2024年10月29日 星期二
CHINA TOURISM NEWS 中国旅游报

泉水温 羊肉糯

□ 苦 茶

小雪节令，气温下降。此时去宁静畅流的泉边走走，在淙淙泉声中畅快歌吟，于白汽缭绕中沉淀心思，整个人，会如流泉般活泛起来。

人说，看泉去济南，其实，跟山东搭界的古城邢台也是泉水之城，有“太行泉城”之称。邢台市区内外，涌泉处处，甘露四溢。比较著名的泉眼有百泉坑、黑龙潭、达活泉、金屑泉、紫金泉、珍珠泉、狗头泉……众多涌泉明珠翠玉，活水清音，滋润出一座城市水水的容颜。

若想看百泉之首达活泉，就到达活泉公园；若想看文化气息浓郁的“柳溪春涨”，就到邢台学院；若想看“玉泉夕照”，就往市区西向；若想看黑龙潭、珍珠泉、狗头泉，就沿百泉大道往市区东南，那里泉眼密集，宛如群星汇聚。

百泉鸳水公园内，有狗头泉和银沙泉涌流形成的数百亩泉水湖。何为“鸳水”？《顺德府志》记载：“《山海经》云，出襄国城南，泉有百孔，故名百泉。上下两泓，中有径如鸳鸯背，两泓如鸳鸯翼，又名鸳水，郡以此名。”这里的“径”，指的是邢台的母亲河——七里河，“鸳水”即邢台的古称。

沿公园内石铺路，过瀑布、上小丘，去看银沙泉。就见斜坡上，一眼泉被砌石围住，成一泓透明小水湾。泉眼处，“突突突”向上吐着水波。那泉流如小孩拳头粗细，速起速淌，源源不断，形成小小的水涡。泉涡像舞动的透明荷叶，又像风中涌动的云团。

银沙泉之得名有两种说法。一是泉水看上去亮白如银，一是泉水上涌时，携着银白色沙粒。那沙粒小到肉眼根本看不见，泉水落处，也未见沙粒沉积。泉眼周围的地面总是湿漉漉的，邻近的草坪不用专门浇灌。人说，这里一锹下去，就能见水。像那种满腹经纶的人一样，这片土地腹笥充盈，满满的泉水情思。

看完银沙泉，向东而行，只见一片浩大水域铺向远处，微波粼粼，一碧如玉。阳光洒下的碎金碎银在湖面闪烁漾动，天光云影在水中变幻万千。湖中央偏北，一片鼓出水花和波纹的所在，便是狗头泉。狗头泉和众多泉眼喷涌，造就了这浩渺的鸳水湖。

一群水鸟正畅快凫游。有种水鸟，百泉村的村民叫它“老掏”。它们在芦苇荡中筑巢搭窝，每每下蛋后，叫声便由“咕咕咕”改为“空空空”，好似在声明自己的巢里是“空”的。大家听它又“掏瞎话”，就跟它逗趣儿：才不信呢，你个“老掏”！有种“红冠子”的鸟，与火鸡有几分像，阳光下扑棱起飞，光彩夺目。还有苍鹭、绿头鸭……

狗头泉一带是个有故事的地儿。1976年，北京、天津的几位古生物、考古专家在这里的砂质黏土层中，发掘到很多哺乳动物化石及石器、陶器等文物。经分析，这批骨骼化石分别属于古代披毛犀、菱齿象、狮子、野马、斑鹿、羚羊、野猪、巨驼和原始牛等。据此推断，20万年前，这里是水草丰饶的湖畔、植被茂密的森林，也是古人类渔猎之地。

漫长的地壳变化中，大河南去，泉水下沉。先民们在泉水之侧“凿井”而居，形成最早的群居部落。黄帝率人建井田、筑邑居，史称“黄帝凿井，聚民为邑”。井、邑合并，便是“邢”字最早的写法。

历史的册页轻轻一翻，几千年过去。如今，在大数据、物联网技术科学监测保护下的邢台百泉，同四季节令物候相辅相成，流泉汤汤，物华常新，使古城更加温润、明澈而大气。

小雪时节的邢台，一般不会下雪。有的年份，老天会应景儿飘点雪，但雪也是瘦嶙嶙的，细而清。下雪的氛围里，赏泉，就会多出一种水墨诗意。自地脉深处涌出的泉水，恒温15℃至18℃。手入水，温温的，紧绷的骨肉慢慢松弛开来。岸边，慢慢攒起了一层轻白，框住了大大小小的泉湾，衬得泉水一片鸦青沉黛。探头去看，水里有天光云影、小村楼宇，有四围的丘岗，一幅温润河山图。

访泉归来，吃羊肉，喝羊汤。在冀南太行山一带，小雪节令讲究温补，羊肉羊汤是温补食谱里的上乘好物。邢台大街上，羊肉馆处处可见，同泉群一样密集。

这些羊，来自邢台西部山区。邢台紧靠太行山，太行支脉如大树的纵横枝丫，逶迤伸入城市边缘。大山的褶皱之间，草木繁盛，树有松、槐、椿、柿、杨、栗、杏、桃等，草有灰菜、泥胡菜、地米菜、曲曲菜等，还有为数不少的中药材，如地黄、远志、知母、荆芥、柴胡、丹参……羊儿们嚼食其茎叶、果实。有些野果，旧时曾是孩子们向往的美味，如今都给羊吃了。喝着泉水，吃着野果、野菜、野生中草药长大的羊，肉味能不美吗？

羊肉味甘不腻、性温不燥，是人们补养身体的好物。草原上吃羊肉，豪放不羁，扯一头全身烤熟撕着吃；而在泉城邢台，则是“红泥小火炉”上熬煮，缓缓入味，精细调和。这是一种美食，也是亲友相聚的符号，是暖，是乡愁。

软软的，糯糯的，香香的。清冷小雪季，吃羊肉，喝羊汤，美事一桩。

羊肉连同羊汤，一大盆，上面漂着碧绿的芫荽叶子。边吃肉边喝汤，间或舀一块无棱角的萝卜块儿入口。那羊肉肥润富足、绵软香糯，于齿间释放浑厚甘美的肉香；那萝卜绵甜肥厚，竟有了一种腴润的“肉感”。那汤，又浓又清的乳色，泛着袅袅白雾，犹如刚刚经历的泉边时光。

吃着吃着，鼻尖儿上沁出细细汗珠。泉水温，羊肉糯，这一趟小雪之旅，真是别具风味。

小雪

小雪是冬季的第二个节气。《礼记·月令》：“天气上腾，地气下降，天地不通，闭塞而成冬。”《月令七十二候集解》：“小雪，十月中。雨下而为寒气所薄，故凝而为雪。小者，未盛之辞。”今年的小雪时间是11月22日（农历十月二十二）。

小雪时节，天气越来越冷。黄河以北地区多迎来初雪，河北邢台等南太行一带，有炖羊肉、喝羊汤“补冬”的习俗。江淮地区开始呈现初冬景象，正如北宋苏东坡诗中所写：“荷尽已无擎雨盖，菊残犹有傲霜枝。一年好景君须记，正是橙黄橘绿时。”而在岭南广州等地，观花乔木美丽异木棉进入盛花期，营造出繁花似锦的浪漫风光。

“异”样美丽

□ 王碧琳

广州是一座很温柔的城市，就连四季的轮转也是徐徐进行。小雪节气，北方的一些城市早已寒气入侵、白雪皑皑，地处岭南的广州依然保持一副绿意盎然的模样，吸引了不少迁徙的候鸟在此停歇越冬。

同样从北方赶来的还有各地避寒的游客朋友。小雪是冬季的第二个节气，伴随寒冷空气的侵袭，降水形式由雨转雪，正如古籍《群芳谱》里记录的，“气寒而将雪矣”。而对于广州人来说，此时体感正好，凉爽宜人，既没有夏日的酷暑湿黏，也没有深冬里三层外三层的笨重不便，一件薄薄的羊毛衫就好。这样的装扮，出门游玩赏花再舒适不过了。

是的，赏花。小雪过后，广州的主色调就成了美丽异木棉的浪漫粉。大街小巷随处可见满树满枝隆重盛开的美丽异木棉花，粉粉嫩嫩的花瓣在湛蓝的天空布景下开出一面面鲜花瀑布。微风拂过，粉色波浪在树梢间流动传递，花瓣在半空中打着旋儿落到地面，在脚步前方铺上一条条浪漫的红毯花路。“少府无妻春寂寞，花开将尔当夫人。”不知痴迷于花以至将花想象成爱人的白居易，若是见到如此这般盛大的花景，会是怎样的情不自禁？

一般来说，一两条街道、一两个公园的花海是断然勾不起广州人探花意愿的，对于生活在岭南花城的广州人来说，那不过是“小儿科”的玩意儿，唯有这满城满街满树的粉黛尽数盛放，才能让广州人遂了心意，赏得过瘾。

为了逐步打造这极具震撼力的冬季城市景观，广州自2000年起就在城市道路、公园景区、居民区绿地等场所推广美丽异木棉种植。时至今日，全城的美丽异木棉早已超过2万株。每至花期，人们都会分享各式各样、不同角度的“赏花打卡点”，举办新奇有趣的赏花游园会，组织好吃好玩的鲜花市集和夜市，保证让市民游客玩得开心，拍得出片，吃得尽兴，不虚此行。

每年，我都会与好友们相约同游，断不愿错过此等热闹。我们最喜欢去的是华南师范大学广州校区石牌校园内的赏花点。从地铁出来，西门进入，很快就能逛到华师科研实验基地。这里栽种着数十棵十几米高的美丽异木棉树，目之所及，皆是胭脂粉色。下午四五点的阳光有些许晃眼，感觉像走进一个带滤镜的平行世界。我走到中间那棵树下，仰头向上望，高耸入云的粉色花朵一改往日温柔，给人无比壮观的感觉，让人一下子被它磅礴的气势压倒，满眼惊叹。

让不少市民游客慕名而来的，还有这里的一棵极为罕见的白花异木棉。小雪时节，岭南无雪，但这棵白花异木棉树上开满了洁白如雪的花朵，抬头看去，竟好像大雪压满了枝头，轻轻摇晃，树下就是纷飞飘扬的“雪花”，这是专属于南方孩子的冬日飘雪。我捡起草地上一朵刚刚掉落的“雪花”，五片雪白的花瓣圆润厚实而富有质感，向后侧微微反卷着，凑近仔细闻，有一股似有似无的香甜味，十分淡雅清新，是草木最本真的味道。

朋友们兴奋地向我展示着他们拍摄的作品。万里无云的蓝天、校道旁的路灯、推着自行车走过的学生、教学楼后面灰粉色调的居民楼、穿过树枝映衬在楼房侧面的斑驳光影，都为照片增添了层次感和艺术感，不经意间，流露着冬日午后大学校园里的那份青春和慵懒，氛围感顿时拉满。大光圈拍花朵细节，虚化背景拍人物，全景拍延时，怎么拍都不会有废片。大伙儿叽叽喳喳讨论着，快门声咔咔咔不停响着。文学作品中时常有古人呼朋唤友到郊外访花的情节，想来从古至今，赏花交友都是大自然带给我们不变的快乐。

大雪至 晒鲞忙

□ 赵佩蓉

节气行进到大雪的时候，太阳每天慢吞吞地爬上来，急匆匆地坠下去。淡金色的光亮，蜜汁一般温和。干燥的西北风从朔方长驱直入，晨昏之间多露厉色，刮得树叶簌簌地落。这时节，东南沿海一带的渔区会特别忙碌。家家户户要晒鲞了。家门口、屋顶上、矮墙头，晒着的鲞货，经由北风和阳光的联合打造，锁住大海的鲜香，缔造岁暮的人间美味。

鲞，美鱼也。相传春秋时期，东夷侵吴。吴王阖闾亲征之，逐敌入海。双方对峙近一个月，军粮告罄。吴王焚香祈天，忽见金色鱼群踊跃而来。军士打捞捕食，得以解困，复以咸水腌余鱼，因号“逐夷”。吴王归，会群臣，念海上所食之鱼，因其味美，乃书“美”，下着“鱼”，为“鲞”字。

晾晒，是民间保存海鲜最古老的方法之一，是渔民劳动智慧的结晶。浙江温岭的松门白鲞闻名遐迩。明嘉靖《太平县志》载，永乐年间，松门制鲞业益盛，南北渔船、客商皆云集交易，尤以白鲞品质最优，指为宫廷贡品。袁枚在《随园食单》中盛赞：“台鲞好丑不一。出台州松门者为佳，肉软而鲜肥。”1910年，清政府举办的第一届世界博览会——南洋劝业会上，松门白鲞跻身“江浙水产馆”，风头愈劲。

在不断传承中，晒鲞衍化出新面貌。如今的渔区，凡鱼皆可晒。墨鱼、鲩鱼、白梅鱼，曝晒后只能称为“鱼干”。传统意义上认可的白鲞，原材料须得是膘肥肉厚的黄花鱼，俗称“大黄鱼”。加工白鲞，是一项复杂的系统工程，须得郑重对待。

“臭鱼难晒好鲞。”稍有生活经验的渔家女子，说起晒鲞，心里都藏着一本经。如果鱼的品质不好，怎能晒得了好鲞？有鲜鱼，倘若刀法不精，照样晒不了好鲞。在温岭松门镇南塘一村，67岁的陈阿婆向我示范了剖鱼的过程：将新鲜黄花鱼平放在门前洗衣的石板上，左手按住鱼的上半身，右手举刀，以大约45度的倾斜从背鳍处割入，一刀到位，干脆利落。刀锋沿着鱼背的弧线前行，角度逐渐放平，尽量贴着背鳍并行，以免留下鱼肉。完成一个直刀后，以刀头在鱼腹内的胸鳍骨中间开一刀，俗称“开八字”。再避开头盖骨，刀口在头盖骨与右眼之间轻巧滑过，以完整保留脑壳中的两颗耳石，俗称“避珠”。手起刀落，顺势将内脏剔除干净。刀法娴熟，游刃有余，短短几十秒之间，一气呵成。阿婆完全当得起手指艺术家的称号。

剖鱼，仅仅是掀开序幕。要想晒好鲞，还得遵守“腌得咸，洗得淡，晒得干”的古训。食盐，深刻地影响着人类的饮食方式，能杀菌、激发鲜味，更能抗衡时间对食材本味的改变。一条鱼铺一层盐，层层叠加，将鱼压实在大容器里，一般要腌三四天。待食盐深入鱼的每一寸肌肤，要将鱼完全浸泡在淡水中，沿着脊椎骨从头到尾，彻底清洗，以保证退去咸味，散去腥气。沥干水分后，选择阴凉通风处，将一枚一枚的鱼挂在竹竿上，铺在篾帘上，晾在竹筛上，肉面朝向阳光。首尾交接、铺天盖地的鲞，闪着鳞光，延绵成微微荡漾的曲线，亮亮地晃。

经受自然力量的改造，数日之后，新鲜黄花鱼略收缩身材，蜕变成唇连尾弯的鱼鲞，通体的灰白色中，泛出淡黄的柔和光影，好像挽住了落日余晖。鲞以白者为佳，故呼白鲞。若变色为红，就失了本味。白鲞无脂不腻，可开胃消食。旧时，温岭渔家送“月礼”的幢篮担中，除了索面、鸡蛋、红糖外，必备一对肥硕的黄鱼鲞，悬于篮沿，以示娘家的体面。

“人怕奖，饭怕鲞”是流传于江浙沿海一带的俗语，说的是鱼鲞最能下饭。清蒸白鲞是懒人做法。隔水蒸熟的鲞，呈现的是本色姿态，有勘破世事的淡泊，遵循大道至简的原则，唯恐喧宾夺主，几片薄姜、几粒葱花足矣。细细咀嚼，咸鲜软糯，是海风的味道、阳光的味道。黄鱼鲞冬瓜汤是渔家主妇的拿手菜。鱼鲞在清水中泡发，切成四方小块，在温水中“复活”，在沸水中再次感受浪中跳跃的灵动，顺势倒入细细切成薄片的冬瓜，冬瓜酥烂后，即可出锅。冬瓜绵软得像是藏雨的云朵，鱼鲞亦温软，鲜香渗透每一口汤水。

多年前，我在温岭海边享受过黄鱼鲞煨肉。微火慢煮，肉块慢慢染上琥珀色，颤巍巍渗出油光，与鲞一起，码于白瓷浅盆中。瓷盆立即流光溢彩，有一种温和雍容的气场，缓缓释放出深藏不露的浓香。肥腴的猪肉、紧致的鲞肉，像一个兴奋的爆发点，瞬间点燃味蕾引擎，在撕咬与吞咽之间快意往来，带来深深的回味。

在渔区，晒鲞的多为女人。她们的丈夫多是地道的渔民。“船隔三寸板，板里是娘房，板外见阎王。”海上谋生，风险无时不在。海风把她们的心磨得很细，担忧把她们的心揉得很软，长期的劳作把她们的手训得很巧。小雪时节，渔船一靠岸，就是她们大显身手的时候。在坝上，在道头，在房前屋后，她们穿红艳的衫裤，戴花色的袖套围裙，专注于手上的活计，成为游人眼中一道道亮丽的风景。

大雪

大雪是冬季的第三个节气。《月令七十二候集解》：“大雪，十一月节。大者，盛也。至此而雪盛矣。”今年的大雪时间是12月6日（农历十一月初六）。

大雪时节，除华南和云南南部无冬区外，我国大部分地区均已披上冬装。“小雪封地，大雪封河。”河湖开始结冰，许多景区、公园湖面的溜冰场随之开放，供人们滑冰嬉戏。北方地区雪花飘飘，银装素裹，滑雪场迎来大量滑雪爱好者。“小雪腌菜，大雪腌肉。”大雪节气一到，南方很多人家忙着腌制腊肉，浙江温岭等东南沿海渔家则开始晾晒鱼鲞。

粉雪和粉色的雪

□ 戚 舟

在新疆阿勒泰，小雪节气下的是大雪，大雪节气下的叫“粉雪”。这里年降雪量极大，雪花往往等不到属于它们的节气，霜降一过就迫不及待地素裹深山。大雪节气为何落“粉雪”？专家说，大西洋的水汽爬上寒冷的天山、阿尔泰山凝成雪花，天气愈冷，水汽遇冷成雪的速度愈快，渐渐来不及完全“变身”，赶忙扑簌簌地奔向大地，这种还没成熟就急着落果的雪颗粒，就叫“粉雪”。粉雪因含水量低而显得松散干燥，抓一把在手上，就像握着面粉，软乎乎、蓬松松，很可爱。

粉雪怎么不可爱？像贪玩且性情急迫的小孩子，不等大人牵手，结伴涌进雪地里，不多时就响起欢声笑语，再深的寒意也被驱散了。所以粉雪时节，极冷，但适合外出玩耍。即使漫步也很好，随处可见的“雪蘑菇”软和圆润，好似一只只胖嘟嘟的雀儿用尾巴尖儿挠着你的心，恰到好处的舒适。阿勒泰粉雪的蓬松度极高，因而每个石墩子或者树桩子上落满粉雪时，白白胖胖，比秋蘑菇还要圆润可爱。

粉雪的可爱还体现在滑雪场上。松松软软的粉雪落满山坡，既不黏脚，也不滑溜，从粉雪上滑过，脚下仿若一块块丝绸，也如随风摇摆的麦浪，甚至是轻轻起伏的水波，或者Q弹的果冻，总而言之一句话：滑粉雪，超丝滑！想起十多年前我第一次滑雪，是在阿勒泰的将军山滑雪场，山不算陡，但很高，让人不免有些畏惧。很快，我被层层羽毛似的粉雪驱走了恐惧，嗨，真软和，像小时候在棉花垛上蹦着玩，摔倒了也不疼，反倒有种猝不及防的喜悦。现今，禾木和可可托海也有了滑雪场，我早玩了个遍，也介绍外地的新手朋友前来游玩，像介绍自家个头大但极温顺的肥猫：“不怕，很乖。”阿勒泰的粉雪便是如此，瞧着壮观又轰轰烈烈，实则很容易亲近，大冷的天，一准儿叫你的心都暖化了。

粉色的雪，和粉雪是两个概念。后者是雪自身的特点，前者则是阿勒泰独有的雪景。关键词，粉色。简单来说，就是白色的雪被通红的落日或者晚霞映着，显现出白里透红的景观。可因这里天大地大，区区一轮红日哪里能覆盖全境，落日穿过层云、雪山，最后照耀在遍野的雪地上，透着骄矜的粉，有种细微融于旷野的极致浪漫感。

是的，阿勒泰的山林也好，村镇也好，处处是延至天际的路，路旁是肆意生长的雪。其实步步皆雪，没什么好看，显得空旷，却正是落日晚霞下的那一抹抹若隐若现的粉，给这片寥廓的旷野几许温情。粉雪连绵，似冬野上热烈绽放的花朵，让寂静的冬天鲜活许多。外地朋友总问阿勒泰最美的“打卡地”都有哪里，我常语塞，接着骄傲起来，说随便拍吧，都很美。的确如此，就譬如随意一条道，随你取景，只要定格下来，或天地被雪二分美色，或者四分之三的雪野、四分之一的火热太阳，竟让人辨不清湛蓝的天、粉白的雪和红的落日，到底谁更美艳。

我们小时候极爱躺在雪地里，身下的雪一层一层，像外婆手工缝制的棉花褥子。身上的夕阳也是一层一层，明明轻飘飘的抓不住，却像是有温度，笼在身上暖洋洋。躺久一点也没关系，粉雪颗粒、粉雪景致，合起来就是温馨的效果，使寒冷的冬天全是暖融融的回忆。

团团冰雪为卿热，来阿勒泰赏雪、玩雪吧，也赠你一段粉色的回忆。

编辑：李凤 美编：王超 电话：010-85168163 E-mail：lf@ctnews.cn