

&gt; 游记

## 在大理古城赏樱

□ 严镇威

人间三月,春来风暖,大理古城迎来了樱花的竞相绽放。其灿若云霞,绚烂旖旎,美轮美奂,让人叹为观止!

大理古城种植的春樱,以云南樱为主,为重瓣深粉红色,开得热烈而奔放。偶见洁白如雪的,显得淡雅清新,成为点缀。

位于古城西南点苍山麓的大理大学,拥有“中国最美大学”之一的美誉,校园樱花是一张烫金名片。这里的樱花开得最早,第一个开放日我就兴致勃勃造访了校园。

校舍间、道路旁、运动场边,那一棵棵的樱花,一团团、一簇簇,开得轰轰烈烈。那和煦的阳光,洒在轻盈娇嫩的花树上,耀眼而夺目。前来赏花踏青的人如潮,大家纷纷拿出手机、相机,或拍照或录视频,定格这份春日的美好。

抬头望去,开满枝头的樱花,那粉色的花瓣宛若少女初妆,勾勒出春天最浪漫的色彩。一阵风来,花枝随风摇曳,花瓣飘落,轻轻拂过脸颊,甚是惬意。面对

樱开枝枝花簇拥,堆红叠艳似云锦的校园,我不禁感慨:能在这童话般的大学里念书,该有多幸福!

为不负春光,我择日又饶有兴致地走进古城西南的樱花溪谷。这里背靠巍峨苍山,弯曲的溪谷流水潺潺,错落有致的樱花树顺势而上。看一朵樱花,有独特的美;看一树樱花,有开放的美;看一片樱花,有热烈的美。

在柔和的阳光下,樱花一串串、一堆堆、一层层,铺天盖地,格外夺目可人。既有“千朵万朵压枝低”的意境,更有“春在枝头已十分”的感觉,洋溢着春天的多姿妩媚,彰显着大自然的无限魅力!

在微风吹动中,樱花时而相拥相抱,时而低声吟唱,时而窃窃私语,那缕缕淡雅的清香,沁人心脾。看得见樱花富于雨露的滋润,美得像广寒宫里嫦娥的笑靥而富有生命的含义,尤其生动诱人,让人心旷神怡。

在依依的樱花树下,那磐石纵横、小

道曲径通幽,那小桥流水、杜鹃竞放,那松鼠跳跃、小鸟鸣唱的景象,典雅而和谐。在栈道边,在石桥上,在花树间,成群结队的妇女在拍合影、拍抖音,叽叽喳喳,很是热闹。

看到地面已铺上了一层绒毯,溪水水面也漂满了花瓣,能不感慨它们“落红不是无情物,化作春泥更护花”的一片深情?生命如樱花,只要今天努力地活着,明天就会有绽放的希望。本来樱花之美,就是兼具盛开时的绚烂和凋零时的浪漫。我触景生情,激情四射,尽情捕捉花树的倩影,抓拍着人花互动的镜头。

——碧空如洗,远山青黛,点苍雪依稀,樱花粉红爬满枝头,成行铺向天边。居住的人家,在春的深处,享尽了春色与阳光。

——朱樱挂玉树,溪水跌宕流淌,把溪谷点缀得妙趣横生。白练叮咚,游人流连,花水人成画屏,可谓天人合一。

——春光明媚,一树粉红,烂漫妩媚,轻声说花语,含情脉脉。在花树下的

女子,举手投足,风情万种,尽显着青春与美丽。

——耄耋老人赏樱,晚辈有牵有扶;一家三代游春,老幼有说有笑。温馨而亲切的场面让人感动,一路游人投来羡慕的眼光。

——一群群盛装的白族妇女游走在溪边,一路乡音一路欢笑。花树间那抹缤纷的跳动,构成了绝美的移动画面,引来摄影者追逐。

置身于此,是对樱花美的享受,我陶醉了!

今年三月下旬点苍难逢难遇的一场春雪,让山巅银装素裹,给大理增添了几分妩媚。我几次来到南城门前赏樱,朝西看有苍山雪的映衬,樱花更显娇美浪漫;向北看有古楼城墙的衬托,樱花平添了古雅古韵。随手一拍,便是“花映古城,雪衬春山”的诗意画面。

春日不迟,相逢有时。赏过大理的樱花,才算真正邂逅过春天!

&gt; 美食

## 竹筒烤鱼

——傣家宴席的主角

□ 王贤浩

西双版纳的风,裹着澜沧江的水汽,漫过傣家村寨的竹楼与菩提树梢。此时,泼水节的欢歌正悄然酝酿,家家户户的竹蔑桌上,渐渐摆满了芭蕉叶包裹的糯米饭、酸辣爽口的撒撒,而最令人心心念念的,莫过于那道浸润着竹香与鱼鲜的傣族竹筒烤鱼。

泼水节是傣家人一年中最盛大的节日,人们用清水相互泼洒,洗去尘埃,迎接新生。而在这场狂欢的宴席上,竹筒烤鱼是当之无愧的主角。

做竹筒烤鱼,选料是第一个讲究。西双版纳的江河里,盛产肉质细嫩的罗非鱼,若想尝些别样风味,罗非鱼必是绝佳之选。这来自寒水的鱼鲜,遇上热带的竹香与香料,竟能碰撞出奇妙的火花。鱼要选鲜活的,约莫两斤重最好,去鳞去鳃去内脏后,用清水反复冲洗干净,再用傣家特制的香料细细涂抹鱼身。

香料的调配,藏着傣家厨娘的独门心思。新鲜的香茅草切段,与切碎的小米辣、蒜末、姜末一同捣成泥,再拌入盐巴、花椒粉、少许生抽,若是喜欢浓郁些的味道,还能加一勺自家腌的糟辣子。将调好的香料均匀抹在鱼身内外,连鱼腹中也要塞满香茅草与姜片,然后静置半个时辰,让香料的滋味渗进鱼肉的肌理里。

选竹筒更是大有学问。得挑西双版纳特有的香竹,这种竹子竹节短、竹壁薄,自带一股清新的竹香。砍来的竹筒要截成两尺长的段,一头留着竹节,另一头敞开,再用清水洗净,晾干水汽。将腌好的罗非鱼放进竹筒里,若是竹节太长,还能再塞几片切薄的柠檬叶,添几分清冽的酸香。最后用芭蕉叶将竹筒口紧

紧塞住,防止烤的时候汤汁溢出。

烤竹筒鱼的火,用的是篝火。泼水节的夜晚,傣家村寨的空地上燃起熊熊篝火,人们将装满鱼的竹筒架在火上,慢慢翻动。火苗舔舐着竹筒,筒身渐渐由青转黄,散发出浓郁的竹香。竹筒里的鱼肉渐渐受热,油脂滋滋作响,与香料、竹香交融在一起,升腾起的烟雾里,满是勾人馋虫的鲜香。

约莫一个时辰,竹筒便被烤得微微开裂,竹香已然浸透了每一寸鱼肉。此时将竹筒取下,用刀轻轻劈开,一股热气裹挟着香气扑面而来。只见罗非鱼的肉早已变得雪白细嫩,肌理间渗着金黄的油脂,香茅草与柠檬叶的清香,早已驱散了鱼肉的腥气,只留下满口的鲜甜。

吃竹筒烤鱼,不必讲究什么章法。直接用手撕下一块鱼肉,蘸上傣家特制的喃咪酱。这酱料用番茄、小米辣、香菜舂制而成,酸辣鲜香,一口下去,鱼肉的细嫩与酱料的浓烈在舌尖碰撞,再配上一口芭蕉叶裹着的糯米饭,软糯与鲜香交织,便是最地道的傣家风味。

篝火边,身着盛装的傣家姑娘与小伙,唱着悠扬的山歌,跳着灵动的孔雀舞。人们围坐在一起,分享着竹筒烤鱼的鲜美,喝着自酿的米酒,笑声与歌声在夜空里回荡。

夜色渐深,篝火渐渐黯淡,竹筒烤鱼的香气却依旧萦绕在鼻尖。这道融合了寒水鱼鲜与热带竹香的美食,不仅是傣家人待客的佳肴,更是民族文化的传承。它藏着西双版纳的山水灵秀,藏着傣家人的热情与智慧,更藏着泼水节里,那份独属于热带的,热烈而鲜活的静好岁月。

&gt; 游记

## 海边的慢生活

□ 赵华刚

在我印象里,海南是一幅风光旖旎的画卷,是一方休闲度假的胜地,这里不仅有寥廓的海浪沙滩,有葳蕤的椰林绿植,有厚重的渔业文化,还有象征远方的天涯海角,更弥足珍贵的要数负氧离子超高的温润空气,或许正是这些因素,也使我海南的风光心驰神往。

经过三个小时的长途飞行,当飞机跨越千山万水抵达海口美兰机场上空时,璀璨闪烁的灯火,纵横交错的道路,车流如萤的汽车,一下子闯进了我的视野,繁华的海口顿时显得热气腾腾,我不禁为这座海滨城市的气息和律动感叹。

飞机落地了,海南给我的印象是既陌生又熟悉,前者是因为当地人说着一口岭南人的方言,再仔细听也听不懂。后者则是想象中的绿意盎然,与电视上看到的热带雨林一模一样,若是用满目苍翠来形容,我觉得恰如其分。所有这些场景,正在我的眼前徐徐展开。

人们整日沐浴着清爽的海风,路边的椰果随处可见;海边游人如织,俏皮的男儿喊一嗓子,惊得海鸥上下翻飞,幽远的嘶鸣声久久不能平静;大海上,目及之处,帆船点点,缥缥缈缈。随着海浪袭来,撑帆者勇毅拼搏,构成了海滨城市独有的生动写意。

记得在过去,我就常听当地文友说,把我们这里的空气打包一些给你寄过去吧。每次听到此番话语,感觉只是风趣的调侃。然而来到海南,才知这并不是虚话,虽然空气无法捕捉,但空气质量确实很好。就以我之前的上火感而言,来了才一天,却奇迹般地消失了,难怪听说这里的诊所和医院比较少,长寿老人却很多。

在海南居住了几天,我发现人们的生活过得很悠闲,他们整日呼吸着掠过椰枝的海风,视野里尽是郁郁葱葱的热带植物,椰子树、棕榈树、木棉树、散尾

葵,绿得油亮,绿得纯粹,葳蕤蕤蕤,仿佛大自然打翻了绿色调色盘,让人心生爱怜。小区的居民端坐在树下,有的乘凉,有的玩牌,有的下棋,有的哄娃,脸上满是无欲无求的神态,他们称呼自己为岛民,我却觉得他们更像生活在陶渊明笔下的桃花源里,日子过得丰盈而有诗意。

椰果是当地的特产,每次我们去饭馆吃饭,都会看到店门口堆放着许多,椰果泛着翠绿的光泽,很难让人视而不见。但凡点餐后,服务员也很少给顾客上水,而是问需不需要来几个椰果。当然每次顾客也顺从服务员的安排。不多时,老板就会选出几个椰果,然后抡起砍刀在木墩上削剥果皮。果皮非常坚硬,碎屑四起,当椰果顶端露出雪白的果肉时,插上一根吸管,便是天然的清凉饮品。

吸上一口椰子水,甘甜丝滑的味道,瞬间就会浸润浑身每个细胞,让人肺腑通灵、回味无穷。然后点餐时,当地的特色美食海南炒粉、抱罗粉、鸡丝粉都很吸引人。但是无论点何种餐,先喝一口椰子水再进餐,那才完美。

海南人生活节奏很慢,注重养生,待人也很淳朴。那天,与朋友去一景区游玩,到了中午看时间,才发现已经快两点了还没吃午饭。我们在回来的路上,看到很多餐馆都已打烊。索性又走进一家餐馆问及老板:“老板,还有饭吗?”老板用海南话说:“没有的了,都这个点了,我们要休息呀。”我们解释玩得有点迟了,老板看我们饥肠辘辘的样子,后来才慢悠悠给我们做了饭,让我们心生暖意。

海南不仅风光秀美,而且人也显得淡定从容,尤其在这个快节奏的时代中,徜徉领略海南风光,不仅让我懂得了祖国大好河山的美好,也让我的精神世界在她的慢生活中得到了治愈。