

# 他的生命已化作了祖国的山脉

## 盈盈桐花惹乡愁

□金心

人间四月天，最是一年芳菲时，一日与夫信步徜徉于河岸边，清风透花，花香馥郁，蓦然回眸，我竟与林间开得繁盛及锦的泡桐花“撞了一个满怀”，它们一咕噜一咕噜悬于枝杈间，像一群顽皮而烂漫的孩童，用一朵朵紫炫俏丽的小喇叭，奏起了明丽欢快的“泡桐花之歌”。鸟儿在枝间为它们婉转鸣唱，几只翅膀艳丽的花蝴蝶在蹁跹起舞，蜂儿“嗡嗡”轻吻花蕊。从花枝间仰望悠悠白云，我不由得神思飘渺……

故乡的庭院就有一株高大的泡桐树，每年四月，那倒挂铃铛的泡桐花，就一簇簇挂满枝间，开得如云似霞，花团锦簇。每到周末，我就与要好的同学坐于树下，玩着那儿时百玩不厌的“抓籽儿”游戏，有时我们会翻箱倒柜拿出家里的小人书，摆成一堆交换着看。一次看到《红楼梦》中的“黛玉葬花”，看着肩挑花锄，挂着花囊，手执花帚的黛玉，恰好一朵泡桐花打着旋儿轻落肩头，我灵机一动，便捡起飘落到一地的泡桐花，也上演了一出“葬花吟”。那时虽年幼难以领悟黛玉的“质本洁来还洁去，强于污淖陷渠沟”的惜花之情，但随着刨坑葬花，望着那隆起的一抔小小坟冢，我似乎隐隐明了黛玉的那份“试看春残花渐落，便是红颜老死时。一朝春尽红颜老，花落人亡两不知”的悲凄之情。也是从那时起，“开辟鸿蒙，谁为情种”的《红楼梦》，给我的心田植下了一棵诗意的种子。

惠风轻拂，满树泡桐花似仙子荡秋千般惊鸿妙曼，在一片旖旎梦幻的淡紫中，悠悠往事也如潮水般慢慢涌心间。夫说童年外婆家门前就有几株枝干粗大的泡桐树，一到四月，紫色的泡桐花就密密匝匝缀满枝头。外婆与母亲坐于泡桐树下纳鞋底或摘野菜，他趁大人不备，就以迅雷不及掩耳的麻溜劲，快速爬到泡桐树上，满树的花儿散发着“汹涌”的香气，他像个上蹿下跳的小猴子，在枝杈间肆无忌惮地摇动枝干，落英缤纷间常惹得母亲四处找寻笤帚疙瘩，想用家法拾掇他。一次，他顺手从树叉的燕子窝里摸出两颗蛋，沾沾自喜间是外婆的厉声制止，那象征吉祥与平安的燕子，可是农人们心中的“吉祥鸟”，那能招来燕子的泡桐树，更是外婆的“心肝宝贝”，母亲又岂容他在树上肆意撒欢。

“月下何所有，一树紫桐花。桐花落时，复道正相思。”一梦初醒的白居易，满含着离愁别绪，风儿淡淡情思绵绵，满树的紫桐花点燃了他对远方友人无尽的思念与牵挂，只有情诉桐花诗。有人说，桐花的暗淡之美，惆怅寂寂，惟白居易懂他，他是紫荆的知音。那绽放于乡野田畝，兀自开谢的花儿，更像清雅俊逸的隐士，不张扬却自有风骨，难怪王士禛在《蝶恋花和漱玉词》中说：“郎是桐花，妾是桐花凤。”

人间最美四月天，最是桐花惹乡愁，这个百媚千红的仲春之时，我们流连醉心于桐花间，“永恒的守候，期待你的爱”是它的花语，那兀自芬芳馥郁的花儿，它在静然默守中，让一份真爱随时光化为永恒，它也凝入了我对家乡、对逝去亲人、对童年时光的无限眷恋与思念。惟愿花常开，月圆人无恙，情永驻。

## 难忘家乡的桑树林

□宋振东

“南风送暖麦齐黄，桑畴堪正晓。翠珠三变画难描，累累珠满苞。”清代叶申芾的《阮郎归·桑榭》诗，不由得让人想起家乡的桑树林。

家乡种植桑树，刚开始时是为了防风固沙，保护庄稼，并没有想到它的经济价值。农村老家的土质主要是沙土，村子周围到处是大大小小的沙土岗子。听村里上岁数的老人讲，村子周围这些沙土岗子大都是上世纪五六十年代天气干旱，冬天和春天刮大风时形成的，有时刮起风来，七八天不停，尘土飞扬，遮天蔽日，大风刮得人睁不开眼，离着几米远就看不清。春天种植的棉花、玉米等农作物，一场大风刮得无踪无影。为了防风，固沙保护庄稼，村民们就在沙土岗子上和荒地里种植了大片大片的杨树、柳树、桑树、槐树等树木，从此基本遏制了风沙的灾害。村里虽然种植的树木品种繁多，但是给我留下印象最深的要数桑树林了——因为每年夏天都可以吃到香甜可口的桑葚。

农村老家把桑葚叫葚子，有的地方也叫桑果、桑蔗、桑枣、桑泡儿、乌棍等。农谚说：“小满桑葚黑，芒种割小麦。”麦子齐腰的时节，诱人的桑葚上市了。颗颗桑葚由绿变红，逐渐变成红紫色或黑色，像饱满的黑珍珠似的，挤挤挨挨地悬在枝头，让人垂涎欲滴。每到这个时候，我和小伙伴们去桑树林里摘葚子吃。绿色和青色的葚子没有成熟不好吃，红色的葚子虽然看着可爱喜人，但是特别酸，吃一颗酸得倒牙流口水，红紫色或黑色的葚子最好吃，汁液似蜜，放到嘴里甜酸清香，沁人心脾，好吃得不得了，堪称人间美味。每次和小伙伴们都吃得满嘴乌黑，手指头上也染上了紫色。如果不注意还会把白色衬衣也沾染上紫色，好长时间洗不掉。不过由于桑葚火气太大，一次不能多吃，吃多了就会流鼻血，那血色跟桑葚汁液一样的。

一般越是成熟的葚子，大都生长在桑树枝的尽头高处。我和小伙伴们个子矮，在树下摘不着，为了能够采摘到又大又好又甜的葚子，就爬桑树上去采摘。有一次，我的一个小伙伴在桑树上采摘葚子时，为了采摘到树枝高处的一簇个头又大又成熟的葚子，不小心把树枝踩断了，一下从树上掉下来，幸亏桑树长得不是很高，只是划伤了胳膊，否则，后果不堪设想。

据有关科学研究发现，桑葚鲜果中含有丰富的活性蛋白、维生素、氨基酸、白藜芦醇和花青素等成分，此外还含有少量的人体缺少的锌、铁、钙、锰等矿物质和微量元素，以及胡萝卜素、果糖、葡萄糖、丁二酸果胶、纤维素等。常吃桑葚能显著提高人体免疫力，具有延缓衰老、美容养颜的功效。另外，桑葚“药食同源”浑身是宝，桑葚、桑叶、桑木、桑白皮等都是上好的中药材。

如今，随着桑葚经济价值的不断提高和市场的活跃，价格也是“水涨船高”，听说一斤鲜果能卖到七八元甚至十几元，人们越来越重视桑树种植，并且逐年扩大种植面积，桑葚成了当地的支柱产业，知名度也上升了。农业技术人员经过多次对桑树的嫁接改良，葚果长得又大、品质又好、产量又高。人们在食用鲜果的同时，经过深入研究，开发出了桑葚干、桑葚酒、桑葚醋、桑葚膏等众多桑葚新产品。桑树林不仅能防风固沙，现在还成了当地人们的“致富树”。

光阴荏苒，岁月含香。如今虽然已经离开家乡多年，但是每每回想起老家的一草一木，心里总是暖暖的，倍感亲切，尤其是那片桑树林，它给我的童年留下了深刻的印记。

□陆耀明

步兵轻武器“射击能手”；参加单兵和班战术课目考核，也取得了优异成绩。他因军政素质全面过硬，不到两年时间就被提升为副班长、班长，并光荣地加入了中国共产党。

郭永华所在团是师主力团。在参战誓师动员大会上，该团提出了“一日参战终身光荣，不立军功不回山东”的响亮口号。官兵们群情激昂、斗志昂扬，全团官兵都写下了请战书，有大半同志还写下了血书或遗书，纷纷表示为了保卫边疆，愿赴汤蹈火、精忠报国。郭永华也向指导员坚定地表示：“我是党员、是班长，又是战斗骨干，坚决要求留队上前线！”在退伍或继续留队的选择上，“走”与“留”虽然是一字之差，却意味着选择了两种不同的人生！郭永华的同乡战友黄振华回想起当时的情景说：“那天郭永华对我说，‘我跟指导员谈过了，无论这次能不能去参战，我都决定留在部队，决不临阵退却！’”

没过多久，郭永华和另外两名同乡战友一起被批准参战了。

1985年3月31日，郭永华随部队完成了近4000公里的战役机动，进入云南省文山州的文山、砚山地域，随即转入了紧张的临战训练。负重、战术、耐力训练和耐高温等训练交替进行，他们每天在腿上绑着沙袋，负重翻越3至5座山头。为了让战友们尽快熟悉、了解预定战区的地理、敌情和战法，郭永华不顾高强度训练的疲劳，利用晚上时间查阅了大量关于热带山区丛林地攻击（防）作战的相关资料，并编写了几份通俗实用的训练教案。这些教案受到了团部的肯定，并向其他部队推广使用。因此，他还被指定为临战训练的班长教练员。

5月22日，郭永华所在团进入前沿阵地接防。

5月28日，郭永华担负临时军工任务。他带领全班战友冒着敌人的炮火，果断指挥、机动灵活，按时将弹药送到了指定位置，出色地完成了任务。

5月30日夜，敌军利用我军部队刚刚接防、对战场环境不够熟悉和适应的时机，向我方前沿阵地30多个支撑点同时发起进攻。郭永华所在的九连奉命增援128高地和无名高地，与团二营顶住了敌军4个营的轮番进攻。战斗持续了两天两夜，共毙伤敌军700多人。与此同时，最前沿211高地的1、2号哨位，因二营五连一个班6人牺牲、2人重伤被敌军占领。6月1日，郭永华带领全班奉命配属二排夺回211高地的1、2号哨位，当他们跃进至908高地时，上级命令他们临时改变任务，去增援111高地。在111高地上，郭永华他们坚守了7天6夜。

为重新夺回被敌军占领的211高地1、2号哨位，上级决定于6月9日晚发起攻击。211高地是一个直径不到百米、四周被高山包围着的小山头。山上原本长有郁郁葱葱的植被，因敌我反复争夺、轰炸以后，现在山上没有一棵树木，原来的石块被炸成了石子，与大量的弹片混杂在一起泛出一片灰白。担负这次进攻任务的部队是郭永华所在的九连。

八连的同乡战友张学明得到消息后，与同乡战友黄振华一起，带了2个菠萝罐头、3瓶香槟汽酒，于6月9日下午3时左右找到郭永华，三人在隐蔽处坐下，谁也没有说话，只是一起默默地喝着汽酒。临别时，张学明塞给郭永华一包没有开封的云烟后，3个年轻人6只大手紧紧地攥在了一起。

当日晚7时许，九连进入进攻出发阵地。这里恰好是黄振华所在八连的阵地。当黄振华听到郭永华那熟悉的声音时，连忙将他迎进了自己的猫耳

洞。这时的郭永华与下午见面时已大不一样，只见他满脸汗水、浑身泥浆，身背活络机，肩挎冲锋枪，腰间还有手枪，胸前挂着一颗俗称“光荣弹”的手雷。黄振华一边递上毛巾让他擦脸，一边问：“老郭你这是啥情况？”郭永华笑着说：“我参加突击队啦！连里开始不同意，是我争取来的。”参加突击队意味着什么，大家心里都清楚。这时的黄振华强忍着胸中的波澜，给他竖起了一个大拇指。平静以后，黄振华对他说：“等你凯旋。我们一起喝庆功酒！”

晚9时，我军的炮声骤然响起。不久，九连的战士们从掩体里一跃而起，冲进了硝烟和火光之中。激烈的枪炮声此起彼伏，一直持续到第二天天亮才渐渐稀落下来。10日上午，九连的战友陆陆续续撤下来了，焦急等待了一个晚上的黄振华蹲守在战士们必经的哨位上，不停地打听郭永华的消息。10点多钟，他遇到了一位受伤的副班长。这位副班长含泪告诉黄振华，在211高地发起攻击的途中，敌人的一颗手雷落在了他同组战友李宗松跟前，千钧一发之际，郭永华将李宗松一把推开，自己却被炸得鲜血直流，腿不能动，左手也失去了知觉。正在这时，敌人的一发炮弹又落在了他身旁……

为了祖国，郭永华年轻的生命永远定格在了22岁！战后，他被追记二等功。

善后时，送回家乡的骨灰盒里只放了一套崭新的军装，并没有他的遗骸。他的生命已化作了祖国的山脉！

每年清明节，当年的一些同乡战友都会如约来到他的衣冠冢前凭吊。2018年7月4日，几位战友还自费来到祖国的南疆，在郭永华烈士牺牲的211高地，敬上一瓶好酒，点上一支他最爱抽的云烟！

今年4月5日上午，太仓革命烈士陵园迎来了20多位年近花甲的老人，他们在郭永华烈士墓前列队献花、致敬！几十年了，郭永华烈士的这些战友，每到清明节都会如约而至。通过他们的回忆，笔者想努力还原郭永华烈士生前的点点滴滴……

——题记

时光回到1984年12月。江苏太仓籍战士郭永华从部队回乡探亲的第二天，他父母就按习俗，为他和未婚妻办了定亲酒。第三天上午，正当双方家人还沉浸在喜庆和欢乐之中时，郭永华接到了部队发来的加急电报：“接电速归！”

军令如山。郭永华没有半点迟疑，他以最快速度打点行装、告别亲人，星夜兼程，按时赶回了部队当年的驻地——山东青州。

1984年的冬季异常寒冷。齐鲁大地寒风刺骨，一片银装素裹，整座青州城变成了一个冰雪世界。就在这天寒地冻的日子里，接到赴祖国南疆参战命令的部队已吹响了“集结号”。郭永华所在部队的各项战备工作在紧张而有序地展开中。

1981年11月入伍的郭永华，此时已是一名副连排的老兵。按照惯例，这个阶段的老兵们可以相对宽松一点，只等办好退伍手续，就可以返回家乡与亲人团聚了。但是，今年的情况不同于往常。当郭永华手提行李、踩着冰雪回到部队时，马上就感受到了一种紧张而又凝重的气氛。

据他的老排长回忆，郭永华性格腼腆、为人谦虚、处事沉稳。入伍后，他用一年的课余时间自学了高中课程，并取得了高中毕业证书。军事训练中，他更是从严要求、刻苦钻研。他参加团部组织的冲锋枪点射尖子比赛，取得了十发十中的好成绩，被评为

### 味(组诗)

□金颖超



#### 芋艿

剥开那粗糙的皮囊，  
惊艳你白暂的胴体。

万蚁噬心般的痒，  
也阻挡不了那口绵糯的丰腴！

#### 肉松

儿时生病，是母亲洒在白粥上的一抹香甜。

外出求学，是火车上聊以慰藉的一口乡愁。

逢年过节，是酒席间搭配皮蛋的一道仪式。

食物总能唤起绵绵的温情和思念，  
因为味蕾连着心。

#### 芦粟

一排骨，伫立在宅前田埂上，  
迎风招展，眺望着远方归来的人。

一捆捆，带上遥远漫漫的归途，  
万水千山，思念着家中想你的人，

#### 酒酿

这江南灵动的水啊！  
酿出了这一口甘冽。

这水乡晶莹的米啊！  
浸润了这一股香甜。

微醺不醉，  
欲罢不能。



## 菜花甲鱼

□龚志明

百花争艳的春季，也是美食争市的季节。对于太仓的“菜花甲鱼”爱好者来说，也迎来了他们舌尖上的春天。甲鱼，学名中华鳖，亦称团鱼。清嘉庆《直隶太仓州志》记：“鳖，俗呼团鱼。”餐饮行业则称之为元鱼或元菜。甲鱼生活于河湖、池沼中，捕食鱼虾螺等。甲鱼本质上不是鱼，而是一种水陆两栖爬行动物。甲鱼10月底进入冬眠，冬眠会消耗体内大量脂肪，肉质变得结实，待到翌年菜花黄时出去觅食。此时的甲鱼临近繁殖，肥瘦相宜，肉嫩细腻，味道鲜美，而且极具滋补功效，太仓民间有“菜花甲鱼”之美称。

小时候生活的老家，水田遍布，河塘纵横，水产丰富，在家乡的河塘堤岸、水稻田边经常能见到甲鱼的身影。有的捕鱼高手，在河塘边瞄个几眼，就会发现河中甲鱼的藏身处。或用猪肝为诱饵垂钓，或直接下水去摸，很少空手而归。十多岁的时候，我也学会了用猪肝钓甲鱼。把新鲜的猪肝切成条状小块，再拌上一点麻油，用一段十几米长的尼龙线拴在一根缝衣针的中部，把猪肝穿在针上，不让针露出，用尼龙线扎紧猪肝，最后把线绕在一根根竹竿上。傍晚时分，我把一个个扎有猪肝的钓具扔进河塘深处，竹竿插进塘边的泥土里固定牢。第二天早晨去收时，碰巧也能钓到一两只甲鱼。实践发现，猪肝的腥味和麻油的香味对甲鱼有着致命的诱惑力，当它把猪肝吞进嘴里，那根针便牢牢地卡在它的喉咙里，任凭它怎么拽怎么拉，都脱不了身，只能束手就擒。渐渐地捕获

的人多了，野生甲鱼也越来越少了。

上世纪80年代，太仓开始人工养殖甲鱼。据《太仓市农业志》记载：“20世纪80年代，县水产养殖场划出10亩池塘养鳖，以亲鳖自然产卵、室内孵化方式育仔鳖，再转入池塘养殖。”现今，养殖甲鱼已是平常之物，而野生甲鱼绝对是个稀罕物，价格自然不菲。时常有人拿三只两只人工养殖的甲鱼冒充野生的，说是在乡下河塘里捉来的，但明眼人细细查看甲鱼背壳和脚趾，一般都能辨别。当然，人工养殖甲鱼与野生甲鱼口感和营养价值相差甚远。

野生甲鱼营养价值极高，是宴席上的佳肴美味，自古便被视为高级滋补佳品。早在周朝，鳖已成为最高档的食品。《周礼·天官宰人》载，周天子的御厨中设“鳖人”一职，专为烹鳖。《诗经》中已有“烹鳖膾臠”之法。《礼记·内则》曰：“濡鳖、醢鳖、实蓼。”意思是说烧鳖要以肉酱和香草相配，可见古人对鳖的烹调方法已相当讲究。清代美食家袁枚在《随园食单》中介绍了生炒甲鱼、酱炒甲鱼、带骨甲鱼、青盐甲鱼、汤煨甲鱼、全壳甲鱼等六款甲鱼饌的烹制方法。

蟹味美，最美在“裙边”。甲鱼的背甲左右边缘及后缘为厚实的结缔组织，柔软而细腻，俗称“裙边”。蟹裙富含胶质、有筋性、营养丰富，被列为“水八珍”之一。蟹裙的美味古人早已认识，《五代史》记载，南唐和尚兼光因蟹裙味美但又难得，产生了“鹅生四只脚，鳖重两重裙”的愿望。北宋张景时也有“新粟米炊鱼子饭，嫩冬瓜煮蟹裙羹”的诗句，咏喻蟹裙之美。

太仓人还喜食“童子甲鱼”。甲鱼究竟大者为佳，还是小者为好，说法不一致。《听雨轩笔记》认为：“鳖以小者为贵，所称‘马蹄’。”有一种马蹄鳖，大小如手掌，肉质细嫩鲜美，宋代诗人梅圣俞曾有“沙地马蹄鳖，雪天牛尾狸”之咏。而袁枚则说：“甲鱼大则老，小则腥，须买其中样者。”其实，同样是甲鱼，大有大的滋味，小有小的美妙。

邑人食鳖历史悠久，明嘉靖《太仓州志》载：“鳖，有群。甚美，小八珍。有冻鳖群。”烹制甲鱼，最宜清炖、清蒸、清烧，以保持原汁原味的特色。也可浓口重味，红烧、酱焖、卤煮，鲜美甘美。各种烧法中，以清炖和红烧最显风味，这也是太仓传统的烹调方法。

清炖甲鱼是一道被记入《太仓县志》的传统菜。甲鱼焯水后，将甲鱼按其形摆入汤盆，加料炖至熟烂。轻啜一口泛着油花的甲鱼汤，鲜！夹起一块鳖肉入口，肉嫩不腻。肥美的甲鱼，清炖煲汤是最好的选择，确为上乘滋补佳肴。

红烧甲鱼是传统的家常菜。起油锅放入甲鱼块煸炒，加糖、酱油、黄酒，用大火烧开后转小火焖炖至肉香飘散，再用旺火烧到汤汁起黏，即可出锅。端上表的菜花甲鱼，外覆一层诱人的油亮酱红，加上阵阵扑鼻的香气，撩拨食客心弦。如果换成冰糖，即为冰糖甲鱼，味道更加鲜美醇香。

不时不食，甲鱼也不例外。随着天气转暖进入夏季，蚊子渐渐多起来了，甲鱼肉质也会慢慢变老变柴，肥美不再，太仓人贬之为“蚊子甲鱼”，味道就更不如“菜花甲鱼”那么鲜美诱人了。