



拥抱

杭兴微 摄

大峪红叶

◎司伟宽(河南汝州)

秋意浓,层林染,霜叶红。周末,秋高气爽,云淡风轻。与三个发小驱车沿曲折折的靳马公路去焦村、大峪赏红叶。车到山顶,云雾骤散,远山近景尽收眼底。在一块写有下焦村的石头旁,车子拐向了一条通往村庄的柏油路。

“两山夹一川”的独特地形地貌造就了汝州秀丽多姿的自然风光。北山植被少,粗犷苍劲;南山森林多,温婉柔媚。深秋时节,南山北山均有红叶可赏,尤以北山为最。

汝北连绵群山属嵩山余脉,在大峪镇和焦村镇交界地带的山上,长满了一种叫黄栌的野生灌木。汝州素有“百里煤海”之称,由于黄栌的枝条是编煤窑所用算子的原材料,一度遭大量砍伐,山上黄栌渐稀。近年来,随着“两山”理念的深入贯彻,汝州市加速推进产业转型和资源整治力度,生态环境得到显著改善,山上的黄栌也随之繁茂起来。

秋天的味道写在风里,凝在叶上。尤其寒露过后,霜染红叶,如霞似锦,吸引了不少观叶人。

车子穿过下焦村开往大山深处,山道崎岖,千山万壑连绵起伏,彩色的植被错落有致,好一幅泼墨秋景图!

记得前几年来看红叶,

这条路还是荒蛮的山间小道,徒步进山的我们时时弯腰低头,小心翼翼地石壁上凿出的狭窄通道穿过,到观音堂不长的路段足足走了个把小时。而这次,短短几分钟就到了观音堂。

观音堂是一处建在深山老林陡壁下的小寺院,前后两个大殿有些年头了,院内那颗百年老柏身上缠满了红丝带和信符,那是虔诚的善男信女留下的印记。入山观红叶的人,往往把车停在这里。

路转山移,移步成景。眼前的山坡上,一树树、一丛丛或红或黄的叶子铺天盖地撞进视野,整个山坡像一幅画、一团火,既透着一份热烈,又折射一股明朗,令人在体味秋的韵味中,徒生一份空旷与豁达。远山似岱,近峰如画。那黄的杨树、红的黄栌、绿的松柏,将连绵群山妆扮得如同一幅徐徐展开的巨型五彩画卷,那份秋的温润与美丽尽现眼前。

天地藏秋意,清风拂红叶。一阵微风吹来,红叶像一个个小铃铛发出清脆的铃声,天女散花似的落到地上,鸡蛋般大小,黄里泛红,晶莹碧透。小心翼翼地把它装进口袋里,就留住了北汝州浓烈的秋。

稿约

追寻乡土文化根基,采撷鹰城往事遗珠。平顶山晚报副刊近期推出《鹰城风物》栏目,主要刊登描写本地岁时风土、民俗风情、古迹遗存、饮食游乐、文人雅趣、世相风物的稿件,期待本地文友、鹰城游子赐稿,稿件要求千字之内,行文有趣。

投稿邮箱:wbk@pdsxw.com。

金山银山 泉上村

◎杨金现(河南平顶山)

泉上村位于伏牛山东麓,石龙区南8公里处。七岭八岔九道沟,山不高,沟不深,不引人入胜。但,是金山银沟,山上的杏梨,沟里的核桃,地里的芝麻、花生和油菜,满山遍野直挺挺的青艾,满身带刺的圪针,蓬松的荆芥,匍匐的野菊花,就能让你一饱眼福。

这些植物在我们这里铺天盖地,它们不怕天寒地冻,只要大地春回,就急急忙忙吐新芽,发嫩枝;它们不怕虫吃蛇咬,羊啃牛嚼;它们不惧暴雨倾盆,雷打电击;它们相互依偎,勾肩搭背,泼实地长起来。

2012年以来,随着科技进步和经济发展,这些看似不起眼的东西,有了大用场,成了各种产品的紧俏原料。

青艾,别名灸草、艾蒿、香艾等,是做艾绒的原料。南阳一带的艾绒加工厂在我们这里设立收购点。本市一家艾草加工企业也大量收购艾叶。

从初夏到秋末,割艾卖钱,是农户家的一大经济收入。天一亮,村民就成群结队骑着两轮摩托、三轮电动车,爬沟攀崖,满山架岭割艾蒿。割上三两捆,放到车前后,满载而归。到家捋叶晒干,打包装袋,等着收购的人来。一斤

两三角,换来百元票。一季下来,少则几百千余,多则七八千。

七月边,枣红圈。圪针棵上挂满了酸枣,红的像樱桃,紫的像玛瑙,青的像翡翠,小巧玲珑,惹人稀罕。酸枣仁是中药,有安眠、养血、除燥、清热的功效。

老爷爷老奶奶掂着兜,扭着筐,上山摘酸枣。男人骑着三轮车带着女人,车厢里放着镰和杈。男人上山割圪针,女人在路边扫出一块干净地来。男人把圪针挑来放到空地上,用杈拍,女人把酸枣收起来,装到袋子里。半天半布袋,一天一布袋。收酸枣的一吆喝,背去一称,三四十斤,一斤六七元,二百多元掖进了腰里。

夏天来了,串串荆花摇曳枝头,散发着香甜。它由紫变白,给大地披上了一层银装,让大山变成了银山。

荆花是给蜜蜂采的。养蜂户田长林告诉我:“咱村最近这十年养蜂户发展到十几户,少的三五箱,十来箱,多的像刘伟峰,养了三四十箱。一年一箱能绞三四十斤糖。一斤四五十块,你算算,一年能挣多少钱?”我掐指一算,六七万,惊讶地说:“那他可发了呀!”田长林说:“贫困户的帽子早扔掉,现在成了富裕户!”

没承想,小蜜蜂带出了大产业。

艾割了,酸枣摘罢,接着采菊花,你看生意上手不上手!

九月九,登山赏菊。坡坡岭岭,沟沟壕壕,黄澄澄,金灿灿,大地披上了黄袍玉带,大山变成了金山。

十年前,这些东西是废物,当柴烧。现在,荒山野岭变成了金山银山。漫山遍野的花花草草成了香饽饽。农人不投资,不扎本,伸伸胳膊钱到手;动动手,能致富,新征程上迈大步!



百姓纪事

萝卜缨儿

◎方华(安徽巢湖)

农人摆一筐萝卜在路边叫卖,青绿水灵,透着新鲜。买了几个白嫩的萝卜,农人顺手要将萝卜上的缨儿削去,我赶忙摆手阻止。

留着萝卜缨儿,到也不是拎回家看个新鲜劲,而是萝卜缨可以入菜。

幼时生活比较艰难,即便那时,也没人要萝卜缨儿。农人收完萝卜,砍下的萝卜缨儿就随意扔在田野,任其枯烂。萝卜缨儿与芥菜、雪里蕻非常相似。村中偶有拮据人家将其捡回,洗净,腌成小菜。只是口感有点苦涩刺鼻,比不得芥菜、雪里蕻。

十几年前去北京,朋友招待吃饭,桌上有一盘带缨的小红萝卜。以为萝卜缨儿留着只是为了红绿搭配好看,却见朋友连萝卜带缨都嚼进嘴里。虽疑惑,却也照样儿将带缨的萝卜蘸了甜面酱,送进嘴里,嚼开来,却是满口清爽。

后来知道,吃萝卜缨儿,在京城几乎是居家小菜。

回到江淮,偶尔想起北京的萝卜缨儿蘸酱,有一丝回味留恋。但本地少有那种樱桃般的小红萝卜,偶尔见到,也是圆溜溜的,没一点缨儿。

美食家有言,吃无定法,才是美食的本意。于是,我试着将本地的青白大萝卜缨儿入菜,在揣测它最终味道的同时,也享受着创意的喜悦。

将萝卜缨儿的老茎舍弃,留下嫩茎和心苗,洗净,在开水中浸泡几分钟捞出,切碎,拌入盐、白醋、味精、白糖和蒜、姜、辣椒末,沥上香油,一盘凉拌萝卜缨儿就轻松搞定。蒜、姜、辣椒末会消弭或者掩饰萝卜缨的辛辣,清脆的口感,特别的味道,让我喜爱。

我也尝试用腌制的萝卜缨儿烧肉,萝卜缨儿特有的辛辣味浸入做好的红烧肉中,比梅菜扣肉和雪里蕻烧肉的味道更丰富。

敢于想象,是美味产生的源动力之一。在北方某地,我还曾吃过纯粹的萝卜苗。端上餐桌的一只白瓷盘上是一蓬青嫩的小苗,翠绿的苗叶上洒着一层白糖,酒家给它的起名叫原野初雪,真是诗情画意。入口品味,有着芽菜的脆嫩清新,却依然有一丝辛辣游丝般穿插于白糖的绵甜中,这种原野的气息牵着你的味觉游走,绵延悠长。

美味的发掘,可能是一次不经意的烹制,但更多的,是像萝卜缨儿一样,在于我们自觉的创新,并在创新中引爆激情。生活和人生的滋味,也大抵如此。

第3489期

分类广告

广告热线:13183330295 4930165

地址:市区建设路西段268号(鹰城广场对面)

友情提示:使用本栏目信息请核对双方有效证件,投资汇款请谨慎。本栏目信息不作为承担法律责任的依据。

回收老酒礼品

●回收银元黄金13137762626

搬家服务

●喜庆搬家公司13803750375

特色美食

●鹰城名吃——四不腻猪蹄3413983

老年公寓

●康乐居老年公寓13937585159

●幸福苑老年公寓15139505887

●晚晴老年公寓15516017081

助听器

●耳聋请配助听器13087062226

出售出租

●华府商业街一楼出租13781829001

殡葬服务

龙山公墓

龙门大道 电话:2078631