



# 关址 一场华丽的梦

□ 王玉红

总觉得我是做了一场华丽的梦。  
那是在一个地势低洼的小山村，四周群山环绕，重峦叠翠，酷似一个绿色的摇篮。  
女媧娘娘看中了这个地方，她娴静地微笑着，妙手一伸然后轻轻地落下，几个泥人从她的手掌里一跃而下欢呼着奔向这片土地，他们在这里快乐地繁衍生息着。  
散花的天女偶然地路过这里，也被吸引住了，她一路欢笑着，撒下满谷的玫瑰和黄灿灿的菜花，引来蜂蝶无数，蝶吻着花，花拥着蝶，蜜蜂嗡嗡地唱着歌，绿色的蚱蜢欢快地蹦跳着，还有鸟儿在山谷的对面不时地一唱一和。  
织女也来了，她掬起一捧捧馥郁的花香和着丝丝缕缕的情思织就长长的玉带，轻轻地系在山村的腰间，于是，那迷人的柔情和沁人心脾的花香，便一天又一天，一年又一年，缠绵在山村的角角落落。  
月下老人也常常光顾这里，这不，他捻着那长长的红丝线，让一对新人，在这铺满玫瑰花山村结为连理。我就在此时，来到了这里——新安县关址玫瑰园。

柔和的阳光点缀着洁白的婚纱，流动的馨香沁润着新郎新娘的脸庞，令我恍若置身华丽的梦境之中。是梦？非梦？这是梁山伯和祝英台吗？是牛郎和织女吗？是张生和崔莺莺吗？  
我虔诚地行走在花丛之中，小心翼翼地迈着脚步，生怕一不小心，就碰落了一地的相思和爱意。再铁石心肠的人来到这里，也会变得柔情依依，那一朵朵玫瑰，仿佛不是花朵，而是一双双顾盼生情的眸，一颗颗充满爱意的的心。在这里，你会相信天长地久海枯石烂，执子之手与子偕老不是遥不可及的梦……  
玫瑰园是漏明崖浪漫痴情的芳邻，漏明崖是呵护在玫瑰园身边的书生。漏明崖，谷虽不深，曲折迂回；崖虽不高，双侧绝壁峭立，势如刀削斧劈一般，远远望去，恰如一本薄薄的奇书，被安放在山谷之间。奇书正中，有天然一洞，前后贯通，一条青石板路，延伸其中，阳光，清风，月华，都会穿洞而过，洒向谷底。人们如一个个朝圣者从洞中出出进进，就像进入奇书之中，探索生命无穷的奥秘。这道沉默不语的山崖，更像是一泓涤荡灵魂的清池，有缘的人，混沌而进，清爽而出，烦

躁而进，淡然而出；忧愁的人走进来，也会满脸微笑着走出来。漏明崖，漏过山崖的光明不仅仅照亮了山崖这边的一草一木、一山一石，不仅仅安抚了骆宾王那颗失意的心，更照亮了每一个来到这里的浪子的心。当年意气风发的骆宾王是不是看到了这条“漏明之路”，才选择在这里隐居下来呢？  
漫步在青石板路上，沉浸在遐思之中，猛一抬头，发现眼前的青石上一清秀女子婷婷玉立，乌发如瀑，手执长剑，白衣飘飘。刹那间，我又一次如坠梦里，是梦？非梦？直到那女子对着我灿然一笑，我才如梦初醒，忙把镜头对准了她。  
走出漏明崖，路边一簇簇玫瑰正艳。我轻叹：要是能飘一场小雨就更有诗情画意了。不大一会儿，一阵凉风吹过，天空竟飘起了毛毛细雨，一时间，满山青翠欲滴，雨珠在花瓣上打着旋儿，闪着亮光，如情人眼里那盈盈的泪光，更加让人爱怜。我一时又分不清，是梦？非梦？  
雨后的关址湿漉漉的，牵扯着我恋恋不舍的目光，远处，玫瑰园和漏明崖执手深情相送，从此，我便坠入了这场华丽的梦中，直到现在还不愿醒来。



# 秋栗絮语

□ 张梅

一阵凉似一阵的细雨，把秋意带到了城里。巷口糖炒栗子的大铁锅又支了起来，旁边的竹筐里装满生栗子，现炒现卖。秋天，真的到了。  
锅中的砂早已炒烫，加以饴糖，投栗其中，栗子便在锅中滚动，颜色逐渐变得润泽起来，仿佛浸透了油，等壳成红褐色，便大功告成了。此时栗子皮脆易剥，香甜可口。炒栗人挥动着铁铲，脸和手被锅中的热气烤得黧黑，一旁的女人忙着装袋称重，笑意满面地迎来送往。锅中的香气是最好的广告，无需吆喝，女人在称完后再放几个栗子，还嘱咐趁热吃，香。  
想起前几日在网上搜得的一张板栗的图片，图中刺猬般黄褐色的栗球已经绽开，露出有油亮光泽的栗子。孩子惊奇，问图中何物。于是我细细叙来。初遇栗子，也不过十余岁，去广德太极洞，沿途山多。车停小憩，母亲下车，于山边林中采回一捧刺球儿，满车惊异。直到母亲设法掰开，大家才知道栗

子藏在其中。我尝了几颗，生栗子很是甜嫩。  
温暖的栗子，被细心地剥开，因为是热的，所以那层薄薄的包衣很容易去掉，剔出一颗饱满的果肉，放进口中，吃完一颗，意犹未尽，又摸出一颗来，些微的秋寒也在这融融的暖香中渐渐消失。其实栗子含淀粉多，多食腹胀，吃栗子，更多的是贪恋那种感觉。  
灯下，在栗子的甜香中想起汪曾祺的《栗子》一文。汪老的笔下，韭菜花、萝卜、豆腐、蘑菇，譬如种种，都别有一番风味。《栗子》一文中描写了风栗子的做法和味道。把栗子放在竹篮里，挂在通风的地方吹几天，就成了“风栗子”。风栗子肉起了皱纹，微软，吃起来更为细腻，有韧性，不像吃生栗子会弄得满嘴都是碎粒，而且更甜。文中还谈到风栗子入了《红楼梦》，贾宝玉为一件事生了气，袭人给他打岔，说：“我想吃风栗子了，你给我取去。”可见汪老读书之细，需用时，信手拈来，

朴实自然。  
我所知的嫩栗子烧仔鸡，是这个时节的一道佳肴。栗子鸡很好做，仔鸡切块，栗子煮后去壳，加葱、姜、糖、酱油，加水淹没鸡块，小火焖熟即得。当然，鸡需是当年小公鸡，栗香入了鸡肉，味道很鲜美。如嫌麻烦，清水煮栗子也罢，倒也原汁原味。像徐志摩所说秋后必去杭州西湖烟霞岭下翁家山赏桂花，吃桂花煮栗子，是一大享受，这样的雅事，如今不知有没有人再去做了。  
希望有一日，屋前屋后，荒坡空地，栽上些栗树。看栗花开，打栗子落，一季又一季。白天，去爬山，夜晚，和朴实的爱人或友伴，生一火盆，围着火盆烧栗子吃，如诗人朱湘所憧憬的生活：“如其我能有你的那座苔屋 / 日里在廊前看暖色逗清幽 / 晚上读书，或许，陪伴着朋友 / 听栗子与柴薪对语在墙炉……”秋天，就这样一点点地丰实起来。

## 副刊

投稿邮箱: zhout9461@sina.com  
电话: 65233686

**洛阳网** www.lyd.com.cn

# 洛阳人，看洛阳手机报

洛阳手机报本地新闻资讯内容丰富，总量占到了60%以上

移动用户发送短信 LYD 到 10658300 订阅，3元/月。不收GPRS流量费。  
联通用户发送短信 712 到 10655885 订阅，3元/月。不收GPRS流量费。