

# 陇南酸菜面

□ 唐秀宁

陇南人的饮食生活中，一年四季离不开的是浆水。陇南人的称呼里，浆水面和酸菜面其实是同一种吃食。

曾被李四光先生称为“复杂的宝贝地带”的陇南，除了山川地貌及物产的多样性，就连浆水这种吃食，境内几县区也各有所别，做法大同小异，取材却不尽相同。在温暖湿润的文县和武都区，人们喜欢用圆根做浆水。圆根也叫蔓菁，属十字花科，块根。其根、茎、叶均可用来制作酸菜和浆水。而在高寒阴冷的宕昌、礼县和西和县，人们大多用白菜、芹菜或者当季山野菜制作酸菜。到了土壤肥沃、气候温润的徽成盆地和两当县一带，用来做酸菜的蔬菜种类就比较多，白菜、卷心菜、芹菜、胡萝卜、香菜、苦苣、芥菜、苜蓿、香椿、蒲公英等，都可以做成酸爽美味的浆水酸菜。

陇南人把制作酸菜叫“值酸菜”，“值”这个字生动形象地描述了制作酸菜的一个动作：一边煮一边搅。值酸菜的过程是这样的，新鲜蔬菜择干净，切成碎末或长条状，淘洗数遍，捞出控水。烧一锅开水，将切好淘洗过的菜在滚水中一边煮一边搅，待菜色由绿转黄，加入少许面粉，继续搅匀，盛入酸菜缸中晾置。到缸体温度跟人的体温差不多时，放入提前准备好的适量老浆水做引子，继续搅匀，盖

严，发酵24小时后，浆水酸菜就算成功了，我们叫它“生浆水”，或者“生酸菜”。

陇南人吃酸菜不分季节，但值酸菜在冬春季和夏秋季略有不同。热天人们有喝生浆水解暑的习惯，故而冬春季菜多浆水少，夏秋季菜少浆水多。浆水性凉，有清火去毒的功效，因之陇南人最喜欢吃浆水面的季节是夏季，尤其盛夏时节，即便中暑没有胃口的人，也不会拒绝一碗浆水面的滋润。祖先们还留下来一个宝贵的经验，如果有人或者家畜不小心中了毒，第一时间给灌下去半碗生浆水，至少解去三成毒素，然后再送医用药，即能成功救下中毒者。

做一顿可口的浆水面，最重要的是炆浆水，就是把生浆水炆炒成熟浆水。陇南人炆浆水很简单，锅中倒入适量植物油，蒜瓣切片，葱和干红辣椒切成环，油热后下锅炆炒至发黄有焦香味，倒入生浆水，放适量盐，盖锅盖大火烧开即可。整个过程中有个重要步骤，浆水倒入锅中加盐后不要搅动，以防生浆水中的酸性物质与铁锅发生反应。浆水炆好后，再炒一份浆水面必备的“间白菜”，韭菜、小葱、小蒜苗均可，喜欢吃香菜的人，加几根香菜更提味。“间白菜”是地道陇南方言，意思是这个菜一定是青绿色的，有别于白颜色，“间”在



这里是区分和间别的意思。浆水虽然是新鲜绿叶蔬菜做的，但在发酵之后会变成发白的灰绿色，锅中一炆，颜色更加暗沉，而有了“间白菜”，那就大不一样。一碗煮好的面条或者面片，加入适量浆水，拨拉一点“间白菜”，不仅吃起来香，看着就很有食欲。

陇南人吃浆水面，不仅各处的浆水不一样，就连一份面，那花样也还多着呢。要是吃长面，可以做成宽心面、韭叶面、扯面、棒棒面，面片有揪片子、旗花面、馄饨皮等，杂粮就做节节子。长面一碗一碗煮，叫作“另汤面”，面片和节节子做成“连锅面”更入味。连锅浆水面的灵魂在于锅底煮得软烂的洋芋。洋芋去皮切条，滚水下锅，煮到筷子能夹断，捞出，下入面片或节节，煮熟，倒入洋芋，调浆水，调间白菜，调盐，也有人调花椒面或者味精，随个人的口味，将这些佐料配足之后，与锅中面片搅和拌匀，即可盛入碗中开吃，有滋味极了。

从前浆水面乃家常便饭，吃肉食荤才算改善生活，如今生活越来越充裕，浆水面一变成餐桌上“改顿”的吃食。无论家宴还是酒会，一桌丰盛的酒菜之后，呈上一窝酸爽软和的浆水面，既是特色主食，还能给饮者醒酒，实为饭局上画龙点睛之笔。

# 宁家村及其他

□ 何书毅

1.

大柳沟把一块大地隔开  
东边属礼县,西边属西和  
宁家村在西和边缘

大柳河是季节河,出川口,入西汉水  
河东边是山峦,河西边也是  
北边祁山山脉绵延不断

山不高峻,果树高过庄稼  
小鸟高过天空  
唱巧的歌声高过天空的蔚蓝

2.

古柏下有座将军墓  
牌板有言“乃姜维副将宁遂之墓”  
或为宁家村名源

英雄的姓氏命名村名需要仰望  
朴素的高粱谷子梨苹果,土中的洋芋  
都有朴素的愿望  
朴素的村庄,也是

高速公路上车辆穿梭  
过往的风好似心脏的起搏  
偶尔一个小快乐  
怎能轻易拒绝

3.

无须停留,这里有四季  
先民的窑洞、权杖头、破砖瓦  
和不离不弃的风雨  
门前的柴禾大石头  
麦地里佝偻的身躯

蓝天上滑过白云  
乞巧的歌谣起伏伏  
闪亮耀眼的光芒

我们侧耳  
也需仰首

4.

走进宁家村,巷道平坦细长  
也拐弯,像脉路血管  
像舒缓的琴弦

风舞蹈时,周身舒展  
泼洒五光十色

花花绿绿的村庄,年轻的母亲路过  
地撩起的微风  
格桑鸢尾鸡冠花都晃了一晃

我看到了  
少女乞巧过的生活  
自春天开始,终于有了着落

5.

从仰韶文化到今天,深埋于土的  
彩陶权杖头,彩陶碎片,素陶瓦罐  
突然面对天空,像苍茫的时光  
睁开眼睛,捧出自己

敞开的怀抱,落入鸟鸣  
我忽然听到泥胚在手掌转动  
颜料在指尖舞动  
土窑里,烈火使劲燃烧

美与尊贵,部族的颂词  
在灶台,谷穗,杨柳,烟雨里  
变幻,无常

通向村庄的小径,是一把神秘的钥匙  
找到古老门扉的命脉  
隔离多年的光明有幸相融  
村里村外弥漫

# 卓绝

□ 祁文斌

在数千年的中国古代文学史上,宋代著名女词人李清照是一道别致、奇特的景观。

陆游《夫人孙氏墓志铭》载:“夫人幼有淑贞,故赵建康明诚之配李氏,以文辞名家,欲以其学传夫人。时夫人始十余岁,谢不可,曰:‘才藻非女子之事也。’”陆游在为亡妻孙氏所写的墓志里讲述了一件事:孙氏生前曾认识李清照。在孙氏十几岁时,当时名闻天下且年已迟暮的李清照想将自己出众的才艺(即写作能力)传授于她,不料被孙氏谢绝了。孙氏回答说:“吟风弄月、填词作赋不是女子的分内之事。”

李清照才艺超群,不输任何须眉,孰

料到了年少的孙氏那儿,旷世的才情也只是多余,且不合时宜。可想而知,连诗人陆游“幼有淑贞”的妻子都不想触碰的东西,寻常百姓家的女子必会越发敬而远之,避之唯恐不及。

孙氏的态度缘于封建意识,即“女子无才便是德”。但时至今日,某些与此类似的传统观念和惯性思维,依然在一些人脑海中根深蒂固。许多时候,一些人眼里的天赋异禀、非同寻常,在另一些人看来或许是不以为然、不可理喻,甚至不屑一顾。

“大道不孤,众行致远”。但过于稀少、卓绝的事物却不免形单影只,“高处不胜寒”。

苍苍的,朦胧中听到那个生产队的人在喊:“都别睡了,快起来拍芝麻叶去!”我飞速跑回家,将消息传递给父母,于是,他们便加入到了芝麻叶的拍芝麻叶的行列之中……在物资匮乏的年代,这个意外的收获,令我喜出望外。

拍回芝麻叶,母亲将其按到锅里连煮带蒸,原本淡绿的叶子刹那间变成了墨绿。少顷,从锅里捞出控掉水分,湿混混杂着微微苦味的熟芝麻叶,登时与这汁液浓厚、浓烈鲜嫩的味道,弥漫了整个院落,继而越过短墙跑到村庄里去了。

村北瓷实光洁的晒场,是晾晒熟芝麻叶的理想场地。家乡有句俗语叫作“芝麻叶揉三遍,拿肉也不换。”当芝麻叶在晒场里晾晒到缩去水分,不湿也不干时,母亲像做针线活一样熟练地将它们拢起来,一把把轻轻地揉搓,再慢慢地抖散,直到将芝麻叶揉搓出青青的汁液,才均匀地摊在晒场上继续晾晒。经过日照风吹,碧绿的芝麻叶片卷成了黑色的小条状,白色的筋脉还清晰突兀在条状间。经过母亲的手反复揉搓、晒干了的芝麻叶,有滋味,好吃,喷香。

母亲做芝麻叶面条时,先用温开水将芝麻叶泡泛,漂洗几遍,待锅里的水烧开了,再将洗净的芝麻叶倒进滚水锅里煮一会,然后捞出用食盐、葱花、姜末、几滴小磨香油腌制浸味,等手擀面条熟了,才将调拌过的芝麻叶倒入锅中……这样做的芝麻叶面条,口感爽滑,黏稠适度,醇香可人。当舌尖触到碗里的芝麻叶,微微发苦的清香满足感瞬间便溢满了心间。芝麻叶的香味,是家乡最好闻的味道,也是值得回味的味道。秋季储存起的干芝麻叶,能吃到第二年夏天。多年后,同事问我最想吃什么饭时,我常常不假思索脱口而出:“母亲做的芝麻叶面条!”

前不久,我回了趟老家,老宅子里只剩一座年久失修的房屋,内心不免空落落的。临离开时,一个叫闫四的乡邻送我一兜干芝麻叶,那一刻,清苦醇香的芝麻叶味道涌向心头。

玉垒关大桥:

# 跨越时光的传奇

□ 陈勇

在甘肃陇南的大地上,有一座桥,它不仅是交通的纽带,更是历史的见证者——玉垒关大桥。这座桥,从古代的阴平桥演变而来,历经战火与重建,见证了时代的变迁,承载着陇南人民的智慧与勇气。

古代,玉垒关桥称阴平桥,位于白水江与白龙江交汇处的两崖之间,是江上唯一的渡口关津。其险要的位置,让无数英雄豪杰为之驻足,留下了“一夫当关,万夫莫开”的传奇。三国时期,邓艾与姜维在此对峙,最终姜维退守剑阁,而阴平桥也多次毁于战火,又不断重建,直至明末被匪寇焚毁。

然而,历史的车轮滚滚向前,岁月不会因任何人的意志而停滞。清代,阴平桥再次重建,并改名为玉垒关铁索桥。桥上的木板,见证了无数行人的足迹,也承载着人们的希望与梦想。好景不长,1949年解放碧口时,国民党部队为了阻止解放军南下,再次焚毁了这座古老的桥梁。

在桥梁被焚毁后的漫长岁月里,人们只能依靠渡船过江。江水滔滔,每一次过江都是一次生与死的考验。然而,陇南人民并未屈服于此,他们凭借着聪明才智和坚韧不拔的精神,开始探索新的过河方式。

解放后,陇南的交通仍不发达,尤其是深沟峡谷地带,交通十分闭塞,当地有些山民一生未能过江河而出山。“对岸能叫喘,见面得半天”“隔山绕道走,隔河两眼瞅,南北不相遇,亲戚也难走”等民间歌谣,正是陇南山区交通不便的真实写照。在原来的溜索、竹索桥、藤索桥及铁索桥继续使用的同时,政府又修建了大量的铁索钢索混合式索桥。

新中国成立以来,陇南人民凭借在索桥建造技术上的独特优势,在这片地形复杂、河流纵横的内陆秦巴山区,建造了众多索桥。至上世纪末,陇南3760条大小河流,共建索桥244座,总长度达1.6万米,其中白龙江干流上就有53座,平均每8公里便有一座索桥。这些索桥在陇南人民的生产生活以及经济社会发展中发挥了重要作用,提供了交通便利的保障。

陇南最著名的索桥,当属玉垒关大桥。1968年,甘川公路马家沟至石土地段重建通车后,线路跨越白龙江,一直用滚装船摆渡汽车和行人。1984年,因为江中泥沙淤积量不断增加,甘肃省交通厅开始筹备建造玉垒关大桥,1985年6月正式开工。

终于,在1988年8月,一座新的大桥——玉垒关大桥(又称关头坝大桥)在旧址上崛起。这座大桥是当时甘肃承载量最大的双链式索桥,也是当时全国最大的加劲桁梁双车道公路大桥,全长218米,宽7.5米,跨度为180米。

它的建成不仅解决了过江难的问题,更成为甘、川、陕之间经济往来的重要通道。桥上车辆川流不息,桥下水滔滔,一幅繁荣景象尽收眼底。

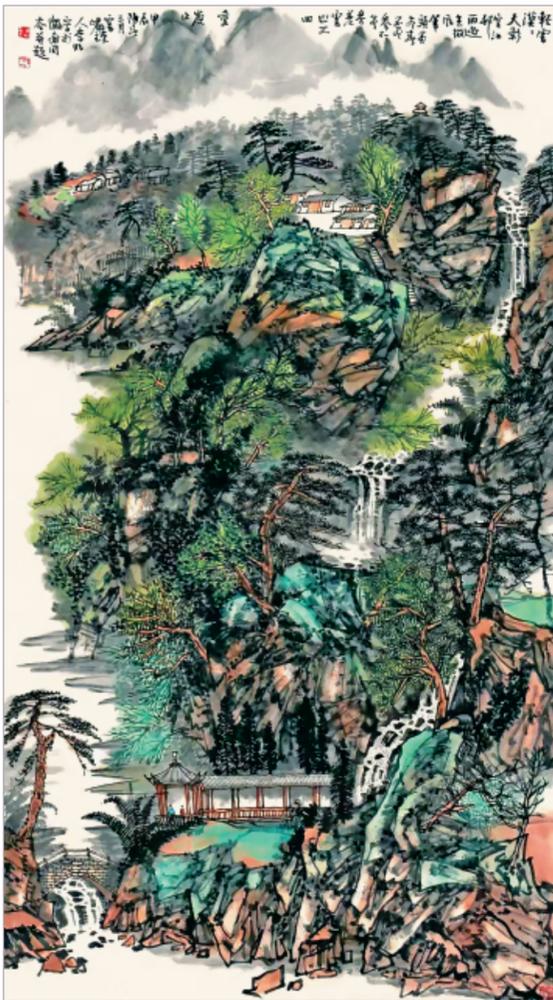
玉垒关大桥的历史变迁不仅见证了交通方式的进步,也反映了陇南地区乃至中国西部地区交通基础设施的不断发展与完善。

自1988年起,甘肃省开始建设并启用收费公路以筹集资金用于公路建设和养护。关头坝大桥便是该省的第一条收费公路,它代表了“贷款修路、收费还贷”政策在甘肃省的初步实践,为后续的公路建设和养护融资模式奠定了基础。

通过收取通行费用,关头坝大桥收费站为甘肃省的公路建设和养护提供了重要的资金来源,促进了公路交通运输网络的不断完善,并在全省物流运输中承载了重要使命。

如今,当我们站在这座大桥上,回望过去,不禁感慨万千。从古代的阴平桥到现代玉垒关大桥,从渡船到汽车,从艰难跋涉到畅通无阻,这一切的变化都见证了陇南交通事业的飞速发展。而这一切的背后,都离不开陇南人民的智慧和汗水。同时,这座大桥也见证了陇南索桥文化的传承与发展。从最初的溜索到竹索桥、藤索桥再到铁索桥和现代的钢索桥,每一种桥型都体现了陇南人民对美好生活的追求和向往。

站在玉垒关大桥上展望未来,我们有理由相信随着科技的进步和社会的发展,陇南的交通事业将会更加发达,索桥文化也将得到更好的传承和发展。



# 竹实

第1989期

山水清音

【国画】

作者 李明

# 苦香芝麻叶

□ 刘传俊

产队每年都种有一块二十几亩的芝麻,拍芝麻叶也是以生产队为单位的。集体观念超强的本生产队社员自成一团,视为一家,拍芝麻叶的具体时间只有他们知晓,若是走漏了风声,别的生产队的社员来掐,也不歧视,相视点头一笑,打个招呼:“也来掐了。”东方天际微明,本生产队的社员一齐出动,起大早去拍芝麻叶。拿上竹箩头、荆条箩头、笆箩筐,甚至床单,风风火火行走在通往芝麻地的晨露中,深一脚浅一脚地迈进芝麻林深处。两只手顺着芝麻秆,从下往上一把一把采摘,手擦不住了,再按捺到物什里。娴熟的动作反复进行,直到日高三丈,偌大地块里的芝麻叶几乎全部掐完。或担或扛或背,绿色的队伍蜿蜒在回村的路上。

一年一秋只掐一次芝麻叶,这是常规,然而,有年秋天我家却掐了两次。那年秋天,村西另一生产队的两个男青年喜结良缘,少年顽皮的我和小学一同学去“闹房”。夜深人静,众人散去,我俩却悄悄藏在人家屋里,听到动静吓得飞跑出来。走到那个生产队存放土末子棚的东侧,从土大路的北面跑过来一只“狼”(其实是一条土狗)。我心里发毛,不敢前行,顺势睡在了那个棚子里。翌日天黑