

溶洞里的书院

◎ 陈 劲

听说万盛丛山镇绿水村有一个设在天然溶洞里的丛林书院,一个风和日丽的上午,我们前往一探究竟。

汽车出了丛林收费站,再沿丛黑大道奔驰,几分钟后在绿水村村委会大楼前停驻。这是一幢中式建筑,周边既有良田美池桑竹溪流之属,也有果园农庄绿梦广场等佳处。

“书院呢?”几双眼睛很急切。

“看,在那里。”抬眼望,就见一座中式牌坊矗立于村委会大楼右侧的山丘上,灰白主基调与葱绿山景相得益彰,朱红牌匾上“丛林书院”四个行书大字非常醒目。书院前观景台上,人头攒动,倚栏远眺或拍照留影者,各得其所。

和着三五人群,我们向书院进发。绿水河碧波荡漾,状元桥雄踞其上。状元桥寓意考试旗开得胜,是对莘莘学子逢考必过的美好祝愿。我们沿之字形生

态石阶拾级而上,穿过“鲤鱼跳农门”雕塑,就到达书院了。

直奔书院大门,一副“增知识获力量士隐书院,饮美酒品醇香洞藏丛林”的对联镌刻于洞口两侧。一旁的导游栏介绍,20世纪六七十年代,绿水村将此溶洞作为小学堂,取名“岩头堡”小学,解决了小孩上学难的问题,学生多时达百人以上。

哦,丛林书院原来是在续写历史呢。

进入洞中,我们顿感清凉无比,浑身惬意。一间偌大的山洞教室里,十余排富有年代感的怀旧课桌摆放得整整齐齐,各种书籍陈列于两侧,散发着悠悠的墨香味。我忽然想到“没有人是一座孤岛,每本书都是一个世界”这句话,心底品读之冲动愈发浓郁。

置身图书区,从散发着古香味的书架上取出各自喜欢的书,我们在怀旧课桌边慢慢坐下,轻轻打开扉页。此情此

景让我的耳边回响起学生时代琅琅的读书声,即便过去几十年了,至今想起来心里也是甜的。

我在文学名著类找寻着那些熟悉的书名,中国四大名著外加《儒林外史》《聊斋志异》,以及外国名著《红与黑》《简·爱》等图书依次映入眼帘,虽然书页有些发黄,但其间那些经典的语句一直都在心底。

溶洞属喀斯特地貌,冬暖夏凉,长500米,面积1500平方米,有上下两层和主洞分洞,可谓洞中套洞、别有洞天。除了先前体验的图书区,还有科普区、洗砚池沿着主洞依次排列,可开展国学、书法、茶艺学习。

这时,丝丝酒香在空气中弥漫着,引导我们进入分洞,也就进入了窖酒区。在狭长的分洞里,一排排印有编号、着红色盖子的酒缸气势非凡地排列着。我们呢,都贪婪地闻着洞藏美酒的醇香。

在一个偌大的酒缸旁,酒缸上“装酒500斤”的标签让我们停下了脚步。

“来一个关于酒字的诗句接龙比拼,如何?”有人提议。

于是,品酒论诗这最妙的一幕上演了。“何以解忧?唯有杜康。”“人生得意须尽欢,莫使金樽空对月。”“人生如梦,一樽还酹江月。”“东篱把酒黄昏后,有暗香盈袖。”……恣意洒脱者大声吟诵,豁达儒雅者一字一顿,含蓄婉约者则挥毫抒怀。

吮吸着洞中飘逸着的儒雅书卷气,我从心底佩服起建设者来。丛林书院是绿水村挖掘地方历史,将乡情文化传承与溶洞资源开发融合考量,既就地取材,又巧借外力打造的结晶,丰富了乡村文化振兴新业态。

返程难舍,带回一车雅兴与甘醇。回望丛林书院,她是那么欣欣然,恬静地望着美丽兴旺的绿水大地。

初识赛力克

◎ 陈 奕

赛力克,是我们新疆自驾之行第九天入住蒙古包时认识的。

赛力克,哈萨克族人,蒙古包的老板。一米七的个头,穿一件青色衬衣、面部清瘦,黑黑的,看起很有精神。赛力克自建两个蒙古包,前面一个用来当客房的,后一个蒙古包用来当厨房和家人卧室的。旁边两个蒙古包是其兄弟的,赛力克在管理经营。

睁开还有睡意的眼帘,就看见赛力克在忙碌了。在四个蒙古包的中间,是连接前后蒙古包的通道,最前面摆有烧烤架,后面有一张小桌子。一早起来,赛力克先打扫蒙古包周围的卫生,接着用木块在铁制炉灶上烧开水,同时还伴着“滋滋滋滋”的声响从通道传来,还闪着火花。走进一看,赛力克在使用小型电机,专注地给自己家的斧头烧焊。

赛力克在忙,其妻子也在忙着为我们弄吃的。我们一行人围着小桌子开始早餐。早餐两样,汤饭和“包尔沙克”(羊油炸面团)。新疆的汤饭没有米饭,实际上是南方人吃的“麦粑汤”或“扯面块”。包尔沙克,就是油炸了一下的小圆饼,略有一点泡,口感一般。赛力克俩口子一人一碗奶茶、桌上一盘包尔沙克、一盘切片的西红柿——他们也开始吃早餐了。热情的赛力克招呼我,品尝一下奶茶,我说试一下吧。其妻为我调制一碗奶茶。人

口酸酸的,略带咸味。大大的一碗奶茶,我硬着头皮喝下去了。奶茶自元朝起逐渐传播到世界各地,历经印度、荷兰、英国等国家的不断演变和改良,最终成为目前的奶茶饮品。纵然中国传统奶茶有很丰富的滋养演变,但其总体特点依然是呈咸味,在奶茶里加盐是主流,这是东方的咸。至今流行于内蒙古、新疆、青海、西藏等地区的奶茶依然是以咸味为主。南方人到北方喝奶茶,还真有点不习惯。

赛力克多才多艺。昨天晚上我们入住蒙古包后,他用小音箱放着音乐,又为我们烤羊肉串。金黄的烤架,外观很精致,就像一台乐器,上面还有棚盖,看着养眼和舒适。晚餐,我们喝酒、品当地特色菜品,其乐融融。

晚餐后,赛力克来到蒙古包。拿着蒙古包内床沿边上的琴,小小的,应该是马头琴吧,坐下后随意地弹唱了一会。邀请我一起弹唱陈星的《流浪歌》,他弹我唱,喝酒后嘶哑的歌唱,伴着音乐大家一起舞动。在《大风吹》的乐曲中,度过了一个愉快的夜晚。

赛力克不但勤劳,也是一个有经济头脑的人。夏秋时节,在蒙古包搞经营。住宿、餐饮、骑马等收入有五六万块钱。这期间,还在草场放养牛羊。蒙古包后的草场边,有一辆白色的长安小轿车,不远处还有一辆货车,都是他自用和生意上拉货用的。赛力克告诉我:“冬天了,这儿的雪很厚,不能生活。我在县城布尔津购有住房,全家就搬到县城住了。”我问:“到了县城又做什么呢?”“我在县城建有圈舍,入冬前我将草场的牛羊拉入县城喂养。冬天了,就卖牛羊肉。平时,我还可以开网约车赚钱。”赛力克津津乐道,脸上挂着笑容。

赛力克告诉我,“他要与大舅哥去接在县城读书的小孩回家了。冬天,若要购买牛羊肉时找我嘛,质量好、价格优,快递还是很方便的。”

我们也准备前往克拉玛依,走下一个目标景点乌尔禾魔鬼城。我与赛力克握手言别,互道平安。

别了风光旖旎的阿勒泰,别了赛力克——我的哈萨克族兄弟。

邛海烤鱼

◎ 清 静

邛海,神秘而迷人的海域,流传着一个古老而动人的传说。远古时期,邛海周边的村落遭受了一场可怕的饥荒,人们在绝望中挣扎。就在这时,一位仙风道骨的老者在梦中现身,向一位善良聪慧的渔家少女传授了邛海烤鱼的独特秘诀。少女醒来,依着梦中指引,烤制出了美味绝伦的鱼,拯救了整个村落。从此,邛海烤鱼的美名便传遍了四方。

邛海烤鱼的烹制,宛如一场精心编排的盛大舞蹈。

首先,要从邛海清澈的怀抱中,挑选出最为矫健活泼的鱼。它在水中畅游,仿佛诉说着对这片水域的热爱。当它被渔夫轻柔地捕捞上岸,那瞬间的挣扎,是对自由的最后眷恋。

随后,便是细致入微的处理。如同对待一件珍贵的艺术品,小心翼翼地去除鱼鳞,划开鱼腹,清理内脏,每一个动作都饱含着对食材的尊重。在鱼身两侧精心雕琢出的刀口,宛如盛开的花瓣,为即将注入的美味敞开了怀抱。

接下来,进入腌制的神圣时刻。将鱼轻轻放入一个古朴的陶盆中,撒入雪般的精盐,细微的颗粒如同精灵的魔法粉末,悄然渗透进鱼肉的纹理;淋上醇香的料酒,如同为鱼注入灵动的魂魄,驱散了鱼腥,唤醒了深藏的鲜香;葱姜蒜末如纷飞的花雨,纷纷扬扬地落下,它们的辛辣与芬芳交织成一曲醉人的旋律;几滴生抽的滴落,宛如夜空中闪烁的星辰,为鱼肉增添了一抹深邃而诱人的色泽;最后,那细腻的白胡椒粉,如同轻柔的薄雾,缓缓笼罩,为这即将诞生的美味增添了一份神秘的韵味。让鱼在这丰富的调料中沉浸,如同沐浴在一场味觉的盛宴中,等待着味道的完美融合。

当腌制的时间恰到好处,烤制的大幕正式拉开。选用历经岁月洗礼的果木炭,点燃后,那跳跃的火苗犹如热情的舞者,欢快地舞动。待火势渐稳,形成温暖而均匀的热力,将鱼优雅地放置在特制的烤架上。中火的烘烤,像是一场温柔的抚摸,鱼身逐渐泛起金黄的色泽,鱼肉欢快地滋滋作响,仿佛在欢呼着美味的即将降临。烤制过程中,烤鱼师傅如同一位经验丰富的指挥家,精准地把握着翻面的节奏,确保鱼的每一寸肌肤都能均匀受热,达到外酥里嫩的极致境界。

当鱼身披上了一层诱人的金黄铠甲,散发着让人无法抗拒的香气时,便是调味的关键时刻。特制的酱料,如琼浆玉液般缓缓流淌在鱼身上,那由辣椒的火辣、花椒的麻香、孜然的独特芬芳以及多种香料精心调配而成的酱料,瞬间为烤鱼注入灵魂。一把翠绿的葱花和香菜,如同春天的使者,轻盈飘落,为这道美食增添了一份生机勃勃的诗意。

与其他地方的烤鱼相比,邛海烤鱼更像一首抒情的长诗,它不过分追求浓烈的刺激,而是以细腻的笔触,描绘出邛海鱼本身的鲜美和纯净。它宛如一位优雅的舞者,在舌尖上轻盈跳跃,留下无尽的回味和眷恋。

当这道凝聚了天地之灵、人文之情的邛海烤鱼端上餐桌,人们仿佛置身于一场盛大的庆典。迫不及待地夹起一块放入口中,首先感受到的是鱼皮那酥脆的触感,轻轻一咬,“咔嚓”一声,如同打破了一道美味的封印。接着是鲜嫩多汁的鱼肉,那细腻的口感犹如丝绸般滑过舌尖,各种调料的醇厚香气在口腔中瞬间绽放,如同一座绚丽的花园在味蕾上盛开。每一次咀嚼,都是对美味的一次深入探索;每一次吞咽,都是对幸福的一次深情拥抱。



海棠文苑投稿邮箱:
yxdsbj@163.com