

翻越甌皮顶

余建华

浮梁多坞、多坑，譬如“流坑坞”“进坑”，两村同辖于湘湖镇，中间还夹着一座山，山名甌皮顶。

坞，地势周围高中间凹的地方。坑，洼下去的地方。甌，指底部有许多透蒸汽的小孔，放在甌上蒸煮的炊具。这些地方名称都很形象，显示了老百姓的智慧。

进坑村，据考古揭秘，已发现大量宋窑陶瓷遗址，引发国内外广泛关注，游人更是络绎不绝；流坑坞村依山傍水风景秀丽，隔昌江河又毗邻中国陶瓷大学，故村里常能见学生在游玩。

第二次翻越甌皮顶。第一次是五年前的秋天，山路上积着厚厚的落叶，踩得嘎嘎作响；一路上还有些小虫叮咬，总的来说，印象不深。这次是在春天，路上落了些不知名的小花瓣，雨后的山路很泥泞，花瓣深陷泥中，我想起了曹雪芹的《葬花吟》。

穿越整个进坑村，一路向北至山底。山脚下的水库完全干涸，像个大空碗底，水坝也显得苍老了许多，孤孤单单的。去年秋冬干旱，水库的水都给流干了。没有了水的水库，好像人没得灵魂一样。

从进坑村翻越甌皮顶入流坑坞村，先一路上坡，再一路下坡，总体上也是一路向北。据说，这里古时也是一条驿道，偶尔踩到看上去年代很久的石块，顿生些历史穿越的厚重感。

山南面，伐木工人正在砍伐和装卸竹子。他们说，这些竹林五年采伐一次。在这深山陡坡沟壑之中，把这些大大的长长的重重的竹材砍倒、并装

上车运出去，需要力量，更需要智慧。

不经意间，竹子生长很抱团，且有明显的界限。这应该该是地理上的纬度效应。同时，山南无水溪，多为密林，难于眺望。而山北泉水叮咚，甚至还汇聚成一帘瀑布，感觉凉飕飕的。

山顶也就是一脊背，坐下来休息一下，右手是来时的上坡路，左手是即将要走的下坡路。上坡多壤土，下坡多石岩。但树木都茂密，绝对是天然的氧吧。

登山之前，天上下着细雨，我们各找了根竹竿当手杖。上山容易下山难，竹竿发挥了大作用。临时买的雨伞，成了一个大大的累赘。长时间的跋涉，口渴得很。我们在瀑布底下的碧绿清澈池潭中，洗了把脸，喝了几口山泉水，爽极了。泉水能照见影子，潭底下的石块都泛着美丽的颜色。村民沿路铺设长长的管子，将泉水直接接入山下，有车装了很多桶装水。

进坑村整个地处在山洼里。而流坑坞村周围群山环绕，像个盆地似的，这两个村庄地貌特征风格各异。但都有洁净的溪流从村前、村中流淌，“风水”极佳，美不胜收。

如果硬要做个比较，进坑村更显古朴，而流坑坞村略显富态。流坑坞村出口处左侧有许多农家饭店，门前晒着一串串的腊肉。腊肉金黄，滴流着油。

现在连接两个村庄都有了崭新的柏油路，百度导航驾车只需要17分钟。返程中更觉得“甌皮顶”山名的来历，不光是形态上的貌似，更有意义里的生活。

天台山那童话般的日与夜

于倩

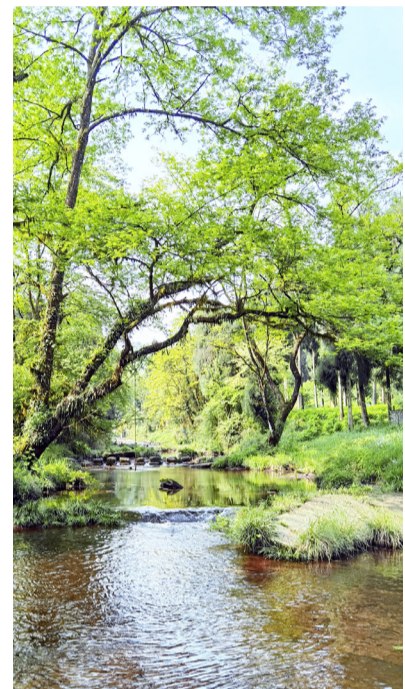
傍晚，我们驱车进入天台山景区，山路曲折，急弯颇多，好在窗外风景怡人，密林山花相互映照，翠绿清爽之中跳脱着簇簇缤纷色彩。一路上，“司机”聚精会神，不敢有丝毫马虎，我和小朋友则降下车窗，认真感受夕阳中披着金色外衣的山间风景，贪婪呼吸着清新的空气，并不时地惊叹于这里植物品种的多样性和林间忽隐而过的、不知名的美丽小鸟……意犹未尽之中，车已到达预订的民宿，于是我们放下行李，稍事休整，便期待着天黑，盼望着能顺利见到今晚的主角——萤火虫。



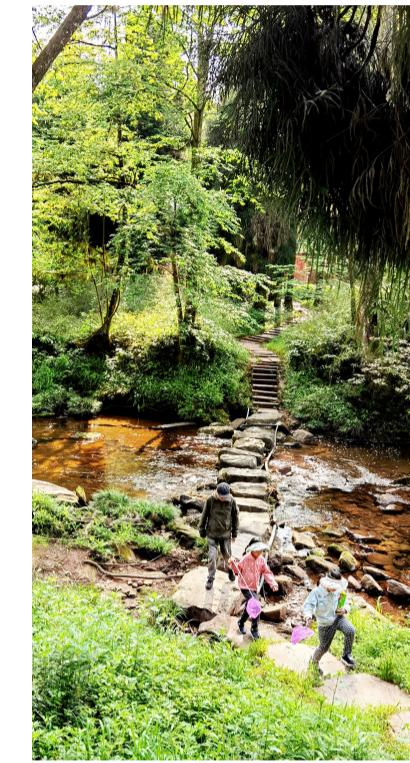
此刻的小朋友对任何事物都毫无兴趣，心中只有念念不忘的萤火虫，巴巴地望着天空，看着时间一分一秒慢慢悠悠走过。天空慢慢黑了下来，我们来到半山腰的肖家湾，听说这里是观赏萤火虫的绝佳位置，黑暗中在山

路里行走，还是有些害怕的。为了更好地看到萤火虫，我们只能小心翼翼，连手电筒也舍不得打开……摸索着走了一会儿，竟一只萤火虫也没看到。失望之余，我们细细想了想，可能是因为太全神贯注于周遭路况了吧，看来无论做什么还是得专注才行，更何况要在这丛林中寻找这微弱的点点亮光。于是，我们走到密林深处，人少且车灯不容易照到的地方就地蹲下，忽然间便见有荧黄色的亮光若隐若现，慢慢地越来越多，就像点点星光散落于漫山遍野之间。从未见过此情此景的小朋友惊奇地看着，张大嘴巴，忍着没有发出声音，生怕把萤火虫吓飞。随后，这点点亮光渐渐连成一片，仔细一看，有的萤火虫静静停在草丛间，忽闪忽闪；有的倏地一下腾空飞起，在眼前一闪而过。忽然一个念头在脑海里闪过，如果此刻有人能站在远处，把我们置身“星空”的浪漫点滴永远定格，这将会是一件多么美好的事。

同行的孩子，有人拿着网子和玻璃瓶，企图将捕捉到的萤火虫装起来。于是，我问小朋友，我们要不要也捉



一些呢？只见她嘟着嘴，脑袋摇得像拨浪鼓，“不要，不要，这里才是萤火虫的家，装在玻璃瓶里，它们就活



不了，这个季节正是他们生小宝宝的时候。”小朋友边说边望着我，仿佛我才是家里不懂事的人，宝贝让我骄傲。

夜深了，我们又摸索着从栈道走

下来，小朋友还在回味着这“奇幻”景象。我仰起头，伸个懒腰，这山间的空气，林间的虫鸣鸟叫，果真是夏天来了，此刻此景正是满足了我对夏天的所有美好想象。忽然抬眼一瞥，发现夜空早已繁星点点，北斗七星那么清晰地挂在头顶，好一个晴朗的夜晚。

第二天，睡眼惺忪，却也抵挡不了小朋友的兴奋，拉着要去天台山。由于时间原因，晨起爬天台山是不太可能了，便只能带小朋友山里随便逛逛。景区内，植被茂密，空气清新湿润，我们走人林间步道，成片的杉木林翠绿挺拔，地面分布着各种小花草，层次分明、色彩缤纷，蜿蜒的小溪潺潺流过，直伸向山林深处……宛若童话世界中的绿野仙踪。一路上，孩子们手拿野花，头戴草帽，蹦蹦跳跳地穿梭其中，从高空栈道上跑上跑下，追蝴蝶、抓蝌蚪，被四脚蛇吓得哇哇叫……他们撒野似地跑着叫着，怎么也不愿离开这里。

虽然已不是第一次来到天台山，但这次绝对是永远无法忘记的一次。夜晚的点点星光与静谧浪漫，白天的绿意盎然与生机勃勃，这一切都让人心生欢喜，流连忘返。短暂的旅程里，我们看到了初夏里最浪漫、最美好的景色。



想念槐花香

周政宁

人间五月，一树树铺雪坠银的槐花，带着暮春的问候，花枝招展地点缀在田园渠畔。

清晨漫步在汉江河堤，一抬头，便可见满树的槐花，浓烈热烈、香甜甜地开着，周边都被这甜香味道笼罩了。只消几场春风，就传播出一段段槐花无尽的韵味。如一坛陈年的老酒，只需远远的，只需一招手、一展眉，那些香艳，就飘得醉了所有。

儿时，记忆里的快乐时光莫过于跟随着母亲一起揽槐花了。欢愉地拎着小竹篮，看母亲将槐花枝从树上揽低时，我便蹦蹦跳跳过去捋槐花。不大一会儿，竹篮里就装满白亮亮的槐花，分外炫目，宛如一箩洁白无瑕的珍珠。槐花的香气扑入鼻中，随手抓一朵品入口中，甘冽清甜，唇齿生香。

槐花经母亲的烹蒸煎炒，就变成了香喷喷的饭菜。通常，母亲是把槐花洗净沥干，揉上面糊焖在锅中蒸十几分钟，再拌酱醋调制的蒜汁，既能当菜又能当饭，槐花的香气掺杂着蒜汁的香气，令人胃口大开。蒸槐花一般是早晚两餐才吃的，中午的槐花吃法就相对精致一些。母亲先把油放入锅中加热，将葱花和姜片放在油中煎炸，然后将面粉拌在槐花上，倒入锅中煎炒至微黄，铲出后再向锅内添水煮面，再把炒好的槐花均匀撒入锅内。这就是我们最爱吃的槐花恰恰面了。面条柔软润滑，槐花筋道厚实，面汤喷香可口，回味无穷。

那些年里，槐花拯救了无数个饥饿的生命，也欢愉了孩童时代，每每想起，暖意涌流。

凝望一树槐花，它给予人间的是纯洁、香醇、感念。从一串槐花望去，一串连着一串，像一群圣洁的精灵灿灿地簇拥在枝头。立于槐花树下，早已不做它想，唯有心心念念地找寻着最美的角度，想把自己的欢欣尽数传达。

槐花深处，谁不深情？这遍野槐香，足可让你回味悠长。

家乡的砂锅鱼头

卜荣祺

老家江苏溧阳的一道天目湖“砂锅鱼头”，是每位到此地的人都要一饱口福的美食。据说在上世纪80年代，曾有多家国家驻华使节和夫人来此品尝砂锅鱼头的美谈，其盛况至今仍为不少家乡人津津乐道，也被当作是对外宣传推广当地特产的最好广告。

凡是到过天目湖旅游的人，大都听说过被誉为溧阳“三绝”的“水甜、茶香、鱼头鲜”，其中所谓的“鱼头鲜”，就是出自于天目湖的“砂锅鱼头”。“砂锅鱼头”是由一个名叫朱顺才的当地人首创，其精选的原料为天目湖区内纯野生的大花鲢，通过加入天目湖水久煨而成，具有鲜而不腥、肥而不腻、汤色乳白的独特风味。为了维护“砂锅鱼头”这个特色品牌，景区内的天目湖宾馆早在20多年前就已一次性买断“砂锅鱼头”原料大花鲢鱼头的使用权，此后又在国家商



标局注册了“朱顺才牌”商标。在中国第三届美食节上，“朱顺才牌”砂锅鱼头被中国饭店协会授予“中国名菜”称号。著名学者费孝通曾专门题词盛赞道：“溧阳天目湖砂锅鱼头，朱顺才手艺誉满全球。”

作为身居外地的溧阳人，这些年里我曾多次回过老家探亲，几乎每次回去时都会受当地亲朋好友的盛情邀请，前往天目湖景区游玩，“砂锅鱼头”是餐桌上必不可少的特色佳肴。外甥女婿在溧阳当地开着一家公司，可谓是景区内多年来的

老主顾。每当业务应酬上遇有迎宾待客的饭局宴请，他都自然会将砂锅鱼头作为一道主打美味，推荐给客人品尝，还常常自诩深谙其中的饮食秘诀。我在他如数家珍般的娓娓传授下，浅显地觅得一些关于砂锅鱼头的所谓“美食宝典”。

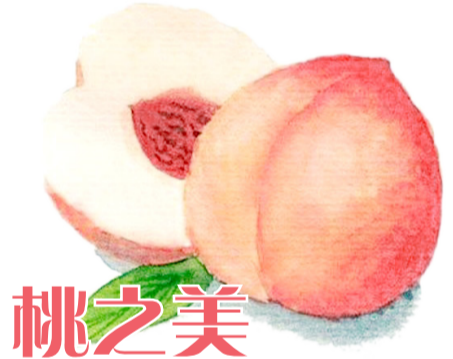
正宗的天目湖“砂锅鱼头”在制作上颇有讲究，作为首选原料的鱼必须是产自天目湖中土生土长的活鲢鱼，以当天捕捞的新鲜鱼为最佳。鱼太大或太小都不好，以三斤左右重量的最为适中，如此方才肉质肥嫩。而用于盛装鱼的器具必须选配上好陶土制作的宜兴特产砂锅，并将清冽纯净的天目湖水作为汤底。再配置有新鲜的豆腐或萝卜，用砂锅焖炖两小时以上。要注意的是，焖炖过程中绝对不要打开锅盖，这样才会保持最为原汁原味的肉汤鲜美。

“砂锅鱼头”属于功夫菜，正所谓“烹见真功夫，做要费功夫，吃须花功夫”。当热气腾腾的砂锅端上桌后，如何吃也是大有说道。标准吃法是含、吮、

吻：即含鱼眼、吮鱼脑、吻鱼唇、吃鱼皮，最后是鱼肉。吃时要讲究一快一慢，一吸一停。鱼头吃起来还要顾全鱼头方方面面，细尝慢品才有最佳味道。

“砂锅鱼头”不但鲜美可口，而且营养丰富。因为鱼头集中了鱼之精华所在，鱼脑、鱼眼、鱼唇含有丰富的磷脂，对健脑、美容、抗衰老都具有非常有益的促进作用。有研究表明，鱼体内有一种特殊的脂肪酸，与人体大脑中的“开心激素”有关。因此，常吃鱼的人能更多拥有开怀舒畅的好心情。至于是否如此，那就全在于你自己的认知如何了。

在分享了有关“砂锅鱼头”的介绍后，不知大家有没有产生要亲自品味这道美食佳肴的欲望。由于天目湖“砂锅鱼头”只能在当地才能吃出其独有的纯正地道的风味特色，若也想与“砂锅鱼头”来个零距离亲密接触，看来就只有大驾光临老家溧阳了。天目湖的美景和鱼头鲜的美味，一定会让你的味蕾情有所系。



桃之美

张欢欢

我的家乡位于洛阳市西南部的一个小山村，那里没有高高的楼房、也没有宽阔平坦的马路、更没有热闹喧嚣的夜市，却有风景如画的山水，还有一群淳朴善良的人们，更有皮薄多汁、香甜可口的桃子。

每到春天，满山遍野的桃花盛开。粉红色的花瓣，黄色的花蕊，远远地就能闻到桃花香。粉红色的桃花一朵挨一朵，挤满整个枝条，就像一群顽童，争先恐后地让人们来观赏自己的娇俏身姿。每年三四月份，村里都会举行一场盛大的桃花节，欢迎四面八方的游客来踏青、赏花、游玩。游客们穿上汉服，手拿蒲扇，穿梭在桃花丛中，嫣然一笑，宛若在仙境中游玩一般。

桃花谢了之后，桃树上会结出一个个青色的小桃子，像一个个青色的小爱心，轻轻地咬上一口，就会感到又苦又酸。到了五六月份，最先熟的是油桃，它表面摸着光滑，色泽鲜艳。咬上一口，里面白白的果肉脆甜可口，让人回味无穷。七月份，蜜桃熟了。乍一听就想到《西游记》里面的“蟠桃会”，确实与“蟠桃会”里面的桃子如出一辙。扁扁的外形，颜色红黄相间，黄黄的果肉如芒果一般，我们称它为“芒果味蜜桃”，吃起来有一种入口即化的感觉，最受大家欢迎。八月份是水蜜桃收获的季节。远远望去满树红彤彤的桃子把树都压弯了腰，摘一个用手轻轻一剥，皮便整块剥了下来，露出晶莹剔透的果肉，一股香甜的味道随之扑鼻而来。忍不住咬一口，甜甜的汁水就会马上流入口中，甜到心头。

桃子果肉含有丰富的蔗糖、葡萄糖、果糖、维生素C等多种营养成分，具有补气养血、润肠通便、美容养颜的功效。一个小小的桃子带动了一片地区的发展，每到桃子成熟的季节，原本安静的小山村就会变得异常热闹非凡，人们纷纷结伴而来，体验果园采摘的乐趣。

小时候总是渴望快点长大，长大后可以去感受大城市的繁华。上学工作后很少回到家乡，回去也只是短暂停留。但每次回去都是一次心灵的洗涤，远离城市的喧嚣，抛开所有烦恼，把自己置身于青山绿水之中，感受家乡的一草、一木、一花、一树带给我们的美，那股沁人肺腑的桃香扑鼻而来，让我难忘。

牵着她的手

王建群

我时常想起母亲，回忆起她健在时和她朝夕相处的幸福时光，而让我觉得最幸福与难忘的时刻莫过于牵着她的手。

在我的记忆中，只要母亲没有事，每天中午她都会坐在院子路边的连椅上等着我下班。温暖的阳光洒在她眉清目秀的脸庞上，看上去是那么的慈祥而和蔼。每当我下班走进院子，她就会露出笑容，这时，我就会上前握住她的手搀扶着她起来，而后牵着她的手一起走回家。

母亲的手是双饱经风霜的

手。孩提时的她被迫在地主家做小工，小小年纪就给她地和家人做饭、出苦力，受尽了地主的压迫，手上留下了被地主打伤的痕迹。

母亲的手经历过战火的考验。她17岁参加了革命，19岁入了党，这双手做过军鞋，为党传递过情报；在枪林弹雨中抢救过伤员，她用这双手为伤员擦洗换药、喂水喂饭。战争年代，她忘我而出色的工作得到了同志们和党组织的肯定，这双手也接过党组织颁发给她的“模范共产党员”锦旗。

母亲的手掌皮肤被岁月磨起

了好些个老茧。她一生养育了我们五个孩子，我想象不出她的这双手为了将我们抚养成成人而付出了多少。1941年，她和父亲相识于抗战中的太行山区。1943年春，他们二人结为伴侣。直至后来的几十年里，由于父亲常年奔波于战斗与工作中，我们这个“家”就交给了母亲一人。军人出身的母亲早已习惯了父亲的工作作风，她从无怨言且全身心地支持着父亲的工作。从我懂事起，我们全家人的生活似乎都是母亲一人在打理。那时父亲工作在大西北，家里的房子没有暖气，冬天靠烧煤取暖。每年冬季来临前，

母亲一人从煤场用架子车将买的煤面拉回家并打成煤饼，有时她还非得用斧头将引火用的大块木头劈成小块，这些本该由男同志做的事全是母亲一人该做。那些年里孩子穿的衣服都是小的捡大的穿不上的衣服穿，白天母亲劳累了一天，晚上她还要为我们缝补、修改衣服，有时我一觉醒来看见母亲仍坐在灯下一针一线地做着针线活。

每当我牵着母亲被岁月打磨的粗糙但却很温暖的手，一件件往事就浮现在脑海中，不由得一股暖流涌上了心头，激动感慨之余只觉得自己是那么的幸福。