

## 闲情逸趣

乙巳金蛇狂舞之年，真是个好年头。喜悦伴着汗水，成功伴着艰辛，遗憾激励奋斗。看旧岁银蛇起舞，高山增秀色；喜今朝火马奔驰，群岛尽春晖。

马在十二生肖中位居第七，与十二地支相配为“午”，故一天十二时辰中的“午时”——中午11点至下午1点，又称“马时”。2026年是丙午马年，马以其矫健、高贵、潇洒、勇敢的特质，成为人类从大自然中获得的珍贵馈赠，它的优良品质也成为人们寄托精神追求的生肖信仰。

马是人类最早驯化的动物之一，位居六畜（马、牛、羊、鸡、猪、犬）之首。无论在游牧文明还是农耕文明中，马都是先民不可或缺的帮手，甚至是生产力的标志。考古发现证明，4000多年前的先民已开始有意识地养马。《说文解字》载：“马，怒也，武也。”“怒”有健壮、神骏之意，“武”有勇猛、刚健之说。在古人心目中，马是吉祥之物。中国马的形象最早见于甲骨文，其字形头朝上，背朝后，尾朝下，活脱脱

## 心香一瓣

前些日子，赴杭办事，友人知我是温州人，便引我去一家叫“257海鲜餐厅”的排档，店名古怪，像个密码，友人也不知其意，但他介绍说这里温州菜做得很地道。我们四人围坐，点了八道菜，其中四道温州冷碟——油炸鱼饼、温州鸭舌、血蛤、猪蹄冻，恰好都是刻在我味觉里的模样，让久别故乡的我，心头先暖了几分。

第一道上桌的是油炸鱼饼。一股浓烈的油香先闯入鼻孔，紧接着，一股更内敛、更质朴的鲜味才慢慢悠悠透出来，是海鱼与盐、与番薯粉，在热力下交融共生的气息。我夹起一块，轻咬一口，外头有韧性，里头是紧实的糯。鱼肉的纤维早已化作无形，只留下一团温润的鲜甜，咸味点到为止，恰能激出鳃鱼全部的甜。多嚼几下，那糯中透出丝丝的弹，鲜味便在这弹动间，一拨一拨地漾开。

平时我吃鱼饼，都是以蒸为主，鱼饼经过水汽浸润，白净而温润，口感如江南暮春的湖面，绵软中带着几分清鲜的湿润。而今天的油炸鱼饼，却另是一番天地。炸鱼饼经过高温油

## 履之留痕

云树里窑炉营地在普陀区展茅街道翁家岙村的山腰上。从城区出发，约半小时车程，需导航指引才不致迷路。

春节前夕，朋友推荐说这个营地有空可以去看看。朋友是研究海洋文化的，他说可以去看看，于是我便约了几位友人，一同前往。

我们把车停在小水库的坝上。有几位穿黑衣的村里老人指挥着我们把车停整齐。小水库对面是龙王寺。沿寺院的山道上有三三两两爬山锻炼的人。

我们按指示牌，沿着红木色的架空回廊往山上走。回廊边有杨梅、柚子等果树，远处的风带着暖冬的味道徐徐吹来，吸进嘴里像一股无形的清泉，带着淡淡的甜。

天空飘着一两片白云，山上的树虽不大，也显杂乱，但繁茂苍翠，整个山就像一个巨大的氧吧。

回廊的尽头是一片空地，也是这个营地的院子。站在院子低矮的围墙边往南眺望，三面皆山，中间是田野和依次错落在田间的民居。这样的岙在舟山很平常。先人们到舟山谋生，落脚的不是海边，而是朝南的岙里。

我转身把视线移到依山而建的一层平房。这屋用的是中国最传统的坡顶、小黑瓦，在白云青山下，瓦的黑与树的绿既相离又相依，宛如点缀在中国古代的水墨画里。

我感到店家把这个地方叫做“云树里”，既是诗意的设计，也是真实的写照。

这个营地，最吸引我眼球的是屋里、屋外的三个窑炉。我先看平屋里烤面包的窑炉。窑炉呈长方形，顶是平的。我估算了一下，大约长三米、宽二米、高三米，外观用淡咖啡色的长方形小瓷砖装饰。从结构上看，窑炉共有三层。

年轻的面包师正打开最上层的窑门，依次把生面包放进炉板上，也就是七八只左右的样子，然后关上门。

我便问他：“烤面包的火在哪一层？能让我看一下吗？”面包师不假思索地说：“可以啊。”然后便打开了第二层窑门。里面堆着几块发红的木头，火光并不熊熊，就如十八九世纪西洋人别墅壁炉里的景象。

窑炉旁的篮子里放着几个碗口大的圆黑木。面包师指着说：“烤面包，要用果木来烤。这果木一吨要1400元。”我问：“一定要用果木吗？其他的木柴行不行？”面包师说：“不行，否则面包有烟熏味，不好吃。”

我指着窑炉的最底层问：“那里放着风机

就是马的模样；此后，马的形象又出现在青铜器上。从秦兵马俑、汉铜马俑到唐三彩马，各个时代、各种质地、各种形态的马工艺品栩栩如生，甘肃出土的汉代青铜雕塑“马踏飞燕”，可谓其中最著名的作品。

马是中华民族最喜爱的动物之一，奔腾不息的龙马精神，是中华文化积淀中最宝贵的财富。马素有“真君子”的美称，它不仅吃苦耐劳，更是家畜中最有灵性、最为高贵的动物。马者，骏也。它以忠诚、勤恳与灵性，赢得了人类的认同。唐代韩愈著《杂说·马说》，不无感慨地写道：“千里马常有，而伯乐不常有。”汉高祖刘邦有“马上得天下”之说。由此，相马的人才与马官应运而生，“伯乐”也衍化为后世对慧眼识人者的代名词。

我有一份浓厚的马情结。三十多年前，我曾策马奔驰于朱家尖南沙。彼时，一对蒙古族夫妇牵着五匹棕黄色的蒙古马如离弦之箭般奔腾而过，为空旷的沙滩增添了热烈亮丽的风景线。好奇、激昂与无畏交织，让我这个从未骑过

炸，瞬间锁住内里丰腴，形成外韧内糯的鲜明分野，油香不再是修饰，而是融为鱼饼的骨血，赋予它一种蒸制法无法企及的、带着烟火气的深沉韵味。在韧与糯的交界处，完成一次从“鲜”到“香”的隆重升华。

思绪还正游弋于油炸鱼饼的韧糯之间，温州鸭舌便让我移不开目光。酱色油亮，一根根微微翘起，在白瓷盘里摆得齐整，特别吸引人。夹起一根，指间传来卤汁凝附的微黏。入口，舌尖先触到韧韧的皮，裹着稠稠的酱汁，咸里透着冰糖的甘，轻轻一嗦，软骨与嫩肉便分离开来，“肉骨二分”的巧思，让吃的过程多了几分趣味。温州人常说“鸭舌啃三遍，味道才见真”，道尽了这道小菜的妙处。

很多外地人或许不解，这小小鸭舌何以能登大雅之堂？温州人都懂，鸭舌在温州却是逢宴必上的珍馐，只因温州话里，鸭舌谐音“也赚”，于善经商的温州人而言，这是藏在饮食里的美好期许，是对生活的热忱与期盼。

血蛤是温州冷菜里最具生猛海味的一道，

## 云树里窑炉营地记

□刁习谷风

吗？”面包师打开窑门让我看：“这是取灰用的。”

了解了烤面包的过程，我来到旁边的另一个窑炉。这个窑炉顶是圆拱形的，炉门开着，里面燃着木柴。火旁煨着几个红薯和几条年糕。这让我想起小时候生产队在空地烧煤焦泥用作肥料时，小伙伴们把家里的年糕、番薯片、玉米等煨在火堆里的情景。当年糕表面焦黄，当番薯片散发出香气，当玉米“啪”的一声膨胀着炸裂开来，变成一朵小白花，我们抢着塞进嘴里——这种煨出来的气味在几十年以后竟然能够在这里邂逅，让我惊喜。

站在窑炉旁有几位小孩子等着取煨熟的红薯和年糕。

对他们来说，食物用“煨”这种制法还是人生初次。对于我们这帮上年纪的人来说，则是人生重温。

第三只窑炉在屋外的西侧，底部铺了三层方砖，中间是半米高的圆拱顶，顶中间是一米多高的正方形烟囱。炉内木头已燃成红炭，冒着并不大的火。

火边煨着包着锡纸的土鸡。

正拿一根铁棍搅动红炭的师傅告诉我：“这只窑炉是专门用来煨鸡的，时间要很长，可能要几个小时。如果你想吃的话，抓紧去预订。”

我只在十五岁时吃过一次煨鸡。

那年父亲说：“你今年从少年变成青年了，就像山里的竹子要‘上林’了，需要补一补。”那天，父亲把家里唯一的一只小母鸡杀了。凌晨，他把鸡放在铁锅里，不放一滴水，然后用柴火慢火煨着。待鸡熟了，他把我叫醒，要我用手撕着，把整只鸡吃了。

后来，我吃过很多鸡，再也没有比那个味道更好的味道了。

这到底让我想重温这种味道了。我与朋友们在平屋里找了座位，然后向服务员订了烤鸡、面包、披萨、咖啡等。

面包和咖啡很快就送了过来，但披萨和烤鸡却要等很长时间。

面包是冷的。我们问服务员，能不能换热的？服务员告诉我们，这里的面包热的口感并不是最理想，现在送来的，口感是最好的。

吃了以后，确实口感和味道要比城市里面包房用电炉和气炉烤出来的要好，带着面粉的自然本味和极淡的鲜香。我理解这主要是用木头特别是用果木烤出来的原因。

在等披萨、烤鸡的时段里，我细细打量屋子和摆设，发现风格与城市里的餐馆、面包店不

## 丙午红马年

□阿能

马的南方人热血沸腾。我抓过马缰，踩住马镫，一跃而上。高高骑在马背上极目远眺，翻涌的潮头仿佛都低伏了几分，漫滩的飞沙也显得无精打采，我仿佛与岸边的黑松林融为一体。正当我沉醉其中时，胯下的黄骠马突然小跑起来，我不由得心头一紧，双手死死攥住缰绳。随着马蹄撒欢，我在马鞍上被颠得越来越高，心几乎跳到了嗓子眼。一旁的蒙古族汉子扬鞭大喊：“蹬直腿，稳住身子！”我咬咬牙，拉紧缰绳，胸中涌起一股“风萧萧兮易水寒，壮士一去兮不复还”的豪迈，驱马奔腾而去。到了沙滩尽头，我调转马头，任马肆意狂奔。夕阳如血，从天际的缝隙中倾泻而出，染红了马上的骑手，染红了辽阔的海面，也染红了那片黑黝黝的松林……

另一次与马结缘，是2011年去内蒙古希拉穆仁草原。牧民们骑着矫健的骏马飞驰电掣，策马汉子粗犷坚毅的身形，宛如草原上翱翔的雄鹰。阵阵吆喝声伴着悠扬牧歌，让马蹄印延伸到目光尽头。我站在如天鹅绒般的草甸上，跨上一匹红棕色高头大马，提缰夹肚，红

## 四味冷菜解乡愁

□李海州

温州人吃血蛤，向来讲究“见血”才鲜，这是对东海本味的极致追求。老话讲：“一盆血蛤开口笑，新年红运就来到。”血蛤很有特点，青灰色的粗砺壳子，就像滩涂上经年的石子，朴拙却藏着极致的鲜。

血蛤关键在“烫”，滚水须得沸透，血蛤下去，略微冒泡，就要起锅，时间全凭手感，多一分则老，就失去“血”；少一分则很难拨开。轻轻一掰开“烫”过的血蛤，殷红的汁水便涌了出来，染得指尖一片珊瑚色。此时的血蛤，肉是极嫩的，半凝的质地，颤巍巍附在壳里。蘸一点姜醋送入口中，姜的辛锐、醋的酸爽先开腥味，而后便是爆裂般的鲜甜。那抹红汁的滋味最是奇特，是任何熟食都没有的、带着生命感的野，一吸一嚼之间，故乡的海在这一口滋味里清晰起来。

猪蹄冻是意外的惊喜，也是最勾起儿时记忆的那一味。琥珀色的冻体在盘中微微颤动，晶莹剔透；夹一块入口，先是微凉的滑，舌尖轻轻一压，冻便温柔地化开，咸鲜的汁水裹着胶质的润，瞬间漫过舌尖，柔糯的触感留在齿

## 满庭芳·举杯论骏马

诗风雅韵

## 满庭芳·举杯论骏马

□周永章

(一)

万里风清，满天芳绽，战友重聚樽前。  
豪情盈溢，谈笑话当年。  
曾共千鸟踏遍，同驰骋，骏影翩翩。  
今朝醉，初心未改，肝胆照海天。  
言欢。杯莫停，论谁论骏，气贯山川。

念旧岁戎行，情重如山。  
莫道江湖路远，知音在，不负情缘。  
长歌里，一声战友，热血暖流年。

(二)

乌骓扬威，赤兔驰风，汗血宝驹流芳。  
中华六骏，伟业聚祺祥。  
更有长征铁骑，铸忠魂，豪气飞昂。  
号声响，战马长嘶，胜利凯歌扬。

如常。征鼓急，老骥伏枥，岂容敌猖。  
念金瓯未全，志壮如刚。  
旌旗漫卷东方，同赴场，举荐贤良。  
惊雷动，重振雄风，策马扬鞭彰。



吃到美食，也吃到文化。离开时，我明白朋友说“可以去看看”的意思了。