



古楼·老屋·旧火塘

黄光军

出洞口县城往西5公里就到了洞口塘,320国道沿平溪江北岸逶迤蛇行,沪昆高速在平溪江南岸遥相呼应。洞口塘乃两山夹峙之处,320国道在此穿山打洞,而沪昆高速依山架桥,两条公路翩若长龙,并排共进。过洞口塘不远,有古楼桥从320国道跨江而过,穿过沪昆高速桥下,即进入古楼乡境内。

古楼是洞口著名的茶叶产地,山清水秀、地高坡陡,终年云雾缭绕,非常适宜茶叶生长,鼎鼎有名的古楼云雾茶即产于此地。

古楼曾经有个著名的景观,大号淘金桥,横跨峡谷两岸,稳稳悬在半空中,煞是美观。常见的拱桥都是上拱,状如彩虹,唯有这座桥是下拱,桥墩建在下拱上。险绝、美极,据说在世界桥梁史上都有它的记载。前些年危桥改造被拆了,十分可惜。

古楼的公路去年建成了草沙路,车行其上平稳顺畅。一般公路中间只有一条中线,而此路画了红、黄、绿三条线,随路摇曳,状似彩虹,因此人们称之为彩虹路,成为县内一道新的风景。

深山有好水,古楼河上有大坝,坝上水清如玉,平静似镜,公路一面傍山,一面伴水,水面与路面相差不大,人坐车中,仿如坐船。过大坝不远,我们就到达了此行的目的地。

古楼农家乐富有地方特色,以茶为主题,有茶叶状的路标,巨大的茶盅,假山雕成茶经状一页页铺开,其上更有一巨大茶壶,茶壶半倾,有水从其中汨汨流出。山下有茶窖,山脚有老屋,屋中供奉茶圣陆羽之神像。

老屋乃四线三间一木屋,立于青石垒砌的屋基之上。左边小院,拱门如满月;右边长廊,雕栏画栋,可以避风躲雨,品茶赏月。

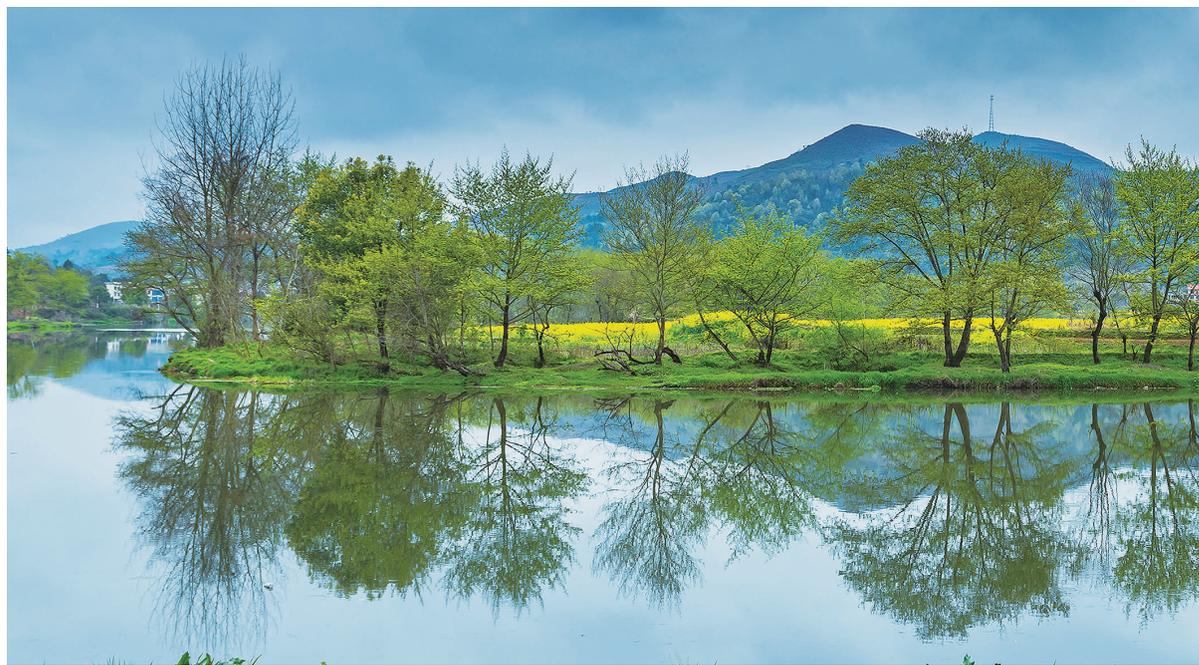
木屋黝黑,一望便知有千年烟火气。正门侧门均建有门槛,门槛很高,进门需凝神静气高抬贵腿。此门还有门栏,即在门槛之上还有半截子栅栏。

老屋里陈设了许多旧时物件,打谷机、石磨、杵臼、盥洗台、老床等等,触目所及皆是儿时旧识。其中尤以火塘令人印象深刻。

火塘独立成室,建于侧屋,打开侧门门栏,跨过门槛,便是火塘。满室皆烟薰火燎之色,黑乎乎一片,火塘上方

悬吊一巨大薰笼,是山里人家薰腊肉所用,手指厚的灰渍油垢,仿佛腊肉才刚刚取下,依稀还有腊肉香味。其它地方的火塘多是石头砌就,挖土成坑,垒石为塘。此处的火塘却是木制的,木头搭起四四方方的平台,中间留一凹处,在凹处生火建塘。平台除了中部火塘,四周都是中空的,正好可以做窖,红薯、南瓜、芋头等可以储存其中,饿了的时候掀开木板,取出红薯或芋头扔进火灰中,不久即香气四溢,令人垂涎欲滴。火塘四周四根长凳,年龄跟火塘一样古老,虫洞密布,凹凸不平。火塘中间堆满灰烬,未烧完的木炭混迹其中,烧水的铁架立于火塘正中,火钳靠在一旁,仿佛有人刚刚还在烤火,只不过转个背去,明天还会再来。

古楼的木屋就像个魔法盒,木屋外面是现代,木屋里面是历史。一进一出之间,我们完成了从现代到古代的穿越,实现了从古代到现代的跨越。



河畔春色

曾德辉 摄

樱花

周志斌

“你来或不来,我只等你七天”
此去春天,是结,也是劫

不小心漏洒的阳光,让天空和云朵

又虚高几分

那接近尘埃的地方,仍是薄凉
繁花似锦,只不过是尘世,

孤独时

拨弄的琴弦

花瓣次第飘落,露出旧时伤口
一定有清笛,在最为激越处
戛然而断。一定有泪珠
在猝不及防的寂寥里,掉落
埋葬花瓣

伫立林地,看樱花在树丛间
追逐嬉闹

有那么一瞬,我忘了年华尽失
指间空空。仿若

每一次繁花落尽
我仍是那个,试图将春天一

瓣一瓣

拾起的少年

清炒草头

蔡亚春

蔬菜,前面带了“时令”二字,一股时光倏而远逝、时不我待的紧迫感便油然而生。就说草头,学名南苜蓿、金花菜,是春天江浙一带的餐桌常客。

母亲以前很少炒草头,嫌费油。当年的油量供应,炒菜只能亮亮锅底,哪里有那么多的油去“喂”草头。那时炒出来的草头,像丝瓜筋,吃在嘴里有些干涩,一大半还会卡在牙缝里,仿佛在嚼草根。如今,油量充足,母亲放开了手脚,一家人能经常吃到炒草头。

草头有南北之分,北草头又叫紫苜蓿,南草头又叫南苜蓿,品种有了改良,本质没变。通常取其嫩梢做成酒香草头、上汤草头、草头圈子、草头饼等,菜式千姿百态,鲜嫩可口。但一个不小心炒老,口感粗,还会加重消化系统的负担。于是,网络视频中有各种招数,其中“加酒炒嫩”这一必杀技,点击率最高。全家最爱吃母亲炒的草头,鲜嫩自不必说,油、盐、水、火等,最为关键。油锅烧热,倒入草头,伴随着“嘶嘶”声响,母亲手中的锅铲上下翻飞,每片茎叶和热油尽情拥抱、翻滚、缠绵、吸附。片刻,草头叶片颜色变深了,身体收缩了,声音低了。她随即倒入开水,盖上锅盖,大火煮。煮的时间长短,是决定草头口感嫩或老的核心要素。母亲常自夸拿捏有方,掌握时机揭开锅盖,穿过蒸腾的热气,淋下适量食盐,翻炒、出锅、装盆。盐,在起锅前才放,除了调味吊鲜头,还保证草头的爽脆感。锅碗瓢盆碟勺铲,煎炸炒蒸煨炖熬,咸甜酸辣鲜香苦,母亲摸透了厨房伙伴们的秉性脾气,活色鲜香。

母亲炒草头,整个过程如吟诗作画,一气呵成。转眼,一盆清炒草头上桌了。碧绿的叶片,水绿的茎脉,带着光泽,盛在水晶瓷盆中,更是绿得晶莹,白得剔透。夹上一筷,轻轻一咬,茎断叶碎,肥嫩盈口,汁液留唇。顷刻间,箸如雨下,风卷残云,盆子见底。不解馋的,还要将汤汁拌饭吃。

母亲这套炒草头经,我奉为圭臬。过几日,味蕾得了相思病,又馋了。母亲如法炮制,一尝,大家相视,笑而不语。母亲见状,尝一口,咦,今天怎么炒老了?仿佛“三日不读书,便觉言语无味,面目可憎”一般。才两日,母亲厨艺就衰退迅速,有点不合情理。她努力复盘每个细节,想不出原因。

大家群策群力,最终找到答案,是时间之手在作怪。上次买的,叶片顶着鹅黄绿光,袅袅婷婷,豆蔻当龄。这次买的,叶脉深绿,叶片墨绿,如人壮岁。仅两三天的工夫,草头又吸收不少阳光雨露,筋脉长足,自然要加大火候。草头生长,生命易老,母亲按照习惯模式操作,口感自然差了些许鲜嫩清香。

看样子,要吃上一顿嫩嫩的炒草头,还真是天时、地利、人和的最佳结合。同一件事,即使同一个人做过无数次,也得瞅准时机,头脑清醒,精力集中,专心用心。

遗失声明

联系电话:0739-5322630 QQ:838947461

洞口代办处
清算公告

洞口县黄桥镇金星幼儿园股东会于2023年01月06日决议解散本园,并于同日成立了洞口县黄桥镇金星幼儿园清算组。为保护本园债权人的合法权益,自本公告发布之日起45日内,债权人应当向本幼儿园清算组申报债权。

联系人:曾小艳

联系方式:17673795337

2023年3月23日