里清洗着，脚上的老茧和裂口，是他们劳作的勋章。他们从怀里把老烟杆掏出来，边抽边说着：“这雨水太少了，地里头的苞谷啥时候才能冒芽芽。”烟雾缭绕中，他们的话题总是围绕着庄稼、天气和收成。抽完了烟，他们再用手把脚上没有被溪水冲掉的泥给搓干净，光着脚，伴着晚霞回家吃晚饭。

这些年，“紫阳修脚”成了紫阳县的一块金字招牌，好多人都走出了大山，去往全国各地从事这个行业，靠着一双勤劳的手，把日子过得越来越敞亮。过年回来时，他们带着行李和特产，也带着修脚工具和足疗包，给长辈们洗脚按摩。有的老人说：“洗了一辈子的冲水脚，这还弄药来泡，能起啥作用。”他们又会在按摩的时候痒得哈哈大笑，可在这套流程做完后，僵硬的身体就变成了眯着眼舒服的样子了，嘴里直说着：“这样洗，还是舒服的。”

如今，村里也开了一家足浴店。走进去，店里面泡脚按摩的沙发整齐排列着、修脚工具在柜子上闪着光、药物和艾草的味道在空气中弥漫着，一点都不比城镇里面的那些店差。起初，只是很少体验过泡脚的人光顾，渐渐地，人多了起来。这里成了大家茶余饭后的好去处，大家享受着洗脚按摩的松快，再聊聊张三李四家的八卦。村里的老人们都给在外打工的子女们打电话，分享着村里的这件喜事儿，也给亲朋好友们推荐都来这个足浴店体验。

村子里一间小小的店铺，仿佛就是紫阳县修脚产业的一个缩影。

地址：安康市汉滨区大桥北路4号传媒大厦 邮政编码：725000 网址：sjk.akxw.cn 办公电话（传真）：（0915）3268520 电子邮箱：bs3268520@163.com 投稿邮箱：akrbbbb@163.com
印刷质量监督电话：（0915）3268656 新闻热线：（0915）3268533 广告热线：（0915）3212549 发投热线：（0915）3211149 定价：每年390元 自主发行 安康日报印务中心印刷 地址：安康市汉滨区寇家沟社区