

家乡的古树

王战强 (通城)

家乡的古树很多。有古松,古樟,古桂,古山楂……。

古树是我儿时的记忆。我家村头古树是一棵香樟。古樟树干很粗,枝丫很丰富。其中有一排面向下方伸去的树枝,树枝下是一池塘泛着绿波的山泉水,被誉为“九龙探海”,我一数,还真是九枝呢。树冠枝繁叶茂,像一把巨大的伞,可以遮风挡雨,可以避阴乘凉。那是村民们的活动中心,男女老少都喜欢去的地方。儿时的我最喜欢和村子里的小伙伴们爬到树的高处,坐在树杈上,两脚悬空,摇头晃脑,居高临下,眺望远方,仿佛自己一下子变成了巨人。村民们则喜欢在夏天拉一把木椅,摇一把蒲扇,在树下享一把清凉。

后来老人们跟我们说,那古树和那树下的井是有灵性的。井有灵性那水才能长年累月不断涌出,取之不尽,用之不竭,冬暖夏凉,甘甜如饴。树有灵性才能在千百年的风霜雨雪中,屹立不倒。于是,从长辈的老人到晚辈的小孩,都对古树古井有一股敬畏之

心。于是,村子里的淘气小孩,便变得斯文起来。我不去爬树了,便喜欢依着爷爷听他讲村子里的故事,讲从他的爷爷那里听到的古老的故事。

因为我们村头的古树,我便关注到家乡更多的古树,心里便生发出许多的感叹。

古树总是充满无穷的力量。古树根深蒂固。那些根扎进土里很深,伸得很远,就像无数只充满魔力的手,无论是硬土,还是岩石,它们都能无所不往的突破这些阻碍,一直往前延伸,然后紧紧的抓住大地。似乎没有一种力量能够撼动它。俗话说,树大招风。每逢暴风骤雨,对大树都是一次严峻的考验。山上的很多树要么被拦腰折断,要么被连根拔起。可这古树就是摇晃几下身子,掉几片叶子,“我自岿然不动”。特别是下雪的日子,大树因为树冠很大,上面的积雪就会很多,加之冰冻之后的树枝会变得很脆,更容易压断。可是这古树,还是坚强的挺过来了。

古树都是历史的见证。古树之古,要么

百年,要么千年。一代又一代人从出生到死去,繁衍生息,村子里的房屋从一家到数十家,新旧迭替,社会从一个时代到另一个时代,日新月异。古树总是在村头默默关注,与你同在,为你作伴。

古树总是有顽强的生命力。在五斗山上有一棵山楂树,不知道已经生长了多少年。它的根虽然很大,可是里面已经成了空心状,剩下的树皮。树四周的树皮上还有很多的空洞,可以从树的一侧透到另一侧。高大的树就靠这树皮支撑着,却迸发出旺盛的活力。每天春天,便枝繁叶茂,到下半年,还硕果累累。俗话说,树怕空心。可是这棵树,空心之后还活得那么顽强和执着,活得那么热烈和激情。它的树身虽然不是十分巨大,但树干却长出特别的形状,侧看像一只匍匐的鹿,正看像一对相依偎情侣,颇有点动人、有趣。

古树也是带着故事从历史走来。石溪村有一座皇帽山,山头有一棵千年古松。传说当年,刘邦寻访军师张良路过皇帽山,在

此驻马歇息,就坐古松下避暑。上世纪30年代,革命先辈钟期光、江渭清领导鄂南穷苦民众闹革命,常在此一带活动。后来,人们说这是一棵迎客松,一棵有贵相的树。林业部门则把这棵树列入了重点保护的名贵树木。

每次回到家乡,远远看到家乡的古树,心中总是涌起一种别样的感觉,有挚爱,有亲切、有感动和赞叹。在我的心里,它们已经是一种精神的存在和一种力量的象征。在人生的旅途中,我总是不自觉的遥想到家乡的古树。比如思考人生的时候,总是觉得必须根基深厚,身子才会牢靠;比如遇到困难的时候,就会想到如果能够像古树那样顽强和倔强,什么困难都迎刃而解;比如想到做人的时候,就会想到一定要像古树那样无私奉献,才得世人的庇护;比如想到征途漫漫的时候,知道只有意志坚定,才能走得更远。

于是,家乡的古树,便成了我心中的古树,它们永远都是那么高大挺拔,苍劲有力。

荡气回肠的腊肉

小月 (赤壁)

在我的家乡,长江南岸的陆水河畔,有一种美食经久不衰,让人荡气回肠、魂牵梦绕——这就是腊肉。无论喜食哪种风味的食客,一经这浓郁熏香的撩拨,其丰富的味蕾就会立马灵动起来。

千百年来,这里的人们就有在冬至日腌腊肉的传统。传说,这天腌的肉不流油、不腐烂,易贮藏。所以,每年冬至这天,无论家境富足还是家道贫寒,家家户户都要腌上几十把斤猪肉,烟熏后在春节和来年享用。

随着社会的发展和时代的进步,以往农家人手工制苕粉、熬糖、做麻切、打鱼糕等传统技艺,或已停歇或已失传或已转向市场,唯有腌腊肉的传统至今家兴户盛,历久弥新。

腊肉最好的食材是五花肉,肥瘦相间,制出来的腊肉就会松软、油润、香醇。腊肉的腌制关键一是腌,二是熏。

腌肉时,首先盐要适量,多了腌出来的腊肉会咸,少了肉又会变质不能久存。为了让腊肉味道更加鲜美丰满,涂抹食盐的同时,人们还要添加适当的花椒、白酒、生抽、白糖、料酒和干辣椒相佐。

腌好的白条肉吊在柴火灶台的顶端或挂在火房的墙壁,用平时煮饭、炒菜的烟火慢慢熏烘。

烟熏火燎下,白条肉开始慢慢发黄,二十来天后,一条条白肉变得黄里透红、晶莹剔透。至此,香郁味醇的腊肉便制作完成。这时,平日哈鼻催泪的烟气转变成了令人口舌生津的腊香。

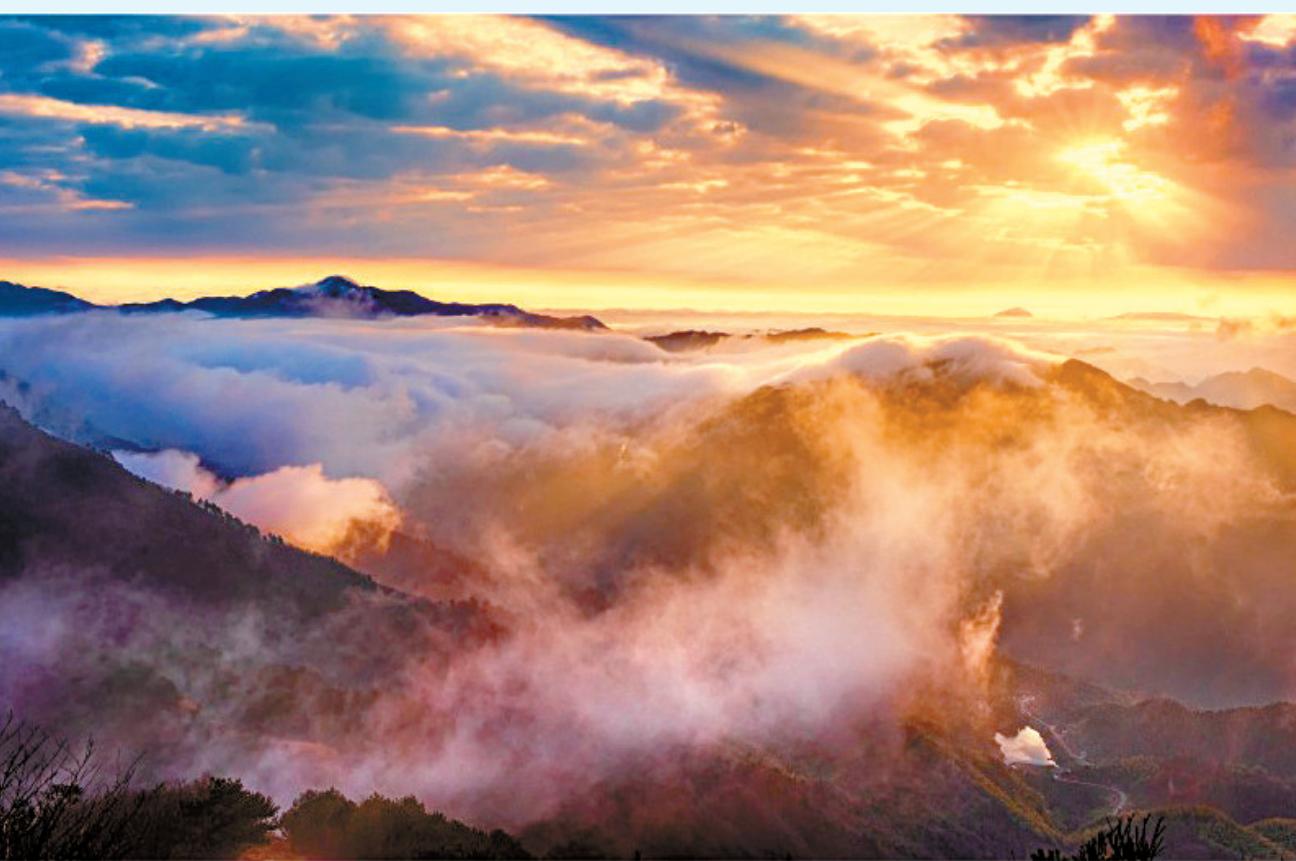
要想腊肉的熏香绵长,贮存则是重要环节。如果保存不善,腊肉就会在细雨连绵的春天发霉变质,那么,所有的辛劳和丰收都将毁于一旦付诸东流。

贮藏腊肉的方法有几种:一种是把煮好的腊肉用温水洗净,晒干水分,按一餐的食量切成段,再抹上高度白酒,存入有沿的坛子里,然后将坛口密封贮存;另一种是把切成段的干净腊肉直接放入冰箱冷冻贮藏。要吃时就取出一小段!

腊肉的分类很多,有腊肉、腊蹄、腊排种;腊肉的吃法也很丰富,如煮、蒸、炒、炖等等。

在陆水人的愿景里,腊肉代表一年的丰收与富足。在家乡,若是被人请进宾馆酒店以山珍海味敬重,酒香味美的礼节里其实还氤氲着一种距离与生疏;若是被人邀到乡里寒舍用腊肉款待,那推杯换盏中溢出的却是一种推心置腹的真情与惬意。

腊肉,已是家乡固有的味道,是欲忘不能的乡愁,是见证知己的尤物。



九宫晨曦

宋亚琼 摄

年小月半大

江南月 (咸安)

不得不佩服老祖宗的传统智慧,对于年的诠释是那样的尽善尽美,本来是“年大如天”,但至正月十五这天,又流传下来一句更大气、更响亮的民谚:年小月半大!

老街地处平原与丘陵交界处,十五这天,再困难的家庭也会在自家挂一个自制或买来的红灯笼,也不吝啬电费,从掌灯时分一直亮到天亮。

老街的十五从天蒙蒙亮开始,赶集的人们从四面八方潮水般涌来,吆喝声此起彼伏,新年的第一个集市比平常热闹了许多。

这一天家家户户都会做一桌像年饭一样的菜肴,主食却是三种俗称“年半粑”的食物:糍粑、汤圆与团子。糍粑是用糯米

浸泡、淘洗干净,用甑蒸熟,然后将米饭倒至容器中揣捣,盛成圆状冷却,先切条后切块,用清水浸泡保存,可吃好长时间,或蒸,或煎,或油炸……皆为软糯可口之传统美食,丘陵地带的乡亲们却喜将糍粑与熏制腊肉一同煮食,我想一定别有风味,要不然嘉鱼诗人余叶在她的成名作《油菜花香的童年》中也曾写到:腊肉、干笋、糍粑……

汤圆是将糯米浸泡,淘洗干净用石磨磨成米浆滤干晾晒成粉状,食用时加水和好,搓成乒乓球大小圆形,也可包馅子,开水煮熟即可食用,汤水加白糖或红糖,香甜可口。团子是江汉平原天、沔、汉等地传统

美食,将粳米磨成米粉,用铁锅炒熟,热水和好,团成圆状,包上馅料,馅料可荤素搭配,香干、卤肉、红白萝卜、粉条……切成粒状加葱、姜、蒜调好味,蒸熟即可食,也可烤熟食,外焦里嫩,更香。因制作工艺繁琐,现在乡下除了少数老人会做外,已很少见了。汤圆、团子象征着一个家庭和和美美、团团圆圆。

年小月半大!俗话说:“吃了月半粑,一心种庄稼。”我想,这也许是年小月半大的理由。年也过了,节也过了,打工的已出发,上班的已报到,种田的整修农具,查看墒情……人勤春早,春天来了。

故乡,十五的月亮又大又圆。

咸安区应急管理局

做好春季森林防火

本报讯 通讯员周志成报道:近日,咸安区应急管理局扎实做好春季森林防火工作,切实保障人民群众生命财产和森林资源安全。

为做好春季森林防火工作,咸安区应急管理局联合区林业局、区消防大队召开森林防火会议,强化工作部署,树牢责任担当。会后,区应急管理局按“分片划线”原则深入各乡镇森林防火一线管护站点,对防火物资储备、值班

通城县应急管理局

开展应急预案编制培训

本报讯 通讯员金旭阳报道:2月24日,通城县应急管理局开展应急大讲堂,学习《应急预案的编制》相关知识。

课堂上,应急救援股专业人员围绕预案编制流程、编制内容、编制要求开展解说,指出系统的编制内容由总体目标、编制目的、依据、适用范围、工作任务、组织机构等组成,预案编制应当在结构合理、运用得当,坚持原则下,做到条理清晰、内容详细、完善,确保各方在处置上

的协同参与。

通城县应急管理局负责人表示,作为应急管理干部务必要加强业务学习,切实增强工作方法和实际运用效果,进一步提升应急管理业务知识水平。

咸宁应急

市公积金中心开展主题党日活动

2月16日,市住房公积金中心组织开展了第2期支部主题党日活动。活动中,全体党员学习和讨论了省纪委、市纪委有关精神,还进行了预备党员宣誓仪式和党员干部述学述做。

(通讯员 杨培培 摄)

市住房公积金中心协办

服务热线:8130231 8273649



市住房公积金中心召开民主生活会

本报讯 通讯员张蒙晰报道:2月14日,市住房公积金中心党组召开了2022年度党员领导干部民主生活会。中心党组书记、主任贾继平主持会议,市第六督导组有关同志到会指导。

会上,贾继平首先通报了党史学习教育专题民主生活会整改落实情况以及本次民主生活会准备情况,随后代表中心党组班子对照检查,并带头作个人

对照检查发言,其他党组成员逐一进行对照检查发言。

市督导组点评时指出,住房公积金中心这次民主生活会主题鲜明、准备充分,程序规范,相互批评出于公心,见人见事,达到了“团结-批评-团结”的目的。同时,对下一步工作提出了相关要求,一要抓紧抓实民主生活会整改工作,二要系统谋划推动全年工作,三要持续加强和改进作风建设。

执法有“温度”服务有“热度”

本报讯 通讯员袁昊铭、卢金勇报道:“‘首违不罚’体现了税务部门的执法温度,也是对我们的信任,非常暖心!”近日,通城某公司财务人员对上门辅导的通城县税务局工作人员表示感谢。

据了解,该公司财务人员因工作疏忽错过了纳税申报期。税务机关向其下达了责令限期改正通知书,同时上门服务进行纳税辅导。纳税人认识到自己的错误后,规定期限内在便民办税大厅进行补充申报。经核实后确认其符合“首违不罚”政策适用条件,依法作出“不予处罚”的决定。

自当地落实《税务行政处罚“首违不罚”事项清单》以来,通城县税务局高度重视,积极探索开展纳税辅导融于行政处罚的有效途径,用电话、微信、上门辅导等多种形式,倡导推行柔性执法,不断增强税企互信、和谐征纳关系。截至目前窗口受理“首违不罚”业务中,不予处罚纳税户累计153户。

“首违不罚”告知承诺制度是税务部门积极践行行政指导工作、以行政指导为抓手提升纳税人遵从度的方式之一,对帮助企业完善内控制度、降低涉税风险发挥着重要作用。下一步,该局将持续稳步推进“首违不罚”工作,通过柔性执法“温度”持续提升纳税人缴费人的税法遵从度和社会满意度。