

## 寻找清泉

◎张轩

我与槐芽，有着很深的情结。槐里驿是槐芽的古称，相传北宋时，在秦岭之北、渭河之南有一美地，槐树成林、绿荫成片。官府择此设驿站，驿以物名，曰“槐里驿”。

2003年秋季，由于工作关系，我和妻子由齐镇贾家寨初中一同被调到了槐芽镇初中。我两岁的女儿跟着我们在槐芽生活，她两岁三个月就被我们送进了镇子西边的幼儿园，直到在镇上念完小学才回到县城上初中。我在槐芽初中待了七年，可以说是在槐芽生活了七个年头。

有一年夏日的午后，学生上劳动实践课，我带领学生扛锹提筐去槐芽镇东边的东沙河西岸开荒种树。劳动间隙，口渴难耐，学生告诉我，南崖边有一汪清泉可以解渴。于是我们顺着崖边的小路，下到崖底，只见一眼清泉汩汩泄流而出，在自然形成的围堰旁边，有几个妇人在浣洗衣裳。我们雀跃着跑到泉眼处，捧着泉水大口大口地喝起来，泉水醇冽甘甜，解暑解渴。

在小憩休整的当口，我根据地形地貌，给学生们讲起了这些泉水的形成。槐芽镇地处山前平原地区，地势南高北低、西高东低，地形主要为秦岭褶皱带。秦岭主峰太白山常年的积雪消融，顺着河道和地表一路渗流过滤，

在槐芽地域的崖头沟壑渗出或喷涌，形成了一眼眼清泉，流过村庄，汇入渭河。人们利用泉水在河滩开垦水田，种植水稻，收获着白花花的米，吃上香喷喷的大米饭，在富饶的关中道来说也是令人羡慕的。

《郿志》记载，眉地有渭、斜谷、红河、潭谷等九条河流，且境内泉水众多，大者有九，其中最大者，有槐芽泉、柿林泉、龙舞泉等。而古镇槐芽，泉多水沛，灌地植稻，多得其利，故有“泉田膏腴”之说。于是前几日，在拜访完朋友后，我伴着早春的暖阳踩着雨后泥泞的小径，探访着一处又一处古泉，看着它们个个依然汩汩涌动的样子，耳听着村里老人讲述那古泉的记忆和故事，心中的情愫也如清泉般涌动。

在村民老李的指引下，我来到了槐芽镇柿林村委会南边的高崖底下，看到了一处古泉，泉水涌流，形成了一渠清流。渠边的芹菜随着水波轻盈起舞，生机勃勃。老李说，这眼古泉一直没有断流过，而且出水量非常大，在上世纪六七十年代，生产队在这儿建起了抽水站，引泉水上崖，灌溉着塬上的几百亩田地。水量盈余，还在村北利用地势落差建起了小型水电站。

在槐芽镇中街南口丁角的拐角处，有一座仿古凉亭，紧挨街道，遮挡了临

## 艺文志

街的店铺。原来这是在政府的倡导下，周边的群众集资捐款恢复修缮的凉水泉，取名为“龙吟泉”。与旁边的店家交谈，店家非常热情，笑呵呵地告诉我：古泉修缮，虽然在店门口，带来不便，但是门前清泉潺潺，水润古街，佑护百姓，我们也高兴呀！据了解，恢复修缮凉水泉，群众非常支持，纷纷捐款。

这一汪泉水，给了多少人夏日的清凉和疲惫时的一口清爽慰藉，它见证了槐芽古镇的繁华和一路而来的变迁。重新修缮的凉水泉，人们依据泉眼周边南高北低的地势犹如伏龙戏水、侃侃有声、如歌如吟的特点，给凉水泉起了个新名字：龙吟泉。汩汩清泉从青石雕刻的龙口喷涌而出，流进了大理石砌贴的蓄水池，经过凉亭的平台淌入暗道。休闲的老人们坐在凉亭的廊凳上或闲谈古今、或闭目养神、或听泉品茗，悠闲自得。

“问渠那得清如许？为有源头活水来。”我想了很多，槐芽街道的龙吟泉的修缮保护是一个成功的案例，整理古泉址，进行改造保护，石材砌护，泉亭美化，映射出的是一种文化凝聚人心的力量。按照保护传承发展的思路，不妨先保护起来，形成槐芽的清泉文化，再加以综合开发利用。

唯有文化，才有灵魂，方能行走久远。

## “留在”戈壁的姑娘

◎温剑荣

1994年暑期，我应昔日同窗之邀，前往甘肃、青海、新疆一带为西安的民办高校招生。

我们招生的方式视到地情况而定，一般是捧着几家高校的介绍信和招生资料，联系当地招生办或向高中学校委托办理。如果对方不愿意，我们就在街边摆摊宣传，发放招生简章等。有符合条件的学生，就当场给办理录取。

在新疆哈密市一个叫三道岭的地方，就是这么做的。三道岭是一个戈壁深处的城镇，有个露天无烟煤矿，我们在那里大概待了四天。因为找不到受托的人，只好自个儿在街上摆流动摊办理。

第一天上午，来了一位叫李欣萍（化名）的姑娘咨询，那年她十九岁，个头一米七八，不胖不瘦，一双明亮的大眼睛饱含青春的光泽，皮肤里白外微紫红，稍带粗糙印迹，显然是干燥的戈壁风沙所致。给人的整体感觉是身体结实，端庄大方、勤劳质朴。她的高考《准考证》和成绩单，都是去年的，再看分数更是低，完全不符合招生条件。她很失望，但并没有离开，默默地帮我们寻来开水，给我们沏茶、搞清洁，张罗整理摊子，还义务做“翻译”。

第二天、第三天、第四天，每天一大早就到我们住的旅馆，催我们早起，帮打洗漱水。去饭馆吃饭，也是她联系，干这干那的，我们请她一起吃，她从来不肯，说在家里吃过了。吃完饭，她又到摊位上帮忙，一整天几乎不停歇。

下午收摊后，她又和我们一起回到旅馆。先是整理

收拾东西，然后一同去餐馆，给我们办晚餐，最后再回旅馆聊会几天，天黑下来便走回去。

这样一位美丽善良的“戈壁”姑娘，家里有父母和兄嫂宠着，衣食无忧，但她却说她想独立，想自己闯一个饭碗。因为闭塞、单一的矿区，加上效益不怎么好，连着两三年都没有招工，更何况女孩儿就更没指望了。她说，看来上大学是没希望了，只希望我们带她去乌鲁木齐，或兰州、西安，无论到哪里，只要能有一份工作，不在乎端盘子刷碗，自己能挣钱养活自己就行。

我们商讨再三，虽说她已说服家里人，并备好行囊，就等着跟我们出发，可我们仁总感觉凭仅有的阅历和能力，难以完成姑娘的夙愿，更担心离开了家人的庇护，她的成长与安全。最终我们偷偷改变行程，提前一天去了乌鲁木齐。

三十年来，那个姑娘，在我脑海中始终是挥之不去的存在。每当完成一个目标任务，坐在桌前端起热茶，仰望窗外的路人和风景时，或取得优异成绩而受到鼓励的时候，我的内心常常是自责的。当初，因为我们的重重顾虑，无意中使一位聪明贤惠的姑娘触壁，无法想象她的内心受到怎样的重击？

相信当年的“戈壁”姑娘李欣萍可能早已为人妻、为人母，也可能快退休了。她后来的际遇到底如何，我只能一遍又一遍地猜想，我所能做的，只有在闲暇的时候，向着戈壁的方向深深鞠上一躬，向记忆中的那个姑娘表达歉意。

“戈壁”姑娘，你还好吗？



## 风物志

## 东湖柳

◎李腾

春到柳先翠，早春的东湖，湖水静静的，一切似乎还在沉睡之中。我细观湖边的柳树，严冬时枯槁的枝干上已经微微泛出了青色，两三天的工夫，枝上就满是亮晶晶的嫩芽，远远望去，如淡绿的轻烟。我魂牵梦绕的东湖柳又新生了！

在春雨里，东湖柳是迷人的。“渭城朝雨浥轻尘”，小雨淅淅沥沥、滴滴答答，密密地、轻轻地、柔柔地落下了，洗净了残冬的尘埃，在湖面上激起了一圈圈的波纹。那挂满柳条的嫩芽，在春雨的滋润下，水灵灵的，像珍珠、像萤火虫黑夜里发出的光，嫩嫩的、黄黄的，干净、可爱。春雨好像是来催促芽儿的，一转眼，那些小芽就舒展起身子来，枝上就满是嫩绿的新叶了。满树的小柳叶就像一只只小眼睛，好奇地张望着这个神奇的世界。叶子那么娇嫩，那么翠绿，如碧玉般光亮。那么匀称、那么整齐，如剪刀般裁制，这真是大自然的鬼斧神工。此时，吟诵“碧玉妆成一树高，万条垂下绿丝绦，不知细叶谁裁出，二月春风似剪刀”，就再恰当不过了。

在春风里，东湖柳是动人的。“吹面不寒杨柳风”，轻轻的、润润的、暖暖的，和着春雨的湿润、杨柳的清新、泥土的芳香一起，扑面而来，沁人心脾。东湖柳在这碧波流转的“饮凤池”上翩翩起舞，尽情展示柔美飘逸的风姿。湖水映照两岸的垂柳，两岸的垂柳在湖面上轻轻摇摆，柳恋着水、水恋着柳，依依不舍。在春光里，东湖柳是醉人的。“树阴照水爱晴柔”，在艳丽的阳光里、在荡漾的湖

水中，两岸的杨柳变得更加妩媚动人。湖岸边，柳丝低垂、婀娜多姿。湖水中，柳影摇曳、临风起舞。柳动影随，就好像是对镜梳妆的少女，又如舞袖飘飘的仙子。金灿灿的阳光照射在柳树上，晶莹的露珠闪烁着耀眼的光芒，顺着柳树的“长发”慢慢地流下来。漏泄的春光洒在湖面上，如星光点点。在阳光的照射下，枝叶的颜色变化多端，有翠绿、深绿、墨绿。这时候，东湖柳不再孤单了。“会景堂”西边的迎春花开了，一片金黄、一片灿烂。一群燕子在湖面上盘旋，时而飞上柳梢、时而掠过水面，叽叽喳喳地叫个不停。水里的鱼儿也赶着晒春光，排队嬉戏玩闹着。鸟儿们干脆把家安在枝叶婆娑的柳树上，欢快地飞来飞去，悦耳动听的歌声响彻整个东湖。头顶上，几只白鹭悠闲地飞过，偶尔一声长鸣穿透云霄。游人熙熙攘攘，年轻的姑娘们穿着亮丽的衣裳，在春光里穿梭。人们陶醉在如诗如画的美景之中。

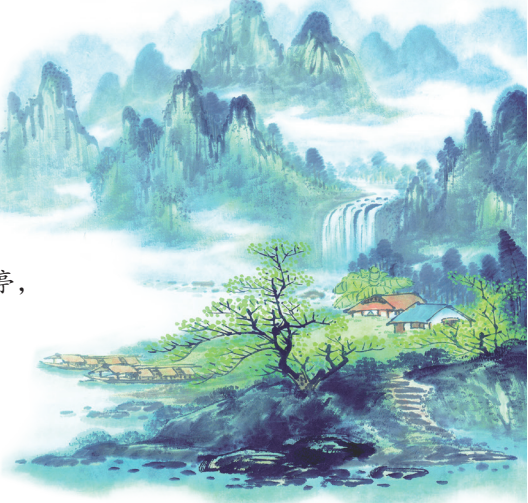
东湖，夏、商称为橐泉，周文王元年，因瑞鸟凤凰饮此水而名为“饮凤池”。北宋仁宗嘉祐六年（1061年），大文豪苏轼任凤翔府签书判官时，广地扩池、植柳建亭，遂更名为“东湖”。至此，“东湖柳”成为“关中八景”之一。

在这块神奇的土地上，有不少仁人志士曾亲手植柳。今天，古柳新枝绕湖而植，风过处，如浓淡不一的珠帘。绿影婆娑处，红柱碧亭忽隐

忽现。位于“水光潋滟”牌坊北边的那棵古柳，和位于君子亭前面的那棵古柳，是林则徐、左宗棠两位“忘年交”亲手所植。

植柳不仅可以绿化家园、保护环境，植柳的历程也是一个人历练心性和守望梦想的过程。

明代思想家王守仁曾言：“种树者必培其根，种德者必养其心。”种树者在栽下苗木的同时，也播下了自己美好品德的种子。在这春暖花开的季节里，种下一棵树吧，挖坑、把苗扶正，填土、浇个透水，呵护成长，同时也播下一颗自然之心，就如同这柳，随春而发、随秋而枯、年复一年、自然而然，去守卫生命的顽强。



## 西府臊子香

◎王小勇

要说我小时候有哪些难忘的事，那么围着灶台看母亲煨臊子绝对要算一件。对于一年吃不了几次肉的孩子来说，这一天终于可以好好解馋了。

煨臊子是家乡流传的非常精细的做肉方法，先将待做的猪肉切成大小均匀的小薄片，这不单考验刀功，更是一个力气活。过年时买的肉多，母亲要用家中那把不甚锋利的菜刀一点点将肉切成片，将整个很大的一块肉切完，非常吃力，母亲要花费很长时间。那个时候我只能在旁边观望，帮不上一点忙。待猪肉收拾妥当，我才能发挥一点小小的作用，就是在锅底烧火。烧火也是有讲究的，火势一定不能大，但也不能太小。锅烧热后，母亲一股脑将切好的肉片倒入锅内，然后用铁铲不断翻搅。锅里的肉滋滋作响，油脂很快融化流出来，但母亲并不着急，让我继续烧火。锅里的油越出越多，已经将肉片浸泡其中了，母亲用铁铲拎出几滴来看，说油清了，然后把排骨和剩余的瘦肉倒进去，搅拌一会放入盐和调和面。母亲说在油未清之前放调料的话，臊子肉吃起来会有腥味，放晚的话臊子肉又会变老。但怎样判断油清不清我始终拿不准，母亲却凭她多年的经验一眼就可看出。

臊子肉加入调料炒一阵后，肉的香味已经出来，这个时候我忍不住要捞一块骨头吃，母亲总是拦住我，因为还

有几道工序没完呢。待锅中的肉快炒熟时，母亲又拿出了一碗特制的配料，那是农人用粮食自酿的陈醋。可不要小看这一碗醋，它直接决定了臊子独特的口感。母亲让我把火烧大些，然后将满满一碗醋倒入锅内。醋和锅中沸腾的油一混合，立刻蒸腾出一股带有浓烈酸香味的气雾，香味随着气雾四溢开来，即使站在大门外亦可闻见，使人食欲大开。待醋被臊子充分吸收后，母亲拿出最后一道调料——辣椒面。母亲将辣椒面倒入锅内，并不搅拌，而是盖上锅盖静静等待几分钟。再次打开锅盖时，刚才还是一堆的辣椒面已经和油充分融合在一起了，油的颜色也变为深红色。到了这时，集合了酸、辣、香味于一体的臊子才算大功告成，前后下来需一个多小时。

冷却下来的臊子被母亲装入盆中，待凝固后上面是一层红红的猪板油，肉沉淀在下面。这种臊子不但好吃而且存放时间长，是做臊子面必不可少的食材，当然用来夹馍或者炒菜也都很美味。

逢年过节，家乡人待客，早饭必然是香气扑鼻的臊子面。我也会不失时机地给家人露上一手，对我而言，这既是传承家乡的习俗，也是对母亲的怀念吧。