



亲近大自然 周社根 摄

遇见西海大峡谷

□李岳秋

从排云亭向西,约半小时便到一个幽暗山洞——西海大峡谷北入口。穿过山洞,随即一个90度转弯,顿时被眼前的景色惊呆了。一团团云雾半遮半掩着山峰的浓绿,露出碧玉般的写意图景。倏然间,云雾被山风撕裂成一缕缕柔曼的轻纱,在山谷间舞荡,与拔地而起的石柱缠绵,与巍峨青峰上的松石亲昵,缥缈迷蒙,变幻无定。那意境与韵致,令人陶醉。

有人说,如果你只有一天时间游黄山,那就先走西海大峡谷。游过西海大峡谷的人无不深深叹服它梦幻般的存在。

峡谷北起排云亭,南至步仙桥。造物主在四周立起牌坊峰、松林峰、石人峰和石柱峰,在中间巨大的盆地错落有致地搭配了石笋、怪石、溪流。风神携来品种各异的花草树木种子,播撒在峰顶、峭壁、沟壑和溪边,四季雨雪为它们提供了丰沛的水源。于是,水汽氤氲,云雾升腾,自然造化的魅力成就了无法替代的梦幻之景。

这个深藏在黄山景区西部的峡谷,在2002年全面向公众开放之前,人迹罕至。清人袁枚到了西海门(即今排云亭处),看到“东峰屏列,西峰插地怒起,中间鹳突数十峰”,他“左顾右盼,前探后瞩,恨不能化千亿身,逐峰皆到”,却终究“自觉无勇”而止步了。在与大自然的不断博弈中,人们在悬崖峭壁上架起栈道,凿就台阶。于是,游客渐至,去探寻峡谷的梦

幻,去感受野性的拙朴。

栈道镶嵌在峭壁上。一边是刀劈斧砍般的绝壁,摩肩接踵;另一边是不见谷底的深壑,望之惊心。

我们沿着栈道盘旋前行,从一个山头到达另一个山头,走完“一环”到“二环”。每过一个拐弯,眼前都有一幅惊艳的图景。在这里,大自然袒露出雄浑壮阔的气势,也毫不掩饰那剪不断的情思。一块块巨石层层叠叠,堆砌出擎天石柱,风雨雷电难摧其亘古不屈的刚毅;一座座危岩力撑苍穹,铁骨峥嵘中彰显着顽强与担当。石柱顶上松石依恋,苍鹰盘旋,云雾缥缈间似有缱绻柔情温柔而执着地蔓延,将天地都染上了一层浪漫的色彩。

又过一个拐角,深褐色的花岗岩石壁如巨兽般横亘眼前,刚健大气的轮廓在阳光下闪烁着冷峻的光泽,让你感受到大山的魁伟与沉稳。空中传来峡谷对面的长啸“喂——”那声音在石壁间反复撞击,余音在峡谷间回荡,久久不散。此情此景燃起了我的激情,胸腔中似涌起无尽的力量,禁不住也扯开嗓子高声回应:“你好——”

一座座山峰上,石笋林立,巧石遍布。不进入峡谷,你无法真切领略这些巧石瘦笋的神韵,它们错落有致地矗立在峰顶或山腰,宛如大自然精心雕琢的艺术品,每一处轮廓都饱含着岁月的沉淀,仿佛在诉说着千万年的故事。本来状如仙桃的飞来石,现在却似野狼直立,仰天长啸。松林峰

上的石笋中,有一株犹如壮士侧影:身躯挺拔,头巾披背,举目傲视。那身形与气宇,不就是活脱脱一个关云长么?武松打虎、仙人踩高跷……一尊尊巧石状人状物,惟妙惟肖,闪烁着大自然的神工灵光,令人叫绝。

走完“二环”,栈道尽头,台阶以六七十度甚至更陡的坡度忽上忽下地刺向谷底。好几十米长的台阶一段接一段,不见尽头。我们低头盯着脚下的台阶,小心翼翼地把自己一步一步往下放,海拔不断降低。歇息时抬首四顾,对面的巨幅绝壁直挺挺地倾斜着,似乎正向我们的脑袋砸过来,好不吓人。举头仰望,高峰夹峙,遮天蔽日,天空只剩下窄窄的一条缝。转身回望,上去的、下来的三三两两的人像是挂于峭壁、悬在半空,惊险又有趣。四周烟雾升腾,飘忽不定。继续把自己往下放,不时见到从南人口过来的三五驴友,气喘吁吁,相互鼓励,手脚并用着向上攀爬。

到谷底了。一条小道在碎石间蜿蜒伸展。参天的古木和叫不出名的杂草野花在浓浓的雾霭中影影绰绰。一滴晶莹的泉水,从四周山峰的石肌罅穴中渗出,滴落谷底,汇聚成溪。于是,小溪在林木花草间潺潺流淌,淌向朦胧的远方。原生态的峡谷中弥漫着草木的清香。雾影中传来鸟儿的鸣叫和昆虫的啾啾声,使这谷底显得更加寂静幽深,超脱世外了。我坐在溪边野石上,轻轻吸一口清纯的空气,沁入肺腑,心,醉了。置身这古拙的谷底,没有尘世喧嚣,也无

世事烦扰,令人心如止水,顿生禅意。我想,清明超然、质朴纯雅也是一种精彩、一种生活的境界。

穿过谷底,开始攀爬陡峭的山道,台阶似天梯直插云端。接着是大段的栈道横空出世,还有洞穿大山的隧道,洞顶的岩缝中滴水不断,落在地上,开出一朵朵小小的水花。山道、台阶、栈道、隧道,交替出现,相互衔接,在大山的褶皱里延伸着,盘旋上升。

穿过一个小山洞,来到名闻遐迩的步仙桥。这座桥长仅十来米,海拔却有1300多米。两端绝壁夹峙,森然可畏,下方万丈深渊,迷雾升腾,过桥如仙人步云。伫立桥上,清风徐来,油然而生飘飘欲仙之感。

峡谷中的气象总是瞬息万变。乳白色的雾气从山洞中丝丝渗出,从深沟险壑中阵阵涌起,率性飘曳,因着风力的大小和风向的变换,时而像大海上的白帆悠然飘浮,时而像草原上的群马肆意狂奔,时而像大江中的急流疯狂旋转……终于像丝丝棉絮聚拢成团,弥漫于四周,隐匿了大山的伟岸,淹没了苍松的风骨。继而浓雾下沉,接着又柔曼地舒展开来,平铺成大片云海。于是,峡谷诸峰逐渐显露,成了“大海”中一座座耸峙的岛屿;峰顶的绿树恰似海螺般的发髻,在薄雾中显露出婉约的韵致。山风吹来,轻烟薄雾像一支泼墨画笔,随意一抹,就抹出了梦中也无法奢望的景观。于是,在这独特的语境中,心,又醉了。

早面早书两相宜

□吴翼民

江南人喜好吃早面,蔚然成风,却没有听说听早书的。吃早面听早书,两者融为一体,这是朋友阿庆的策划和成全。

数日前,阿庆微信相邀,说是在无锡的某古镇新开了一家面馆,古色古香的装饰,好汤好水的面条,多姿多彩的面浇头,更兼有声有色的评弹,着实是老年人最好的盘桓享受之处,便邀请我和一拨嗜吃面兼嗜听书的朋友前往品鉴。

天气委实是热,面馆的大堂因开足空调而凉飕飕的,十分惬意。我们落座后便有服务员端上零嘴、冷菜、米酒和茶水,米酒是新酿的,茶是菊丝的,一白一黄令人生喜。是时面条还未端来,那边就飘来了丝竹之声,一位气度不俗、神态饱满的评弹男演

员唱起了弹词开篇。

现在的饭店酒吧很流行用堂会式的演唱助兴添趣,好多店家撤弃了喧闹嘈杂甚而有点扭捏作态的流行歌曲表演,请来戏曲演员来上一段昆曲抑或是评弹。与本地一位女票友合作,去除交通费,收入还是可以的,他笑说:“只做一次票友交流活动罢了”。我认同他的做法,既“玩了票”,又有“进账”,更重要的是活跃了当地的餐饮经济,何乐而不为?现在都在讨论如何搞活经济,餐饮加戏曲不失为一条可行之道。

话说得回来,人们在食府、饭店饮酒吃饭,时段较长,有戏曲助兴恰到好处,一向平淡无奇的早面居然也引进了评弹演唱,看似有些夸张,

有些水平的评弹票友也可借此一展身手。一次去一家名为“大排档”的风味食府就餐,突然见到一位从苏州来无锡的老友,他是较有水平的评弹票友,每晚专程赶来这家食府演唱两个小时评弹。与本地一位女票友合作,去除交通费,收入还是可以的,他笑说:“只做一次票友交流活动罢了”。我认同他的做法,既“玩了票”,又有“进账”,更重要的是活跃了当地的餐饮经济,何乐而不为?现在都在讨论如何搞活经济,餐饮加戏曲不失为一条可行之道。

话说得回来,人们在食府、饭店饮酒吃饭,时段较长,有戏曲助兴恰到好处,一向平淡无奇的早面居然也引进了评弹演唱,看似有些夸张,

却也是个创新吧。我说早面平淡无奇,不是说面馆没有特色,而是传统面馆确实不需要这样的包装。传统面馆在人们的印象里就是芸芸的食客、匆匆的过客,不会在店里停留较长的时间,顶多吃一碗花色面,吃完抹抹嘴,会钞走人,通常一段长些的开篇还没听完就要“拜拜”了。这回我领略了这家开设在古镇的面馆的派头,它就是要用艺术来包装、吸引食客,当你在吃面时看到、听到儒雅的评弹演员在演唱,在为你添趣助兴,那是多么风雅的事儿啊!面条在委婉的弦索声和软糯的唱腔里显得更加美味可口,这一碗面就有了丰厚的“附加值”,也就不啻山珍海味了。所以我为之叫好:“早面早书两相宜!”

乡邮费根

□过正刚

每每看到骑车送报刊、信件的邮递员,便会想起少年时期所熟悉的乡村邮递员——费根。

记忆是遥远的,有些人 and 事是过眼云烟,而有些却仿佛就在昨天,且让人有一种莫名的感动。乡邮费根,其貌不扬,性情平和得很。只知道他孤身一人,四十来岁未成家,但我从没去考证个中缘故。依稀记得,他理了一个板寸头,圆圆的娃娃脸上有些雀斑,一双小眼睛炯炯有神,眯眼一笑,像极了简笔画中的一张笑脸。一身水灰色的中山装整洁得体,透着精神;表情严肃又不失和蔼,脚蹬一双解放鞋,有时也穿一双圆口土布鞋,肩挎一只与他1.5米身高并不相称的绿色大邮包,风里来雨里去,走村串户,早出晚归。

20世纪六七十年代,乡村邮递员俗称“送信人”。那时送信全靠脚力,遇到横风横雨,乡路泥泞,湿滑难行,一双浅帮橡胶雨鞋、一把油纸伞已无法起到作用,溅得半身泥水也是常事,却从没听过他半句怨言。费根要送红光、红力、新光三个大队,粗略估算,一天至少得走个三四十里地。一年四季,严寒酷暑,他似乎没休息过,偶尔有个头疼脑热也咬牙坚持。因而村民们一见到他,总是抢先跟他打招呼,他也总是乐呵呵地给予回应。只有那些顽皮且不谙世事的小孩看到他,才会躲在屋角边叫着:“矮子

费根来了,矮子费根来了……”胆子再大些的会走到他身边,踮起脚尖跟他比高矮。他从来也不生气,最多来上一句“你个佬小,我去告诉你爷娘”。有时恰好被村民见着,他们会毫不犹豫地把孩子臭骂一通,要是被孩子家人撞见,便少不了拎耳朵、揍屁股。他则拦着大人,说:“算了算了,孩子不懂事,看在我的面上,别难为他们。”

记得邻家大脚阿婆,在我眼里,是村上德高望重的老人。她个儿高,嗓门大,老伴去世得早,几个子女都在外地工作,因而三天两头有她的信件,但她不认字,收到信必让我读给她听,再让我代回信。只要看到费根,她总是热情有加,把他让到屋里,或拉把椅子请他坐会儿,但他总以还有信件要送为由婉言谢绝。对那些调皮捣蛋与费根比高矮、嘴上不干净的,阿婆那一句严厉的“伢倌个细赤佬,是没爷娘管束啊”,足以让孩子们无地自容地偷偷溜走。

遇到农忙时节,几乎家家门窗都关着,人在田里劳作。费根也不让人转交,往门缝里塞,朝窗户外乱扔。实在没法儿,便打听收信人在哪里干农活,宁可多走些路也要亲自送到。

一晃几十年过去了,随着邮件投递方式的多元化,邮递员渐渐少了,但那平凡得不能再平凡、普通得不能再普通的费根,却让我始终难以忘怀……

夏夜,湖边兜风去

□吴仁山

夏夜,我和几个年过花甲的老友相约,一起到蠡湖边去兜兜风,消暑纳凉,顺便吃顿晚饭。

老胡家离蠡湖不远,步行五六分钟即可到湖边。我和老沈、老陆住得稍远些,离湖边约二十分钟至半小时的车程,本来约好傍晚六点见面,但我们三人性急得很,五点半就到餐厅了。进门一看,老胡还没来。于是,我们走出餐厅,在环湖路上悠闲漫步。此时,夕阳渐渐西沉,已没有中午时的热度,加上阵阵湖风吹来,我们感到非常舒爽。步行了二十几分钟,便见蠡湖沿岸的灯光渐次亮起,来湖边跑步、散步或纳凉的人也慢慢多了起来。又过了十几分钟,明亮的灯光好似繁星点点,投射到碧波荡漾的蠡湖中。我们索性走到湖边,在湖风吹拂下,欣赏夜幕四合中的湖光山色。我甚至很想像少儿时代一样,跳入湖水,痛快淋漓地和美丽灵动的灯光来一次温柔的邂逅,忘却生活的烦恼和压力,让身心得到彻底的放松。

返回餐厅,里面已是人声鼎沸,觥筹交错。烧烤的香味不断地刺激着我们的味蕾,却仍没见到老胡的身影。打他电话,居然无人接听。“这个家伙不会放我们鸽子吧?”我们决定再等他十分钟。

食话

清蒸梭子蟹

□惠 宾

每年8月中旬起,梭子蟹就会出现在菜市场上,喜欢吃的人们总会看准时机,买些回家大块快颐,不辜负这远道而来的美味。

梭子蟹因形似梭子而得名,有人工养殖和自然野生两种。我国优质梭子蟹的核心产区有两个,一是山东莱州产区,这里的梭子蟹以人工养殖居多,由于海面水质可控,加上科学饲养,梭子蟹生长速度较快。此地出产的梭子蟹壳薄肉厚,膏脂丰腴。二是浙江舟山产区,舟山群岛附近海域洋流交汇,海洋微生物丰富,蟹源也非常丰富。这里的梭子蟹自然生长,虽然生长速度较慢,但是肉质鲜甜紧实。无锡人吃的梭子蟹主要来自浙江舟山,因为两地距离相对比较近,运输路途短,梭子蟹成活率高,符合无锡人喜欢吃鲜活梭子蟹的特点。无锡周边城市连云港和南通出产的梭子蟹,也是无锡“马大嫂”们的选择。

无锡不靠海,以前只能吃到冰鲜的死蟹,随着交通和运输工具的发展变迁,鲜活的梭子蟹不再是稀罕物。梭子蟹的做法很多,常见的有面拖、酱爆、清蒸、葱炒等,各有各的味道,

而我最喜欢的是清蒸梭子蟹。制作清蒸梭子蟹非常简单,梭子蟹买回家后一定要尽快清洗,在流动的自来水下用牙刷将蟹壳内外洗刷干净,控干水分后放入容器中。切几片生姜、打一个大葱结,一起放在蟹壳上,再淋少许黄酒。锅中放水,大火烧开,梭子蟹入锅,隔水清蒸8—10分钟,就可以出锅了。清蒸梭子蟹不需要调料,调一点姜末和香醋当蘸汁即可,吃的是蟹本身的鲜。咬一口,既有海鲜的清甜,又带着油脂的醇香,回味无穷。

梭子蟹含有丰富的蛋白质,其蟹膏是补充各种矿物质和脂溶性维生素的良好来源,对于有大量营养需求的体质虚弱者和术后康复者非常有益。但是,梭子蟹性寒,脾胃虚弱者不宜过多食用。其嘌呤含量也比较高,痛风患者要谨慎食用。

梭子蟹的黄金赏味期是每年的8月中旬到10月中旬,此时蟹肉饱满、蟹黄流油,最是可口。挑选时不妨看一看:蟹壳青亮、蟹腹瓷白、尾部发红的,鲜度直接拉满。好这一口的朋友们,不要错过这一年一会的海洋馈赠哦!

生活秀