

淮河两岸

水韵荆山有诗篇

□吴高翔

生在淮河岸边、长在荆山脚下，哼着“听惯了船夫的号子、看惯了船上的白帆”的歌谣，成长的岁月里塞满了山歌水韵。涡水、淮水只为朝山而来，“好山好水好地方、鱼肥蟹美稻花香”是地域特色。望淮楼上“片帆自天外飞来，劈开两岸青山，好趁长风冲巨浪；乱石自云中错落，酿得一瓯白乳，合邀明月饮高楼。”楹联，让一代又一代大禹传人朗朗上口、引以为豪。

淮河从桐柏山逶迤向东，裹着大别山的气势、敞开中原大地的心扉。如果把淮河看作飘逸在淮北平原上圣洁的“哈达”，荆山就是盛开在哈达上的一朵“雪莲花”。钟灵毓秀的外貌在似火的榴花和阵阵松涛的点缀下显得更加端庄俊美。水韵荆山是牧童吹响的柳笛，让卞和献玉的传说更加沉郁

悲壮，也为名不见经传的荆山增添了传奇色彩和治水文化底蕴。启王庙上的濯玉潭传说是卞和采玉遗留的深坑，波光粼粼的潭水汇聚着卞和采玉流下的汗水，还有卞和抱璞而哭于楚山之下，三日三夜，泪尽而继之以血……濯玉潭虽然是一方波澜不惊的石坑，却印证了荆山人较真、求是的秉性；阐述了“玉匠匠识玉；国君要知人；献宝者要准备为宝而作出牺牲”的忠君爱国识人之道。萋萋的荒草、静静的潭水在向世人讲述着“一个人的成才之路如同雕刻玉器一样，玉在没有打磨雕琢以前和石头没有区别，人也是一样，只有经过刻苦磨炼才能成为一个有用的人、一个高尚的人、一个有品格的人”。

和氏璧是历史上著名的美玉，因卞和采自于荆山还被史书冠以荆玉、

荆虹、荆璧、和璧、和璞等别称。“荆山有玉名天下，玉去山存县治幽，九河只从崧顶落，八河旁绕石根流……”水韵荆山是游人乐于登临的人间仙境，清澈见底的溪流、叮咚作响的泉水、溪、涧、泉雾气蒸腾，犹如仙女轻纱般缭绕，或浓、或淡、或近、或远弥漫在山林间，美不胜收。连绵起伏的山峦、曲折蜿蜒溪流在白乳泉下的梅谷交汇，一头扎入淮河母亲的怀抱。山水滋养的梅花更加纯洁、娇艳，为裸露的岩石平添了几分生机。放眼望去，那朵朵梅花红的似霞，粉的似胭脂，白的如玉……五光十色，绚丽多彩。立足于梅谷上方的山梁，遥看荆山峡，联想起唐代大诗人李白的创作《望天门山》诗篇的情景，“天门中断楚江开，碧水东流至此回。两岸青山相对出，孤帆一片日边来”仿佛诗人

的情怀也在为荆山抒发，满满的获得感油然而生。传说大禹曾将淮涡水神无支祁锁镇谷底，因而又名“支祁川”。此间山高水阔，景色壮美；川上望淮楼之风帆，岸畔之垂柳，波光岚影，进入梅谷的人们在赞叹大自然鬼斧神工之余，也身临其境地感受到山与水交融、灵动与沉稳结合、智者与仁者相辅相成。

采撷日月精华、集聚淮河灵气、敞开中原大地宽广的胸怀，水韵荆山是诗篇、是名片、是历史的印迹，簇拥着朵朵盛开的浪花、伴随着铿锵的花鼓灯锣鼓，还有兰花婀娜舞姿。信步登上望淮楼远眺，远山空荡紫烟，脚下淮水东去，白帆片片，沙鸥点点，和着悠扬的晨钟暮鼓，咏颂着“荆山碧相照，楚水清可乱……龟泉木杪出，牛乳石池漫。”诗篇，才别有一番味道。

小南山

投稿邮箱：
4034444@126.com

人间美味

尝鲜春笋

□刘晓林

春天是尝鲜的季节，常言道：“尝鲜无道春笋”，出游江浙，走入竹乡，漫步竹林，品尝春笋，购买刚挖出的鲜笋，美美得过了把“春笋瘾”。

对笋的喜爱还要从小时候说起，当时还在皖南工作的叔叔每年回乡探亲，总会带一些笋干，既有大片的笋尖制成的干笋，也有细细长长的干鞭笋，无论哪种笋和肉一起烧，都是美味。特别是肥瘦相间的带皮五花肉，与笋干齐炖，肉之醇香，笋之鲜香，时至今日，仍然深深地留在记忆之中。

竹子多产于山区，笋即是竹的幼体胚芽，竹可用，笋可食。笋生春、夏、冬三季，其中春笋最佳。那一年初春，我与朋友在淅淅沥沥的春雨中驱车进入大别山区，夜宿农家乐。第二天上午，我们沿着山路信步游赏，只见雨润群山，峰峦染色，丛林间“鸟鸣山更幽”，如一幅淡淡的山水画，颜

色清丽可人。路旁山坡是竹林，一片连着一片，一簇接着一簇，新竹正在生长，有的高过头，有的则刚刚钻出地面，奋力向上。同行者中有人提议：现在正是吃笋的最佳时节，一定要品尝这鲜嫩的笋。中午，一盘清炒春笋摆上了餐桌。笋是刚从山上挖来的雨后鲜笋，斜刀切片，青白相间，夹一块放入口中，新笋特有的鲜味立即在口中蔓延，没有苦涩的口感，没有粗糙的纤维，还带有嫩嫩的清甜，不由得让人想起明末清初的文学家张岱，他说竹笋形如象牙，如雪般白，像花藕般嫩，像蔗糖般甜。好的笋子，只需要用最简单的烹饪方式，直接煮熟就好吃到“无以言表”。

鲜笋在每年的冬季、春季只有很短一段时间才有，而且不耐久存，生长周期快，出土后十天就可以长成竹子。诗人白居易在《食笋》诗中劝朋友：“且

食勿踟蹰，南风吹作竹。”江南的乡间，几乎每家都会在房前、屋后，或近处的山岭上，开垦出一块空地，种下一些竹子。每年春天，在地下蛰伏了一个冬天的春笋就蓬勃地长出来，刚挖出来的春笋，沾着新鲜的雨露，带着泥土的芳香，饱满诱人，味道最佳。烹调时无论是凉拌、煎炒还是熬汤，均鲜嫩清香，是人们喜欢的佳肴之一。不久前的早春时节，我们来到浙江，住在杭州西湖附近梅坞坞内云栖竹径景区的民宿，路旁是一垄垄茶树，绿意盎然，早春二月新茶尚未发芽，而山坡上竹林内的春笋已经萌发，钻出地面。春笋水灵脆嫩，油焖、清炒、煨炖都好吃。民宿的主人为我们做了一道油焖笋。鲜笋去除笋壳、老根，不用刀切而用刀背拍打，鲜嫩的笋一拍即开，锅中油热后，入少许切碎的葱白，待葱爆出香味，将焯水后过凉水的笋下锅煨炒；笋

香溢时，淋生抽翻炒，文火焖五六分钟，待笋大致熟了，转成旺火，滴几滴白酒，再淋点红烧汁或虾籽酱油，撒葱末，略微翻炒收汁，即可装盘上桌。一盘油焖笋，色泽浓淡相宜，尽显笋的本色，嚼在口中，鲜嫩爽脆，清淡而不失鲜润，隐隐有山野清气，满满的有春天的味道。

离开景区时，正遇见山民在路旁售卖鲜笋，当地人说笋壳嫩黄、有细细茸毛者为佳，我没有半点犹豫，不挑不拣地买了一兜，带回家来，分与亲朋。

虽说春笋最鲜，但春笋性寒，富含粗纤维，随着年龄的增长，肠胃功能减弱，只敢浅尝辄止。况且厨艺不精，不敢做油焖笋、腌笃鲜等经典笋菜，怕糟蹋了这新鲜的食材，而用春笋炒肉丝、炒雪菜，食材之间相得益彰，一样的鲜嫩爽口，仿佛徜徉于早春的乡野，品尝出春天的味道。

触景生情

油菜花香蚕豆熟

□徐玉向

蚕豆的豆，似蚕蛹。只不过，蚕蛹里包裹着一只沉睡中的虫子，蚕豆则藏着一个生命力磅礴且让人回味无穷的由头。

对于这位远方来客，故乡的土壤并没有表现出十分吝啬。蚕豆自第一场春雨就慢慢绽放了心中的花朵。它把根深深扎在土里，一边拔节，一边开花，一边结果。常常，顶上的花还没谢，底下的豆荚已成型。远远看去，是一片豆花，走近细看，处处隐着豆荚。蒜苗上市油菜花香，蚕豆也到了成熟的季节。

成熟的蚕豆荚，绿壳褪去茸毛，表面变得光滑，像打了一层蜡，有人形容“碧绿生青”“锃光瓦亮”“丰满阔板”。打开豆荚，先会闻到一股青莽气，接着就见绿壳与蚕豆之间存着一层白色似棉絮一般的软膜。豆荚有大有小，长短不一，大的会有三四粒果实，小的仅一两粒。无论大小，蚕豆皆粒粒憨厚敦实。每一粒果实前端都会有一个类似乳燕嘴巴一样嫩黄的组织，之后即有一层薄薄的与壳一般颜色的胞衣。刚成熟的

鲜蚕豆，胞衣也是软活的，吃起来有些嚼劲。若是太老的，剥去略带角质层的胞衣，才露出乳白色的果实。

蚕豆与豆荚的体积不成比例。摘回去半篮子，才勉强剥够一小盘。可能，精华之物大体如是吧。蚕豆有补中益气健脾利湿等功效，是我们乡下人在春天最容易得到的美味。剥蚕豆，其实也是一个消磨时光的好选项。搬几只短脚凳，在一片绿荫下，一边把家常说着，指头翻动间把菜也剥出来了。

尽管鲜蚕豆看起来卖相不差，但我们很少生吃。清代才子美食家袁枚《随园食单》有记，“新蚕豆之嫩者，以腌芥菜炒之，甚妙。随采随食方佳”。鲜蚕豆，怎么吃滋味都不差，也有用盐水直接煮了下酒。老蚕豆基本以油炸为甚，俗称“磨牙豆”，可以一直吃到年。

后来去绍兴生活，发现传说中的“茴香豆”主料竟然是蚕豆。只不过，在做的时候，加了一些绍兴人的智慧，经鲁迅先生的笔于世皆知了。

行走发现

四月的田园

□王绪谦

走进四月田园，亲近茁壮禾苗、触碰花鸟鱼虫、瞭望远村近水，感受大自然的春天气息，真是一种难得的享受。

一个明媚的星期天，我走进了熟悉的田园。一望无际的麦苗主宰了这个季节的田园风情。麦子在春风吹拂和春雨滋润下，伸展腰肢，恣意地生长。经历了漫长的寒冬，进入四月，小麦处于青春期，它的嫩绿和蓬勃，正是青春该有的样子。

在无垠的麦海之中，会零星出现油菜田块，金黄的油菜花散发着浓郁的清香，蜜蜂在其间“嗡嗡”作响，飞来飞去，辛勤采花酿蜜，“采得百花成蜜后，为谁辛苦为谁甜”正是歌颂像蜜蜂一样的劳动者。油菜花盛开的季节，成了人们观光旅游的打卡地，尤其是城里的朋友们，置身油菜花间，与美丽邂逅，留下春天最抒情的记忆。

在一块油菜地边，我忽然发现一只青蛙就伏在我的不远处，瞪着眼睛审视着什么，它的目标也许就是一只虫子吧。这只青蛙长得特别精致，浑身条状花纹，一半是小麦青，一半是油菜黄，像是跟庄稼有血缘关系，这点我只是猜测，但青蛙是庄稼的益

友，是害虫的天敌倒是真切切切的，丰收果里，着实有它的功劳。“稻花香里说丰年，听取蛙声一片”这种美妙意境我是经常领略的。夜幕降临以后，走出喧闹的村庄，坐在大沟边上，把自己融入自然，倾听沟塘里那此起彼伏的蛙声，就像倾听大自然最美的声音，令人心动神摇。我有时学着青蛙的叫声回应它们，但青蛙似乎能够分辨出人类的声音，旋即陷入了寂静。等到我的声音停下来，它们又热闹地叫起来，夜晚的世界也许正是属于它们的。

我顺着一条南北走向的大沟，自北向南踏青赏景，亲近脚下这片生我养我的热土。我记事的时候就有了这条大沟，俗称“西大沟”，西大沟从我们这个村庄的西部边缘穿过，南北两端都通达河流，是我们这个村庄主要的排涝枢纽，肩负着农业丰产丰收的责任使命。不仅如此，西大沟还连接着我们绵延不绝的乡愁，我们在大沟里沐浴，在水里逮鱼捉虾，在沟沿上割草放牧，在大沟两岸采摘野菜，人与自然和谐共生。由于年代久远，西大沟渐渐淤浅，局部还出现了逮鱼的拦坝阻，

导致排涝功能下降。好在去年冬天西大沟借助高标准农田建设的机遇，得到了拓宽加深治理。如今的西大沟重新焕发出青春活力，沟深坡陡，水质清澈，鱼虾清晰可见。投进一粒石子，水面上就会荡起阵阵涟漪，激起心中的浪漫遐想。

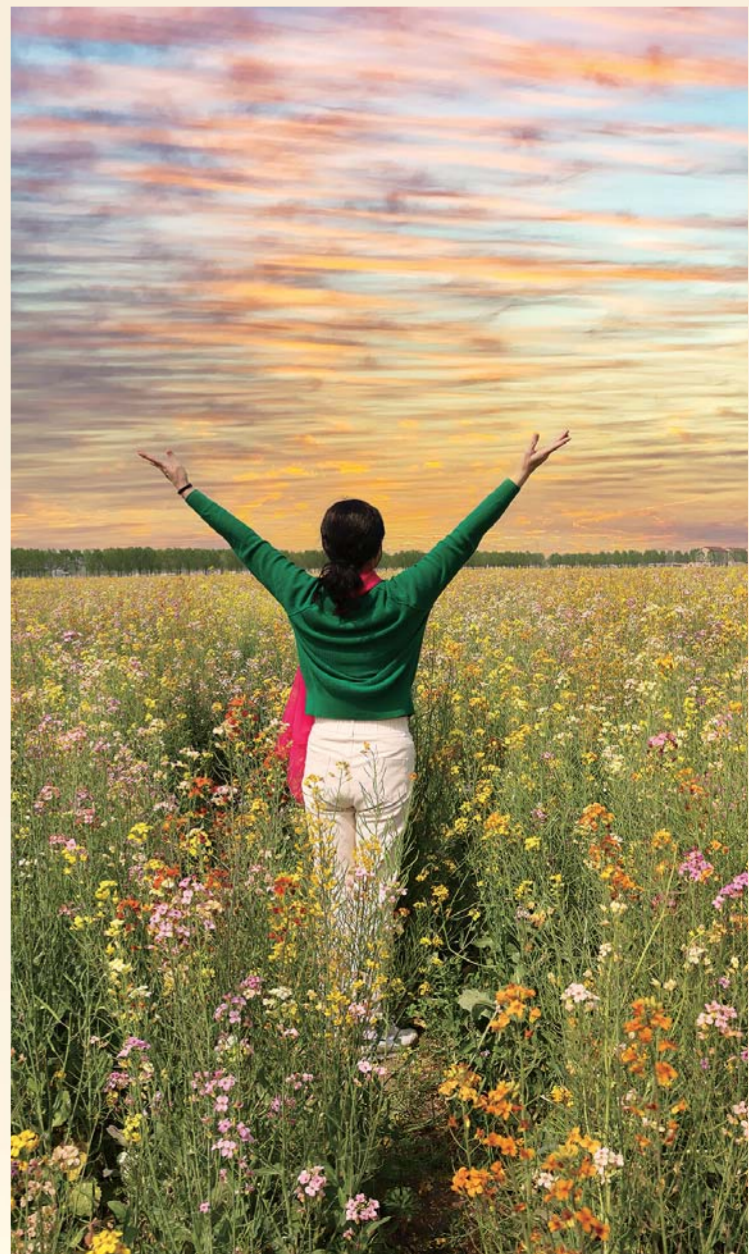
在西大沟的一处桥头边上，有一棵杨树，高大挺拔，人们下田劳作的时候，经常到树下歇息。四月的季节，杨树布满了嫩叶，几只喜鹊在树上跳来跳去，叽叽喳喳个不停。它们正在杨树的高端部位垒窝筑巢。喜鹊的巢穴高耸气派，做工精细，全部由树木的小枝干攀结而成，交叉错落有致，咬合紧密，形成一个不易分割的整体，简直就是鬼斧神工，堪称“鸟巢之王”。我还发现一个秘密，那就是喜鹊的合作精神。一个喜鹊巢穴从出现轮廓，到大功告成，并不需要多长时间，这样的速度是喜鹊夫妻很难完成的，应该是多只喜鹊通力合作取得的成果。在这棵杨树上已经出现第二个喜鹊巢穴了，这足以见证喜鹊之间的睦邻友好。举目望去，从远近树木上随处可见的喜鹊鸟巢就能看出喜鹊是我们这里最

旺盛的鸟类种群了。

忽然，一条小黄狗冷不丁地向我跑了过来，吓了我一跳。我下意识地蹲下身来，捡起一个土块准备应战。可那小黄狗在离我不远的地方停了下来，并没有攻击我的意图，倒是看到我手里的土块，一边“汪汪”叫着，一边后退。

“小黄，过来！”听到主人的喊声，小黄狗急忙跑了过去。唤狗的是本村的张大嫂，原来她正和几位姐妹在离我不远的地方挖野菜呢！

“来，大兄弟，带点香荠菜回家下面条。”张大嫂一边热情地跟我打着招呼，一边拎着装满野菜的竹篮向我招手示意。原来，她和几个姐妹相约来到田间，寻觅舌尖上的美味。这个季节的野菜又鲜又嫩，田边地头随处可见，你看，张大嫂她们已经是收获满满了，正有说有笑地交流着野菜的吃法呢！我走过去，她们争着送我野菜，李大嫂给了我一个备用的塑料袋，装得满满当当的，张大嫂还要往袋子里塞上一把呢！她们送给我的不仅仅是野菜，更是春天般的温暖与感动。



七彩世界 赵宝玲 摄

生活小景

博物馆里月季花

□廖恒斌

我在很多地方见过月季花。今年给我留下深刻印象的是怀远县博物馆院子里的月季花。

走进博物馆院子，在第一排房子下面有几棵月季花，有两棵已经开放，开的是桃红色的和玫瑰红色，还有一棵居于这一排花的中间，还没开，已经打花骨朵。

这棵月季花不高不矮，正正好，我站在它旁边，高度及腰。也是嫩绿的，属于春天的大众绿色。花骨朵是一个个小小的，大小像鹌鹑蛋，样式似我小时候吃的宝塔糖，就那么三个花骨朵奉命长在最高点，其他花骨朵都默默地各就其位，等待春风吹，等待佳人点，它们就会依次开放，不过，它们是博物馆的

月季花，或许还需要再赐予一些古味儿吧。

月季花旁还有我第一次认识的落叶十大功劳树，第一次看到的木香花棚，第一次看到那么多金弹子盆景，第一次见到的梅花树桩，第一次见到的堆在那里的怀远石碑。

月季花，您让我第一次见到的那

个把工作当做热爱，把爱好融入工作，又那么爱劳动，热心热情，朴实实在，默默在那一隅为怀远文化坚守的可爱博物馆人。

月季花，开吧，春天还在！开在博物馆里的月季花，您将是这个春天，我看到的最美的花！