名家手笔

作者简介：

梁瑞郴，中国作家协会会员，文学创作一级，享受国务院政府特殊津贴专家。现任湖南省散文学会会长，湖南省作协名誉主席。曾任湖南省作协专职副主席、秘书长、毛泽东文学院管理处主任，《文学风》杂志主编。著有报告文学集《一万个昼与夜》《毛泽东生辰印记》（合作），散文集《雾谷》《秦时水》《华夏英杰》《欧行散记》等。散文《远逝的歌声》获中国作家协会和煤炭部第二届乌金奖，《雾谷》获全国副刊优秀作品奖等。

绝美风景的绝美灵魂

在金鞭溪，我仅有过两次这样礼遇。1985年第一次来张家界，与文友们漫步其间，天地清寂，万山俱静，寂寥中只有我们四十几位文朋诗友，谈笑风生，纵论文事。此后每次来张家界金鞭溪，沿溪行，总是人声鼎沸，摩肩接踵，再难得有这种逍遥悠闲。今年初秋，张家界疫情一解封，我随疫后第一个作家团便踏进这片土地，当再次漫步金鞭溪，我又遇上了三十多年前情景，天高云白，风静林寂，蜿蜒曲径中只有文人的清欢，想文人们漫步在这幽径之上，在静静的思索中，便会有一种将江山赋诸笔下的冲动。而我，面对这一溪清流，在天旷地阔之中，我又想起1995年的初秋。18届大众电影百花奖评审结束后，我陪作家李凖上张家界的情景。

此前，我陪名作家上张家界多次，但这次陪李凖却让我即高兴又犯难。李凖是著名作家，上世纪60年代家喻户晓的《李双双》，让他声名鹊起，新时期又以长篇《黄河东流去》获茅盾文学奖。我爱他敬他，非常乐意陪同。但也有犯难之处。他前几年因高血压中风偏瘫，现虽恢复尚可，但毕竟上了年岁，行动还不能完全自如。那时张家界游览，基本靠两只脚。但绝美的风景无法阻挡李凖的脚步，他从长沙出发就一路鼓励我，以风樯马阵之势，揽无限风光！在他的鼓舞下，我解开了心中的愁锁。记得那天登黄石寨，李凖格外兴奋，一路奋勇向前。但毕竟病愈之人，又年逾6旬，而且体重近200斤，爬得气喘吁吁，汗水淋淋。我见状，动员他坐轿上去。当时尾随轿夫数十人，争先恐后，都希望他照顾生意。但李凖坚持不允。虽然其后不再风樯马阵，但李凖一步一步，缓缓上移。我见他实在不行了，便找了一个开阔的地方让他休息！

在休息处，偶遇了一对姐妹，二人都是文学青年，她们听说眼前就是仰慕的大作家，立即请求合影。合完影，二姐妹围着李凖坐下来。在攀谈中，得知两姐妹来自四川，妹妹不幸患了癌症，为完成妹妹有生之年的愿望，姐姐决计陪妹妹游遍祖国最著名的景点，第一站就选中了张家界。听完两姐妹的故事，李凖沉吟不语，而两姐妹却始终响着银玲般的笑声，美丽女孩的精神让李凖感慨不已，应两姐妹的要求，他认了她们做干女儿，并把身上唯一一支钢笔送给了她们。

此时的李凖变得非常顺从，在干女儿的劝说下，他坐上轿子，而两姐妹就围着轿子两旁向上攀登。登山路上撒满了俩姐妹的笑声，而李凖在轿上，一直露着慈爱的微笑！

轿夫也精神百倍，一口气就爬上了黄石寨。

轿停了，李凖下轿之后，却不准轿夫离开。他要轿夫们坐上轿去，叫我上前和他一起抬轿。虽只抬了十几步，但他说那是赎罪。李凖又多给每位轿夫付了50元，以表示感谢之意！当李凖颤颤巍巍抬着轿夫前行！干女儿哭了，游客们惊愕看着这一幕！

二十多年过去了，李凖也早已作古，但往事如昨，像刀刻一般，镌在我的心中！

此时，在金鞭溪，我向黄石寨投去最肃穆的眼光，在那绝美的风景处，飘荡着最绝美的灵魂。而我环伺四周，正在用手机捕捉风景的作家们，三五成群，笑意写满脸上。他们成为疫后第一批来饱览这绝美风景的游客！我知道，这些三湘四水的作家们，大多来自毛泽东文学院第九期作家班。他们象张家界绝美的风景一样，也创造了一种绝美的“文人相亲”的文坛风景！

历史勾沉

桥头马踏峪的红色秩事

□徐鑫

2022年元旦节，我接到了湖南工业大学红色文化与乡村振兴设计研究院刘宏教授的电话，他说这两天有工作需要回趟家乡，顺便邀请我一起探讨桥头长征主题公园建设的事情。我欣然应允，同时也一并邀请刘宏教授到我的家乡桥头马踏峪看一看，因为这里至今还流传着许多没被整理编纂的关于红军的故事。

到了马踏峪，我们把老前辈李祥国（79岁）、徐祯祥（78岁）、徐治明（79岁）等召集到了一起，围着篝火，你一言我一语，聊了很多尘封多年的往事。

其中，提起了马踏峪地名来源。

徐祯祥说起贺龙元帅14岁在桥头赶骡子、跑马帮运输盐巴维持生活的故事。他说，当时，骡子、马就放养在我们丫角山村二峪里。二峪与桥头村大峪相连接，属天寿山山脉。该山脉绵延百里，最高峰位于在天泉山猪石头，是桑植县与永定区的天然分界线。桥头红花寨、大峪、二峪与桑植瑞塔铺镇沿溪坡、二垭交界，险要的地势使其成为了攻守兼备的兵家必争之地。二峪山谷水草丰茂，遍地生长着马桑树，人们又称二峪为“马桑峪”。水草丰茂的二峪山不但是贺龙青少年养马、骡子的地方，更是贺龙1928年回到湘鄂边成立红四军后集中养战马的地方。红军1935年11月19日长征出发后，当地人为了纪念红军，将二峪改为“马踏峪”，此地名一直沿用至今。现在，马踏峪为桥头丫角山村的一个村民行政小组。

篝火茶话会中，徐祯祥还说起了一口粮仓的故事。

徐祯祥沉思片刻后，便把我们带到了那个兵荒马乱的年代——

“时间回到1929年前。当时地主黄中横富甲一方，对外收租的田地遍布王家山、天子堰、马踏峪、丫角山等地方，我们马踏峪人种的田都是从黄中横那租的。1929年，黄中横对我父亲徐世龙说：‘你发动村民在马踏峪修个粮仓，修好后你当管理员。修粮仓好处有二，一是我收租的时候大家不用挑那么远送去桥头，把粮食放到马踏峪就行，二是桥头粮仓放不下的粮食，就放在马踏峪，能缓解我桥头粮仓的压力。’当时计划修的粮仓很大，能够装下一百多担谷子，如果换算成现在的单位，就是一万多斤。如果完不成修粮仓的任务，就要受罚。我父亲不得不照办了。”

“1929年左右，贺龙带领他的部队在桑植、永定一带打土豪。贺龙的红军队伍来之前，马踏峪就在传，贺龙只要是抓到了土豪劣绅就斗争。这个消息让马踏峪的乡绅们闻风丧胆，纷纷仓皇出逃。黄中横也一样，听说他跑去了常德澧县避难，走得很急，屋里的财产、粮食通通都没要，只想保住命。黄中横走了没几天，贺龙真就带着队伍来了桥头，派卢冬生等打开了黄中横的粮仓。”

“当时我父亲算是我们村上比较有文化的人，他对这个事情非常不放心，害怕黄中横再回来找麻烦。于是，红军一行人准备走的时候，我父亲灵机一动，跑去找到了带队的卢冬生，说：‘卢同志你好，我是徐世龙。我们家代管的这口粮仓里面的谷子是地主的，你们红军把谷子搬去做好事了，我们这些穷人没意见，可是你最好给我写个条子，黄中横万一回来找我麻烦，我也才有个说法。’卢冬生师长态度非常和蔼，他说：‘老乡，不要紧，我叫文书给你写就是。’于是他留了这样两句话：‘黄中横，你的谷子被我们拿去了，你回来后不要找徐世龙的麻烦’，落款是红四军。”

“这口粮仓，自从红军打土豪以后，就成了村里的公共财产。一九五一年，因为刚建国物资匮乏，桥头乡镇上要修粮店，缺木板，就从各个地方把粮仓拆了，其中也包括马踏峪的这口粮仓。”

“那您知道红军都把这些粮仓里的粮食运去哪里了吗？”刘宏教授好奇地问。

“知道，红军们把这些谷子搬去桥头老街上后碾成米煮成稀饭了，只要是去桥头的人，无论是农民还是乞丐，见者有份，一人一碗，持续了半个月。老百姓都说，红军心里装着我们。那个个年代，当时能够吃上一碗白米稀饭，是多么难得的事情。”听完徐祯祥的讲述，刘宏教授感慨道：“这个故事再次真实又鲜活地阐述了什么叫军民一家亲。”

时光飞逝，一个多小时的篝火茶话会很快就结束了。

送刘宏教授上车的时候，他细心地说：“一口红军粮仓的故事老人家讲的年份不是特别具体，时间这东西确实容易记混，但是要把这个事情当作历史资料传下去，就得有准确的年份与历史考据支撑。回去我搜集一下资料，也各方考证一下，把准确的事件与时间验证好，这样才能整理出一份成熟的历史资料。”听完这番话，我不由得被刘宏教授的严谨所打动。

马踏峪的名字蕴含着红色的血脉，一口粮仓等故事反映了红军与老百姓的鱼水深情。这既是红军万里长征的一个缩影，也是军民一家亲的真实写照。军爱民，民拥军，军民鱼水情谊深。

红军的故事将年年传颂，红军的精神将代代流传！

冬日牧归 董泽中摄

民间采风

想念橘柚

□萧光畔

进入冬天，不由得想起家乡，想起家乡的柑橘来。

我曾经长时间分不清柑、橘、橙、柚，特地查了查《辞海》，这都是芸香科植物，品种繁多，柑、橘、橙、柚，还有柠檬，是一科之下的亲戚，大同小异，都是品质优良的水果。几千年前，大诗人屈原也是十分喜欢橘柚的。他的家乡在湖北秭归，长江边上，三峡的万山丛中，气候温和湿润，也盛产橘柚。屈原有一首名诗，叫《橘颂》：

后皇嘉树，橘徕服兮。
受命不迁，生南国兮。
深固难徙，更壹志兮。
绿叶素荣，纷其可喜兮。
……

读着这古奥而美丽的诗篇，吃着清甜的橘子，橘树、柚树的影子不时闪现在我眼前。

春天，是橘柚树开花的季节。淅淅沥沥的几场春雨，这常绿的橘柚树，就像喝了乳汁一般，枝条伸展开来，新叶也长了出来，油亮发光。不经意间，枝条间就藏满了花骨朵。橘、柚的花几乎一样，不大，花瓣厚而实、白而净。花未开时，像一个小小的子弹头，又像一根蜡烛尖儿。花开时，一圈花瓣围着淡黄色的花蕊，像少女的蓬蓬裙，掩盖在密匝油亮的叶子中间。如果不是浓郁的花香，都感觉不到她已开花！花香吸引蜜蜂来，在枝丫树叶间嗡嗡而鸣。听着这热闹的嗡嗡声，你就会感到收获的希望。

橘柚花开一个星期，花瓣散落，从花蕊中间便会长出一个墨绿色的小球来，开始只有笔头那么大一点儿。这时节，已是春夏之交。夏天，是橘柚茂盛生长的季节。枝丫间的小球，一天一天膨大起来，从笔头那么大一点，到乒乓球大，再到拳头大。橘子大约长到拳头那么大，便不再往大里长了。柚子则不然，还要往大里长，不到两个月时间，便长得像排球一样大，挂在枝头。有些嘴馋的孩子实在等不起了，用竹竿捅一个下来，剥开皮，掏出瓤，往嘴里一塞，嚼两口，哇地一声吐出来，又酸又涩。江南的夏天，炎热潮湿，也是细菌病毒多发的季节，在外面疯玩野跑的孩子们，难免感冒发烧、肚痛腹泻，于是大人们从树上摘下还没有成熟的柚子、橘子，切开煮水。小孩子喝上那么几碗苦涩的柚皮水、橘皮水，肚痛腹泻、感冒发烧竟神奇般好了。那挂在树上绿勃勃而苦涩难咽的橘子、柚子，伴随着我们度过了一个又一个安全的夏天。

九月是开学季。待孩子们重新收拾书包走向学堂的时候，橘、柚便开始成熟了。秋天是收获的季节。苏东坡说“一年好景君须记，最是橙黄橘绿时”。郁达夫在名篇《故都的秋》中说：“只有这枣子、柿子、葡萄成熟到八九分的七八月之交，是北国的清秋的佳日，是一年之中最好也没有的Golden Days。”南方又何尝不是。一颗颗红红的又略带金黄的橘子，从树叶中冒出来，压得枝头弯弯的。柚子当然也不甘示弱，挂在高高的树上，像一树的球，又像一树的灯笼，装点着南方绚烂的秋天。农民们一担一担挑着橘子、柚子进城来卖。有经验的人都知道，应季水果最好吃，还便宜，于是便一堆堆地买回来吃。秋风渐起，凉意日多。就着这秋凉吃橘子、吃柚子，其味更美、更爽。

冬天到了，这是贮藏的季节，是积蓄能量的季节。人们把金黄的橘子、淡黄的柚子收好藏好，在茶余饭后的闲暇安享这美味的果实。果实已经被采摘干净，劳累了春夏秋三个季节的橘树、柚树直起腰来，静悄悄地站在那里，在南方这并不过分寒冷的冬天里休养生息，准备来年。冬天，尤其是近腊月间，节日多，元旦、腊八、小年、春节，大大小小，一个接一个，到处洋溢着喜悦的气氛。这期间，农村的社会活动也多。年轻人相亲、订婚、娶媳妇、嫁姑娘，多是在这段时间完成。过节办事，免不了要炖鸡、炖鸭、炖鱼、炖肉、炖萝卜，有经验的厨师摘几把橘柚树上的老叶，洗干净，与辣椒、花椒、生姜一起放进锅里，荤腥顿消，又增添了一丝特有的橘柚香味。这橘柚树上经年的老叶又成了绝佳的调料。

回想起来，我与橘、柚的结缘，还有两次特殊的经历。

大约四五岁时的一年秋天，一位贵客来我家，带了几斤橘子。这是我以前从来没有见过的啊！那个时候，橘子还非常稀罕。客人走后，母亲给我一颗。我拿在手里摩挲许久。那颗橘子，拳头大小，满颗金黄，稍稍带点红色，透着诱人的香气。慢慢剥开一看，里面是黄亮晶莹的橘瓣，小心翼翼地取一瓣往嘴里一放。哇！那清凉甘甜直透人心脾，美得简直无法形容。四五岁时的一次味蕾体验，竟然几十年都不能忘记。后来看到陈忠实的《白鹿原》，小说里面有这样一个情节，鹿三的儿子鹿黑娃第一次吃到冰糖，那种甜，那种美，那种从来没有过的快感，让鹿黑娃大哭起来。这种情景，这种体验，不是和我一样吗？

我与柚子的结缘，是祖屋旁边的一棵柚子树。这柚子树，树干如虬龙，枝繁叶茂，高过屋顶。祖屋里住着年迈的祖母，以勤劳干练著称乡里。我娘一口气接连生下四个儿子，路上扯把草就能把猪喂到三百斤，在村里从没有佩服过别人，就佩服她的婆婆。老祖母也说不清这柚子树是何人所种，树龄几何，只是在祖屋旁边悄无声息长起来，开花结果。这柚子熟透了，果皮是淡黄色的，果肉是红色的，是珍贵的品种。这柚子树，每年春天一树繁花，夏天一树硕果。大约到了八月，柚子开始半熟。我们几个兄弟姐妹时常来到祖屋，爬上树，把青青的还没有完全成熟的柚子摘下来，剥开皮来吃，酸酸的略有一点甜味。就是这么点儿甜味，使我们在整个八月留恋不舍、趋之若鹜。老祖母总是站在屋檐下，再三叮嘱注意安全，笑眯眯地看着我们摘柚子、剥柚子、吃柚子。祖母当年已接近失明，看不清她这些孙子孙女的面容，看不清她这些孙子孙女究竟哪个长得俊哪个长得丑，只是几个人影子在跟前晃来晃去。即便这样，也让她满心欢喜。从八月到九月，伴随着秋风，那树上的柚子也日渐稀疏，从来等不到柚子皮由青变黄，就连同夏天一起全吃进我们的肚子里了。

后来，我出外读书，多少年未曾吃过祖屋旁边那柚子。叔父另筑新居，拆了老屋，把那柚子树也砍了。老祖母在九十高龄溘然长逝。老祖母、柚子树，都是终生勤劳的，奉献了人们很多，都这样悄无声息地逝去了。一转眼，已近二十年。今天，受过他们滋养的我，依然在几千里之外吃着从南方运来的橘子。这一切，都要感恩那些辛辛苦苦又悄无声息的人、物。

家乡的腊肠

□窦玉红

一个人无论离开家乡多少年，那份思乡之情永远不会改变。尤其到过年，更加怀念小时候的年味，想念那辣肉、辣肠的醇香。在我的记忆里，腊肠就是一种因“年”而生的节令食物。

在老家一进入腊月，家家户户都开始为过年做准备。蒸馍、油炸、腌腊肉、灌腊肠、缠猪蹄……每一家院子里，屋檐下长长的铁丝、竹杆上，都挂着一串一串的腊肉、腊肠、腊鱼等。到了腊月下旬之后，腊味的肉香便会浸润整个村庄。

一般在冬至前母亲就催着父亲早早把猪杀了，各种肉分好类后就赶紧要把腊肠灌好，晒久一点吃起来会特别香爽。杀猪当天晚上母亲连夜把小肠清洗干净，沥干水分，第二天一大早，就准备好猪身上最好的瘦肉、肥肉、各种作料，要赶紧把腊肠先灌上。灌腊肠是个技术活，父亲就是灌腊肠的高手，从剁肉、拌馅、灌肠、晾晒他都是一个人完成。

父亲先是把新鲜的瘦肉和肥肉去骨去皮，按比例分好，肥肉不能太多也不能太少，瘦肉要多放些。在案板上剁碎放入盆中，加入适量的食盐、生抽、料酒，并调以五香粉、味精等佐料，用手搅拌均匀后腌制几个小时，用筷头沾了尝一下味道，咸淡适中就可以灌了。用事先剪好的可乐瓶的瓶口套在小肠口，用母亲准备好的缝被子的棉线系紧小肠的一头，把腌好的肉一点一点往里塞。每塞一些肉进去就要用手把肉往下赶，把塞进去的肉捋顺，不能太紧也不能太松，还不能大力，不然就破了。每隔15厘米左右就系一个结，扎成一小节一小节，一段灌好后两端要特别扎紧，再用针在表面扎孔。一开始我们都不明白为什么要用针扎，父亲告诉我们：“用针扎些小孔，给它透透气，以防里面的油会把腊肠胀破。”我们听了恍然大悟，难怪看见晒干的腊肠“油光满面”。

通常一上午的时间就灌完二十多条腊肠，一条一条高高的挂在屋檐走廊的铁丝上，阴凉且通风。远远看去，红白相间，美丽壮观。刚灌好的腊肠要晾晒一周左右才可以吃，我们姐弟仨只能天天“望梅止渴”。经过一周晾晒的香肠变得紧致，肌红脂白，肉色鲜艳。终于盼到能吃了，母亲用晾衣杆顶一条下来，丢进蒸米饭的锅里，米饭还未熟，屋子里就已弥漫着浓郁的香气，腊肠的香味已飘出厨房，馋得我们直咽口水。

待一出锅，母亲取出腊肠，去掉线头，放在案板上，趁热用刀一片一片切出一大盘。晶莹透亮，轻轻一嚼，外香内嫩。瘦肉嚼而不老，肥肉油而不腻，咸味中带着丝丝甜意，那种香，入口瞬间心花怒放，直达你的味觉深处。

出来打工十几年了，关于小时候香肠的记忆仍清晰的在我脑海里。现在市面上都是机器灌腊肠了，可父母亲还是坚持自己养猪，每年两头，一头卖掉，一头杀了过年吃。父亲年年自己灌腊肠，以至于每年春节我们都能吃到儿时腊肠的味道。正如《舌尖上的中国》说：“这是盐的味道，山的味道，风的味道，阳光的味道，也是时间的味道，人情的味道。这些味道，才下舌尖，又上心间，让我们几乎分不清哪一个是滋味，哪一种是情怀。”

夹一片腊肠，轻轻地放进嘴里，满满的都是故乡的味道、家的味道、爱的味道！