

山垭一抹红

■余炜

十房公路旁矗立着一座千仞高山，山体形似端坐含笑的佛陀，静静俯瞰山野，当地人唤它“柳树垭”。

柳树垭地处十堰市房县土城镇，古时垭口遍生垂柳，由此得名，自古便是连通十堰与房县的咽喉要道。高速通车前，这里是两地往来必经之路，碎石路上车轮滚动的声响，刻在无数路人的记忆里。即便高速贯通，这条老路依旧车流不息，一派“车辚辚，马萧萧”的热闹景象。

早年途经此处，只觉山高坡陡、弯道密集，盘旋曲折，无论开车还是乘车，都格外煎熬。工作调动到房县后，我往返此路的次数多了，路况也早已今非昔比。近些年当地启动道路改扩建工程，按双向四车道一级公路标准施工。柳树垭段施工难度大，新旧线路同步开挖，工程机械轰鸣，沿途尘土飞扬，途经车辆常会覆上一层薄灰。有段时间我索性绕行高速，舍近求远。

后来和同事闲谈，听闻道路两端已铺设崭新路面，仅中段保留一小段老路，通行体验大幅改善。便重新走回这条山道，沿途景致果然焕然一新。

山路依旧蜿蜒，山野生机盎然。青山环伺，碧水潺潺，空气温润。连片稻田整齐铺展，向日葵基地一望无垠，枝头鲜果累累，处处充盈鲜活气息。偶见村落伴着小桥流水，袅袅炊烟缓缓升起，赶路途中，反倒像悠然穿行在田园间。

穿过五条岭隧道，风光陡然变换。古树枝干苍劲虬曲，枝叶交织成天然绿色通道，林间光影斑驳、清幽静谧，宛若绵长绿廊。四季轮替，不少市民专程驱车至此，雾天赏云、雪日观景，打卡拍照，短视频平台随处可见山间美景，游人如织。

途经大木、五谷地界，地势缓缓抬升，两山对峙、山谷纵深，车行其间便驶入柳树垭核心山道。山路如绸带缠绕山腰，急弯接连排布，盘旋攀升，尽显山路十八盘的险峻。

常走这条垭道，我渐渐心生偏爱。春日繁花盛放，盛夏满目葱茏，深秋红叶层叠，冬日琼枝覆雪，每一次穿行都如同游赏山水。

一日清晨细雨淅沥，我驾车行至垭腰，垭顶群峰被薄雾笼罩，若隐若现，或如奔马驰骋，似雄狮昂首，崖边青黛峰峦，宛若司马徽一般，峨冠博带，风骨清雅。白雾在山谷间流转飘荡，仿佛人间仙境。我停车驻足取景，转过一道弯，忽见右侧山巅一块H形巨石上，一面五星红旗迎风舒展。远看不甚清晰，走近细看才格外分明。

孤悬山巅的红旗虽不惹眼，那一抹红色却直击心底。我登上路边石坎，调整焦距定格这幅动人画面。好友蓝剑观照题诗：雾锁柳树垭，旗飘双子峰。

一山风光万般秀丽，可垭顶迎风招展的五星红旗，才是柳树垭最动人的景致，亦是根植在我们心底不变的精神底色。



西十高铁之歌

■韩天福

公元 2026 年 6 月 30 日这一天，

钢铁巨龙穿行于秦岭群峰、满目葱茏的群山；

山河为证，定格这载入史册的难忘瞬间。

岁月流转，天地换新颜，西十高铁徐徐铺展一幅恢弘画卷；

画卷起笔，是沉淀千年文脉的十三朝古都西安，

一座矗立千年、典藏岁月的宏大历史博物馆。

看兵马俑，位列世界八大奇迹，震撼世间；

古城墙历经风雨，阅尽沧海桑田；

大雁塔曾藏天竺梵经，古塔凌云；

西安交大等学府，如明珠熠熠璀璨；

大唐芙蓉园亭台楼阁，尽显盛唐雄奇壮观。

蓝田猿人遗址，华夏先祖发祥之地，文脉绵延；

一方水土藏尽风物，文旅资源得天独厚，古迹次第浮现。

王维辋川别业，留存诗画清欢；

水陆庵素有“第二敦煌”美誉，净土禅意悠远；

汤峪温泉温润怡人，蔡文姬墓静诉千年往事；

王顺山冠称“天下第一孝山”，林木层叠连绵。

行至商洛，全境栖身秦岭腹地，

自然风物、人文古迹相映成趣，景致万千。

笔架山清雅灵秀，柞水溶洞鬼斧天然；

二郎庙古意悠悠，大云寺香火相传；

金丝峡、牛背梁，皆是国家级山水胜境，

月亮洞幽深奇绝，藏尽山川秘境。

林间栖居珍禽异兽：

大熊猫、苏门羚、青羊、林麝、水獭、黑鹳，自在安然。

山阳天竺山，道教名山，古建群留存汉唐造像艺术，

三百丈天然石柱直插云天，名曰“天柱摩霄”；

漫川关古镇，“朝秦暮楚”古韵悠悠，一镇风光如画。

一路向南，驶入郧西，

此地素有“中国七夕文化之乡”美名，

天河汤汤，承载牛郎织女的千古传说，佳话代代流传。

钢铁列车飞渡汉水，与郧阳学堂梁子遥遥相伴；

恐龙故里，遍地恐龙蛋化石诉说远古洪荒。

凭窗俯瞰，一江汉水澄澈碧蓝。

条条铁龙放声高歌，赞颂城乡巨变，

长鸣穿云，引得天地同叹。

车轮驰骋，震颤厚土山川，

西十高铁横穿秦岭，奔赴鄂西北儿女身边；

万众欢歌起舞，共赴繁花似锦的明天。

列车掠影，揉进郧山秀丽容颜，

钢铁长龙跨越千溪万岭，一路向前，

直抵举世闻名的道教仙山——武当。

这里是南水北调核心水源地，

是驰名中外的商用车之都，山城十堰。

风驰电掣，家乡发展再谱璀璨新篇！

四载寒暑风雨，不过弹指一瞬间，

飞驰高铁引领车城日新月异，万象更新；

此地人杰地灵，锦绣山河换了人间。

车城街巷纵横，满城灯火璀璨夺目，

经济发展如龙腾飞、似虎奔腾，彩虹装点家园；

一江清水滔滔东流，化作滋养京华的甘甜清泉。

十堰与北京同心携手，共拥岁岁幸福美满。

啊！西十高铁，

是助推车城振兴、经济腾飞的不竭源泉！

一碗酸浆面，半城十堰味

■黄天申

清晨的十堰，街巷尚未完全苏醒，面馆已飘出酸香。这香气勾着早起人的脚步，也牵着十堰人刻在骨子里的乡愁。作为土生土长的郧阳人，我与酸浆面相伴数十载，从街头食客到亲手揉面制浆，在一揉一擀、一酸一香里，读懂了这道非遗小吃承载的烟火温情与岁月绵长。

我常流连于六堰焦氏老字号面馆，看师傅日复一日重复着旧法工序，每一步都藏着匠心。制面是根基，上等面粉掺入少许豌豆粉，加精盐、食用碱与鸡蛋清调和，面团揉至光滑柔韧，醒面半个时辰，方能上案擀制。粗壮的擀面杖在师傅手中翻飞，面饼被擀成面皮，层层叠起后，手起刀落，粗细均匀的黄细面应声落下，根根筋道，久煮不糊。这手擀面，是机器无法复刻的灵魂，咬下去弹牙有嚼劲，裹得住汤汁，留得住鲜香。

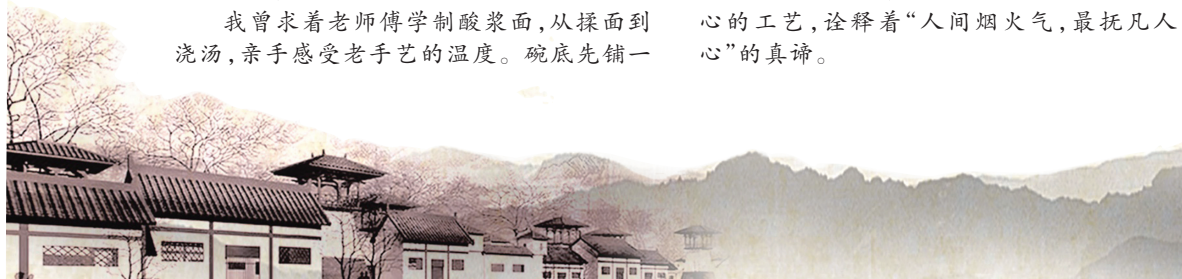
酸浆是这碗面的精髓所在。老一辈人说，浆水要活，味道才正。选用经霜的腊菜或脆嫩芹菜，沸水焯烫后放入陶缸，注入晾凉的面汤，加花椒、八角、桂皮增香，密封发酵四日。期间需定时“抖缸”，让浆水均匀透气，方能酿出清亮醇厚、酸香柔和的浆水，无刺鼻涩味，只余自然发酵的清鲜。待酸浆酿成，以香油、猪油混合爆香葱姜、辣椒面，炒出红油后汇入酸浆，微火慢煨，酸、香、辣、鲜融为一体，这便是酸浆面的灵魂汤底。

我曾求着老师傅学制酸浆面，从揉面到浇汤，亲手感受老手工艺的温度。碗底先铺一

层焯熟的绿豆芽，脆嫩爽口解腻，再码上切碎的酸腊菜，盛入煮好的手擀面，舀一勺滚烫的酸浆汤，撒上炒香的白芝麻、翠绿葱花与香菜，红白绿黄相映，未入口已垂涎。端起碗，酸香裹挟着面香扑鼻而来，先喝一口汤，暖意顺着喉咙直达胃里，瞬间驱散周身疲惫。挑起一簇面条，筋道爽滑，裹着醇厚的酸浆，每一口都层次丰富。酸菜的脆、豆芽的嫩、芝麻的香，在舌尖层层绽放，辣而不燥，酸而回甘。夏日食之消暑开胃，冬日享用暖身驱寒，熨帖肠胃与人心。无论晨昏寒暑，一碗酸浆面下肚，便是十堰人最踏实的幸福。

在十堰，酸浆面早已超越食物本身，成为联结乡情的纽带。街头巷尾的面馆里，有晨练归来的老人，有步履匆匆的上班族，有放学嬉闹的孩童，大家围坐一桌，捧着粗瓷大碗，吃得酣畅淋漓。陌生人因一碗面相视一笑，邻里间以一碗面互道家常，简单的烟火气里，藏着最质朴的人间温情。远行的游子归来，第一顿总要寻一碗正宗酸浆面，尝的是味道，念的是故土。

如今，酸浆面被列入非物质文化遗产名录，老手艺在坚守中创新，从郧阳老城走向更广阔的天地。但无论走多远，十堰人心中最牵挂的，依旧是那碗手擀酸浆面。它没有山珍海味的奢华，只用最朴素的食材、最匠心的工艺，诠释着“人间烟火气，最抚凡人心”的真谛。



8



副刊

责任编辑：王勇 编辑：校红 版式：熊东燕
2026年7月6日 星期一