

思念让你如此美丽

□ 龙玉纯

还记得吗？二十多年前一个星期天下午，我和高年级的几位学兄进行乒乓球比赛大获全胜，得意洋洋地从俱乐部往宿舍里跑，没想到在宿舍拐弯处撞上了去教室看书的你。当时把你怀抱的一包书撞了个“兵女散花”。一边道歉一边立即低头为你捡书，没想到这些书里除课本外，还有一本崭新的是我喜欢的——《中国当代散文精选》。我这个散文爱好者想不到今天能够意外碰上，便又厚着脸皮当即向你端开借口。你很快地答应了。一个队的学友，因撞而相识，这一下便彼此熟悉还成为了很要好的朋友。

那本书除了扉页上抄有一段话外，后面没有翻动过的痕迹，显然是刚买回的。能把自己新买的书慷慨借给别人，看样子不是一个喜欢计较的女孩。抄的这段话是那时正享誉华夏的汪国真的一首短诗。由于我不太喜欢赶时髦，再加上对汪氏诗文有些偏见，认为他写的那些哲思短语和诗歌太浮太露不厚重。因此读得少，一直到前几年休假没事再拿出他的作品细读，才弄清那首短诗名为《热爱生命》。我清楚记得你在书的空白处是这样抄的：我热爱生命，更热爱军营，抄汪国真诗自勉：我不去想是否能够成功/既然选择了远方/便只顾风雨兼程/我不去想能否赢得爱情/既然钟情于玫瑰/就勇敢地吐露真诚/我不去想身后会不会袭来寒风冷雨/既然目标是地平线/留给世界的只能是背影/我不去想未来是平坦还是泥泞/只要热爱生命/一切，都在意料中。

好一份热爱生命的宣言！好一份豪放的女兵宣言！我当时看过以后深深地为这回肠荡气的男子汉誓言今天变为了一个女兵的座右铭而震撼，心想这个小丫头今后一定不简单。

课后和你吹牛也是一种享受。当时我最喜欢听你说京剧界的奇闻轶事，及各种流派、行当的演唱风格。听你说你父亲一到星期天便脱去军装到皇城根下和七八个戏迷聚在一起吹拉弹唱。我是个南方人，当兵又在广州，对北京的神圣早就神往。对被称之为“国粹”的京剧也只有耳闻而知之甚少。你的话让我大开眼界，顿时觉得平时不怎么热爱的黑脸花脸白脸大胡子，从此有了不可抗拒的吸引力。时下很多报纸杂志说年轻人不喜欢京剧，我认为这个结论有些武断。如果多途径加大宣传力度，让年轻人多些了解，我相信是有很多人喜欢上它的。京剧界最喜欢李维康，不但对李维康所演出过的剧目能一一道来，比如传统剧《霸王别姬》《秦香莲》《玉堂春》等，新编历史剧与现代戏《宝莲灯》《谢瑶环》《蝶恋花》等，而且少数段落还模仿得有条不紊。记得有次元旦晚会上，你唱的《四郎探母》，甜润传情，很有功底，使全体学友大吃一惊，从此背地里叫你小李维康，简称小康。每次学院有什么演出活动，我们便一致推荐你代表我们学员队出场，还总能赢回荣誉。

军校生活紧张严格，可这并不影响我们各自的业余爱好。我喜欢文学，很多课余时间都泡在图书馆里看书读报，不时还有感而发。写写肤浅的散文和小诗，偶尔也有短文见诸报刊杂志，算是对我热爱的回报。你喜欢摄影，学院里的各个“景点”没有一处逃出过你的镜头。好多学兄学姐学弟学妹的光彩形象便出自你之手，你的摄影作品还上过许多报刊杂志，于是我们又戏称你为军校业余摄影记者。

还记得吗？我们曾有过一次很好的合作。那次我写了一篇自认为很成功的散文，交给学友们看后也都是褒词。你看后首先说文章写得不错，然后说如果能配上一幅生动的照片那百分之百的会刊发。到哪里去找照片呢？我的两本影集从头翻到尾也没有中意的，只好有求于你。最后我取了一张你自拍的单人像，一个人见人爱的漂亮军校女学员形象。由于投稿心急，我只注明了摄影作者和文字作者，没有说明影像是谁。三个月后，我们的合作有了成果，文图在某期刊的显著位置一同发表，编者还特称该作图文并茂，出自军校大学生之手实在难得。有点遗憾的出了一点小失误，图片说明为“作者近照”，摄影者署你的名字。你看后哈哈大笑，还说谁叫你爸给你取个女孩子一样的名字呢？不知是因为那篇文章写得美还是你的照片漂亮，不久后我收到了许多大学生读者的来信，他（她）们都愿意与我和你交朋友。为了回信，有一段时间我吃饭都很紧张。你却好，看完来信后就笑，笑过后就给我出歪点子教我回信怎样写，好像你是一个乐呵呵的旁观者。

“我想到西藏边防部队锻炼，你看好吗？”大约是离毕业还有一个月的時候，你对我说。你的这个决定让我大吃一惊，去西藏可不是一件好玩的事，就算是男同学要去，也要反复想想才敢作出如此决定。西藏有幽蓝的天空，有圣洁的雪山，有神秘的文化，边防部队条件艰苦，这些都是吸引你的主要原因。我不好说你什么，苍白无力地回答你“只怕学院不会同意”。军校可不是自由市场，并不是谁想去西藏就会让谁去的。当然还有一定条件，至少要“三好”，思想好成绩好身体好的人才能优先考虑。你第一个自愿向学院交了去西藏的申请，院领导经过全面考察，认为你身体太弱不适于去边防，便把你分配回了北京。宣布这个命令的时候你哭了，你的眼泪让我想起了那本散文精选上你抄的那首汪诗……

这几年你有些名气了，许多大报大刊都经常可以见到你摄的新闻图片 and 艺术作品，以及大篇大篇专业和非专业的文章，让我这位至今还在寂寞中摸索的同学很是羡慕。记得你前些时间给我的来信中说过这样一句话：男人在寂寞的花香里走向成功，女人在成功中走向寂寞的花香里！这是对你自己的真实写照，还是对我无所作为的安慰？寂寞与成功之间真有那么个因果关系吗？但愿这话也对也不对。还是你抄的那首汪诗说得好：我不去想未来是平坦还是泥泞，只要热爱生命，一切，都在意料中。



风情六耳口

□ 甄钰源

当你在一条陌生的河边、一座陌生的山中，心里无端地滋生了向往、憧憬，并且将身心融化于这山水之间，乐不思归。我想，这就是宿命。

六耳口于我，便是如此。这个位于桑植县沙塔坪乡的小村庄，就藏匿在澧水河畔的大山中。澧水在这里拐了个大湾将她与俗世分隔开来。

犹记得第一次见到六耳口的震撼。彼时的朝霞正抚摸着水面，波纹一圈圈地漾开，宛若土家幺妹风情万种的微笑。那一片茂密的河柳，拂着唐诗中赠别的柔枝，与岸上吊脚楼里飘出的炊烟缠绕缭绕，让一些久别重逢的词汇在我嘴里反复咀嚼……

这里拥有着绝美的河景和璀璨的星空。春天的时候，你可以呼朋唤友踏青赏花；当炎炎夏日来临，你便可以下河和鱼儿们一起戏水；秋天，你又可以沐浴着稻香枕着金黄的苞谷棒子仰望星空，什么都可以想，什么都可以不想；冬天，就窝在火坑边和打渔的老汉们一起喝酒吃肉吧。听他们吹牛翻古，并以打探他们年轻时的风流韵事为乐。

当满山满岭的杜鹃花在山上次第开放的时候，六耳口就如同待嫁的土家姑娘一般害羞着、期待着、忙碌着。人们会不约而同地走进田间地头播撒着收获的种子。又会在某个早晨采来河边嫩蒿，做成腊肉馅的、芝麻馅的蒿子粑粑送给每一个路过的人。

这里曾是桑植通往湖北鹤峰、走马的交通要道。当年贺大师还是一名骡子客的

时候，就曾无数次经过这里，并在此打尖歇息。他最喜欢吃的就是腊肉馅的蒿子粑粑，据说一次可以吃十个。1916年2月，19岁的贺龙提着两把菜刀和他的伙伴们连夜赶了90多里山路，从洪家关经六耳口至芭茅溪，刀劈盐局后开始了武装斗争活动。之后又在湘鄂边艰苦创业，开辟了以桑植、鹤峰为中心的湘鄂边根据地。从此成为被人民广为传颂的大英雄。六耳口，也成了这条红色通道上的一个耀眼的坐标，为匆匆前行的路人指点方向。

当夜晚蛙声如鼓，林子里蝉鸣如雨的间隙，你甚至可以听到稻子拔节生长的声音。河水冰凉而黏稠，犹如窖藏多年的酒浆反射着星月之光。这便是六耳口的夏夜了。

我会选一个霞光微露的早晨去钓鱼。就在那座铁索桥的下面，这样就算太阳出来了也不怕。河里鱼多，如果钓上了马口鱼和溪石斑，我会不顾形象地捂嘴尖叫，并将鱼提到其他垂钓者的面前炫耀。在他们羡慕嫉妒的眼神中就地垒石结灶，将那条鱼做成一锅鲜美的鱼汤。在鱼汤变得奶白奶白的时候扔进一把挂面，再切一个在客栈外面的篱笆下偷来的西红柿，顺手扯的紫苏叶也丢进去，一锅鱼汤挂面就煮好了！香味和着河面的水雾在阳光下湿漉漉地散开，六耳口的早晨竟如此美好。

凉凉的秋风掠过，田野慵懒而静谧。六耳口像是被谁打翻了颜料盘。

金黄的稻子和苞谷棒子在晒谷场上尽情地享受着日光浴。红艳艳的辣椒用麻绳串了起来，挂在屋檐下和干净的微风作

伴。山中的枫叶，仍然是千年前的五角模样，可黄色和红色的叶子却是今年的，新长成的叶子。

眼看着客栈老板自酿的高粱酒就要出锅了，我便提着竹篓去河里捉螃蟹。六耳口的螃蟹个头虽不及大闸蟹那般肥大，油炸后的味道却也极其香脆鲜美，适合佐酒。我有螃蟹他有酒，逍遥又快活啊！

晨起打渔的人，把太阳捞出水面，晾干后就成了雪片，六耳口的冬天来得既在意料之中，又在意料之外。

客栈的被窝又厚又暖和，这样的冬日，我基本上睡到快十二点了才起床。早饭和午饭一起吃，既省钱又自在。午后，我会和靠着土墙晒太阳的老婆婆们扯白话，并搔痒她们用豁了牙的嘴唱山歌。

山村的夜晚来得格外早。还不到六点，腊肉干豆腐炖白菜已经在火坑里“咕嘟咕嘟”地冒着香气了，碗里是人口烧喉的高度苞谷烧。喝一口，浑身就热了起来。一碗酒喝光了，腊肉干豆腐炖白菜也吃得差不多了，生活中的一切烦恼也放下了。走出暖洋洋的屋子，风雪似乎在这一刻凝固了，世界静了下来。人的心灵也变得纯净起来。

喝酒后再去品味冬天的六耳口，又觉得她像是一位性感妩媚的少妇，浑身散发着成熟的魅力，举手投足间既风情万种，又韵味十足。

六耳口，是个不要门票不用排队一年四季都适合去的小众旅游度假胜地。无论是这里的原始沙滩，还是铁桥流水，都在安静地等待着你的到来。



春晓 李陶 摄

山胡椒油

□ 朱凤英

霎时脸上漾笑，伸出苍老双手埋头拣摘。期间还不忘喃喃着叮嘱：把把儿和叶子都摔掉，只留辣姜子，味道才纯。

四只手在小山上跳跃，几小时后，眼前卧躺着一簌箕圆溜溜的山胡椒。嫩的个头小，颜色浅，老的籽壮实，颜色深，一颗颗如翡翠。那时，我已腰酸背痛了。

“妈妈，要不是您，我恐怕明天都撑不完！”

“嘿嘿，看来我还有点用处！”老母亲又笑了，老年斑像花瓣皱紧趋向眼角。

“妈，抖音上说，辣姜子油着点生抽更好吃！”言说间，我将山胡椒装进不锈钢盆，撒上干辣椒沫，拌进白色盐巴，绿中掺红，红里透白，煞是好看。

点火，锅里倒菜油烧至沸腾，再将冒烟滚油淋在山胡椒上。顷刻间，窸窣几声，热气冒腾，厨房就笼罩在烟雾弥漫中。山胡椒鼓着雨点似的油泡泡，噼噼啦啦，挤挤挨挨，一派热闹。趁油温倒点生抽，搅拌均匀，一盆美味山胡椒油大功告成。深碧的山胡椒裹在黄灿灿的油里，浑身透

亮，红绿相间，香气扑鼻，不觉间，我早已唾液盈舌。当然倘若做得多，就得将山胡椒倒进油锅里，烧至沸腾再关火，才能烧透飘香。

冷却后，装玻璃瓶密封，置冰箱冷藏，到来年山胡椒成熟季仍然味道鲜美。色香味俱全，是评价一盘美食的标准。餐桌上，有人喜欢清淡，有人青辣味浓，而我，属于后者。只要有炸辣椒、霉豆腐、豆豉，我就能吃饱饭。但我最爱的还是用山胡椒油烹饪的红烧鱼，既美味又营养。将腌制鱼两面煎黄，放点红辣椒、花椒粒、生姜丝翻炒爆香，倒进三匙山胡椒油，淋水漫过鱼身盖上锅盖烹煮。待水分将干，撒蒜叶起锅，那鱼又香又入味。饭桌上，老母亲望我津津有味的样子说，看你都添三碗饭了，真是养了一塘鱼，少了一仓谷呀！可我觉得吃鱼，如果没有山胡椒做伴，就缺了灵魂。儿时，不光做鱼，煮面，炒粉丝，凉拌黄瓜，母亲都会放点山胡椒油。味道是由口到心的旅行。吃着母亲用山胡椒调制的肴饌韵味悠长，

官地坪的麦酱

□ 谢德才

到了贺龙元帅家乡湖南桑植，吃了南岔的鱼，凉水口的油耙粑、河口的豆腐，喝了芭茅溪的神仙汤……别忘尝一尝官地坪的麦酱。

凡吃过那里麦酱的人，夸它几乎夸上了天。

官地坪，毗邻湖北。有事无事的人总喜欢往那里跑。

那里的“美、险、奇”夹河湾，两山一围，围出了一条河。水在山中流，舟在水上行。前来这里的人往夹河湾的悬崖峭壁上一站，不仅站出了胆量，站出了高度，更站出了风景……

这地方的土地，生长万物，万物生长。黄豆、玉米、稻子都喜欢这里土地，麦子也不例外。麦粒一扔进地里，芽就发了出来，绿就泛了出来，麦穗就挂了出来……

麦子熟了，老远就可以闻到麦香。人们立即想到：割麦日当午，汗滴麦下土；谁知盘中餐，凝聚若干苦。

俗话说：“心急吃不得热豆腐。”做麦酱，也一样。酱的灵魂在于用心，急功近利者永远制不出好酱。做酱，先将洗净的麦粒浸泡，发胖，放入锅中，煮烂，然后，捞出沥水，撒上千面粉，拌匀，再捏成酱饼，发酵，长出金黄毛。酱黄经日晒透后，再捏碎，放入酱缸，加入冷却后的盐开水，搅成糊状。此后，将酱缸放入朝阳处，日晒夜露。在缸口，罩上纱布套，以防苍蝇、蚊虫、灰尘进入。

晒酱时，若淋到雨，酱会酸。遇雨，酱缸加盖或搬进屋内。酱需晒透，每隔两三天，搅拌酱料。刚曝晒未冷却不能翻动，否则，易变质。晒月余，酱料由稀变浓，呈红润色，入口香甜。

麦酱做出来，外表难看。但，味道极好。它既是菜，又是调味品。难怪《论语》云：“不得其酱，不食。”难怪《清异录》记载：“酱，八珍之主人也”。在古代，酱，对于所有美食来说，就是味道的“主人”，没有酱，美食无味。在酱里，放入黄瓜、辣椒等，过一段时间，拣出，炒饭，清脆可口，味美。

饭桌上，即使没有菜，喂一口酱，凑合，吃饭喝粥有滋味。酱，色淡而味鲜。传说，这里的罗洞书院的石崖两侧的一幅对联：“天若有情容我老，山川无路笑人忙。”就是一位先生边蘸麦酱吃边吟出的诗句。

酱是家的标志，如今官地坪离家的儿女，行囊中，都放一瓶麦酱。远行的足迹，翻山越岭，进入陌生城市，入异国他乡。因为一瓶酱，慰藉、温暖。

麦酱，难以忘掉人间烟火的味道。



就像读一首押韵诗，品一阙宋词小令，每一句的期待都会得到满足，而将一个韵味蓄安抚得五体投地。尤其老山胡椒颗粒饱满，放嘴里像吃沙炒老苞谷般一嚼嘎嘣脆，汁水满口，香气氤氲，回味无穷，让人欲罢不能。

人间四月芳菲尽，野山胡椒满枝头。儿时，母亲给了我足够温暖和呵护，如今她年近九秩，油枯灯微，岁月侵体，光阴皱颜。在她倒计时的岁月里，我要多陪她赶场，请她做诸如择野山胡椒等手头琐事，让她被需要，让温馨多一些流淌。