

心灵隽语

岛城的秋

»»»»»»»» 树语

中秋前后,便是舟山最美的时节。

气候温煦宜人,不冷不热。长空澄蓝如洗,朵朵白云好似闲游的羊群,悠然漫过天际。风儿轻软,宛若雪纺拂过肩头,携来丝丝沁人的清凉。这般舒朗的光景里,岛上的人们,都安然从容,做着自己喜爱的事。

天下各处的秋,各有风姿。北国之秋浓烈酣畅,有香山红叶灼灼醉人,有钓鱼台柳影依依。可舟山的秋啊,独带着岛城与生俱来的爽朗与清明。碧海潮平,浩渺烟波漫卷沧海,舟山如一片扁舟,浮于万顷碧波之间。烟村错落,院落掩映,绿树婆娑,偶有几声鸟鸣婉转。层峰罗列,拱卫海岛,前椗后柁遥遥相望,尽是海疆独有的苍茫气韵。这便是岛城的秋色,清旷明净,藏着大海赋予的独特风骨。

岛城的秋,清,静,又从容自然。这里的秋景从不会单调寡淡。晨阳舒展羽翼,洒落林间小径,幻化出光影的奇妙。日光先为苍翠枝叶晕出淡淡阴影,再为树梢描上一抹浅金,满树冠盖随风沙沙摇曳,翩跹曼妙。光影流转之间,草木褪去盛夏的浓艳,缓缓染上秋的温度。我笑着投入阳光的怀抱,笑声里都是阳光的味道。

秋日的傍晚,是一枚橘子味的蜜糖。落日燃红半边天际,云霞如繁花般绽放。长桥卧波,虹影铺向沧海,定格下初秋最绚烂的一瞬。待到华灯初上,银月流辉,海面波光潋滟,渔舟灯火点点;海天一色之间,自有一份温柔,落在每一个归人的肩头。

岛城的秋,亦是丰饶富足的。本岛鲜果陆续上市。朱家尖的黄花梨,果肉细嫩,汁水丰盈,脆甜爽口;桃花岛的早橘,果皮尚泛青苍,入口却清甜鲜美;白泉柚子果肉紧实细腻,甘冽回甘;展茅毛桃甜而不腻,不同于水

蜜桃的绵软,自有一番弹韧嚼劲。每每品尝家乡的鲜果,唇齿间萦绕清甜,心中便生出对大地馈赠的深深感念。

海产也随之丰盛起来,鱼虾肉质肥美。九月的梭子蟹,是舟山最负盛名的风物。来到舟山,未尝蟹味,便算虚度此行。待到桂香漫溢街巷,邀约三五知己围坐庭前,品酒尝蟹,猜谜吟诗,其乐融融。我亦常独对蟹螯,遥想《红楼梦》里的螃蟹咏,遐想置身海畔秋夜,该如何落笔赋诗,不负这满城秋光。

中秋节前,满城浮动着月饼的甜香。有几家月饼铺子,终日排起长龙。店内热火朝天地忙碌,店外人群静静等候。月饼口味繁多:豆沙、抹茶、海苔、椒盐、凤梨蛋黄……人们留恋的不只是舌尖的美味;拎一盒月饼回去,安放在圆圆的瓷盘上,那一份圆满,便是团圆的甜蜜。

岛城的秋,藏着历代咏秋名篇。明代徐启东咏普陀的五言律诗,读来尤为动人:

梦想名山久,因之驾海来。潮从天上涌,刹向屿中开。

金粟山为钵,莲花水作台。磐陀望三岛,咫尺是蓬莱。

诗中“金粟”便是桂花,恰与岛上漫溢的桂香相映;山海胜境,正是我眼前岛屿的真实写照。步入岛城的秋天,尘世的浮躁渐渐褪去,心绪慢慢归于安宁。白昼渐短,树影渐长。时节悄然更替,属于我们这个时代的诗篇,也正徐徐谱写。

岛城的秋,是大海写给蓝天的信笺,里面藏着鱼米满舱的喜悦;是“桂子月中落,天香云外飘”的烟火人间。古人心目中的蓬莱,只存于诗文想象;而今日岛城,山海依旧,烟火兴旺,正是实实在在的人间胜境。

人在旅途

吃在恩施

»»»»»»»» 纳捷

因了我的不能吃辣,同行的伙伴每次点菜避开了辣,且叮嘱少油少盐。渐渐地,我们在恩施的吃食从第一天的偏辣到后来的越吃越适应,以我们的方式体验了一把鄂西南的土家饮食文化。

恩施的地理位置特殊,地处鄂西山区,靠近重庆、湖南、贵州,饮食风格深受影响,集合了贵州的酸、湖南的辣、重庆的麻,再融合土家族、苗族的民族特色,形成了一种“无法复制的恩施味儿”。

这个以“恩施小土豆”闻名的山城最让我们难以忘怀的当属土豆炒饭。土豆脑袋的我感觉土豆怎么做都是好吃的,但第一次在恩施吃土豆饭,同行四人都被惊艳到了。这打破了我们在恩施当天的第一顿中餐的体验感,又咸又辣。

在恩施的第二天,我们从梭布亚石林回来的路上,6点多的天空,晚霞还是羞答答,将露未露,感觉有点饿了,导游便带我们进了一个二层楼、有大院子的农家乐。

我们四人点了个土鸡煲汤,再炒两个菜。根据第一餐的经验,这里的菜量大,我们四个人点三个菜足矣。40分钟后,土鸡汤上来,金黄的鸡汤点醒了我们的味蕾,鸡肉于我有点柴,但加了姜丝的鸡汤是极好喝的,汤色清味鲜美且一点不腥。

待另两个炒菜上来,民宿老板娘搬上一大碗主食,特意向我们强调这是当地特色美食土豆饭。第一次尝试土豆饭,舀了一口,土豆口感软糯香绵,轻轻一抿就在舌尖化开,土豆香混杂着米饭香,加了少许盐和油。这个作为国家地理标志产品的“恩施小土豆”果然名副其实,而且还是富硒农产品。恩施地处武陵山区,高海拔和富含硒元素的土壤,成就了营养又美味的农特产品。

此后的我们,土豆饭成了必点。后面几次土豆饭的做法又比第一次的农家菜更胜一筹,严格地说是土豆锅巴饭。搬上来的土豆饭像舟山本地的炒米面“双面黄”,上面呈现一层焦黄的锅巴饭,炒饭里又加了本地制的腊肉和葱花,外焦里嫩。酥脆的锅巴咬在嘴里嘎嘣脆,土豆鲜、米饭香混合着腌腊肉的鲜,入口油麻麻,无比鲜香。每餐我至少吃两碗,可能运动量大,也不显得撑。

我们此行的第二道必点菜是清江鱼。生长在海边的我们吃惯了海鱼,出了远门,河鱼江鱼就是海鱼的替代。不曾想这些江鱼肉质细嫩,毫无土腥味,远胜家乡的河鱼。因了清江的水太清澈了,没有污染的江水孕育了没有腥气的江鱼,清江鱼是当地美食中至关重要的河鲜。

清江,是恩施当之无愧的“母亲河”。它古称“夷水”,因水色清明十丈而得名,被世人赞为“中国最清江,土家最美河”。清江的馈赠,不仅在于如画的风景,更实实在在地化作了恩施人餐桌上的骄傲。据说,清江里的鱼类资源有70余种,此行我们品尝了其中的几种,包括肉质肥美的清江黑鲟、黄颡鱼(黄骨鱼)、鳊鱼、鲤鱼,以及花白鲢。

在恩施,清江鱼的吃法充满了土家菜“酸辣鲜香”的风味特色。到恩施的第二天,游玩了高强度的屏山峡谷和狮子关后,晚上转到宣恩品尝极负盛名的烤活鱼,饭后看宣恩夜景。导游兼司机的李师傅替我们选了鲟鱼做烤活鱼,先以炭火烤制,再佐以土家特色的酸萝卜解腻,口味十分独特。我们不吃辣的点了些蔬菜和豆制品放在锅里同鱼一起烧,类似干锅的吃法。不加一滴水的烤鱼后来形成了外焦里嫩、肉质紧实、丝连着丝被我们分食的美味,连那吸收了烤鱼底油的蔬菜也是喷香的。

后面几日的自选餐里,我们没有点本地人吃得最多的清蒸、青椒爆炒、剁椒或水煮等江鱼的家常做法,而是让他们做了最能激发出鱼肉鲜甜的江鱼汤,鱼汤配土豆炒饭是绝配。无论是用黄骨鱼、白鲤鱼还是黑鱼炖煮,汤色都浓郁醇厚,入口是自然的鲜美,全无半点腥气。

吃出经验后,我们总会在鱼汤里加上豆腐。恩施的餐馆多用“中豆腐”,久煮不散,始终保持着整齐的块状。待我们自己动手将它切割开来,豆腐的豆香与鱼汤的鲜醇便交融在一起,鲜上加鲜。最后,我总忍不住用这浓郁的鱼汤,多舀一大勺土豆锅巴饭拌在一起,那滋味,把游走一天的疲劳都驱散了。

生活滋味

石缸鱼趣

»»»»»»»» 小羊儿 文/摄



鱼在水中层穿梭游弋,虾在石缝间缓步觅食,互不打扰又彼此照应,和谐共处。小小一方水世界,也算家大业大,其乐融融。

如今每天早上我们到缸边,大大小小的鱼便齐齐游过来,簇在缸沿张着嘴讨食。撒一点碎鱼食,水面便漾开细碎的波纹,鱼群挤挤挨挨抢食,虾也慢慢悠悠晃过来蹭两口。阳光洒在水面,圆萍绿得发亮,鱼群倏忽往来,一缸子都是灵动的活气。站着看片刻,风从窗边吹过来,心里头松快又妥贴。遇着雨天更有滋味,雨点滴在缸里敲出点点水纹,鱼也似更活泼些,总往水面蹿。

这点不费功夫的闲趣,最是消暑静心!

我先生手总闲不住,家里的小物件、大家伙多是他完成的。最近又忽发兴致,说要试试古法养鱼。我们便对着网上翻了几日帖子,慢慢摸出些门道来。

先是备物件。他淘来一口粗粝的圆石缸,缸沿带着毛边,朴拙得很。我也跟着上心,挑了圆心萍、蜈蚣草、小水兰几样水草,又配了半袋五彩碎石子,杂着白、灰、豆绿几色。开缸也不复杂,先把石子反复淘洗得没一点浑水,厚厚铺在缸底,顺着石缝栽好沉水的草,再缓缓注满清水。圆形的萍叶浮在水面,细长的根须垂落进石缝里。不用过滤,也不打氧,就靠石子、水草与水自成一小方生态。水要静置三五日,等浑意退去,水体稳当了,才算养好。

初见缸里水清叶嫩的,把他乐得不行,当即兴冲冲又买了十来尾小鱼投进去。终究是头一回养,没摸准分寸,鱼放得密了些,没过几日便折了数尾,叫人可惜。他蹲在缸边怅然了半日,往后便细心许多,每日总要看个两三回。余下的六七尾橙银相间的小鱼,倒渐渐活泛起来,整日在草叶底下来回穿梭,悠哉得很。待鱼群安稳了些,他又淘来八只小米虾,通体半透明,顺着缸壁、石缝爬来爬去,专捡水底残食碎渣,是缸里不声不响的清洁工。

谁想又过了月余,缸里忽然多出许多针尖似的小鱼苗,细得几乎要看不见,总躲在根须旁边,人一凑近便倏地钻回草深处。才晓得是里头一对鱼孵了后代,这方小石缸,竟凭空添了一大家子。

细数下来,如今这方小缸里,已有十八尾大大小小的鱼儿,再加八只清瘦的米虾。