

途中的风景

远方的风情

白哈巴的童话奇境



·尚启元

白哈巴村位于新疆哈巴河县,这个幽静美丽的小村几百年来没有受到外界的打扰与喧嚣,依然保持着古朴醇厚的民风。村庄四季风景迥异,自然景观丰富,一踏入村子,就好像亲眼见到电影《指环王》中奇异的田园风光。

白哈巴村是一个典型的图瓦人村落。房屋是清一色的木楞屋,墙体和顶棚用整根原木垒砌、拼接而成,顶部再用木板支撑成“人”字形的尖顶,形成两头通风的尖阁,一般用来储藏饲料和风干肉品。

淳朴善良的图瓦人至今保留着朴素的原始部落文化和生活方式,他们身穿漂亮的传统服饰,能歌善舞,热情好客。在他们家里,可以享用美味的烤肉、自家酿造的奶酒,还可以听上一曲原汁原味的民歌。

村庄背后是一片雪山,山腰密布着茂密的丛林,山脚下则是如茵的绿草。雪山、冰川、森林、草原,在这里你可以同时欣赏到一年四季的景色。

清晨,缕缕晨光仿佛薄薄的纱巾裹住了还在

沉睡中的村庄,在橘黄色迷迷蒙蒙的朝阳中,成群的牛羊慢悠悠地走出小村。木屋上方的袅袅炊烟,好像打着慵懒的哈欠。

中午,田野遍地金黄一片,万缕金光斑驳的光点映在地上,野花争芳吐艳,牛羊悠闲地吃着嫩草,鸟儿在林中飞翔。一缕清风吹过面庞,带来清新惬意的感觉。

黄昏,牛羊的身影被斜阳拉得好长,晚霞铺就了一片金黄一片暗绿,风吹树叶的沙声,让忙碌了一天的村庄显得格外静谧。

夜晚,空气中夹杂着松木燃烧时的特有香气,仰望星空,能清晰地看到闪烁的星星,仿佛伸手就能触摸到夜空,摘下几颗星星,又仿佛与星空融为一体。

金黄色的杨树叶、火红的桦树叶、淡黄的落叶松,皑皑的雪峰、清澈的溪流、成群的牛羊,游走在白哈巴村,不经意间,仿佛跌进了一个色彩斑斓的童话世界。

·文艺范 遥桥峪的古堡人家

明朝万历二十六年,戚继光手下名将倪静勋带领官兵驻在北京密云司马台长城一带,严守边防要塞。为了屯兵屯粮,军队在距离长城几公里外的遥桥峪村修建了一座四四方方的石头城堡。城堡靠山临水,固若金汤,官兵们在山水间隐蔽作战,繁衍生息。

2014年,我站在城堡外,尝试着从眼前这片青石里,寻找几百年前的生活残影。两株参天洋槐立在城堡大门两侧,粗壮的树干上烙着深深的干纹,苍翠的叶子遮蔽出一片阴凉,几乎挡住了门洞上方“遥桥古堡”几个铜铸的大字。树下,几位白发老人或坐或站,摇着蒲扇家长里短;卖蔬果的小商贩也被遮在浓荫下,三三两两聊着天。

经过百年风雨,古堡轮廓尚在,可惜城墙没能躲过人为破坏,有些巨石被人撬下铺了路,有些则成了新宅的地基,好在风卷残云之后,还留下1米多高的城墙,忠诚守卫这一方净土。后来经过修缮,古城墙垒砌完整,恢复了旧时模样——四四方方的石头城,圈起城堡里的民居。

手摸着粗糙的石壁,穿过拱门,我顺着台阶登上了高耸的城墙。城墙高7米,墙壁厚约4米,绕墙一圈,城内的37所宅子便一览无余。这些宅院大多是翻盖的砖房,三五座古旧的石头老宅点缀其中,颇有味道。

古堡虽失去了原有的功能,古堡人家的生活却没有因此失色,家家户户把民俗旅游搞得风生水起,村民张小平的母亲便是村里做民俗旅游的拓荒者。“母亲姓倪,倪是村里的大姓,据说是倪静勋家族的后代。1995年前后,大批游客到附近的云岫谷游玩,但是没地方住,晚上他们就投宿到古堡。”村民为游客提供简单的食宿,游客临走前留些钱表示谢意,一来二去,村中就出现了第一批专门做民俗的人家,张小平的母亲便是其中之一。

从母亲手里接过生意不过三四年,张小平重新翻盖了小院,将年轻人的经营理念植入了院中的一砖一瓦、一草一木。小院整体色调与古城墙一致,院中还辟出一块空地种上各种绿植。临近午时,灶台里的柴火噼里啪啦作响,锅里的酱炖鱼使劲咕嘟,香味儿弥漫了整个院子……

炖鱼和烤羊是张小平家的“硬菜”,柴锅炖鱼的做法是他从密云水库周边的民俗户中学来的,烤全羊也是他多次到坝上“取经”后经过改良而来的。“游客大多是到周边,比如古北水镇、云岫谷、雾灵山等地游玩,晚上到这里吃住,所以我们为游客设计了很多线路,也会按照对方提出的要求进行修改,既省力又实惠。”张小平说。

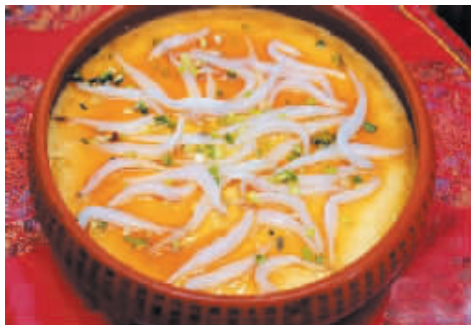
从古堡回程途中,蜿蜒小路景色宜人,路两边拦着木栅栏,彩色野花探出头来,迎风摇摆。村民在街上晒着刚收获的麦子,车辆驶过,麦壳悠悠扬起。回头望去,傍晚的暖阳把这画面圈出一轮金黄。

我想,当年守城的将士们一定不敢想象,曾经费尽心思想要锁住的城门,如今竟是如此热烈地迎接城外的来客。

舌尖的美食

三河佳肴

·范良文



和西递、宏村比起来,安徽合肥的三河古镇不算知名,但其徽派风味毫不逊色。古朴的水乡人家、精致的徽派美食,都让人流连忘返。

三河古镇临着巢湖,自古就是水陆大码头,商贾云集。南来北往的商人带来了不同地方的风味美食,千百年来,使这里成了“美食天堂”。

古镇有三大招牌菜。一个是巢湖银鱼蒸蛋,寸把长的银鱼肉质地细腻,晶莹剔透,配着正宗土鸡蛋,吃起来鲜嫩爽滑;一个是三河虾糊,将刚出水的巢湖白米虾掐头去尾剥壳,加凉粉、豆腐、猪油、蒜、白酒、陈醋精制而成,配以特制米油和三河米粉,味道绝妙;还有一个是三河河蚌,巢湖产的大河蚌最重的足有七八斤,清洗好,加入笋尖、火腿、咸肉、木耳等,慢火熬制,再加牛奶,鲜美异常。

品佳肴不能没有美酒,三河米酒更是不容错过。米酒选用巢湖上等糯米,淘尽杂质,将其密封于缸中陈酿一年以上,再经压榨沉淀过滤而成,色泽橙红清亮,口味醇厚绵长。

