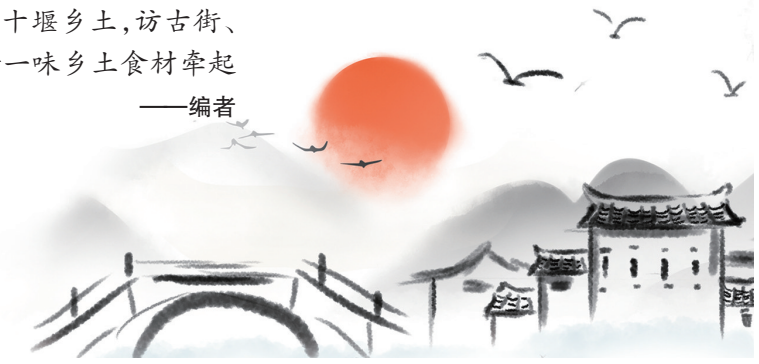
责任编辑：王勇 编辑：校红 版式：杜琼
2026年11月23日 星期一

一方山水藏文脉，缕缕烟火寄乡愁。本版三篇散文，作者将目光投向十堰乡土，访古街、寻幽谷、品风物，在老街古巷触摸千年文脉，于幽谷村落聆听山野传奇，借一味乡土食材牵起亲情与旧时光，打捞本土记忆，留住独属于这片土地的诗意与烟火温情。

——编者



西关寻韵

■赵国章

从关雎广场中华诗祖尹吉甫塑像前，我们漫步走进曾为鄂豫川陕四省通衢、素有“川陕锁钥”之称的高大门楼。沿街两侧，四角翘檐，雕梁画栋，青砖灰瓦，古朴典雅的明清仿古建筑错落有致，气韵连贯。百戏楼、药王馆、山陕会馆、老舍茶馆、黄香孝祠、雷天明烈士纪念馆等房陵民俗十八馆，顺着街边如银线串珠的清水小渠，向前方延伸出去。

西关明清街，一千六百八十米不算长，却承载着六百年商贾往事。我们往返走了一趟，只为细细领略古盐道上沉淀至今的厚重，听一听“关关雎鸠，在河之洲”流传千古的弦音，品一品源于周、兴盛于唐，庐陵王御酒醉人的芳香。

看看时间已近午时，我们在中关的“云中锦书青年旅社”登记入住。这家旅社，实际是一处百年砖木四合院老宅，依托“西关印象”改造而成的特色民宿。站在不到20平方米的天井院内，高低错综的三进院落，每一进层次分明，又高度契合，使整个房屋粗看浑然一体，细酌井然有序。

在我房间对面，是一间陈列着古今中外名著的共享书屋。屋后一棵枝繁叶茂、树冠如盖的香樟，像一幅油画铺展在屋顶。风一吹，枝叶来回在瓦面轻轻颤动，一群麻雀唧唧喳喳，不停在枝叶间起落雀跃。

和我们同住民宿隔壁的，是一对已驻扎西关三年、专门表演马戏的外籍年轻夫妇。他们用生硬的中文说：“孩子一年前，就出生于‘诗经故里’的房县西关。”男人来自西班牙，高鼻梁、大眼睛，肤色粉白的高挑女子则是俄罗斯人。看来，爱情不分国界，文化也可异国共融同享。

稍顷，我们把目光同时投向对面门头上的“履中蹈和”四个字上。灰膏粉刷的白墙早已变灰，繁体黑字隶书，尽管已被岁月侵蚀得略有模糊，依然可见中规中矩的稳重谦卑，寄寓着积累正气、契合仁德、躬行善举的品德传承。这是百年前的冯家老宅。西关印象通过修葺古建筑、复原井字四合院，保留、复活、构建出了老街独特的历史文脉与风情画卷。

隔日傍晚，我们从距离西关街约一里处的朱氏祠堂走访返回。行至孙家湾，拐过一片居民区，但见两侧高高的石坎之间，是一条自北向南的清澈河流。上游，五个老乡端着菜筐蹲在水边，正在淘菜。下游，有七八个中老年妇人，坐在石头上，竹篮搁在身旁，高高挽起裤筒，把腿脚伸进水里。她们说笑着，有人正俯下身子，一手按住衣裳，一手噗噗噗在洗衣石上使劲搓洗。有人把衣服拿起来拧拧，碎银子似的水珠哗哗脱落，再放回洗衣石，嗵、嗵、嗵，棒槌砸下去，回音传过来。

久违了。离乡超过30年，再没目睹过这种场景，也没再听到过这种声音。我在想，倘若哪天真正空闲下来，约上三两知己，用一月半载，住进这处在武当山、神农架黄金旅游线上的民宿，和当地老乡们一样，吃《诗经》里长出的野菜时蔬，光着脚在河里举槌浣衣，开怀亲近烟火，岂不美哉！

烟火深处，暮色渐近。转身望去，西关街已是霓虹闪烁，“云中锦书”捧出的袅袅炊烟正飘向半空。

玉手逢春 阳荷香

■王琼

许多人都喜欢吃阳荷笋，喜欢它特有的清香味和微涩味。我不仅爱吃，更爱它的颜色，和它不择环境、坚强、淡定的品性。《本草纲目》记载：阳荷“性温，味辛，归脾、胃经”，全株均可入药。

阳荷笋通常在夏季成熟，具有一股特别的清香味。幼嫩的阳荷笋和竹笋一样，随着春风吹醒大地万物，它以不惧料峭、不畏挤压、立志出人头地刺破苍穹的势头，齐刷刷地钻出地面，向阳而生，这也可能是它叫阳荷笋的原因之一。阳荷笋的笋叶有的紫莹莹，有的粉嫩嫩，都光滑如玉，形如小手，神如幼笋，所以文人墨客又给阳荷笋一个高雅的别号“玉手逢春”。

现在，老品种阳荷笋农村还多，新品种的阳荷笋近些年悄然兴起，大量种植。新品种的阳荷笋笋叶少一些，笋茎粗壮些，它适合种植在温暖湿润、疏松肥沃的环境中，并且需要充足的阳光和适量的水分。房县境内普遍有种植阳荷笋的传统，东南边几个乡镇属二高山地区，盛产阳荷笋，特别是紧挨神农架的野人谷镇大部分地区，气候土质尤其适合种植阳荷笋，现在已成为一种产业。房县乃至整个湖北，都适合种植。

我老家在县城东边的一个边远村庄，小时候，村里家家户户房前屋后都有或多或少的阳荷笋，那时是老品种的土阳荷笋，长出来的阳荷笋颜色紫莹莹的，开花金灿灿的，个头胖乎乎的，非常喜人。阳荷是姜科姜属的多年生草本植物，所以阳荷秧子跟姜的秧子很相似，没有农村工作经验或者生活常识，很难分辨彼此。我家姊妹多，家大口阔，一年四季需要大量的菜佐餐，大人常说，菜多一半粮。勤劳的父母就在房前屋后，大量栽种。到吃鲜阳荷的前后一个多月，一天三顿都能吃上。那时缺油少盐，真正叫清炒阳荷笋，由于少油，加上本身有涩味，有些小孩不爱吃，但大人都吃得津津有味。等鲜炒阳荷笋吃够了，剩下的都腌制成酸菜，从头年能吃到第二年鲜阳荷笋又上市，妥善存放的话搁几年也不会坏。

记得每年腌制阳荷笋，都是我和母亲把几大篮子抬到河里清洗，洗好了抬回家，一个个倒头排在簸箩、晒席上沥水。第二天晚上，母亲总是熬大半个夜，把笋切成丝拌上盐，揉搓均匀，搁置一天，第三天晚上装坛压紧，封扎坛口。日子年复一年，紫莹莹的鲜阳荷，红艳艳的酸阳荷，成了全家记忆中的美食。

记忆最深的是我们搬迁到外县后，有一年我在井边洗阳荷，一个大阳荷从盆里掉到井里，我只顾低头去捞阳荷，身子失衡，一头栽向几十米深的井里，幸亏母亲眼疾手快抓住我的腿，才让我躲过一劫。

近几年，母亲年老，粗活干不动了，但每年总还腌阳荷。每次收到，我都一搁再搁，不舍得吃，那是母亲对过去苦日子的纪念，更是珍贵的母爱。

在房县，阳荷四季可吃，特色农家乐和高级酒店里都有。遇到鲜阳荷笋上市的季节，大家都会忍不住点一盘鲜炒阳荷笋或阳荷笋炒腊肉。过季时，餐桌上的小味碟中总也少不了一碟红艳、爽脆的腌阳荷，它下酒，下饭，开胃，养眼，解馋，更解乡愁。

朋友若是秋冬时节来房县，菜市场、东街北街、西关印象街边小摊，总能见到一瓶瓶红艳艳的腌阳荷，这是代代相传的老手艺，不妨带上几瓶，回家慢慢品味。

我为阳荷笋题一联：玉手逢春刺破大地向青天，香风翠袖卷云依雨餐桌见。

货郎店探秘

■尚宏厅

茅箭区茅塔群山深处，有一处名叫货郎店的地方，古朴荒远，恍若世外桃源。初冬午后，寒风裹着冷雨阵阵袭来，却挡不住我们赴这场山野寻幽之约。

白蒙蒙的雨雾，在山间翻滚。车子驶入山谷，有些辨不清方向，好在沥青路顺着山根徐徐向前铺展。越往前行，山越狭，沟越深，林木遮天蔽日，那些红黄白绿的树叶，像各色宝石点缀其间，与游动的雾霭相互缠绕。茅塔河像一条玉带，穿过河谷、漫过田野，在雾霭中蜿蜒流淌。道路两旁，时不时现出白墙黛瓦，还有树冠、竹林、菜畦，氤氲着农家烟火的宁静。

车子弯弯转转，在大山深处游走。路边一棵参天古树矗立眼前。古树名曰枫杨，数丈高，树龄一千二百岁。枝叶茂盛，横出旁逸，交错纵横，要六七人手拉手才能合抱，当地人将它视作一级古树，加以保护。

山的皱褶里，散落着几户人家，茂林修竹，鸟语花香。一位九十五岁的老爷子坐在院落里，身板硬朗，耳聪目明，谈吐自如。这位耄耋老人每天洗衣做饭，还种着一块菜地。生活上也不怎么讲究，烧灶、睡木床，一日三餐粗茶淡饭，吸烟喝酒，样样来得，日子过得像活神仙。他家大门上那块醒目的“最美家庭”金色匾额，彰显一家人与人为善、邻里和睦。当地人说，像他这般高寿的老人，在茅塔还有不少。

货郎店是一座古老村落。昔日挑货郎集聚的场所早已不见踪影，被一幢幢小楼替代。冬日里，货郎店路旁林木葱茏，木瓜黄澄澄，菊花金灿灿；柿树叶子已经落尽，光秃秃的枝桠上缀满稠密的红柿，透着诱人的甜意。

廖家村干部带我们走进路边一处农舍。主人家见我们到来，十分高兴：“稀客啊，来，进屋坐，烤烤火。”一位七十多岁的老人和他的老伴，将我们迎进里屋。我们坐在火炉边，一边取暖，一边叙话。主人把柜子上正在播放节目的电视机，音量调到最低。

老两口热情健谈，我们边喝茶，边听老爷子讲述茅塔深处的传奇故事。谈起茅塔河的来由，他说，茅塔河最早叫“猫塔河”，只因河中有一块奇石，模样像猫，静静望着对岸一座石塔，后来慢慢地演变成如今的茅塔河。

他又说，货郎店先前有一户姓罗的人家，曾出过一文一武两个举人。文举人饱读诗书，才高八斗，能写一手好文章；武举人力大无穷，武艺高强，双手能同时举起两个“择半缸”（装半缸沙的陶缸），寻常人连一个都难以搬动。更为神奇的是，这里还出过一位“法”官，他曾在茅山学过法术，本事相当了得。“法”官念动咒语，能让一根细细的麻绳倏地立起来，像蛇一样在空中游走……老人绘声绘色的讲述，听得我们入迷，仿佛把我们带进那个古老而神秘的年代。

见天色已晚，大伙告辞返程。没想到，离十堰城区二十余公里的茅塔大山里，竟藏着这么多神奇故事。人们安享大自然的馈赠，过着安逸闲适的山野生活。

细想，人活一世，一切功名利禄皆是过眼云烟。像千岁枫杨树、九十多岁的老人那样，有一处清净安身之所，保有一份从容心境，足矣！

欢迎投稿 邮箱 sywbzw@163.com

发行中心：8658548 广告中心：8114000 邮政编码：442000 零售价：2元 年定价：278元 承印：十堰日报社印刷厂（地址：十堰市人民中路58号）