

紫阳茶香

流  
涛

紫阳茶闻名遐迩,小时候就知道,因此到紫阳不去茶园一品正宗的紫阳茶势必后悔。出紫阳县城,车子在道路上穿梭,坡岭上一片葱郁,是绿意盎然的小树林和遥遥连绵的茶园。随意上到一面坡顶,见路边竖一木牌,上书:木鱼包富碣茶园。只见云雾缭绕,茶树青青,对面坡上点缀着几处白墙灰瓦的屋舍,一派诗情画意的田园风光。茶园旁边密匝匝的树林里,鸟儿叽叽喳喳,好像是正在热烈地欢迎我们的到来。

茶园主人见来了客人,老远出来迎接,引进茶室后先敬烟让座,寒暄一番,然后烧水,主人一边弯腰煮茶,一边絮絮叨叨介绍他的富碣茶叶,富碣茶的珍品为紫阳毛尖系列,分翠峰、银针、翠芽,特点如何如何。介绍完毕,主人笑盈盈地说,尝尝我们的新茶,润润喉,歇歇脚,不买无所谓,生意不成仁义在。主人一席话,惹得一壶水“咕嘟”笑出了声,我们坐着闲聊,看茶叶在茶壶中慢慢舒展,看茶水慢慢变得嫩绿。一时间,茶室香气氤氲,我们纷纷端起茶杯。茶水入口,先是小口啜饮,后是大口一啜,只觉茶水绵软醇甘,唇齿间透出一股清香,淡淡萦绕鼻尖、喉间,回味无穷。

我们知道,喝茶是一个品的过程,就像我们的生活,也需要慢慢地品味,慢慢地感悟。喝几杯茶,留下来的是挥之不去的时光流动的味道。想想品茗也如读书,要静下心来,才能回味三分。朋友们饮了几杯茶,慢慢地品出了味,纷纷起身论价,争相采购。一时间,茶室的气氛活跃了起来。

我趁大家选茶的间隙,独自溜出来到茶园赏风景。茶园中间修建了一条漂亮的木栈道,木栈道在一片云雾中沉醉,走在上面有点滑腻的感觉,那是露水在作祟。站在木栈道上向远处眺望,飘忽在茶园山间的云雾,环绕着青翠的峰峦,空气里湿漉漉的,弥漫着一团水汽。厚厚的一团云雾笼罩在坡梁上,给坡梁上增添了一份神秘莫测的气息,那如棉絮一般的云海缓缓移动着,衬托着山的高峻。忽然就想起“水浅能映月,山高不碍云”这句话,慢慢地品味这句话蕴含的哲学意味,就像品那几杯绵软醇甘的紫阳茶。茶园向上向下向左向右绵延不绝一望无际,宛若仙境,美不胜收!想茶树在这儿吸纳天地日月精华,茶叶的品质岂能不好?看了这片茶园,我明白了氤氲在茶杯里的紫阳茶香为什么那么醇香宜人,我也明白了紫阳是“碣谷之乡”和“贡茶之乡”的缘由了。

小心翼翼地踩着木栈道,在茶园中缓步而行,欣赏茶园美景,心情愉悦,忽然有了想引吭高歌的冲动,又怕打扰了茶园的宁静。想象在茶园里采茶的男女抑制不住喜悦的心情或者萌动的爱情,就要抒发一下,哼几段歌谣,譬如上午在紫阳公园见到的《紫阳竹枝词十二首》,随便捏出一首就是一首好歌词。茶农们从这面坡向对面坡上喊话、对歌,喊着唱着,曳起了长调,形成了含蓄的陕南民歌,也为紫阳赢得了“民歌之乡”的美誉。

紫阳茶园空气清新,适宜人健康生活,茶园更适宜绿植蓬勃生长,不管茶树还是花草都郁郁葱葱生机勃勃。紫阳人的茶叶子如今变成了金叶子,也成了紫阳最靓丽的名片。

找春天

商洛市小学二年级学生 王沅苒



今天,妈妈带我在西安游览了陕西自然博物馆。我在这里找到了春天。在贝林馆通往自然馆的路上,我看到了道路两旁的迎春花,在阳光的照耀下灿烂地开放,像一个个穿金色裙子的小姑娘,那是春天的孩子吧。

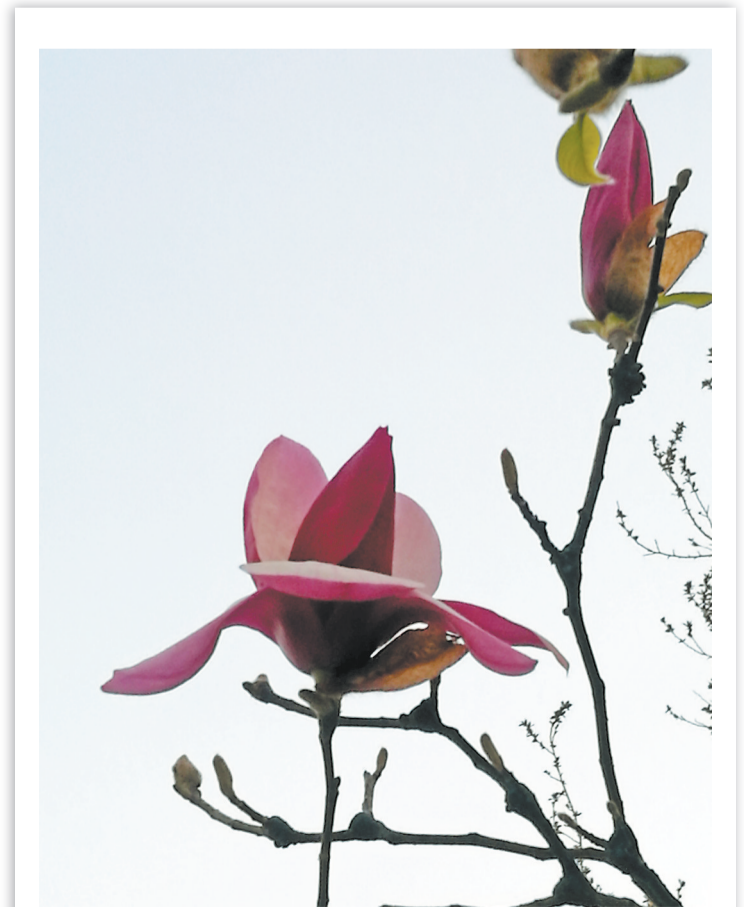
我听到了小朋友们清脆的欢笑声,那是春天美妙的歌声吧。

我在自然馆里买了个小兔子形状的棉花糖,边走边吃。棉花糖软软的,那是春天蓬松的云朵吧。

一路上春风拂面,那是春天呼出的气息吧。暖暖的,柔柔的。

在昆虫王国展馆里,我和妈妈参加了一场亲子活动,绘制了一幅栩栩如生的春光图。工作人员为我和妈妈拍了一张合影,为我们的自然博物馆之旅留下了美好的回忆。

小朋友们,你找到春天了吗?



(总第2308期)

商洛山

刊头摄影 赵有良

题图摄影 刘琰珺



我生活的小镇

宋瑞林

治疗胃病,他给小孩看病,把脉时,三个手指轻轻地按住小儿的手脖子,正在哭闹的孩子突然安静下来,脸上还是泪痕,抬头看着面目慈祥的陈老先生,小小诊所也安静下来,来看病的患者都在看陈老先生号脉,陈先生目光炯炯,仿佛能看见小孩的五脏六腑。过了好大一会,他淡淡一笑说:“小毛病嘛,娃是肠胃有些问题,我给娃捻几味中药就行啦!”说着走到药房,拉开中药兜子,三指一捏,捻了几味草药,然后叮嘱孩子的父母说,这药有些苦,主要是清理娃肠道里面的火,喝的时候,捏住娃的脉槽,用小勺子给娃喂几勺就行啦。也就是简简单单几味草药,孩子回家没几天竟然彻底好了。另一位是贾庭诚老大夫,贾老先生和陈大夫不同的是,他不像陈大夫从小出身中医世家,他自小家庭贫苦,为糊口他在中药房待了十多年,年少聪慧的他,在给病人抓药过程中,摸索出各种中药的属性,同时也熟练掌握了中药汤头。我依然记得他给我诊断时说,我行医这么多年,主要是六味地黄丸汤头加减,贾老先生也是极其简单几味中药,仍然治好了各类病人。小小诊所因为陈贾两位老先生坐诊而声名远扬,当时五星药铺的名气盖过了镇上的地段医院。

小镇是一个千年古镇,街上每天早晨卖的九泉豆腐也是名声在外,九泉是偎依峭岭的一个小山村,相传巍然高耸的九泉山下有九个泉眼,一年四季水流汨汨,飞珠溅玉,水好豆腐就好,九泉豆腐光、嫩、细、滑,煎煮炒烩皆可,夹一块豆腐,颤颤的,不会断裂,一入口,那真是神仙的享受,吃得人齿颊留香,回味无穷。

每年一过农历六月六,小镇羊肉泡馍开锅,小镇羊肉泡以电影院对面的老杨家最为正宗。老杨家煮的羊肉汤和街道另外几家不一样,别的几家泡馍馆煮的汤是上清下淀,老杨家的羊肉汤上下浑然,卖了一辈子羊肉泡馍的老杨师傅说,吃食这东西,你哄不过人的嘴,也没有啥诀窍,煮羊肉,只要火大,肉烂自然香,汤也就好。老杨的儿子儿媳现在在西安工作生活,他们不想让老杨干了,但老杨不习惯城里的生活,还是和老伴在小镇经营着几代人传下来的手艺。这几年小镇开发,街道路边的老百姓泡馍馆也悄然开张,80后小伙子回园人小手艺高,他做的浣泡馍也吸引着各路食客,他做的羊肉汤味鲜汤浓,一大碗泡馍吃得人浑身舒坦,甚至有一种豪迈的感觉。小镇因了这两家泡馍馆让外地人把小镇一说再说。

小镇还生活着一群文化人。杨浦欣先生的兰竹画,秉承了其父杨运昌老先生的神韵,他画兰生空谷,径幽香远,兰花盛开,叶片舒展,一缕清灵之气扑面而来。他笔下的竹子,寥寥几笔,几竿竹子,叶片翻动,迎风飒飒,让人顿生挺拔豪放之感。文化站的李群山先生,也是

一位水墨丹青高手,他笔下的蟒岭山水画,更是绘出了山高水长,画出了他对这片山水的深沉挚爱。小镇中医贾庭诚老先生的后人贾玉惠,潜心作画,他作画题材广泛,花鸟虫鱼,山水人物,他画的百蝶图,一百只蝴蝶翩然起舞,各尽其致,好不热闹。我看过他笔下的猫,看着看着好像那只猫要从画上走下来。小镇中学的荆长绳老师一笔小楷更是为人称赞,他给我写的《滕王阁序》,朋友见了都说这样的小楷,真的不是一般书法家能写出来的。作家景波先生笔耕不辍,他的文字飞出了蟒岭山水,诗意地盛开在各类报纸杂志上。

日子在变,小镇也在悄然发生着变化,原来是低矮的街房,原来脚下是烟尘斗乱,原来小镇的夜晚是漆黑一片,如今岁月烟云过,小镇换新颜,商铺林立,各种商品琳琅满目。武汉的、温州的老板在小镇开起了两家大型服装超市,当地年轻人也不甘示弱,连续办起了4家购物中心,小镇每天人来车往,人声鼎沸。一到夜晚,街灯明亮,超市里面不断地播放着缠绵沸腾的歌曲,霓虹灯不停地闪烁旋转,让人恍然来到了大都市。

有一次,我到老百姓泡馍馆吃饭。刚落座,一辆奔驰车突然停下,车上下来了三五个河南口音的人,一进泡馍馆,那个口音很重的女人说,你看看,你看看,这哪里是街道么,这分明是美国西部小镇么。

麦芽糖

晁光玲

米高,嫩黄嫩黄的。长麦芽的过程一定要避光,否则长成了墨绿色,会消耗麦芽里面的酶。

另一项重要工作,就是把新玉米先磨成大糝子,清水浸泡一晚,第二日晨起磨浆并煮熟,晾温后,拌入提前磨好的麦芽浆,静置两小时左右,再用纱布包被拧汁滤渣,滤出来的汁水盛入锅中煮糖。这时候要控制好火候,火大了糖会煮焦,火小了糖会变酸。

经过六七个小时的熬煮与搅拌,直到最初的汁液变成了黄澄澄的糖油,成功的麦芽糖即将起锅,爸妈脸上露出甜馨的笑容,这是他们共同劳作共同收获的灿灿的成果。用篾头蘸一下,送到嘴边,触上舌头的刹那,舌尖上的甜蜜瞬间传到了身体的各个器官。熬煮成功的麦芽糖,色泽金黄光润,富黏性、软滑,味道甘甜,有健脾养胃、润肺止咳的功效,备受大人孩子的青睐。

不得不惊叹自然界的的神奇,麦芽、玉米、时间,三者的巧妙糅合,起了化学反应,竟嬗变为最美的人间甘甜。身为小孩子的我们,可是早都等不及了,待晾半小时后,就迫不及待地用小勺子舀一小团麦芽糖,美美地送入嘴里,那绵甜爽滑的味道里,似乎混合了青青麦苗的田野清香与金色玉米的丰收气息,令人沉迷。顷刻,屋子里的雾气、香甜、笑语、欢声,一起从格子窗袅袅溢出,在深冬清冷的乡村夜间,久久回旋。

糖熬妥了,便可随时着手做麦芽糖花了。先炒花生,炒熟后倒在簸箕里,剥落花生皮后再倒入锅里小火炒制,人不离锅台,不停翻炒,否则炒糊了影响口感。

另一口锅里,清水和麦芽糖同时下锅,小火熬制糖浆,要时时搅拌,防止糖

粘锅底,煮糊了会苦。只见锅内大气泡密集,锅铲提起能挂住糖浆的时候,该关火了,之后再倒入炒好的花生搅拌,待花生表面挂匀糖浆,即可出锅盘条,完全冷却之前切块,入口香甜酥脆。那时候,我和弟弟时把麦芽糖花生块装在衣兜里当小零食。

如今,孩子们提出要吃糖花生,但我手头没有手工熬制的麦芽糖,只能选用白糖了。孩子们说,明年,一定要打电话,请外婆提前多熬一些麦芽糖。

我回想着当年妈妈的制作程序,备好了白糖、核桃、花生便开工。一如当年的场景,我的孩子们就像当时的我和弟弟一样,挤在厨房,时而捣乱,时而帮忙,有时越帮越忙,但是糖花生的缕缕香甜和幸福,就是这样从充满欢声笑语的厨房里,传到了一间间屋子,传进一只只耳朵,浸到了每个人的心里。

心中一阵心疼。

响当河村又称孙家湾村,因村中大多数人家姓孙。全村200多户人家,3000多名村民,赵钱孙李、周吴郑王皆有,堪称人丁兴旺。村中田野坡林到处皆是,沿河边通村公路向沟里行走,沿途风光如画,堪称美丽乡村。

响当河,我故乡的河流。响当河村,生我养我的地方。它只是秦岭山中的一条小小的褶皱,但当我倾听了大哥对村里远景的一番描述后,对这条河,这个村充满了希望。

响当河的春天来了。门前的樱桃树和桃树,长出了一个个花蕾。

响当河发源于秦岭南麓深山之中的黄龙洞,地处丹凤与山阳交界的一条深沟里。

相传,黄龙洞深不可测,民国时期,曾有兄弟二人背了半捆火把进洞探险,只见洞内石笋、钟乳石犬牙交错,琳琅满目,还五光十色,疑是进了龙宫。兄弟二人将半捆火把都快燃尽了,还没有探到底。走到洞中的一条河边,只见一位满头银发、慈眉善目的老妪对两人说:“孩子,快回吧,这洞还深得很呢。”然后,老婆婆给了两人一截蜡烛,兄弟二人急忙转身往回走,等走到洞口,漫天一派落日的余晖。

何谓响当河?因其河在山峡中流速湍急,常发出叮叮当当、咚咚锵锵的钟鼓之音而得名。响当河全长30多里,峡口逼仄,只一股涧水在峡谷中奔腾跳跃,进峡二里有余,人烟稠密,两岸山坡上尽是梯田,再向上走三五里路,便是一个大村。河两岸土地平坦,到处都是人家。二十年前,沟里尽是草屋、瓦房,现在则很难看到土墙瓦舍了。村民除了种庄稼,还在坡地上种油菜以及苍术、柴胡、天麻等中药材。

初春,沟内地气上升,万物萌动,山巅上时有黄羊、草鹿的身影出没,沿河两岸的树丛中,百鸟翔集,好鸟相鸣。河里

时有鱼儿跃出水面,有善钓者,在响当河沟壑的深潭中,一个小时能钓20多条。响当河水流清澈见底,而潭水深碧。河两岸的土地里,村民三五成群正在点播土豆,一派春耕的繁忙景象。大哥回乡后,因年轻,脑子活,除了领着家人在山坡地上广泛种植中药材外,还经常思考怎样带领全村村民发展产业。通过民主选举,大哥当上了响当河村副主任,他更加忙碌了,经常自掏腰包,天南海北地考察学习,总想着在响当河这片天地里干出一番事业,为村民找出一条奔向共同富裕的道路。初春父亲过寿,我回家发现大哥头上不知何时添了几缕白发,

响当河之春

孙晓艳



过年期间,孩子们吵着要我做糖花生,不由自主地,想起了小时候围在灶台边,看妈妈熬煮麦芽糖做糖花生的情景。做麦芽糖花生前,有一项重要工作先是熬煮麦芽糖,一般都在每年腊月进行,妈妈称熬糖。熬糖之前先要长麦芽,类似长豆芽。找一个干净的菜篮子,将泡了一夜的小麦粒平铺进篮子后,每天早晚淘水一次,冬季用温水淘,再覆盖干净纱布。半月左右,麦芽会长到7厘米—8厘

米高,嫩黄嫩黄的。长麦芽的过程一定要避光,否则长成了墨绿色,会消耗麦芽里面的酶。

另一项重要工作,就是把新玉米先磨成大糝子,清水浸泡一晚,第二日晨起磨浆并煮熟,晾温后,拌入提前磨好的麦芽浆,静置两小时左右,再用纱布包被拧汁滤渣,滤出来的汁水盛入锅中煮糖。这时候要控制好火候,火大了糖会煮焦,火小了糖会变酸。

经过六七个小时的熬煮与搅拌,直到最初的汁液变成了黄澄澄的糖油,成功的麦芽糖即将起锅,爸妈脸上露出甜馨的笑容,这是他们共同劳作共同收获的灿灿的成果。用篾头蘸一下,送到嘴边,触上舌头的刹那,舌尖上的甜蜜瞬间传到了身体的各个器官。熬煮成功的麦芽糖,色泽金黄光润,富黏性、软滑,味道甘甜,有健脾养胃、润肺止咳的功效,备受大人孩子的青睐。

不得不惊叹自然界的的神奇,麦芽、玉米、时间,三者的巧妙糅合,起了化学反应,竟嬗变为最美的人间甘甜。身为小孩子的我们,可是早都等不及了,待晾半小时后,就迫不及待地用小勺子舀一小团麦芽糖,美美地送入嘴里,那绵甜爽滑的味道里,似乎混合了青青麦苗的田野清香与金色玉米的丰收气息,令人沉迷。顷刻,屋子里的雾气、香甜、笑语、欢声,一起从格子窗袅袅溢出,在深冬清冷的乡村夜间,久久回旋。