

## 纪 实

## 山高有黄精

□ 彭文斌

——  
鸟鸣如同乐队，一直为我开道。翠竹围成黄金水库的屏障，绿得纯粹而无邪，像青春女孩的目光。愈往山深处行走，水库的腰身渐渐纤细起来，一条当地人叫“黄金港”的小河慢慢恢复真面目。

这儿，地处丰城市南部的石江乡地界。这儿，是丰城市海拔最高的山区。这儿，是一个以山为寨的世外桃源。

当身材瘦高的培庄村支书、村委会主任聂军平朝我伸出手时，我感觉屋顶的那片竹林戴着白云也正一起走近。

一杯热茶摆在我的眼前，清香袭人。我信手端起来啜饮了一口，忍不住用眼睛把疑问抛向了聂军平。

他爽朗大笑道：“哈，这不是茶，它叫黄精。”

黄精？李时珍在《本草纲目》中说过：“仙家以为芝草之类，以其得坤土之精粹，故谓之黄精。”杜甫曾经写道：“扫除白发黄精在，君看他时冰雪容。”据说，黄精可补气养阴，健脾润肺，益肾，也可用于脾胃气虚、体倦乏力，还可主治肺虚燥咳、腰膝酸软、须发早白等。概而言之，黄精乃山中珍宝。一旁的村会计说：“黄精是我们村办企业的主打产品。”

说话间，有人把几个绿盒子摆了上来。聂军平的眼眸间好像跳动着火花：“这就是我们自己生产的宝贝疙瘩。”他告诉我，培庄村办企业已经开发了黄精片、黄精酒、黄精黑芝麻酥等产品。

聂军平随手拿出一大块黄精，说：“黄精生长缓慢，你看，每一个小结就是一年，这块黄精起码长了十五六年。”

我一摸，感觉像铁块般坚硬，忍不住心生感慨，想不到一群山间农民，竟然依靠双手，闯出了一条别样的致富之路。

## 二

接过培庄“当家人”这副担子时，聂军平的眉头蹙成一个“川”字。是呀，村里一无龙头产业，二无丰厚家底，带动群众致富不能拿空话去忽悠，这“穷家”难当。

办法总比困难多，只要出发，总是能登上那座高高的鸡龙山。这天，村委一班人坐在一起，开了一整天的“诸葛亮”。

石江乡地处丰城市西南边陲，与吉安市的新干县、抚州市的乐安县交界，群山逶迤，万木竞秀，仅竹林便有两万多亩。培庄紧邻乡政府，民风淳朴，有天时、地利、人和之优势。

“靠山吃山，靠水吃水，咱们尝试种黄精。”聂军平一锤定音。

当地人视黄精为宝。在培庄村岑岭组村民李迎春的记忆里，家家户户煲鸡汤、泡酒、煮茶、熬粥时，总喜欢抓一小撮黄精扔在里面。李迎春的祖父、父亲都是乡间中医，闻着中药味长大的李迎春，成为培庄村种植黄精的技术顾问。

岑岭坐落在山坡上，全村被翠竹环抱，屋顶生着白云。李迎春的家门口，像一个小晒场，一块块黄精正尽情享受着骄阳的爱抚。聂军平看了一眼，便说：“这是第一道暴晒。”制作黄精，流程繁琐，非一日之功，医药界有“九蒸九晒”之说。培庄一直坚持用古法制作黄精产品，蒸时使用柴火灶，日晒夜不收，白天尽情袒露于阳光中，夜间则吸取月光和露珠精华。

厅堂里，到处推着黄精，两名六旬上下模样的村妇正戴着手套在给黄精清理泥沙。其中穿橙色短袖上衣的女子叫陈水兰，来自培庄村年毛组，是脱贫户。一场车祸夺去了陈水兰的丈夫和小儿子，困难之际，是村干部伸出了温暖的手，安排她到村办企业上班，每天可以拿到80元工钱。

陈水兰一边麻利地干活，一边跟我搭话，脸上浮着淡淡的笑容。如今，大儿子两口子收入不错，孙子孙女茁壮成长，家里盖起了三层小楼，日子越来越有奔头。

厨房里，李迎春正在忙乎。水雾缭绕着木甑漂浮，黄精散发出阵阵芬芳。话匣，就在一种黄精的味道中打开。

“我是吃着母亲煲的黄精汤长大的。”李迎春喜欢笑，一笑，憨态可掬。那年，村委成立合作社，熟读医学古籍的李迎春建议取名“轩岐”。当村委提出打造原生态、无污染、纯野生的良心产品时，李迎春热烈支持。

石江乡多高山，也遍布野生黄精，尤其是鸡龙山，常年隐于云雾，是喜阴的黄精生长的沃土。不过，野黄精过于分散，要发展产业，必须移植。

暮春时节，聂军平开着自己的那辆白色五菱宏光面包车，带着锄头、干粮、饮用水，一早就往鸡龙山钻。伙伴中，有村委会副主任李国根、村委员袁志民，还有技术顾问李迎春。这一干，就是十几天。他们翻山岭，钻荆棘，耐心地寻觅黄精的踪影。

每一棵黄精，都是大家心目中的“摇钱树”。手脚、衣裤挂“花”是常事，但梦想牵引着他们一次次走向高山。

一车车黄精苗被移植到上江组的60亩田地里。它们成为村民们的香饽饽。

## 三

等待收获的过程，漫长而煎熬。黄精怕烈日，聂军平和伙伴们砍来毛竹立柱，盖上茅草遮阳。黄精的生长期缓慢，培庄村委一班人轮番去基地蹲点，仿佛看护一群孩子。

怕龙卷风。怕暴雨。怕毒日。聂军平怕，李迎春怕，李苟兴更怕。

上江村民小组组长李苟兴61岁了，不到20岁便入了党，从部队转业后，再也没有离开故乡。

黄精基地选在上江村口，对于李苟兴而言，又是欣喜，又是忧虑，喜的是村民致富多了一个盼头，忧的是怕这事被自己办砸了。每天一早爬起来，他做的第一件事便是去基地巡视。中午，哪怕端着饭碗，李苟兴也得去黄精地里转一圈才心安。黄昏，他要到60亩地看个遍，这才乐呵呵地回家。

那次，李苟兴意外地发现，很多株黄精枝叶间突然冒出大量病虫，变得蔫巴巴的，他急吼吼地给聂军平打电话。十几分钟后，村委会干部几乎全部到场，每个人都神色凝重。

怎么办？时不我待，有人建议打除虫剂。

“不行不行！我们搞的就是原生态，不能打农药，不能骗客户。”聂军平连连摆手。

情急之下，李苟兴忽然想起了什么，说出一个主意：养鸡。

见大伙一头雾水的样子，李苟兴解释道，鸡鸭会糟蹋庄稼，但鹅不会，鹅是除草吃虫子的好手。

在半信半疑的目光里，60只大鹅一头扎入基地，人们惊讶地发现，事情正沿着李苟兴所期待的轨道顺利发展。鹅，从此成了基地的“特殊医生”。

“千淘万漉虽辛苦，吹尽狂沙始到金。”培庄的黄精产品终于问世，聂军平和伙伴们喜极而泣。他们的脚步没有停止，开始了营销之路。一个星期跑下来，聂军平几乎转遍了丰城市所有的土特产店，嘴上满是泡泡。第一场战役打下来，销售额达到37万元。

绿色、原生态、良心，这是培庄村委每次开会时的热词。聂军平喜欢站在村部小楼前，仰望着高高的鸡龙山，他总觉得大山像一位德高望重的长者，在默默监督着一切。

## 四

黄金港的潺潺流水，昼夜不息，将鸟鸣、犬吠、植物的芬芳和山里人的梦想捎往远方。

2022年，在石江乡政府的支持下，75万元的乡村振兴项目在培庄落地生根。聂军平和伙伴们一咬牙，拿出压箱家当，在河畔的荒山上建起了颇具规模的黄精加工厂。再过几天，村办企业就要搬迁到新厂房里了，培庄的黄精生产也将从小作坊迈入工厂时代。只要想到这个，聂军平便摩拳擦掌，抑制不住兴奋。

与此同时，培庄村委加快发展林下经济，今年在山间套种黄精265亩。聂军平称，计划三年突破千亩大关。

夕照洒满群山。聂军平驾驶着他的心爱的五菱宏光面包车，载着我奔往上江。我想看看李苟兴，看看黄精基地。

柚子树下，李苟兴不经意地把手在衣服上擦了擦，握住了我的手。老茧割着我，我却感到温暖。鸡龙山下，左边是30多亩重新种植不久的黄精，右边是20多亩吴茱萸药材，套种着黄精。满眼是绿，满眼是白云和青峰，满眼是宁静的村庄。

当我在李苟兴的家中落座，掏出本子想采访时，他却嘿嘿着，憨憨一笑，说：“每天都是这样，好像没什么故事。”情急之下，他站起身，往我面前的碗里倒茶，那碗中，分明满着呢。

正在沉默时，门外传来摩托车突突的声音，我们抬眼一看，竟然是戴着草帽的李迎春。他咧嘴一笑，道：“想去黄精地里转转，否则，做梦都不香。”李苟兴抓起一块西瓜，迅捷地冲出门去。树下，传来哥俩的朗朗笑声。

暮色从鸡龙山追来。面包车灵巧地奔驰在山间马路上。忽然，我瞥见路边树立着一块牌子，上面写着两行醒目的大字：行重情重义事，做重情重义人。

耳际，传来黄金港的吟唱。眼前，浮现出黄精翠翠绿绿的枝叶，也浮现出一群人，他们在高山下编织着一个时代的梦想。

## 赣地采风



石钟山一角 燕平摄

## 好惬意的石钟山

□ 郑少忠

湖口鄱阳湖与长江汇合处，即湖口的东南岸，巍然耸立着一座山，名曰“石钟山”。它虽然高不过50余米，但危崖临水，峻峰壁立，由船上仰视，似与天相连。

石钟山叫山，实际上不是一座山，而是两座山，都由石灰岩构成，下部均有洞穴，形如覆钟，面临深潭，微风鼓浪，水石相击，响声如洪钟，故皆名为“石钟山”。两山分踞南北，相隔不到1000米。南面一座濒临鄱阳湖，称“上钟山”，北面一座濒临长江，称“下钟山”。两山合称“双钟山”。登两山远眺，襟带江湖，波光浩渺，天高水远，洲渚回合，展现出“水分林下清冷浪，山峙云间峭峻峰”的独特景观，气势雄伟磅礴。

石钟山傲然屹立于长江鄱湖之滨，居高临下，犹如一把锁挂在湖口“门”前，号称“江湖锁钥”，自古即为军事要塞。登上山顶，可远眺庐山烟云，又可近睹江湖清浊。余亚飞《鄱湖奇景》称：“鄱湖接近长江处，二水相交奇景生；激液浑流互排斥，浊清界线见分明。”长江、鄱阳湖的汇合处，水线分明，一清一浑，以截然不同的水色“划”出了一条奇妙的界线，堪称鄱湖一大奇景。

山以文传，人以山显。特殊的地理位置，绝佳的风光名胜，使得石钟山从唐代起就有无数文人骚客不辞辛劳来探访，无数

的文人墨客慕名而至，留下了太多的诗文题记。如唐代李渤，宋代苏轼、陆游、文天祥，明代朱元璋，清代曾国藩，现代郭沫若等诸多先贤巨擘。尤其是当年大文豪苏轼夜乘小船，泊于绝壁之下，探访石钟，写下了著名的《石钟山记》，成为后来脍炙人口的佳篇名记。

石钟山是骚客的圣地，更是兵家的要塞。被称为“江湖锁钥”的石钟山，自三国以降，一直为兵家必争之地。三国周瑜在鄱阳湖操练水军，自石钟山发兵进击赤壁，大破敌军80万；元末朱元璋、陈友谅大战鄱阳湖，出没于此山之间；清代曾国藩湘军水师与太平军在湖口鏖战十载，先后都以石钟山为营垒，进攻攻守；民国初李烈钧“湖口起义”讨伐袁世凯，其司令部就设在石钟山上；人民解放军百万雄师过大江，埋葬蒋家王朝，也从石钟山所在地湖口县渡江。

滚滚长江东逝水。千百年来，石钟山都骄傲地亭亭玉立于鄱阳湖和长江的交汇处，左挽中国最长的一条江，右抱中国第一大淡水湖，两水相伴，浩浩汤汤，踞湖口、衔远山、拥长江、含鄱阳——独霸一方山水，阅尽人间春色。

好惬意的石钟山！

## 怡情诗笺

## 稻穗在风中舞蹈

□ 李晃

我明显错过了很多重要的仪式  
比如翻地、引水、浸种和育秧  
比如在蓝天白云下编织一片田野

我怀念我的水汪汪的田野  
碧绿的田野，风轻草软的田野  
以及萦绕在田野之上的那些方言  
长长短短，高高低低，老老少少  
每一个腔调都蕴藏着一份勤劳  
每一片土地都在繁忙地生儿育女

我的胸膛装满了禾苗和晨露  
我的眼里斟满了祖辈们的汗水  
我固执地栖居在羸弱的田埂上  
一睁眼，稻子就抽穗了  
一起身，稻子就灌浆了  
浓郁的稻花从四面八方涌来

待到金秋，十万株稻穗在风中舞蹈  
十万亩稻浪齐唱金黄的赞歌  
不，那分明是亿万颗朴实的农心  
真情传颂这盛世丰年的喜悦  
诉说这丰年盛世的恩情与前景

## 忆故乡老街渡桥

□ 王斌

某日清晨，忆起湘东老街那座渡桥……

几十条舢板并列南北，  
一条铁索贯通两岸。  
这摇摆的渡桥上，  
见证了多少达官显贵升迁或是贬谪的过往，  
承载了多少黎民百姓谋生的匆匆脚步。

多少志士，  
在渡桥上，曾仰天长啸、壮怀激烈？  
多少骚客，  
在渡桥上吟风颂月、慷慨激昂？  
又有多少情侣，  
在渡桥上，曾对月盟誓、窃窃私语？

记得——  
集市上的贩卒，  
曾在渡桥上吆喝叫卖。  
胆大的孩子，  
曾在渡桥上玩耍。  
花轿里的新娘，  
曾在渡桥上回望渐远的娘家。  
而渡桥上游的那座老水车，  
却永远重复着不变的小调。

那渡桥下的湘东河水呀，  
是我记忆里的永恒幽蓝。  
那渡桥边的懵懂少年呵，  
就是在这风景里长大。

## 豫章随笔

生活在这座43岁的移民城市，接触来自天南海北的“深圳人”，我发现大多数人心里都装着一碗自己的“家乡米粉”，恰似那抹挥之不去的乡愁。

说起米粉，必提广西米粉。“老深圳”和我有着相同的记忆，20世纪90年代，深圳最繁华的罗湖、福田，满大街都是桂林米粉店。那时福田最热闹的当数华强北，那是朋友聚会、购物……必去的地方。比起南昌煮粉的清淡爽口，桂林米粉口味重，用料也更丰富。它有卤牛肉薄片及锅烧，有少许酸豆角、炸花生、炸黄豆，香菜葱花由食客自添。初食桂林米粉，很难不被它的“多肉”和汤味俘获。难怪桂林米粉早已成为一张文化名片，红遍大江南北。

牛气十足的桂林米粉起源于江西，江西始终是中国米粉第一大省。查阅资料发现，江西米粉一是历史悠久，据钱钟书《管锥编》记载，中华米粉最早起源于九江，已经有1800多年历史；二是出口量大，江西米粉占中国米粉食品出口量的60%以上，市场份额绝对领先，是全国米粉年出口量上亿元的两个省份之一；三是国内消费量大，在天南海北、长城内外都可以看到江西米粉的身影，俘获众多食客的味蕾。

数据之外，你可看到米粉是江西人最爱的美食，江西各地几乎无米粉不成宴。江西米粉做法多样，有汤煮，有干炒，有凉拌，爽滑入味，深受大众喜爱。

抚州南城县以麻姑米粉著名，得益于麻姑米和麻姑山泉，据说是当地人在传统工艺中糅入了现代方法。近期在家烹制了几次麻姑米粉，发现这种机器做的米粉耐煮宜炒，粉条不断不糊，汤清如水。更为神奇的是做好后它能24小时仍保持原样，洁白细嫩；口感清新爽滑，富有弹性。

抚州的米粉也有干粉和水粉，不同于麻姑米粉干，“蜜橘之乡”南丰县的水粉是纯手工做的，800多年前已声名远扬。南宋文学家楼钥的好友陈表道在南丰为官时曾赠以南丰米粉，楼钥品尝后作诗曰：“江西谁将米作纆，捲送银丝光可鉴……吁江珍品推南丰，荷君来归携来东。”

江西各地的人平日爱吃米粉。炒米粉一般用肉、蛋等加青菜；汤粉一般用高汤，上加浇头；凉拌粉在民间最简单的方法是加剁椒、生抽和回味无穷的猪油。无论是在五星级大酒店，还是街头巷尾的各类早餐店、夜宵店，米粉无处不在地占据着大家的味蕾。

在我生活过的省城南昌，每天街头早点就是拌粉和瓦罐汤。每天清晨，各色知名、不知名的米粉店挤满了人，四处弥漫着葱蒜香味，掌勺的麻利地将米粉在咕嘟沸腾的滚水中翻滚，再落入大碗中，点油、撒葱花、加剁椒，行云流水，一碗整整齐齐、香气扑鼻的“梳子背”米粉便上了桌。传统的南昌米粉还讲究“点碗”，各种调料到位，凉拌米粉味道更香浓。也有与亲朋好友相约夜宵，共食米粉，再炒盘螺蛳，配以冰镇啤酒，举杯侃聊，其乐陶陶。

迁来深圳多年，尽管现在习惯了粤式早点的清淡，可坐在路边摊上吃凉拌粉、喝瓦罐汤的回忆依旧那么美好。离开江西后，时常会想念家乡米粉的味道。深圳单位食堂每天都有面食，有一天早餐看到米粉，大厨介绍说：“今天是食堂没有过的江西米粉，非常好吃！”顿时我心里一阵窃喜——家乡的米粉已征服了南粤大厨。

说米粉，当然最难忘的是父亲做的炒粉。父亲炒粉必选江西米粉。他会把头天晚上用冷水把米粉泡一晚，让米粉干于自然软化。早上捞出晶莹剔透的米粉，滤水，同时开始出门采购当日的新鲜食材。父亲炒粉很讲究作料，会精心配上五六个荤素菜做浇头，或用肉丝香菇丝配上葱蒜，做得特别嫩特别香，口感也特别好；或用胡萝卜青菜鸡蛋炒米粉，一碗米粉色彩斑斓，好看又爽口，让人垂涎欲滴。父亲的炒粉总是得到大家的夸赞，所以每次米粉出锅，母亲都会给邻居送上一碗。

也常在朋友圈看别人的米粉，一位彼此见证青春的朋友时常晒自制的米粉早餐，不时升腾起我舌尖上的四时烟火。尽管我做不出父亲炒粉的味道，可人在他乡，有一盘近似故乡的米粉，也能让我回忆起家乡的温情，瞬间忘却眼前的烦恼。

美食家说，天南海北不同口味的米粉，彰显了中华民族文化的多元共生，它不仅仅是日常饮食，更是一种别具一格的“米粉文化”。我在深圳对此感受更深，这座移民城市不放弃南粤传统，又不拒绝外来文化。在这里，既有广东本地的干炒湿炒牛河和素肠粉，也有两江两湖及云贵川的米粉，将所有喜欢的口味掺杂在一起，让南来北往的人都有家的感觉。

## 舌尖上跳动的乡愁

□ 程华