

人在旅途

游庐山秀峰瀑布

张洁琼 文/摄



去了庐山，总是要去看看李白笔下的庐山瀑布。到秀峰瀑布没有直达的公交车，我们选择从九江打了个滴滴。滴滴司机是本地人，很健谈。一路上，他以本地人的角度给我们介绍了关于九江和庐山的游览方式。车离景区门口还有些距离，他忽然停车，让我们先下车拍远处的庐山瀑布。当时我还有些茫然，直到游完瀑布归来，才知道这位司机师傅是懂最佳取景点的。

进了秀峰景区，一路草木掩映，泉水淙淙。盛夏的炎热也被消散了几分。我们路过李白的雕像，停下脚步拍照。李太白倚坐在那里，一只手一卷书，另一只手一杯酒。真是当之无愧的诗酒人生，庐山人是懂李白的。沿着指示牌拾级而上，一路是从唐代以来的历代摩崖石刻。颜真卿、苏东坡、黄庭坚、米芾、王阳明……这些中国历史上熠熠生辉的名字都在此地留下了珍贵的艺术瑰宝。如果是热爱书法的朋友来到这里，定会有深入宝山的狂喜。

我们打算登山看瀑布，随着人流拐到了被苏东坡誉为“匡庐二绝”的漱玉亭。亭子里坐着好几个休憩的游客。但因亭下龙潭飞溅起的水汽，亭子里不觉逼仄，反而有些清凉之感。听说我们打算登山，一个全副登山装备的背包客告诉我们上下山要一个半小时。说话间，他自嘲腿还是抖着的。我看了看这位全身腱子肉却喘着粗气的年轻壮汉，对登山观瀑布打起了退堂鼓。

同伴们商量后，一致决定去看看缆车的排队情况。幸运的是正值中午饭点，排队的长度似乎在接受范围内。排队的间隙稍显无聊，我把对面墙上介绍观光缆车的文字读了读。这是1998年花了一千万元投资建造的，掐指一算都快三十年了。我顿时有些傻眼。

等我再看到眼前只能坐两人略显简陋的半封闭小缆车时，紧张不安的感觉顿时涌上心头。我无意间扭头看了眼，运行缆车的总控台上镌刻着“四川江油制造”的字样。很奇异的是，那一刻我的内心忽然变得很平静。四川江油是李白的故乡，秀峰瀑布又因李白闻名天下，而秀峰瀑布的观光缆车来自于李白的故乡。这种缘分真是妙不可言。

登上缆车的瞬间还是有些紧张，但马上被眼前的美景所吸引。坐在小缆车上，我仿佛插上了鸟儿的双翼，俯瞰着庐山南麓的景色。盛夏山中的绿意浓郁地难以化开，举目都是绿的世界：绿树、苍松、翠竹、青石……连飞流而下的瀑布，溪涧涓涓的泉水都浸染上了绿的色调。绿意奔涌间，似乎天空也变得湛青起来。

山中的绿意极富层次感。一大片一大片青绿的是马尾松。马尾松是庐山常见的树种。缆车的索道近处都是成林的马尾松。低头看去，马尾松的枝条间缀着些松果。松果小巧可爱，秀秀气气的，仿佛一伸手就可以被采撷。一簇簇翠绿的是竹子。很多树要长到高耸入云需要花费几十年甚至几百年的时光，但竹子只需要五六十天就能从竹笋长到十几米高。到了深秋寒冬，苍松翠竹都是庐山不凋的绿意。因为它们身上都曾有过一个热烈得不可战胜的夏天。

山间渐渐起了清风，松涛谡谡，竹海倾翠。我仿佛触摸到了山的脉动，听到了山的呼吸。那一刻，我不再是一位观山客，而是回到了山的怀抱。和山间的一只飞鸟、溪涧的一抹细流、林间的一株小花一样，成为了这山间的一员。清风渐息，此时忽有蝉声入耳。在山间，你不会觉得鸣蝉聒噪，反而觉得蝉声可爱。有了夏蝉的奏鸣，山间的夏意显得更加鲜活生动。

缆车缓慢上行，随着视线角度的变换，瀑布露出了它的全貌。此时是枯水期，幸运的是，因为前几天九江台风过境刚下过雨，瀑布的水量还算丰沛。瀑布犹如一道白练挂在山前。飞流而下的瀑布碰撞到凸起的岩石，飞溅起朵朵水花。仔细看去，水汽氤氲间，还有几道小小的彩虹。但如果期待看到李太白笔下的“飞流直下三千尺，疑是银河落九天”，那肯定要大失所望了。毕竟李白是有名的浪漫主义诗人，他的诗歌惯用夸张的手法。

对于很多诗人而言，如果你对他的生平有一定的了解，那么你可以大致区分出他不同时期的作品。但这个规律，在李白身上是不奏效的。这个多血质的诗人，有着异乎常人的蓬勃的生命力。即使在他人生的最后几年，在他衰朽的身体里迸发出的仍然是昂扬的精神：“我本楚狂人，凤歌笑孔丘。手持绿玉杖，朝别黄鹤楼。”“庐山秀出南斗傍，屏风九叠云锦张。”……他昂着头笑着向庐山走来，一如他26岁那年第一次拜访庐山一样。

风光秀美的庐山给李白提供了如瀑布般丰沛的灵感，飘逸的谪仙人给予了这座名山永恒的人文光辉。这是山与人的感应，是名山与诗仙的相互成就。我见青山多妩媚，料青山见我应如是。斯人虽然逝去，但诗篇的光芒照耀万丈。名山仍在，山的回声里仿佛还能听到诗仙的呐喊。

生活滋味

回味温州“敲鱼”

李海州



前些日子，在某宝的线上“温州菜场”，购买了“敲鱼”，做了敲鱼汤。女儿吃后说，没像我吹得那么鲜美，自己品尝后，感觉也没儿时记忆的味道。其实在线购买家乡美食，背后原材料可能就不一定新鲜，做工也不一定仔细，那种极其鲜美的味道只好在记忆中寻找。

敲鱼汤是温州独特的一道美食，我看过捶猪肉、捶鸡肉的，到目前为止，除温州以外，我还没在其他地方看到“敲鱼”。林斤澜在《溪鳗》里写到，“世界上再没有别的地方，吃鱼有这种吃法。本地叫做敲鱼，把肉切肉厚，最要紧是新鲜的黄鱼、鲈鱼、鳊鱼去皮去骨，蘸点菱粉，用木槌敲成薄片，切成长条……”还听说，林斤澜很擅长做家乡的敲鱼，我觉得可信，敲鱼是件费事的活儿，缺乏耐心做不成，其实写作也要耐心，也许林斤澜敲好敲鱼，一篇文章也构思好了。

曾经看过敲鱼制作的场景，在我脑海中记忆特别深刻。我爷爷以前在温州大南门菜场是卖血蚶的，他其中一个女儿香兰，在这个菜场里卖敲鱼。我小时候去菜场里，还没到阿姨的档口，就先听到“梆、梆、梆”敲鱼的声音，越近声音越响，然后就可以看到一排档口的人，都手持小木槌，在木墩子砧板上敲打鱼肉，旁边放着很多新鲜大米鱼（就是鳊鱼）。那时我感觉敲鱼很有趣，阿姨从鳊鱼背部将鱼剖成两半，去皮剔骨后，再切成薄片，蘸上淀粉，在砧板上，就开始不停地敲，很快一块鱼肉就变成了一张很薄的“鱼面皮”，可以说薄如蝉翼。敲鱼关键在“敲”的妙处，鱼肉经过木槌敲打之后，肉质就极富有弹性，口感温润细腻，柔韧爽滑，香鲜无比。

家里烧敲鱼汤，我看父亲烧过好多次，首先要将敲鱼处理好，锅里烧水，待水花翻滚时，滑入敲好的鱼片，约三十秒，迅速捞出，冷水过凉，然后用刀切成两指宽的长片待用。接下来，把新的水放锅里烧开，各类调料放入，有时放一些小青菜，有时放一些熟的香菇片，再把预处理过的敲鱼放入，稍微一热，就可以盛出来。记忆中，敲鱼汤，鱼肉Q弹爽滑，汤汁是那么的鲜香。家烧的敲鱼汤，稍微改进一下，就成了温州名菜“三丝敲鱼”，其实就是将切丝并且蒸熟后的鸡肉、火腿和香菇均匀地铺在敲鱼汤上，敲鱼融合鸡肉火腿的鲜香与香菇的柔嫩，香气扑鼻，味道又提升了一个等级。“三丝敲鱼”汤清味醇、鲜嫩爽滑，色泽调和，敲鱼片呈半透明状，入口的弹牙感让人难忘。

敲鱼和温州鱼丸类似，可以用于烧粉和烧面做佐料，在温州当地，鱼丸面很有名，很好吃，敲鱼面味道也很好。在我记忆中，温州市区飞霞南路的一家街边店，我曾在那里吃了一碗敲鱼面，现在还能感觉到那种鲜美。那个店里卖的是现敲敲鱼面，在炉灶旁边就是一块大板，师傅取出一块肥厚的鳊鱼肉，铺撒了些许淀粉，用木槌敲打，纤维松弛，淀粉颗粒嵌入肌理，肉片的质地发生了改变。几分钟后，一张微微透光的敲鱼片完成，切条后简单煮一煮就熟，把敲鱼放在面上，色泽洁白，淡雅朦胧，从视觉到口感都幼滑柔顺，搭配滑溜的面条，恰到好处。