



# 围子溪，在心窝里流淌

曾秦伟

雪峰山连绵数千里，孕育了湘西的神韵和别致。“天地一时小，惟余洞口宽”，一方山水风情万种，魅力洞口宛如画卷。素称“小南京”的文化名镇高沙，如一颗璀璨明珠，文峰村奔流不息的围子溪，流淌着游子们的乡愁。

千百年来静静地诉说衷肠，蓼溇河不嫌她的腴腆，资江怜悯她的愁绪，湘江抚摸她的柔情。三湘四水的柔波荡漾，也少不了围子溪激起的浪花朵朵。

几年前，《新湖南》推出我新作——《围子溪》，久在深闺人未识的窈窕淑女，吸引无数文友纷沓而至。问渠那得清如许？为有源头活水来。罗塘泉、任家井、吊卜井、牛脚眼、白塘井五处甘泉，汇聚至此围堰成湖。宛若一轮明镜，风光不与别处同，独特的魅力成就了围子溪。

鱼翔浅底的围子溪，是孩提时挥之不去的精神家园。水性好的伙伴自桥上跃而起，一头扎进水里，冒几个水泡，便有鱼虾在手，甚至活蹦乱跳的鲤鱼。

惠泽千家万户，正是围子溪的灌溉功能，栏板下去，便有波光闪闪的天然湖面。稻花香里说丰年，听取蛙声一片。利万物而不争，唯不争故无忧，这也应了自然法则。大半生漂泊中，无论山高路险，无论风高浪急，始终不以物喜，淡泊虽未致远，无风无雨亦无怨无悔，有如围子溪，直面征途上无尽的跋涉，不惧道路上的坎坎坷坷，酸甜苦辣都是歌。

围子溪饱经沧桑仍如少年，让我明白了不尽的人生哲理，告诫我坚守初心饮水思源。风雨伴贵人，梅花凌寒开。恢复高考村里走出三百多名大学生，随围子溪奔向大海，在祖国天南地北熠熠生辉。

围子溪算是睿智的化身，教会我世

事洞明，还有人情练达。读懂别人并不难，真正认清自我并不易。围子溪水至清宛若昨日，杨柳依依觅知音，鱼儿早不见了踪影。“东边日出西边雨，道是无晴却有晴”的风云莫测，这方小天地也常上演，更喜岁月如歌人生风流。

“无论海角与天涯，大抵心安即是家。”文人骚客这种无可奈何的随遇而安，也许我一辈子都做不到，只能随了这份心苦，怨不得别人怨不得天。纵然八千里路云和月，仍难忘熟悉的乡曲，跳跃着安定灵魂的音符。

龙年伊始，又依偎在围子溪。走散了的游子，碾碎了旧梦，难道就不能见一面，哪怕看一眼。望见流水前波让后波，星辰不负赶路人。明白从何而来，知晓将去何方。总有人拨弄镜月的指针，不远处传来了《翩翩》唱曲，应了那句“红颜易老转眼桑田泛青波”！

## 有关春天的诗

(组诗)

向立平

### 春光灿烂中等你来

冬天的脚步渐行渐远  
春姑娘不再惧怕寒风  
她坚定地叩开春天的大门  
万木复苏，揉揉朦胧的睡眼  
伸了伸懒腰  
看了看春姑娘期待的眼神  
沉默了一会  
便向天空吹响了冲锋的号角  
人间顿时草木萌动  
春姑娘开始编织着一个个美丽的花环  
装点世界  
她在春光灿烂中等你来  
等你来聆听她芳香弥漫的气息声

### 春天还远吗？

寒风冷冽  
吹落枝头最后一片落叶  
落叶便带着我的思念随风流浪  
飞过万水千山  
飘过荒芜  
最后轻轻地落在了你的窗前  
而你不经意地一个回眸  
给了她涅槃重生的希望  
期盼又一个春天的来临

春天在哪里  
春天还远吗  
她应该听到了春天的脚步声  
隐约看到了春天的模样

### 立春

子夜的钟声响起  
春风就像是被寒冬禁锢了千年的小姑娘

轻轻柔柔地吹着  
穿过大街小巷  
越过高山大海  
她将风铃悬挂在枝上  
摇醒了冬眠中的万物

鹊鸟开始跃上枝头  
亮着嗓门，春来了  
小草开始没日没夜地疯长着对春的爱念

花儿带着含苞欲放  
于是，春风缓缓铺开洁白的纸笺  
写下有关春天的美丽诗篇

### 春雨

立春了  
风夹着雨还是那么冷

踩着被雨淋湿的记忆  
淅淅沥沥  
打在心上  
落下一地缱绻的惆怅  
伤痛如流水，不断激起浪花朵朵  
或许明天会意外下起一场冰雹  
与人世间最大的痛苦告别

一切都过去  
雨过天晴之后  
留给我们的生机勃勃的爱与希望



春之花蕊 严钦龙 摄



## 血 浆 鸭

尹建国

血浆鸭这道菜，在新宁县可谓家喻户晓。小时候住在乡下，母亲每年会在家喂养十几、二十来只鸭子。家里来了亲戚或贵客，母亲就会捉一只鸭子宰杀。

相传，当年舜帝南巡时经过新宁，不仅被崑山的风景所迷醉，更对新宁血浆鸭赞不绝口，并钦点为宫廷御菜，从此新宁血浆鸭名声大震。

据新宁县志记载，战国时期，有位巡视的楚太子来到该地。地方官厨不知道做什么菜招待，也只能用当地材料来制作。他杀了一只鸭子，在炒制过程中，打翻了灶台盛放的鸭血碗，慌张而急迫的厨师只好将错就错，将碗里剩下的鸭血倒进锅里一顿乱炒。不曾想这道菜上桌，却获巡视官员们的好评，血浆鸭流传后世。

传说毕竟是传说，但说起新宁血浆鸭，大凡吃过这道菜的人都会留下深刻的印象。那被浓浓的血浆包裹着的每一块鸭肉、本地的新鲜辣椒、嫩嫩的仔姜，

鸭肉中带着浓浓的香味，看起来黑中透亮，闻起来鼻翼生香，吃起来嫩酥可口，实在是一个爽字了得，让你欲罢不能，回味无穷……

在我的家乡，炒血浆鸭大同小异，方法也没什么特别。本人最爱吃血浆鸭，成家后慢慢地学炒这道家乡特色菜。

来到邵阳工作后，一日约同事们聚餐，一位好友说：“听说你们新宁血浆鸭上了央视，你会炒吗？要不今天露一手，让我们尝尝你家乡的特色菜。”一听，这不是我的拿手菜吗？我连声说：“好、好，刚好从家里带来了一只鸭子，今天我就露一手，让你们尝尝我炒的美味血浆鸭。”

于是，我把鸭子拿到菜市场里请人宰杀，将鸭血和酸水一起放碗里搅拌均匀，这样鸭血才不会凝固。炒血浆鸭，鸭血才是这道菜的灵魂。

我把杀好弄干净毛的鸭子带回来，内脏亦清理干净，将鸭子斩碎，鸭头洗净从鸭嘴外斩为两半，把鸭腿划几刀，以便更好入味。

开始炒血浆鸭了，先将锅洗净，放炉灶上烧热，先将切好的五花肉、鸭头、鸭腿、鸭爪子等放入锅中热油烹炒。炒至金黄色时再放入花椒、鱼桂叶，再将其余鸭肉倒进锅里，翻炒到鸭肉散发微香放盐。这时锅内鸭肉在翻炒中水分已蒸发。这时就可以将青椒、蒜瓣放入锅中与鸭肉同炒，后再将鸭血分次均匀倒进锅里，要不停翻炒，使鸭血均匀粘附在鸭肉上面。待鸭血熟时，美味可口的血浆鸭就可以盛碗上席了。

两大碗血浆鸭一上桌，同事们便迫不及待地夹菜先尝为快。“好不好吃？味道怎么样！”我急忙问他们。“太好吃了，我从没吃过这么好吃的血浆鸭！”同事们连连点赞。后来，其它几个菜没怎么动筷子，两大碗血浆鸭所剩无几了。

从这以后，不管是平时聚餐还是逢年过节，必定有我炒的这道血浆鸭。大家吃上瘾后，过年前几天就从乡里买来两只鸭子，要我先炒好，他们打包带回家招待亲朋好友。

朋友们把我炒血浆鸭拍成视频和照片，发到各自的抖音微信上，尹氏血浆鸭便这样火出了朋友圈……一些好友看到后或电话或发信息邀请我去给他们炒血浆鸭，好像我是有名气的大厨师一样，搞得我去也不是，拒绝又得罪人。会炒菜也不一定是好事。