



# 渝东门户在巫溪



■管淑平

巫溪县位于重庆东北部,地处大巴山东段南麓,是典型的山地丘陵地貌。该县东接湖北省神农架林区,南临重庆奉节、巫山两县,西与重庆开州、云阳接壤,北边是重庆城口与陕西省安康市镇坪县,有“一县跨三省市”和“渝东门户”之称。

巫溪自然景观和旅游资源丰富,集山、水、林、泉、洞、峡于一体,有世界上保存最完整最大的麂鹿野生种群,有被誉为“天下第一溪”的大宁河,号称“亚洲第一深谷”的巫溪兰英大峡谷,以及著名的红池坝风景区和宁厂古镇等景观。

“曾经沧海难为水,除却巫山不是云。”唐代诗人元稹一首《离思五首》成就了巫溪的美名。

巫溪的美不止于景,还有独特的民风民俗,比如根植于华夏子孙心中的巫咸文化。

巫溪烤鱼不同于传统炭火烤鱼,先要用小火慢慢烘烤,将鱼烤至八成熟,再以配菜作点缀,鲜香四溢,风味独特。在巫溪,烤鱼的吃法还有很多,比如酸菜烤鱼、豆豉烤鱼、双椒烤鱼等,口味各不相同,但都令食客回味无穷。

巫溪山清水秀,四季分明,正如当地人的性格一样,坦荡果敢泾渭不混。人们靠山吃山,择水而居,过着自给自足的简单生活。随着交通日益便捷,不少年轻人外出打拼,但洋芋、红苕、苞谷,依然是他们心目中最惦念的味道。

来巫溪,最不能错过的,就是红池坝国家森林公园。这里有集中成片的高山草甸,云中花海,流星花谷、西流溪,这些景点以独特的魅力吸引各地游客前来观光。尤其是,夏季平均气温只有20摄氏度左右,是避暑纳凉的好去处。

“不入宁厂,不知盐泉。”宁厂古镇是中国早期制盐的地方之一,已有4000多年的制盐史。盐泉从地下溢出,自东向西流淌数十里,汇入大宁河,这是大自然对巫溪人的特殊馈赠。

近年来,巫溪县大力发展乡村旅游,推出了一批以田园风光、民俗风情和农耕文化为主题的乡村旅游点,如红池坝镇的茶山村、渔沙村,通城镇的长红村等,每个景点各具特色。人们可以在这里感受山村的宁静与祥和,品尝地道的农家菜,体验浓厚的田园生活。

走进山城巫溪,能体验到它特殊的地貌与气候,感受厚重的文化与民俗,见证乡村振兴带来的力量。  
(作者为自由撰稿人)



## 桃花流水鳜鱼肥

■陆漪

“西塞山前白鹭飞,桃花流水鳜鱼肥。青箬笠,绿蓑衣,斜风细雨不须归。”唐人张志和的一首《渔歌子》,使鳜鱼名闻天下,高居“春令时鲜”榜首。

自古至今,鳜鱼备受人们喜爱。在文人墨客笔下,品鳜鱼、饮美酒,不啻为人生一大享受。

苏轼谪居湖北黄州,一个金秋之夜,邀好友荡舟于江中,面对赤壁,食鱼饮酒,诗兴大发,以张志和《渔歌子》为蓝本,作出隐括词一阙《浣溪沙·渔父》:“西塞山边白鹭飞,散花洲外片帆微。桃花流水鳜鱼肥。自底一身青箬笠,相随到处绿蓑衣。斜风细雨不须归。”后来,他在《后赤壁赋》中再次提及鳜鱼:“巨口细鳞,状如松江之鲈。”

杨万里品尝过鳜鱼后,在《舟中买双鳜鱼》诗中用一句“一双白锦跳银刀,玉质黑章大如掌”,将鳜鱼的体型特色描述得惟妙惟肖。陆游晚年住在鉴湖边的三山,喜欢看书、喝酒、钓鱼,他在《思故山》中写到:“船头一束书,船后一壶酒,新钓紫鳜鱼,旋洗白莲藕……”文天祥也写有“明日主人酬一座,小船旋网鳜鱼肥”的诗句,这些诗句足见鳜鱼鲜美鲜嫩,让古人频频赞美。

鳜鱼又名桂鱼、鳌花鱼等,身体侧扁,背部隆起,鱼身呈青黄两色,常有黑色、不规则的斑纹交错其间,是我国“四大淡水名鱼”中的一种。鳜鱼嘴巴较大,有齿,下颚突出,喜食鱼虾,刺少、肉质细嫩,肉多且呈瓣状,味道鲜美,实属鱼中上品。

鳜鱼吃法颇多,清代菜谱《调鼎集》记录了十多种做法,除清蒸外,该书认为炒片最佳,炒者以薄为贵。汪曾祺对鳜鱼也是推崇备至,他这样写道:“1938年,我在淮安吃过干炸鳜鱼。活鳜鱼,重三斤,加花刀,在大油锅中炸熟,外皮酥脆,鱼肉白嫩,蘸花椒盐吃,极妙!”他还在《鳜鱼》中写道:“鳜鱼是非常好吃的。鱼里头,最好吃的,我以为是鳜鱼。刀鱼刺多,鲥鱼一年里只有那么几天可以捕到。堪与鳜鱼匹敌的,大概只有南方的石斑,尤其是青斑,即‘灰鼠石斑’。鳜鱼刺少,肉厚。蒜瓣肉。肉细,嫩,鲜。清蒸、干烧、糖醋、作松鼠鱼,皆妙。余汤,汤白如牛乳,浓而不腻,远胜鸡汤鸭汤。”



松鼠鳜鱼是苏州一道传统美食,据说当年乾隆下江南品尝后赞不绝口,于是这道名菜成了宫中御膳之一,美名也随即传遍大江南北。烹制前,将鳜鱼去骨,鱼肉刻上花纹,加调料稍腌制后拖上蛋黄糊,入热油锅炸至成熟,然后浇上熬热的糖醋卤汁。此菜色泽鲜红光亮,甜酸适口,外酥里嫩,食之满口生香。

对于吃鱼,清代李渔认为:“蒸而食之最不失真味。”将洗净的鳜鱼入沸水中一焯捞起,刮去鱼身粘液,洗净后放入盘中腌渍,置于蒸锅中,用大火蒸数分钟后取出,撒上葱末丝、青红椒丝,加入调味汁,再浇上热油即可。一道清蒸鳜鱼,色泽淡雅悦目,味如蟹肉,鲜香馥郁。

咸香辣爽的臭鳜鱼是徽州地区的传统民间菜。“闻起来臭,但是吃起来很香。用筷子把鱼肉拨开,它的鱼肉呈蒜瓣状,一片一片,很细嫩很鲜美。”这是纪录片《舌尖上的中国》对徽州臭鳜鱼的描述。

因鳜与贵谐音,鱼与余谐音,象征富贵有余,所以画家们喜欢用鳜鱼入画。齐白石曾作一画,上有一鲇鱼、一鳜鱼、一鲢鱼,题款为“既有长年大贵,又可谓曰三余。这幅作品构图简洁,没画一滴水,但通过鱼身、鱼尾的摆动以及墨色的变化等手法上的处理使画面充满了鱼在游动的效果。陈老师曾的《桃花鳜鱼》中,桃枝旁的鳜鱼身体丰腴,背弯如弓,鱼眼圆瞪,背鳍紧张,栩栩如生。

在桃花盛开、江河水涨的明媚日子,肥美的鳜鱼足以挑动我们的舌尖味蕾,更承载了满满人间烟火气里的诗情画意。(作者为自由撰稿人)

放入盘中腌渍,置于蒸锅中,用大火蒸数分钟后取出,撒上葱末丝、青红椒丝,加入调味汁,再浇上热油即可。一道清蒸鳜鱼,色泽淡雅悦目,味如蟹肉,鲜香馥郁。

咸香辣爽的臭鳜鱼是徽州地区的传统民间菜。“闻起来臭,但是吃起来很香。用筷子把鱼肉拨开,它的鱼肉呈蒜瓣状,一片一片,很细嫩很鲜美。”这是纪录片《舌尖上的中国》对徽州臭鳜鱼的描述。

因鳜与贵谐音,鱼与余谐音,象征富贵有余,所以画家们喜欢用鳜鱼入画。齐白石曾作一画,上有一鲇鱼、一鳜鱼、一鲢鱼,题款为“既有长年大贵,又可谓曰三余。这幅作品构图简洁,没画一滴水,但通过鱼身、鱼尾的摆动以及墨色的变化等手法上的处理使画面充满了鱼在游动的效果。陈老师曾的《桃花鳜鱼》中,桃枝旁的鳜鱼身体丰腴,背弯如弓,鱼眼圆瞪,背鳍紧张,栩栩如生。

在桃花盛开、江河水涨的明媚日子,肥美的鳜鱼足以挑动我们的舌尖味蕾,更承载了满满人间烟火气里的诗情画意。(作者为自由撰稿人)

## 萌黄暖人心

■章铜胜

南朝时期的宗炳在《画山水序》中提倡“以形写形,以色貌色”,于是有了山青水绿、草碧花红的绘画。那些生动活泼、惹人喜爱的描摹,像极了啸傲竹林,睥睨江湖的魏晋风流,形纯真、态可掬、色纯粹。

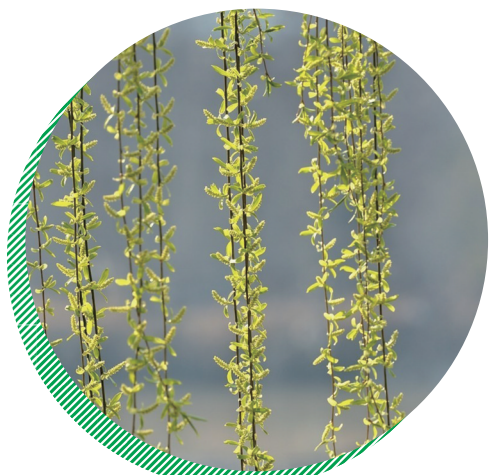
到了唐代,人们不喜欢浓墨重彩的生活,追慕淡远的韵致。在绘画上,画家张彦远提出“运墨而五色具”的理论,“草木敷荣,不待丹碌之采,云雪飘飏,不待铅粉而白……”实践中,渐渐演变成“意足不求颜色似”的审美追求,开中国水墨画的先河。

历史的可爱之处,正在于色彩缤纷。也是唐人,将一帧帧精致的工笔,隆重艳丽地盛开在历史深处:曙红、妃红、酡红、杏黄、萌黄、铬黄、天蓝、檀紫、驼色……这些用来命名国画色彩的名字,盛放着大唐的明艳和轻快,带着植物的芳香,裹着矿石的坚毅,深深浅浅地在宣纸上晕染,浓淡淡淡地在残梦里沉浮,缓缓地在时光中沉甸。

在热闹的浓淡深淡中,一抹萌黄最合初心。据记载,萌黄是用槐花的花苞加调料熬制而成,本身就有一份欢喜在。

浅绿中透着淡黄的槐花,正沉浸在如丝的春雨中,却被一双纤纤的玉手采下。细心的画师将它调制成一种梦中的色彩,那样淡,那样干净。

一点萌黄,画出美丽的花蕊,柱头轻点,点出蜂飞蝶舞的贪恋;它又浅浅地浮在弱柳的柔枝上,风中微拂,拂尽万物萌生的喜悦;



它藏在少女如云的鬓边,如一帖花黄,灿然开放;它开在仕女翩跹的裙裾上,如一束春光,明艳跳跃。

萌黄,是早春时节水边垂柳萌发的颜色,像茸茸的鹅黄,却还要淡一些,远远望去竟如烟雾;有如初长成的邻家女孩,浣纱河边,临水不经意的一瞥,惊得急急匆匆回家,偷偷拿出梳妆镜,左瞧右看,前观后照,疑惑中带着满满的羞赧。

萌黄是若有若无的真性情,是“为赋新词强说愁”的心情流露,是飞逝时光中蓦然惊醒的欲语还休,是人到中年看清来路时的冥想遐想。

世间万色,几许真性情,唯有萌黄写满最初的纯真与可爱。(作者为自由撰稿人)

## 一方三垄土

■王丕立

湘西北丘陵地带,堰角、冲田田塍、塝田田坎、林莽间不被树木覆盖的地方,有很多坡地,农人但凡看见其中裸露的一块,无论大小,都会开垦出来种植作物。

三垄土是母亲开辟出来的另类坡地,那里原先全是稀稀拉拉的茅草,土壤中根系密集,平整出来种菜并非易事。母亲一次次挖去茅草的根,清掉干净,再注入肥料。一段时间过后,板结的黄色粘土变得黝黑,可以下种栽上作物了。

最先在缓坡上荡漾起绿波的是豆角。母亲说豆角打生,适合种在生土上,等土地熟化后再种上其他作物也不迟。

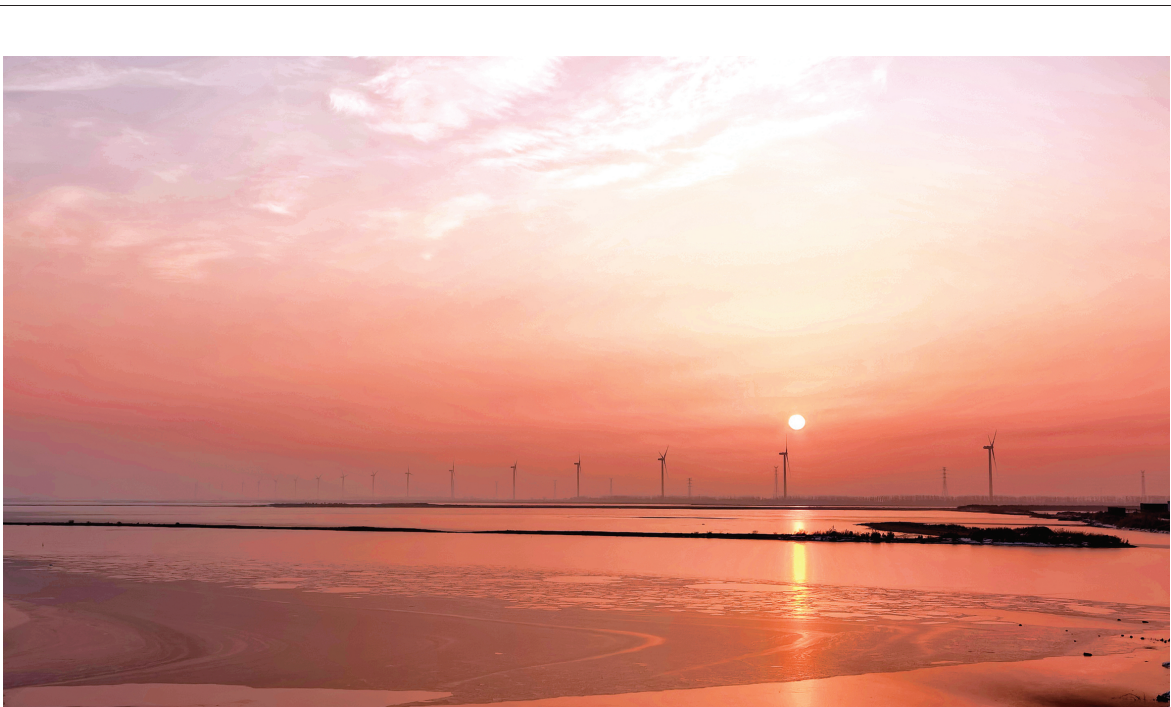
挖尽茅草根的硬地,母亲用锄头平整成比秒过的田泥更细的旱地,然后摊上一行行豆角。几番春风春雨,土窝里长出了嫩苗,没过几日,嫩苗抽出一片紫绿的细叶。再过几天去看,藤蔓已蹿上一尺来高,梢部还长出长长的卷须。母亲趁机在豆角垄上用榔头击打木桩,拔出木桩后留下一个个孔洞,再将一根根竹枝、树木枝插入泥孔中,然后将这些杆子筑牢,让豆角的藤蔓顺势而爬。

连续多日照阳抚照,豆角的叶片阔大起

来,藤杆上爬满密密匝匝的藤叶。一阵风吹过,叶片翻起白浪,一簇簇淡紫色的花默默隐匿在叶下根部,像朦胧的眼睛。凑近那一丛青纱帐似的藤蔓才发现,一团团花瓣下面竟挂着比筷子还要细的豆角,细尖上还顶着一朵小花。我出神地望着一束束细细的豆角,想象着它们一天天的变化,真想有一台摄像机,全程对着它们拍摄,然后抽取其中的关键帧,细细观察它们蜕变的神奇状态。

听了我的想法,母亲笑说:“不用摄像,只需天天来一趟三垄土就能看到变化。”的确,豆角一天就增长半公分,肉眼可见地不断粗壮,荚果还不断长开,果肉日夜蓬松,由细毛线针状变成筷子一般粗细,由青涩的豆绿色变成圆熟的天青色。

采完一筐豆角,回望绿色幔帐一般的藤架,突然觉得以前荒凉的三垄土一下子有了烟火气。我明白,是母亲的用心氤氲了这缕烟火,而这种温暖的感觉一下就贴进了我的心。从那时起,我便一直捕捉这样的温暖,亲近这样的温暖,并努力制造这样的温暖。在寂寥中、困惑中、烦恼中,我总能静下心来,收获一点点暖意,将生活蔓延成恬淡温馨的满足与幸福。(作者为自由撰稿人)



风与光

■刘颖