

诗意仙娥湖

丹影

烟花三月，草长莺飞，是外出踏青赏花放飞心灵的最佳时机。怀着那颗渴盼的心，我迫不及待地来到了风景秀丽的仙娥湖畔，大半天的慢步观光，给我留下了难以忘怀的记忆。

如果说秦岭是一条龙脉的话，那么，仙娥湖就是从龙脉眼里溢出的泪花，有甘甜亦有苦涩。仙娥湖位于秦岭南坡的商州城西北方位，这里水绕山转，迂回弯曲，丹江与板桥河宛如盘踞在山脚的两条巨龙，观天枕地。湖内有孤岛人称仙娥岛，也叫湖心岛。岛上广植桃树，阳春三月，花明千树，色蘸春溪，引人注目。在湖心岛周围，四条山系仿佛横卧在湖水中的四条龙，山水相映，倒影屹立，风拂湖面，龙跃欲飞。澄澈无比的湖水里完全浸透了唐宋水墨的精魂，斑驳的小小涟漪漫不经心，轻易就把远处的群山融进梦里，醉人心扉。

其实，最早这里不叫仙娥湖，人称仙娥溪。

相传在很久以前，发源于秦岭的丹江与板桥河被喻为二龙，矗立于河道中的山称之为二龙山，由于河水的常年冲刷，使得二龙山如斧劈刀削般高耸入云，阻挡了人们出行的脚步，蜗居在此的黎民百姓只能过着与世隔绝的日子，每遇盛夏暴雨频发时节，倾泻的山洪造成河水暴涨肆虐，人畜丧命不计其数。为此，人们怨声载道叫苦不迭。一个雨后天晴的午后，有个叫仙娥的宫女，陪伴王母娘娘云游返回，在路过此地时，从空中窥到了这一惨烈景象，决定留下来帮助百姓削山疏洪拯救灾民。在经历了365个日日夜夜的不懈努力后，一座困扰着百姓的大山与西河，终于被削平疏通，让泛滥成灾的河水蜿蜒东去。从此，一条西入长安东出武关的大道被打通，这便是历史上人们津津乐道的商於古道。后世人为纪念仙娥的盖世功绩，便把改道后的河称作仙娥溪，把削平的山称之为仙娥壁。从此，便留下商州的“八景”之一“仙娥削壁层层峻”。二十世纪七十年代初，兴修水利的大潮如火如荼，当地人便在仙娥溪下方修起了二龙山水库，造成水位上升形成了人工湖，这便是今天的仙娥湖盛景，亦是“一江清水供京津”的源头之一。

沿着堤坝我来到了大坝上，湖心岛如梦如幻的人间仙境扑面而来，吸引着川流不息的观光者，荡舟的、摄影的、戏水的人流连忘返。看着越来越多的人群，我告别了大坝，步入湖边小径，只见两岸悬崖峭壁状如刀切，峰峦峭峙，怪石嶙峋，悬崖间林木葱郁，溪流潺潺，鸟语花香，那种幽清明净的自然之美，不仅让人叹为观止。

令人击节赞叹的是，自商於古道开通后，这里就成为长安连接东南的必经之路，那些往来于长安的达官贵人、商贾巨富、莘莘学子、文人骚客络绎不绝地涌进了商州，他们或做官或经商或探险或赶考。为了便于接待，官府便在此设立驿站，一时间，仙娥驿成为商於古道上最亮丽的风景。大诗人李白曾在此荡舟，留下了“横天耸翠壁，喷壑鸣红泉”的千古绝句，诗人白居易游了仙娥溪后，更发出了“商山无数峰，最爱仙娥好”的感慨。

而最令我神往的景观，却是唐代留下的谢娥庙。

商洛素有男耕女织的传统。受秦岭山水的滋润，这里的女子个个天生丽质，窈窕美丽，心灵手巧，而谢娥便是其中的一个。千年前的一天午后，正在屋里织布的她，突然看到一个风流倜傥的男子站在面前，那双如炬的目光直直地盯着她，她一时羞得面红耳赤，慌乱中手里的梭子竟掉在了地上。她埋怨母亲不该把陌生男子领回家，但听了母亲的解释后，不仅心生怜悯。原来男子叫韩琮，是个落魄书生，他一次次赴京赶考，却一次次落榜。当他心灰意冷欲返回南方家时，在仙娥溪邂逅了端庄贤淑的谢娥，一见倾心，郁闷化为乌有，心情豁然开朗，情不自禁地吟出了“商山驿路几经过，未到仙娥见谢娥”《题商山店》这首诗。

第二天，临别时韩琮给谢娥许诺，等他金榜题名后，一定回来娶她为妻。辞别谢娥后，他一心苦读诗书，铁砚磨穿。因当时通信不发达，消息闭塞，谢娥总是盼着韩琮的归来，在一天天的等待中，一直没有对方的音讯，她日思夜想，最终口吐血而亡。数年后，韩琮中了进士，他兴高采烈地赶到了仙娥溪，欲给意中人报喜，却没想到谢娥早已亡故。

韩琮与谢娥的故事令人唏嘘。为纪念谢娥的贤淑与忠诚，后人便在仙娥溪边修了座谢娥庙，里面供奉着谢娥的塑像，传说只要摸一摸谢娥的塑像，立马就会变得漂亮起来，于是，那些前来祭拜的年轻女子络绎不绝。

今天，我亦来到了当年的仙娥溪边寻觅，遗憾的是，却没有找到谢娥庙。原来，自从修了二龙山水库，谢娥庙早已沉入湖底。看来，人们只能在韩琮的诗词里来细细体味谢娥的美丽了。

仙娥湖，一个如诗如画的人间仙境，一个凄美的传说故事。

春日时光

杨卫星



春回大地，湿润的风轻轻地吹过肌肤，全身暖洋洋的。蔚蓝的天空干净明亮，偶然飞来几只白鸽，带着哨子发出的鸣叫声，很快消失在遥远的天际。城市的街道车水马龙，两旁树木又一次舒展开嫩绿的叶子。

徜徉在大街小巷，时而有卖花姑娘从身边走过：“先生，您买花吗？”浓浓的乡音清脆悦耳，宛如春天的使者，向人们传递春暖花开的新气象。绿荫下，身着春装的行人渐渐多了，有散步的、拍照的、闲聊的……公园里最热闹。一大早，绿油油的小草还带着露珠儿，急不可耐的大妈们相约一起，又开始跳起了广场舞。这个季节，最惬意的事情莫过于呼朋唤友，骑单车去乡村游玩了。在清幽僻静的旷野，看每一片叶子自由地吸收阳光雨露，在一望无际的田地，看每一株禾苗齐刷刷地生长。

乡间河流纵横，两岸鸟语花香，杨

柳依依，碧绿的湖水在风的推动下，波纹闪动，五光十色。有水、有草的地方是鸟类栖息的天堂，不知名的水鸟忽而展翅翱翔，忽而潜入水底，群飞群落，蔚为壮观。我喜欢钓鱼，遇到湖泊倍感亲切，总想多停留一会儿。碎碎念中，远处传来一声“中鱼”的惊呼。顺着声音寻找，小树林里闪出一位老翁，他手握鱼竿在岸边来回走动，不断地遛着上钩的鱼儿。鱼线在空中刷刷作响，惊扰一群白鹅，高扬脖子，带着满腹委屈，嘎嘎地叫嚷着。

渔翁春风满面，单手提起刚刚钓获的大鱼，隔着湖面向我们炫耀，同行的朋友脱口而出：“乡村，才是春天的故乡。”

在老者的指引下，拐了几道弯，我们看到了盛开的油菜花。农家的房前屋后、阡陌两侧、沟渠畔，到处都是油菜花优雅的身姿。田地里更多，一片连着一片，顺着山坡无限延伸，金灿灿、水灵

灵的。风吹花枝摇曳，瞬间金浪翻滚，这是亿万油菜花的狂欢，身临其境，香气浓郁，沁人心脾，更兼花蕊点点润肌肤，仿佛呼吸都带着馥郁的芬芳。辽阔的花海有飞舞的蝴蝶、勤劳的蜜蜂、除草的老农、拍照的妙龄女子，这些景致与袅袅炊烟交相辉映，宛如一幅流动的春色画卷。

徜徉在春天里，无论是繁华的城镇，还是闲适的乡村，风景如诗如画，自古以来，引得多少文人倾尽所学赞美文。以诗文的韵律，咏春日之华美，当数唐诗宋词了。清晨，推开窗子，任春风轻拂，听鸟儿呢喃，我们小时候背诵过的“春眠不觉晓”便从心头缓缓流出；正午，阳光明媚，漫步在小河边、公园里，不乏女子戏水的身影，她们银铃般的欢声笑语正是“三月三日天气新，长安水边多丽人”的复制；夕阳西下，余晖洒金，小区的绿化带被金色掩映，呼啦啦刮来一阵风，便有了“小院残红满”的春日意境。

邂逅一场春雨，我依窗而坐，茶几上摆放一碟小菜，一壶老酒，自斟自饮，充分享受独处的美妙。窗外，细雨如丝，百草权舆，不远处有一个小湖，岸边植有茂密的树木，开红花的是桃树，开白花的是杏树，桃红杏白，恰到好处地相互交织、相互映衬。凋零的花瓣也是晶莹的，妩媚的，在斜风细雨中飘飘洒洒，如梦如幻，绚丽多姿。几杯小酒下肚，再聆听雨滴飘打湖面的惬意，细品清风散发的芳香，顿觉神清气爽，天地人浑然一体。

春天是一年四季最美好、最浪漫的季节，不仅有柔嫩的青枝绿叶，万紫千红的花朵，还有雨后第一茬苜蓿、苦菜、香椿等可口的野菜。这些乡间野生植物无论是蒸、煮、炒，都蕴藏着浓浓的春天的味道，精心烹饪后，吃的是心境，品的是恬静的幸福时光。



商洛山

(总第2577期)

刊头摄影 全玉民



浆水鱼鱼

王璐

中年之后，有时倒想尝尝母亲当年做的浆水鱼鱼。她的身体却一天天愈加令人担忧，头脑痴呆、四肢僵硬得厉害，甚至连手抓筷子都十分困难了，只能用勺子勉强自食，笨拙得像孩子。想吃她做的鱼鱼，此生，已不可能。

浆水鱼鱼，作为一道地方传统小吃，向来就是三秦父老四季喜欢的美食。尤其是夏天，吃鱼鱼，喝浆水汤，美味沁人心脾，酸爽舒服至极，既能缓解酷热烦躁，又可开胃提升食欲。吃起来，只需将竹筷或勺子送到嘴边，轻轻一吸就入了口，无需费牙多咬，舌头卷几下就碎了，轻松滑下喉咙。人到了中老年，牙齿多少都有点毛病。这大概，是浆水鱼鱼额外受宠的又一因素。

做鱼鱼的主料是玉米面，或一般淀粉。两种鱼鱼口感各不相同，各有特色——玉米面鱼鱼略显粗粝，却有玉米的甜香；淀粉鱼鱼，则以其劲道细腻见长。

鱼鱼的做法简单易学，秦岭深处的乡间妇女，几乎人人都会，一个比一个拿手。母亲爱吃鱼鱼，年轻时就是做鱼鱼的把式，每一次家里刚磨好玉米面，她都少不了要做几顿鱼鱼吃。

水在大铁锅里煮沸时，母亲一边慢慢往锅里撒入玉米面粉，一边用长筷子或棍子不停地搅，凭经验，直到稀稠合适为止。然后加入适量碱面，待面糊在锅里咕咕冒着气，煮熟溢出香味，再舀到漏瓢里，用铁勺背慢慢按压。漏瓢是用火炭烧红，在葫芦瓢上均匀烙出小孔做成的。黏稠的面糊从小拇指粗细的窟窿里挤出，漏进事先准备好的大盆凉开水中，一盒鱼鱼就形成了，状若小鱼，又如蝌蚪。因而得“鱼鱼”之名。陕南人叫它时，多习惯于在后面再加个“儿”字，更显亲切顺口。

打面糊，是做鱼鱼至关重要的环节。撒面与搅动，得同步进行，才能尽量减少出现疙瘩。同时还要把握好稀稠与火候，稀稠不合适，鱼鱼自然不好。稠了，不好漏出，太硬；稀了，又软得受不了筷子，入口也没了感觉。无论太稀或太稠，必然都有失筋道。跟做豆腐一样，拿捏好火候也尤为关键，锅底烧出了焦糊味，口感就难免大打折扣。趁鱼鱼在水里冷却定型，再用另一口锅烧好油，根

据爱好和口味，辅以葱、姜、蒜等炒好浆水。浆水的好坏，不用说也是决定鱼鱼香否的重要因素。那时母亲用河里采回的水芹菜，或地里拔的野刺苋窝出的浆水，菜香浆清，又能在缸里存放十天半月不坏。盛夏里，我们常舀出半瓢乳白的浆水，咕咚咕咚当饮料一饮而尽。前不久网上曾有一则消息说，有专业人士研究表明：浆水里含有大量利于人类身体健康的乳酸菌。虽不知真假，但我相信应是不无依据的。

冷好的鱼鱼，既可捞在碗里凉吃，也可焗入锅中热吃。这完全根据季节，或个人喜好而定。不管热吃凉吃，若再泼上红红的辣椒油，就连对鱼鱼兴趣不大的年轻人，往往也忍不住，要呼噜呼噜喝上一碗半碗。

如果趁热把浆水及其他汤汁，直接浇在打好的玉米面糊上，又是另一吃法。谓之搅团，也别有风味，喜食者仍不在少数。

因鱼鱼好消化，往往吃两大碗鱼鱼，过不了半天肚子又空得咕咕叫。所以，过去人们常说：“鱼鱼不是饭。”体力活重的人，吃了鱼鱼，多少还得吃点其他硬实东西帮衬，要不早上根本顶不到晌午。小时候我很反感吃鱼鱼，母亲若做鱼鱼，通常会炒洋芋给我“开小灶”，或再做一些炒面给父亲。这里所说的炒面，当然不是现在的炒面条，而是用豆渣、麦麸、玉米面、碾碎的豆类，甚至还有某些树皮掺和在一起，以油盐炒熟呈散状，吃下禁饿，不易消化，却是父辈们早晚上山，随身携带果腹的干粮。

如今，葫芦瓢和用它烙制的漏瓢，已渐渐退出历史的舞台。取而代之的，则是不锈钢或铝制品、塑料，漏鱼鱼格外轻便顺畅，用后更便于清理，干净卫生。浆水鱼鱼，在丰富多彩的三秦饮食领域里，依旧占有重要的一席之地。

我生活的小城丹凤，冬夏常见有人骑着三轮车，走街入巷叫卖浆水鱼鱼。遇上对口味的，就在一边停下来，取下凳子招呼客人坐下，麻利地从桶里锅里舀出，端上。待客人抹了嘴，满意起身，三轮车又摇晃着再向别处驶去。日复一日，寒来暑往，艰辛自不必说，日子倒充充实美好。

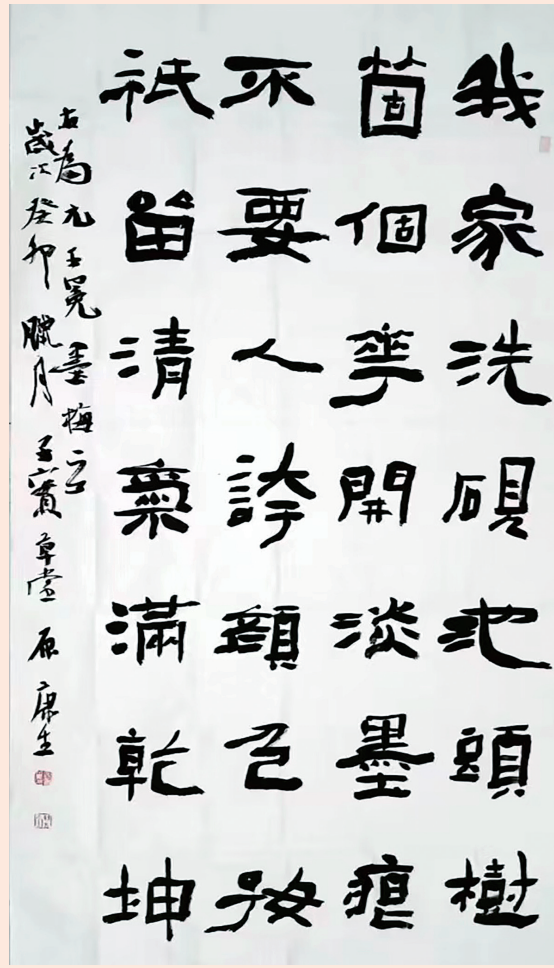
碎片

赵萍君

许多完整，由碎片组成  
比如人生  
不去想，如何将故事揉碎  
更不去想，如何将它拼凑  
只去，流好自己的河流

从不汪洋恣肆，汹涌怒吼  
只是静静地，记住  
远山的叮咛，草木的眷顾  
白云的凝视，微风的轻拂  
平静地，忘记  
暗礁的刁钻，险滩的阴毒

忘记，一切不愉快的破碎  
波光粼粼，流向春的深处



书法 原康生 作