

## 向往风景

—○—



## 从禾木到白哈巴

□徐子鸣

到新疆北端的阿勒泰地区旅游,如果在五六月份之间,那是一个野花竞相开放、万紫千红的世界,而到了十月份,则是一派层林尽染、万山红遍的景象。然而我们八月下旬抵达那里,却是一个不上不下的尴尬时间。从布尔津县城开往禾木村的途中,车窗外掠过的皆是青翠碧绿的云杉、冷杉、落叶松和白桦树,色彩有些单调。

车至禾木村的村口,才下车就有一群人蜂拥而上抢夺行李,让我们大吃一惊,细问方知是我们所住的神湖山庄的员工特意来帮助搬运的,又令我们感激不已。禾木村是图瓦人最集中居住的一个村落。图瓦人又译为“土瓦人”,元代称为“图巴”,《晚清图志》中又叫做“乌梁海人”。据专家研究,他们是成吉思汗西征时遗留在此的士兵后裔,属于蒙古人种,勇敢强悍,擅长骑马滑雪,又能歌善舞,世代以游牧、狩猎为业。生活上至今还保持着较原始的方式,多穿蒙古长袍、长靴,主要食品为奶制品、牛羊肉和面包。

一眼望去,整个村庄有种寂静空荡之感,尽管四周群山都是连绵不绝的森林,但村中却少见傲然挺拔的大树,唯见一排排人字形木楞屋坐西朝东,错落有致地耸立在泥地上。我走进一户图瓦人家,有位老奶奶半睡半醒地坐在门口,她见我打招呼,就客气地扬扬手,嗫嚅着说了一句话,大概是随便参观好了!整栋房子皆以原木构成,似乎是将木头两端开槽后相互镶嵌,再一根根地往上垒建。木头与木头之间,填充一种叫“努克”的草料,吸水膨胀后塞住缝隙,整个房子就密不透风,冬暖夏凉。人字形屋顶下,又用木板隔出两头可透风的尖阁,成为储藏粮食、饲料和风干肉类的小仓库。室内的陈设看似简单却颇具民族风情,炕上铺着花毯子,墙壁挂有刺绣的帐幔,地中央立着大火炉,特别是墙正中贴着一张成吉思汗的画像,好似在证实着他们就是成吉思汗的后人。

告别老奶奶,漫步到村边的禾木河。站在桥头眺望,喀纳斯冰川溶水从峡谷上游冲下来,湍急的河水“哗哗”之声响成一片。自然冲刷而成的河道两岸,都是一片片的白桦树,底下的植被被水汽滋润,呈现出浓郁而厚重的葱绿色。回过头来我忽然发现桥边立着的拱门,颇有些怪异,询问地陪导游,她哈哈大笑道:你的眼睛倒挺尖的,这还是禾木村的一个地标呢!1970年的时候,这座桥拆掉重建,当时中苏关系非常紧张,禾木又是边境管理区,为了加强保卫和防范,桥建成后,村里特意在桥两边新做了门拱,并安装了双开木门,还每天派两人站岗。岗哨设了一年,没查到过一个特务,后来又出了“九一三”林彪事件,慢慢就没人站岗了。

夕阳西下,我们顺着木栈道爬上禾木村南侧的山坡,从这里可以俯瞰整个禾木村的景色,落日的余晖给村中的木楞屋涂上了一层玫瑰红。山间腾起一缕缕雾霭,与村中陆续升起的袅袅炊烟相萦绕,形成一片片薄雾。山坡森林上笼罩着

的金色光辉一点点地褪去,流淌着的禾木河逐渐变为一道闪亮的细线。待我们急忙走回村子,木楞屋已闪烁着点点灯光,孩子们在屋前的空地上玩耍,有位图瓦人骑马挥鞭将一群牛马赶进栅栏……没有匆忙之声,没有嘈杂之音,一座宁静而祥和的山村,人们正有条不紊地过着自己的日子。

说实话,去白哈巴村并没在我们原来的行程安排之中。只是到了喀纳斯湖,天地灰蒙蒙的不见一丝阳光,时不时地还洒下一些雨滴,而这片声名显赫的湖水,其实要靠阳光的变化,才会展示其美如仙境的色彩;乘着游艇在湖中兜了一圈,传说中的“湖怪”自然也不会探出头来看我们一眼,于是一切都是匆匆而过。上岸后,大家一致要求去白哈巴村,白哈巴村也是图瓦人的聚居地,距喀纳斯湖区仅40公里,但因与哈萨克斯坦共和国接壤,边防检查非常严格,有“中国西北第一哨”之称。

我们乘坐景区的区间车,在2005年才建成的柏油路上飞奔。将近白哈巴村就被边防哨卡拦住,一名神情严肃的武警战士上车,逐个对照身份证。进了村子,又到边防部队的营地办理登记手续,再对每人核实身份证后才放行。我们先让司机开到边境线的一块界碑前,说也奇怪,出门旅游每到边境线,大家总有一种说不出的激动,然而眼前的边境线,苍茫的高山之间竖着一道两人多高的铁丝网,静悄悄不见一个哨兵。大家在界碑前拍照留影后,赶忙返回白哈巴村。村子坐落在沟谷中,有两条溪流穿村而过,站在高坡上往下看,密密匝匝的树林中,依稀露出人字形的木屋顶,原始生态风貌更为明显。走进村子,大家纷纷涌进村邮电所,不少同伴买了好多纪念邮票,我赶紧买了一叠印有白哈巴风光的明信片,给几位好友寄去,以示我到此一游。这也算是旅途中的意外收获喽!

总第6336期 配图 韩凤平  
投稿邮箱:essay@cnnb.com.cn



## 舌尖上的江南

①

## 风雅江南鲥鱼鲜

□朱峰

烟雨江南,令无数诗人竞折腰;江南的珍馐美食,更为历代雅士饕客们所倾倒。何谓江南味道?可以是杭州小面馆的一碗片儿川,徽州老街的一串油煎毛豆腐,或者是慈城古镇的一锅油焖春笋,姑苏老餐馆的一盆余汤塘鲤鱼……让我们踏访舌尖上的江南,找寻那份专属于江南人家的浓浓味觉记忆吧!

初夏时节,风和日丽,正是江南鲥鱼肥,纷纷欲上市之际。鲥鱼肉质细腻鲜嫩,其鳞片富含脂膏,味道鲜美,素有“长江第一鲜”之美誉。北宋东坡居士曾赞曰:芽姜紫醋炙鲥鱼,雪碗擎来二尺余。南有桃花春气在,此中风味胜莼鲈。

多年前在苏州城的一家正宗苏帮菜馆,曾品尝过一道清蒸鲥鱼,其味之鲜美至今仍令人难以忘怀。前几日,在本市一家知名酒肆与友人聚会,在海鲜池点菜时,见到了久违的鲥鱼,异常兴奋,立即叫养鱼工捞起一条来称,足有一斤重,价格自然不菲,加蚝油和少许姜葱清蒸用来佐酒,真乃平生之一大快事也。

我们落座不久,服务员便开始上菜,待冷盘热菜几道过后,年轻的服务小姐素手端上一盆鱼,样子秀美之极,葱绿椒红相间,正是期待许久的闻名遐迩的鲥鱼。于是你请我请,怕冷了不好吃,便彼此不再客气,各自下箸。夹了一块白白的腹肉,鱼肉上面鳞片覆盖,银光闪闪。放在嘴里抿鱼鳞片,鲜美无比,顿时久违了的亲切美味盈满齿颊。吐出片片半透明的鱼鳞,再吃鱼肉,细抿小刺,肥嫩之中,有一种鲥鱼独有的飘嫩美韵,使人不禁想起现代作家郁达夫在富春江上携美人品尝江中出水鲥鱼的风情,大约所谓“富春江上神仙侣”,也不过如此吧!

江南文人大多偏爱鲥鱼,曹雪芹的祖父曹寅也嗜食此物。曹寅特别好味一味“樱花鲥鱼”,而且吃法也与常人不同。其《鲥鱼》诗云:“三月齏盐无次第,五湖虾菜例雷同,寻常家食随时节,多半含桃注颊红。”诗后有自注:“鲥鱼初至为头膘,次樱桃红。予向充贡使,今停署十年矣。”此可见曹寅不仅性喜樱桃鲥鱼,而且是个知味者。二十世纪三十年代,有位作家叫吴秋山,他写过一本散文集《茶墅小品》,属于静雅平淡一脉,书里有一篇《鲥鱼》,是极有情趣的知识小品,文中饶有兴致地介绍了李时珍、郑板桥、袁枚等有关鲥鱼的诗文,写得自然流畅,富有韵味。

鲥鱼是我国珠江、长江、钱塘江中下游的上品鱼类。芜湖面临长江,向有水中“三鲜”的特产。何谓“三鲜”?鲥鱼、刀鱼、金盾大毛蟹。长江出产鲥鱼,主要在小孤山以东一带,尤其以芜湖为多。据说鲥鱼有多个品种,主要有胭脂鱼、樱桃鱼、大头鱼等。若非专家,简直没法搞清。芜湖之外,苏州、上海、杭州等地也出产鲥鱼。清朝乾隆年间《松江竹枝词》有云:鲥鱼颜色烂如银,海胃群推赛八珍。才得干钱易一味,满盘狼藉是何人?

每年春夏之交,农历四到六月,长江水暖季节,鲥鱼沿海溯江而上进行产卵。初入江时,由于鱼体里积累了较多的脂肪——高者可达17%,所以味道特别鲜美。关于鲥鱼的一些情况,李时珍的《本草纲目》也曾有记载:“鲥鱼,形秀而扁,微似鲂而长,白色如银,肉中多细刺如毛,其子甚细腻。大者不过3尺,腹下有三角鳞片,其鲂亦在鳞中,自甚惜之。其性浮游,才出水即死,最易妥败。”正是因为鲥鱼有着这一特点,所以最重要的是吃个新鲜,安放时间稍长,鱼的鲜味就会大打折扣。

关于鲥鱼的吃法,《日用本草》中所载最妙:“凡食,不可煎熬,宜以五味同竹笋,荻芽带鳞蒸食为佳。”所以平时吃鲥鱼,总以带鳞清蒸,别的吃法都属糟蹋鲥鱼的外行行径。鲥鱼营养丰富,滋补身体,鲥鱼鳞则还有医疗保健的作用。

越地苏州、扬州一带清蒸鲥鱼很讲究造型,蒸煮时将配料铺陈在鱼身上,成图案花形,增添色泽,丰富口味,比起传统做法,是一个重要的改良。清蒸鲥鱼贵在清字,不用酱油,不拖糖色,不放鸡汤,保持本味。否则喧宾夺主会失去真味,清代美食大家袁枚的经验是值得当代烹饪界所重视的。

