



桃花源云谷

登鄮峰记

笔岸

仰慕鄮峰已久，国庆期间，终于成行。鄮峰是湖南第一高峰，位于炎陵县下乡村鄮峰村境内。驱车到达鄮峰村时，已是下午三点多。这是一个群山环抱、小溪穿境而过的普通村庄。微信地图显示，这里是鄮峰脚下，小溪名叫河漢水，为深水最上游。在一家驴友评价甚高的名叫“鄮峰幸福农家”的民宿，那姓男主人热情地接待了我們。

我们计划次日清早登山，吃过晚饭散散步，就伴着山风和溪流声睡去了。凌晨四五点钟，被村里公鸡此起彼伏的打鸣声叫醒后，我们只得聆听这场难得的“山村音乐会”到天明。吃完早餐，主人开车把我们送到登山路口，海拔显示1300米，他告诉我们，山下跟水走，山上跟布走。意思是，在山腰之下溯溪而上，水尽之时则跟着驴友系在树上的布条走。驻着竹杖从西南面开始登山，抬眼望去，群峰被云雾掩盖，不见真容。

这是一条修在溪水边的沙石路，清亮的溪水在长满了鸭跖草、醉鱼草和蜡莲绣球的山谷里欢快地跳跃、奔跑，仿佛在打着节拍给我们加油鼓劲。我们踏着清晨刚刚苏醒的地面，沿着小溪，穿过一个个黄桃园，一排排厚朴树，一片片南竹林，海拔跟着渐渐升高。到1400米以上，溪水渐小，再无烟火，进入了鄮峰原始森林，沙石路渐渐被长满牛筋草和狗牙根的泥土路所替代。

登上一个山头，回头一看，鄮峰村已淹没在大山的褶皱和淋漓的波浪里，听不到鸡鸣犬吠和人声喧嘩，但闻溪水潺潺，小鸟啾啾、竹涛阵阵。

进得山来，一派典型的深山老林景象。有松柏、枫树、香樟、苦槠、冷杉、银杏、乌柏、青冈、白檀等树木，还有猫儿刺、牡荆、杜鹃、蕨类、蒿草等植物，枝叶交织，遮天蔽地。特别是一些高大古老的树上挂着长长的藤萝，长满翠绿的苔藓，树下则铺满厚厚的落叶。各种各样的秋果成熟了，红色、蓝色、黑褐色，争奇斗艳，挂满枝头。有的曾经吃过，有的完全叫不出名字。

山势渐渐升高，不知不觉间，一路跟随的溪流声消失了。我们按驴友布条的指引，继续行进在“W”形的山岭林海间，时而拄杖扶石攀援而上，如向山顶叩拜行礼；时而抓藤拽树顺坡而下，如向山谷低头致意。连跨两条湍急清澈的山间小溪后，手机显示行程过半，另一半山路全为上坡路。根据驴友所述，途中会遇见一棵“迎客松”。我们边走边搜寻，期待早点一饱眼福。

突然，一棵在电视中出现过无数次的古树远远矗立在前方！它准是“迎客松”了，我们的心情

一下变得雀跃起来，连忙快步走上前去观赏。这棵树相比周围的矮小树木，显得玉树临风，像一位山神日夜守护在登鄮峰的必经之路上，为登山者助力赋能。

继续向上攀登，进入了一段较为平缓的高山灌木林和高山草甸，所有的植物枝叶上都挂满了露珠，不时可见几头放养的黄牛在慢悠悠地吃着露水草，牙齿切割树叶和草茎发出清脆而醇厚的声音，如同儿时挥镰割稻一样悦耳。我向路边的小黄牛打了声招呼，它看着我，友好地扇了扇耳朵，礼貌地侧过身让出了道路。走过几步，回头一望，它还在看着我，玛瑙般的大眼睛亮晶晶的，煞是可爱。

越往前走，雾气越浓，露水越重，狭窄的山路渐渐隐没在高山寒竹丛中，膝盖以下全被露水打湿，行走越发困难。转过一个山坡，偶见路边一个个凌乱的土坑，应该是野猪留下的“杰作”。见此景象，直觉告诉我，山顶近了。又爬上一个山头，云雾更浓，山路再次变得较为平缓，远处似乎有人说：“登顶了！”定睛一看，云雾缭绕中，一群年轻人围着一块高高的石碑欢呼雀跃。我们的心情也跟着兴奋起来，所有的疲惫被清风一扫而空。一看时间，整整爬了三个小时。

走到这块长方形石碑旁，只见碑上刻着“鄮峰”两个红色大字，我们终于登上了湖南第一峰。

伫立山顶，举目四望，这座雄踞于罗霄山脉的高峰像被云雾托起的孤岛，又像瑞气飘飘的仙山。我们驻足等候云雾散去，希望看眼周围的群峰，大山不易见全貌，恰如真人不露相。

正在凝思中，有驴友告诉我们，前方不远处就是罗霄山脉的主峰，位于江西境内的南风面，走过去只要十分钟，既然来了，那就不妨一登。云雾迷蒙中，只见右前方耸立着另一座高峰，峰顶似有碑。于是欣然前往，走过了马鞍形山脊，就到了南风面峰顶，与鄮峰双峰并峙，形成连体姊妹峰，遥相呼应，蔚为壮观。

习习南风中，我仿佛看到身着布衣、背负百姓篓的炎帝神农氏，在鄮峰一带采药，为黎民百姓治病。这座雄伟的大山也确实是座天然药材宝库，山上山下长满黄精、田七、玉竹、杜仲、夏枯草、金线莲、华重楼等名贵中草药。

从南风面重返鄮峰，我们按原路下山。虽是原路，仍有不同的风景。这时，草木上的朝露早已消失，行进轻便多了。两小时后，下得山来，回望鄮峰，只见峰峦叠嶂、云海茫茫，鄮峰似乎远在天边，不见踪影。

记事本

老屋

曾志田

在仗具的山脊窝里，有一个村叫炉前冲。我家老屋就在炉前冲大山的鼓棚里。

老屋是岁月的见证，是时光的印记。她矗立在村庄的中心，默默地守护着这片土地，仿佛一位沧桑的长者，静静地守护着这个世界的变迁。

老屋的土墙爬满了青苔，宛如一幅失去质感的老画卷，诉说着岁月的故事。门窗已经斑驳不堪，却依然坚守着自己的位置，守护着这片土地。屋顶上长满了杂草，却依然强撑着为周围的生灵遮风挡雨。

老屋静静地站在那里，时间也被定格。走进老屋，一股浓郁的历史气息扑面而来。屋子里弥漫着一种古老的味道，仿佛能听到祖先们的呼吸声。那些陈旧的瓷器、磨损的铜器、破碎的陶罐，都是曾经家庭生活的见证。墙角处摆放着一张破旧的木桌，上面的一把破茶壶，周遭的几条藤椅，就是这个家族几代人的过往。那些曾经在这里生活过的人们，他们的故事是否也融入了你的身体里？他们的欢笑、哭泣、争吵是否还在你的耳边回荡？

老屋是本厚重的历史书，记录着这个小镇的兴衰荣辱。它的每一块砖、每一片瓦都是历史的见证，承载着无数人的希望和梦想。除了家具和用品，老屋里还有许多珍贵的文物。这些文物可能是一本泛黄的日记，一件生锈的农具，也可能是一件古老的器皿或饰品。这些文物经历了时光的洗礼，隐隐约约闪烁出岁月久远的的光芒。

在老屋的一角，有一棵老树。老树可能已经有几百年的历史，在它树干的褶皱里，岁月安详。在树下乘

凉，听着树叶沙沙作响的声音，人们仿佛能忘记时间的流逝。

屋顶上，可能有一块破旧的瓦片。这块瓦被风吹日晒了几十年，但它依然静静坚守，为老屋尽最后的绵薄之力。瓦片已经失去了往日的光彩，但它的存在却让我们想起了那些曾经在这里生活过的人们，想起了他们的故事和回忆。老屋里，曾经有许多孩子玩耍的场景。他们在石阶上追逐嬉戏，爬上屋顶晒太阳，或者躲在角落里私语。孩子们的欢声笑语，让老屋充满了生机。那张破旧的床榻上，曾经躺着一个年轻的母亲和她的几个孩子。他们在这里度过了无数个夜晚，听着外面的虫鸣声入眠。墙角处的老式收音机里传来阵阵广播声，那是这个家族唯一的娱乐方式。在这片狭小的空间里，人们分享着彼此的快乐和悲伤。

随着时代的变迁，山脊窝里的老屋也开始逐渐失去了它的光彩。时间的流逝让老屋变得孤独而寂寞。然而每当春天来临，老屋周遭总会迎来一群群蜜蜂和蝴蝶，它们在花丛中流连。夏天的时候，厚厚的土墙里一股清新的气息，让人感到凉爽舒适。秋天，树叶飘落在青瓦上，发出沙沙的声响。冬天的时候，雪花飘落在窗台上，西北风伴随着四季呼啸而过。

时间不会停止流逝，老屋也不会永远存在。越来越多的年轻人离开了这个山脊窝，去追求更好的生活。老屋也逐渐失去昔日的模样，但是，它融进了这个家族的血脉和魂灵，将永远刻在人们的记忆中，成为一段珍贵的历史。

散文

一张拍不成的景

晓菲

傍晚，独自去“两江两岸”风光散步。沿河边走，隔几步，便有一株法国梧桐，枝叶绿得雅致，树干以挺拔的势态排列过去，让人生出“贵宾”的感觉来。

漫步到桥头，我看见草坪一角坐着一对中年男女，他们肩并着肩，头挨着头，在谈论着什么；风不时掠过，草地微微起伏，像宽大的绿色绒毯将他们轻轻托起。

嘿，这画面好！我便不往别处走了，在他们身后找了个木凳坐下，耐心地等待合适的角度拍摄他们。

他们背对着我。我细细打量他们。男人头发稀疏，夹杂着白；背挺直，宽厚，一双黝黑的，粗壮的双手环箍女人腰间；女人的身子半倚着男人，腿朝一边伸，花色长裤下露出一只老式黑色平底鞋；女人不时抬头望男人，低声嘟囔着；男人专心地听她讲，也逗她笑，偶尔抽出一只手抚摸她的后背。他们的亲昵，引来一些行人的注意，有指着他们嬉笑的；有说“酸”“撞眼”之类词语的；叫不上名字的小鸟，飞在他们旁侧，叽叽喳喳像要与他们商议什么似的。

他们并不回头，专注地望着河面。他们的专注，我很好奇，起身伸长脖颈张望：夕阳落在河里了，河水变成橘黄，微风拂过，涌起的水波一层一层将云朵、树木、房屋的投影给揉碎了，水面有了立体感……或许，他们的感情是从这里萌发的吧，留下了多深刻多甜美的记忆呢？

忆呢？

隔了会，女人大概是热了，用皮筋将头发朝脑后扎成马尾状。男人从她腰间抽出一只手，认真地从她脸上拂去黏着的发丝，抚着她的脖颈，女人那不再富有弹性的后脖颈可能感到一阵温热的酥麻，忍不住笑出了声，捉住男人的手将脸埋进手心，再抬起头；我终于看清了她，算不得漂亮，皮肤也不白，鼻子倒挺直，唇边泛起的笑意，带点羞怯，又仿佛含有什么轻愁，几许心事……

多么难得的甜蜜呀！我迅速举起手里的手机，心里已给照片取了题：爱的意义。

不等我按下快门，女人突然扭动身子，大声说：下雨了！

我惊得垂下了双手。男人也吃惊，在她头上抚了一下，大概是看出有两点打湿了头发，说：“走，回家”。

男人将她的小皮包套在自己脖颈上，双手托拥着她，把她扶起，然后转身站成马步，反过双手接她。女人扑向男人，动作轻盈得像只燕子。一扑一接间，我发现：女人右边的裤管是空的！

女人稳稳地趴着了，脸贴着男人的脸，双手为他理顺胸前起皱的衣领，笑骂：“一辈子都不能看得见脸色、观天色，空气……”

男人背着女人远离了我的视线，他们的背影，让我的双眼泛起潮来。我将手机放进包里。拍不成的景，心底，深深藏……

03

株洲日报

文苑

有奖征文



观摩一台手术

徐丽

“妙手仁心紧握刀，情牵生命抢分毫，无私无畏除病患，救死扶伤品自高……”生活中，赞美医生的诗歌比比皆是。作为市中心医院脊柱外科的一名护士，对这些赞美医生的诗歌，起初我是有些不服的：医生动刀，护士跑断腿，明明最辛苦的是护士。直到现场观摩了一台手术后，我终于理解了医生的压力和辛苦。

那天清晨，微风拂面，我比平时起得更早，因为科室有台重度脊柱侧弯的手术，我有机会可以走进手术室观摩。这是很好的学习机会。

那天一早，等我换好衣服来到手术室，发现脊柱外科的唐少龙主任及其他几位医生早已准备就绪。穿上手术服的他们瞬间变得高大起来。空气中弥漫着紧张的气氛，巡回的黄老师一直关切地叮嘱我，有些东西不能碰，我只能站在那里，大气都不敢出，像个局外人。

手术开始了，只见唐主任从容地拿起手术刀，一脸的坚定和淡定，我想那应该是无数次研磨和实践后的结果，也是专业和学识带给他的自信。无影灯下的柳叶刀，没有冰冷与坚硬，只有行云流水，还有铿锵明快。

医生之间的配合默契，手术器械及时传递，输液、输血有条不紊，患者生命体征平稳，无菌操作一丝不苟……一切都静悄悄地进行着，器械偶尔的敲打声、吸引器的抽吸声、电刀滴滴的响声，以及监护仪的跳动声，汇集在一起，仿佛在谱写着一支生命的交响曲。虽然沉浸其中，但因长时间站立，我的双腿已微微发麻。我抬头看了看时间，此时已是上午11时50分，医生们显然没有停下来吃饭的打算，继续专注于手术。

时间走得很慢，到下午3时了，我因为要上晚班，提前出了手术室。那一刻，我全身放松，也感慨万千——这么严谨且高强度的手术，他们站了大半天了，这可不比我上一整天轻松。同时，我也对这些日常共事的医生同事肃然起敬，默默下定决心，以后一定要加强学习，强化自己的理论知识和实践水平，来匹配优秀的团队，做好医生的帮手，更好地护理每一位患者。

再见唐主任时已是下午四时许。他正穿梭在病房里查房，那场长达8个小时的手术刚刚做完，他略显疲惫的脸上却依然精神饱满，正不厌其烦地用通俗易懂的话语为患者解答各种检查结果和疑问。这是唐主任再普通不过的日常，更是千千万万个外科医生再普通不过的日常。

想起自己已在手术室内不停变换着站姿，以便让越来越麻的双腿稍稍舒服一些，便心痛医生的不容易：那么长的时间，医生还要保持冷静和专注，面对复杂的手术，每一个外科医生都是刀尖上的舞者。

失之毫厘，差之千里，比如这台大型的脊柱手术，每一处都有丰富的脊神经，一个不注意，可能就会造成患者肢体的麻木，甚至瘫痪。总而言之，每台手术都考验着医生的技术水平、心理水平以及拿手术刀的手。难怪人们说，外科医生要有雄狮一般的胆魄，老鹰般敏锐的双眼和秀女般的巧手。

“人必有天赋之才而读破万卷，庶可以为医矣。”作为一名病房护士，我第一次近距离走进手术室，了解外科医生的艰辛，也理解了他们的专业。

征稿要求

- 除诗歌外题材不限，字数1200至2000字为宜。
- 文章要求真情实感，见人见事，不要大话、空话、套话，同时附上作者联系方式。
- 投稿邮箱：420918118@qq.com。
- 奖项设置：一等奖1名，奖金3000元；二等奖2名，奖金2000元；三等奖5名，奖金1000元；优秀奖10名，奖金500元。
- 活动时间：2023年2月至2024年2月。

株洲味

攸县红烧肉

谭旭日

在湖南菜系中，攸县红烧肉成菜后，色泽红亮，肉香味浓，无油腻感。攸县人炒菜喜欢使用辣椒面，在红烧肉的烧制过程中，必加辣椒面。因辣椒红而倍感喜庆，味道咸甜带辣、油而不腻。所以这道菜千百年来，成为一道酒席上的主菜，为宾客所喜爱。

同事说，网岭镇贺家湾有个夫妻土菜馆非常有特色，店主姓易，土生土长的贺家湾人。他们做的攸县红烧肉别有味道，地道传统。那日，随同事一起去贺家湾寻味。

从工厂出发，直接往横山方向走，行驶约十来分钟，到达贺家湾。只见一株古香古色的小四合院，青砖灰瓦，甚是典雅别致。进四合院，女店主热情招呼着，给人一种宾至如归的感觉。正逢午饭时刻，店外车辆停满，店内人头攒动。足见贺家湾的这家土菜馆，颇有几分来头。同事熟悉这家店，又是本地食客，点菜自然轻车熟路。我趁这个机会，到后厨和易店主聊天。他一人掌勺，两个锅同时开火，几个人配菜，打荷，一番繁忙的景象。同事一行十人，点了十道菜。其中，有一道红烧肉，颇受人喜欢。乡下美食，不外乎鸡鸭鱼肉，除此之外，也就些地里的各式蔬菜，成就了农家菜的全部。

攸县红烧肉，做法极为简单，要做出这味道，却不易。店家端出的红烧肉为半成品，已经炸好，蒸熟。在攸县，红白喜事上红烧肉，必是一道主菜。攸县民俗大同小异，做红烧肉的技法却略有差异。我向店主易老板打探，攸县红烧肉，贺家湾一带的做法确实比较地道。

选农家猪，红烧肉则选五花肉，一碗大约一斤一两左右。之所以选这个数，是图个吉利。攸县农村讲究凡是有出头、孩子考学，有出头。添喜有出头，养儿女有出头。攸县农村做喜酒，用得是海碗，如同汤盆碗，底深，又圆又大。这样看上去大气，不会让宾客觉得小家小气。

贺家湾农家做红烧肉有几种做法。第一种做法叫焖煮，即将五花肉切成一斤一两大小的一块，准备好醋、大料、姜片、盐、料酒、酱油，水一小碗，冰糖八十克等备料。然后将五花肉洗净切块，用开水焯一下捞出，不再过冷水。锅里放满水烧开后把肉倒下，略加少许醋、大料，用大火炖二十五分钟。加姜片、少许盐、料酒、老抽，改用小火焖煮至水快干。捞出，另起锅，放一小碗水，放八十克冰糖，化开，放少许味精，再加盐，用大火直烧至水收干。

另一做法叫油炸。将五花肉切成一块一块的，或者条状。块状的，一般为二指四方块。条状的，则为一指厚，三指长。用醪糟酒汁，搽匀五花肉的表面，腌制十分钟。起锅，烧油，九成热下锅。及时翻滚五花肉，防止炸焦。待凉半小时，再置于蒸笼里大火蒸半小时。

两种做法都属于半成品，需再加工。由于红烧肉多为喜酒用，量大。到办酒开席前，才加工。起锅，放少许油，将加工好的红烧肉倒入，倒入蒜蓉、辣椒粉，略放少许鸡精、胡椒粉，再倒入蒜苗头，翻炒几下，装盘。

攸县红烧肉，最配水酒。大碗喝酒，大口吃肉。攸县喜事，桌上显情义。