

安庆地理

金紫山

黄骏骑

潜山市海拔最高的地方不是天柱山,而是坐落于官庄镇北部的金紫山。它海拔1539米,比天柱山主峰还高几十米。

金紫山,因古有“金紫世家”而得名,又称万佛山。在山下远远望去,顶峰的石头很像一只猪头,因而当地人都叫它“猪头尖”。民间传说,很久以前,金紫山与天柱山一时兴起,打赌看谁长得高,一夜之间,两山均有破天之势。土地神见了,慌作一团,连忙奏报玉皇大帝。玉帝听了,震怒,遂命雷公电母下凡惩戒。雷公电母领圣旨出了天庭,也不问情由,便施起法术。一时间,电闪雷鸣,天柱山被劈成两半,至今主峰旁仍有“一线天”为证;金紫山也被拦腰一剑,现主峰西侧如削如切,壁立千仞。

金紫山,总面积4073公顷,森林生态条件绝佳,系省级森林公园,以驼岭林场为依托,分为香山、双峰、平阳河游览区和疗养度假区。

境内顶峰突起,挺拔险峻,山上层峦叠嶂,沟壑纵横,终年云遮雾障,犹如仙境。金紫山名胜古迹甚多,令人目不暇接,主要景点有18处:一线岗、双虹桥、气楼瓶、天鼓墩、金鸡门、凤冠石、延寿关、渡仙桥、摩星石、天然塔、筛月潭、仙女崖、鲫鱼池、十三蹬、自生碑、惜字楼、大关寨、石佛庙。还有20多处古代文人石刻。

那一年,我从官庄老街出发,沿山边陡峭的山坡攀爬,不一会儿,便进入了密不见天的森林里。路边,百合花、金针花、桔梗花、党参花,还有些不知名的野花,奋力地绽开。行走中,闻到一种异样

的清香,当地人叫它“生姜树”。顺手摘下几片矮枝上的嫩芽放在嘴里咀嚼,满口生津溢香,还有一点苦辣味。

翻过“慢慢捱”,到了平阳河。平阳河从林子里缓缓流出,河水清澈见底,可以看到长在水中石头上的青苔和水木耳,纤瘦如叶的小鱼游弋在乱石间。幽暗的深潭里,石蛙在有一声没一声地鼓鸣。

《三国志》记载,“咚咚岭”曾是吴魏交战的地方。当地人说,每逢刮风下雨,低云绕枝,仔细听,总好似能听到鼓声、厮杀声、剑戟交接声。有人指着岭上高耸的松树说,你们看,这树上长有不少似鼓槌的树枝,它就是用来敲鼓的。

路过仙女洞,只见这里石门石窗,高敞空阔,四壁清爽,俨然一间天然石室。相传古时有一美女在此修炼成仙。清贡生余必联在这里题诗云:“尘寰哪晓蓬莱境,到此方知即是仙。”

海拔越来越高,山势也越来越壮观。驼岭峰、独山尖,近在咫尺,蟠龙松、万年松仪态万方,揽秀亭、神龙石,一步一景。

要登山顶,须经鲫鱼背、龙背和阎王鼻梁三关,光秃秃的石壁,宽不盈尺,两面都是万丈深渊,白茫茫一片,云树在万丈山坳底下,叫人心魄都震撼起来。我们大气都不敢出,更不敢向下张望,双腿发颤,手脚并用,在石壁上爬行。

过了险关,轻纱般的薄雾在身边飘拂。薄雾中,向导让我们寻找不远处山峰上那块向外伸出的巨石。他说,那是令牌石。每次下雨,玉皇大帝都要首先发令给它。在山下,望到令牌石云雾缭绕,一准下雨,非常灵验。

金紫山玉佛顶上,有石佛寺。石佛寺位于猪头尖顶端,建于清末,可供游人、香客小憩、游览。寺有一楹联:“此处即是西天慈航普渡,众生敬朝老佛云路同登。”横额为“万佛名山”。此联为官庄人、民国时曾任安徽省代省长的余谊密所撰。

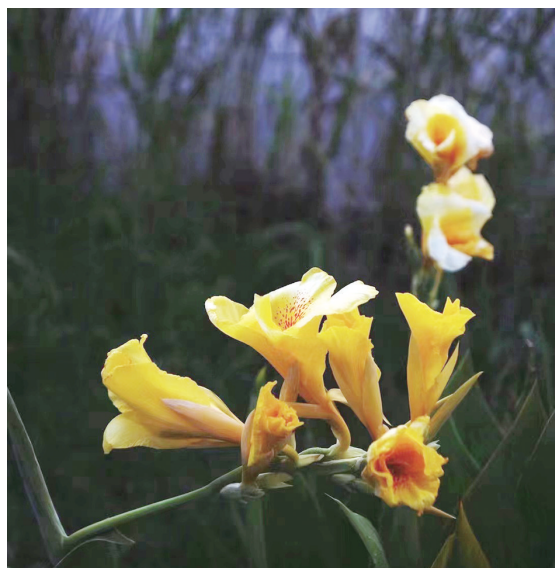
了生存,吞食鱼饵,从而葬送了小小的可怜的生命。

忽然想起一位非常喜欢钓鱼的朋友。他可没有眼前这些钓鱼人浪漫洒脱,他钓鱼完全是因为喜欢吃鱼。每每鱼钓得多了,一下子吃不完,便放在一只水缸里面养了,想吃的时候就随手在水缸里面捞上几条,或清蒸或红烧或煲汤,总之,特会吃、能吃、敢吃。有时实在吃不掉、养不下,便装出慷慨大方的样子,送几条给我。

他虽然喜欢钓鱼、吃鱼,有时却也“慈悲为怀”。有一次我和他一道出差去淮南。那天早上我在餐厅吃早餐,却出去到农贸市场转了一圈,回来后装了一塑料袋活鲫鱼,然后拉着我说一道到淮河去放生。我说你这平时吃鱼不眨眼连鱼骨头都吃下去的“恶魔”,今日里怎么就大发善心了?他只是笑笑,拉着我来到淮河边,完成了他“放生”的庄严使命。

经常钓鱼吃鱼的人却常常放生,看起来似乎有些矛盾。不知道的人还以为这厮心存善念,行善积德。但我却对他的所谓善行不以为然,认定这厮是“伪善”,骨子里透出来的其实是“真恶”!倘若是真善,那就不钓或者少钓鱼,不吃或者少吃鱼。没必要一边磨刀霍霍,一边阿弥陀佛。

好了,不能再透露这厮的其他“劣迹”了。倘若被他撞见,轻者免不了一番口舌;重者这厮一时疯癫,拉着我去对簿公堂,就真的够我喝一壶了。

明艳
何红
摄

你我口水

吃而忘忧

黄丹丹

香菇、青菜、腰果馅的饺子,在沸水里翻滚,隔着玻璃锅盖,看它们痴肥的身子浮上来,饺皮透出碧色的馅。关火。

这是我自己动手做的第三顿饺子“宴”。据说,美食对情绪低落有治愈功能。之前我觉得那是贪嘴者的借口。昨天才发现,确实如此。我甚至还可以很负责地说:包饺子、吃饺子,可治狂躁症。

昨日晨,突然发现遗失了一本重要证件。丢失这事,可大可小。对我这种有强迫症的人来说,丢本证件真是大事了。一整天,我的心都七上八下的,各种回忆,以及翻箱倒柜地找寻。均无果。我为此焦躁得坐立不安。

翻找的地点扩张至厨房了——强迫症已达到神经质级别。好在,那一刻我清醒了。我决定分散一下注意力,找些事来缓解我的焦虑、狂躁与不安。

我把头一天就发好的香菇切丁,从冰箱里取出青菜切成段,将储物瓶里总也吃不完的腰果倒出一些,用钢刀将这三样剁碎,装盘。又剁了葱末放进盘。再将盐和前日用肥肉丁炼出的猪肉倒少许加入盘中,拌匀。

做到这一步,我不确定,自己拌好的饺子馅需不需要炒熟。因为前两天我包的第一顿饺子,馅是熟的。于是打电话求助开芹,她隔空指教,告诉我馅可炒可不炒。我当然不愿多费功夫,那就不炒了。直接从冰箱取出之前在网上买的饺子皮,开工。

很快,十二枚饺子就齐刷刷地躺在案板上了。

煮好的饺子晶莹剔透,咬一口,香菇的香味浓郁得裹着青菜,青菜梗儿的清脆与腰果的酥脆彼此呼应,真是太美味了!这香菇还是河南的朋友小茹很久之前寄给我的。十多年前,我们是博客上的好友,彼时,她还是个大學生。现在,她经营着自己的美容店——店名是她让我帮取的,曰

“若素妆”。她还有一家叫“袭人”的花店,名字也是我取的。

方才,我又做了个手抓饼。依然是开芹执教的成果。她让我去菜市场买饺子皮、手抓饼。我至今没光顾过菜市场。我不仅在网上购得了饺子皮,还购回了手抓饼、培根、生菜、辣椒、洋葱、土豆。照她说的法子,往平底锅里倒点油,打个鸡蛋,然后放上手抓饼,几十秒后将饼翻个身,饼面金黄时关火。再将培根放平底锅上热一下,用洗干净的生菜包裹好夹于饼间,抹上酱。

发现自己爱上做饭,是一周之前。那天,开芹来我家,带了一大盆她自己做的红烧肉,是午后,但我和孩子还是为了那喷香的红烧肉,加了个餐,吃得亦乐乎。

晚上,请开芹去海底捞,我发现她几乎没吃。大厨总是吃不惯外面的菜吧?那会儿,我也觉得,海底捞里的涮肉,味道太虚空,与她做的红烧肉不可对比。但她带的肉也太多了!我们一家人吃了一周都没能吃完。那盆红烧肉,肉多油重,我每次舀一些,掺不同的素材做成了种类繁多的肉菜。譬如肉烧土豆,肉烧毛豆,肉烧豆腐,肉烧茄子,肉烧香菇……想起小时候家住校园时,校工老丁说过的话:“肉烧劈柴都好吃!”那份肉太好吃了,连不食肥肉的我都舍不得让那里的肥肉浪费掉。开芹教我,让我把吃不住的肥肉剁碎了包饺子。于是,我才在网上买了饺子皮,无师自通地将冰箱里家人切的肥肉丁炼成了油渣。第一顿饺子的馅就是用这油渣和那天剩的肉烧香菇剁成的。后来的饺子馅里的猪油就是炼油渣出的油。那天包饺子时,有枚饺子,因馅放多了,抵不上口儿,我灵机一动,又拿了张饺子皮把它裹上,捏成了一只包子的形状。借此灵感,那天我包了十枚饺子和十个包子。包子我蒸着吃了,其馅鲜香浓郁滑嫩,滋味胜过我此生吃过的所有包子。

众生素描

钓鱼与放生

侯哥

傍晚在河边散步。雨后的河水略有上涨,平静的水面显得比平时更加宽阔、清澈。

一群人在河边的柳树下聚精会神地垂钓。从他们身边经过时,顺便瞅了一眼鱼篓里的鱼,不禁有些讶异——鱼篓里面全是小苍条鱼,大的不过两寸多长,小的差不多也就一寸甚至不到一寸长。我暗暗吃惊,这些都是鱼的孙子,甚至比孙子还要矮一辈,难道这也叫“钓鱼”么!

问那些钓鱼人,这小鱼钓上来是卖还是自己吃,答曰既不卖也不自己吃,纯粹是休闲好玩,过一把钓鱼瘾。

这边在过钓鱼瘾,那边却苦了那些可怜的小鱼。也不知这些天生短命的小鱼离开鱼爸爸鱼妈妈才几天,为

