

桃源湖

潜山 方卫东

桃源湖是天柱大峡谷景区的一部分。我原来上去过一次。据潜山县志记载：“茶庄西侧仙桃崖下有洞，洞旁遍生野桃，花开五色，桃可食，世称桃源洞。”桃源湖的得名就与这处叫做“桃源洞”的景点有关。这个湖名本来就很美，又听说东汉方士左慈曾栖身此地炼丹，所以到过的人就又不免多了几分世外之想。中年以后，渐喜山水，渐爱渐深。在家乡的山水里，桃源湖是个非常值得赏玩的好去处。这次与作协的朋友一道上山本来是打算从上而下再走一趟大峡谷的，但我一到桃源湖南码头服务区就停下了。

服务区临湖有一个观景茶台，游客到了这里是不可能不停下的。坐在廊道的长凳上瞭望，湖光山色一览无余。在白鸟碧波的秋韵里，吹一吹清新的山风，旅途的疲惫一下子就不见踪影了。这是一个面积不大的狭长的人工湖。从高处看，她就像一块无瑕的绿翡翠，绮丽温婉，格外喜人。曲折连绵的山峦将整个湖面分成了几个形态各异区域，如扣如镜，如汤勺，如葫芦。周围群山环抱，树木葱郁；湖面清澈明净，波光粼粼。远处，天柱山的主要山峰一一展现在我们面前，天蛙峰、飞来峰、迎真峰、覆盆峰、天狮峰、少狮峰，从左到右，一字儿排开，形成桃源湖的一道天然屏障。在初秋骄阳的照射下，那盐积玉叠的山峰光彩夺目。“皎皎信非冰削出，莹莹疑是玉雕成”，白雪皑皑，千年不化，这样的景观让人仿佛置身云南的玉龙雪山。



雀之梅 ■ 徐艳/摄影

山。朝山水相连处极目望去，峦媚岭秀，树青水碧，墙白瓦红。在湛蓝的天幕下，那才是初秋最明媚的画卷。

我偏爱桃源湖这样的山间小湖。爱她的清纯，爱她的娇媚，爱她的静水流深。也许有人会嫌弃她的单调，或敬畏她远离尘嚣的高寒。可春天一到，湖边的山上会开出各种颜色的花，尤其是漫山遍野的野桃花；倘若是深秋，杏树槐树的叶子变黄了，栎树槭树的叶子变红了，颜色都是很漂亮的。现在是初秋，湖边的色彩虽不怎么丰富，但天蓝、湖绿、峰白，在秋阳的朗照下却显得格外明媚。

远离湖口的人工堤坝，沿着岸边小路向湖的深远处走去，我看不出她有一点点的单调和落寞，也不觉得波谲云诡。这一湖深蓝的水，宁静、柔和、隽永，波澜不惊。湖边没有柳，湖面没有荷，水里也看不见鱼儿。湖面只有一片蓝，只有白云和群峰的影子。绕湖树木茂密，藤蔓缠绕，郁郁葱葱。岸边干干净净，几乎看不见一根腐草：水和岸的吻

痕纯洁到了极致。与别的湖泊比较起来，这桃源湖才真是个清纯处子，落落大方，不染纤尘。

静，周围是静得出奇。我深深地震撼于她的这种安静。平滑如缎的湖面仿佛有吸附人间声响的魔力。白鸟从此岸掠过湖面飞依对面的树枝不带一丝的响动。偶尔有画舫经过，船头划开湖面的褶皱，小小水花在船尾欢快地跳跃，长长的波光尾随其后。涌浪拍岸的声音，只有肌肤能感受得到。耳朵仿佛什么都听不见。可是，当我们拐过湖堤，来到大坝下面，却可以观赏到另一种奇观。上午的阳光照在大坝孔洞倾泻的瀑流之上，万斛珍珠溅落在两侧温冷的岩石上面，七彩水雾在空中升腾。汹涌奔泻的激流像脱缰的白马，桀骜不驯，四蹄生风；巨大的轰鸣声随波逐浪，转着转着，挤着撞着，呼啸着，向下游的河谷喧腾而去。其气势之雄浑绝对是你意外的收获。原来桃源湖韬光养晦，蓄势待发，竟然孕育着这么磅礴的生命力！

我对她的敬意不觉油然而生。

年到酥糖甜

亳州 李运明

小时候生活贫苦，也许是祈望着能甜甜蜜蜜过一年吧，家家户户总少不了糖，糖果是没有的，但是自家做的酥糖总是不可或缺的。酥糖分两种，一种是米花糖，一种是面糖。不管是米花糖还是面糖，吃起来香甜可口，但做起来却颇不容易。

我家做糖是从冬月的熬糖开始拉开序幕的。进入冬月，准备熬糖了，母亲先找来一碗大麦，淘洗干净，放进小馍筐里发泡大麦芽。发泡大麦芽，每天都要淋水，水多了，容易泡坏，出不了芽；水少了，芽出得慢，而且不水灵。如果气温过低，为了催芽，还要及时在锅里加上温水以保持温度。过了几天，大麦芽泡得齐整整的又黄又嫩，就可以拿来熬糖了。

头天下午，父亲掀开红芋窖，让我下去拾出窖藏的大块红芋，母亲一块块切洗干净。第二天一早，天色微明，父亲母亲就起来忙活了。母亲在厨房里收拾停当，父亲架起劈柴烧起了红芋锅，这个时候母亲趁空去找碓窝把大麦芽捣碎。红芋锅烧好了，一锅红芋被焐得又绵又软，简直要流出糖来。母亲把红芋

盛进一个大红陶盆里，父亲用大擀面杖用力地搅拌起来，母亲则适时地加进捣碎了的大麦芽，直到把红芋捣成糊状为止。

吃过早饭，父亲和母亲每人拿了一个布袋，装入搅好的红芋糊，在斜支起来的案板上用力地挤、压，把红芋糊里面的汁水挤压出来，接入一个大盆里。待把红芋糊挤压完毕，吃过午饭，就可以把挤压出来的汁水倒入大锅进行熬制了。

熬糖的时候，开始要大火，锅开以后火力渐渐减弱，最后就要文火慢熬了。锅下火苗舔舐着锅底，锅里咕嘟咕嘟地响，馋得我们小孩嗓子眼里简直要伸出小手来，母亲拿起两根筷子，在锅里戳了两团琥珀色的糖稀，犹似如今的棒棒糖一样，递给我们，我们就欢蹦着跑出去玩了。糖熬好了，父亲和母亲又费力地把糖稀拉成糖坨，放到年底做好酥糖。

到了二十三小年，就要做酥糖了，做得最多的是米花糖。没钱去炸米花，母亲就自己在锅里炸。父亲烧火，母亲把小米、芝麻和捣碎的粉丝粒炸开花，放在一起备用。开

始做糖了，母亲把糖坨重新化成糖稀，用筷子搅成一团，放进炸好的米花里，趁着糖稀的热劲儿像和面一样揉成一个大大的米花团。然后把米花团放在案板上按、压、拍、打起来，接着用大擀面杖擀成长饼状。等糖饼稍稍凉一些，就可以切成条了。单是切糖，也要把握好时机，切早了，糖块儿会粘刀；切晚了，糖块会发硬，切起来很费劲。切成条的糖就是一块一块香甜的米花糖了。

米花糖做好，母亲往往还要做一些面糖。做面糖，更要见功夫。只见母亲把一团糖稀放到预先炒熟的红芋面上面，不顾糖稀的热烫，双手飞舞着，一番揉、搓、翻、拍，只一会儿，糖稀就成了软软的一团，不烫，也不粘了。稍松一口气，母亲用小擀面杖把糖团擀得薄如细纸，然后均匀地撒上一层薄薄的炒熟的芝麻馅儿，接着像做菜饼一样，又是一番叠、折、按、压，一条面糖坯子渐渐成型。最后，父亲小心翼翼地一小块一小块切开来。

有了酥糖，我们的每一个年都过得甜甜蜜蜜。



牛年到

合肥 王唯唯

儿子寄我一本2021年的《故宫日历》，厚厚一本。只是寄的时间不对，这一月份都过完了才寄来，是忘了还是其它什么原因。儿子在微信里回答：没忘。之所以等到现在寄您，是农历牛年就要到啦！

翻阅这本以故宫博物院收藏的文物藏品为承载，以“福牛贺新岁、丰年禾黍香”为主题，分别展现了牛迎丰年、春来牛肥、吉牛纳福、耕织为本、仙牛呈瑞、牧牛意趣、丹青写牛、百牛贺岁等丰富内容。从不同角度展现了365件不同朝代、不同类型、不同材质的珍贵文物藏品，从历代书画到雕塑、服饰、器物，应有尽有，天天不重复。其中有三套不同朝代的“耕织图”，分别是康熙朝的“曹素功制耕织图墨”、雍正朝的“胤禛耕织图册”和乾隆朝的“御制耕织图瓷板画册”，从文物历史上反映出历朝历代自上而下对农事的充分重视。尤其是日历的每一页，都有一幅与牛或由牛引申出的与我国农耕文化相关的故宫藏品图片，再配以简洁的文字说明，通俗易懂，趣味十足。

牛，自古以来就是人类的好朋友，至今还流传着许多与牛有关的俗语，如：任劳任怨，被誉为吃的是草挤的是奶；执拗倔强，被称为牛脾气；赞誉精神无畏，则说初生牛犊不怕虎等等。此外，1963年根据神话故事改编的黄梅戏电影《牛郎织女》更是家喻户晓。戏中的老牛是一个非常重要的媒人和神仆角色，而老牛的扮演者是我的舅舅王少舫。我的母亲王少梅在戏中扮演拆散牛郎与织女爱情的王母娘娘。戏的结尾是每年农历七月初七，银河上空便飞满喜鹊，鸟儿用自己的身体搭出一条鹊桥，让牛郎织女能够相会。

说到电影《牛郎织女》，曾让我“耿耿于怀”。那年我12岁，学校包场看《牛郎织女》，当看到由妈妈扮演的王母娘娘拆散牛郎与织女时，全场的同学们都哭了。我没哭，只是气得就差站起来骂王母娘娘。电影散场时，同班的同学都站起来看着我，说我妈妈是个坏女人，并宣布以后再也不要和我玩了。我是哭着回到家的。妈妈问我怎么回事，我冲着妈妈说，我不要你管，你是个坏妈妈。站在一边的奶奶问我是不是被同学欺负了，我哭着说同学们都骂妈妈是个大坏蛋，拆散牛郎织女他们一家人。妈妈哭笑不得地说，儿子，那是演戏，是假的。我说假的也不行，你要保证以后不许演坏蛋。妈妈答应了。不久，妈妈在现代戏《江姐》中扮演双枪老太婆，英武的双枪老太婆形象，让我在同学们面前一下抬起了头。

我在网上查了，《故宫日历》的前身可以追溯到20世纪30年代。1925年故宫博物院建立后，相关学者对留存在宫中的大量文物进行清点、整理，并在稍后编辑出版了不少专业刊物，如《故宫周（旬）刊》《故宫》《故宫书画集》《掌故丛编》，以及新年送礼送的《故宫日历》。俞平伯曾将《故宫日历》送给老师周作人。梁实秋也曾收到一册，写下：“顷接故宫日历一册，既有阴阳日历可察，复逐日有古物照片欣赏，实日历中至佳之作，拜领谢谢矣。”由此可见，当时的《故宫日历》，算得上“头号社交礼物”。

翻看着布面用色是象征故宫的红墙色的《故宫日历》，这可不是那种手撕日历，可以说这是一本不同一般的日历书，是具有珍藏价值的。拥有这本日历，也就是说新的一年将在三百六十五页的翻阅中度过。一个小小的动作，宛如一个小小的仪式，在用惯了月历、年历甚至是电子日历、手机日历的现代人中间，翻一翻《故宫日历》，也是别有一番乐趣的。