

# 飞旋吧,海豚!



择

从花莲火车站出来,我们打了辆计程车直奔海滨街103号的民宿。坐在车上,我问张老师我们到哪儿,她说“来看海”,我说我知道是来看海,我问的是我们住哪儿,她说,“来看海”。

“来看海”是我们入住民宿的名字。就像它附近那个“被浪打到”一样。实际上,海滨街上的民宿的名字大多与海有关,因为,到花莲的游客可能都是为海而来。

台湾不缺海,我也看过台湾很多地方的海,但对这次在花莲看到的却印象深刻。现在想想,这不仅仅是因为花莲独特的地理环境造就了种类繁多的海岸景观,更是因为自由行没有了以往繁重的工作以及分秒不差的行程安排,身心得以彻底放松,眼前的景致也就变得更加赏心悦目了。

载着几十名游客的游艇缓缓驶出花莲港,一个名为“赏鲸豚之旅”的休闲体验项目即将开始,游客们根本不会想到,半小时之后,大家的激情会被瞬间点燃,欢呼声会一次又一次响彻在东太平洋湛蓝的海面之上。

而此时,坐在船头的我多少有些恐惧,双手牢牢抓住栏杆,伸在船外的双腿也紧紧贴着船身。我身旁的广东游客梁嘉敏则显得很轻松,她把装着手机的“自拍神器”高高举起,微笑着把自己和游艇、大海收入画面。

游艇向东驶进,两岸的建筑逐渐变得稀少,直至一栋也看不到了,海水的颜色愈发的

深,目之所及,只剩下海与天两种极其相近的蓝色自然地拼接在一起,所有人都在努力远眺,希望能第一个找到鲸豚的踪影。

“快看,那边。”船开出大概十分钟,所有人都被喊声所吸引,大家的目光聚焦于远处一个若隐若现的白点,不少人举起了相机。“不是,好像是一个浮标。”有手快的游客通过照片放大得出了否定的结论,大家又回归了平静。这样的情形又出现了几次,每次兴奋都好像到了嗓子眼儿,却又不甘地落回到心里。

解说员也适时地鼓励大家,“花莲东海岸平均深度超过300米,来自赤道的洋流带来了丰富的鱼类,又没有什么污染,所以每年3月至10月会有很多鲸豚在这里活动觅食,看到的概率很大的,今天的天气条件很好,应该可以看到,大家不要着急……”

解说员的话十分钟后就应验了。前方的两只快艇突然降低了速度,而在它们不远处,几个黑色的海豚背鳍迅速地移动着,后边拉出的细白水花清晰可见。船长没有急着追赶,因为很快,我们的游艇附近也出现了那些灰黑色的身影。

“哇,哇……”伴随着大家的喊声,十几只海豚伴在游艇右边一同前行,它们不断跃起、下潜,跃起时头部最先探出水面,激起的水花形成了一个洁白的“花环”,随即露出健硕的腰身和黝黑的背鳍,最后潜入水中,水面上只留下大大小小的水花,动作连贯而优美。



## 大觉寺访秋

文艺兵

“北京西山深处有一座辽代古庙,此地有崇山峻岭,茂林流泉,有300年的玉兰树,200年的藤萝花,是一个绝妙的地方。近20年前,我骑自行车去过一次,当时古寺虽已破败,但仍给我留下深刻的印象,至今记忆犹新。”季羨林先生曾写下这样一段文字,文中所提到的那座辽代古庙便是位于北京海淀区阳台山东麓的大觉寺。

前往大觉寺当天,因恰逢“早高峰”,又遭遇雾霾围城,一路上慢慢悠悠还真有“腾云驾雾去拜佛”的妙境。公交车绕经圆明园、颐和园,过百望山、温泉镇,终于停在了“大觉寺站”。沿缓坡一路向上,步行约15分钟便抵达了大觉寺。

这座建于辽代(公元1048年)的寺庙,至今已存在近千年,寺内有古树近160株,千年的银杏、300年的玉兰、古娑罗树、松柏等,碧绿一片。春天的玉兰花、秋天的银杏叶,衬着寺院内的红墙绿树,美得亦真亦幻,不可不观。走在清幽的禅院里,有些不敢相信所感受到的一切。好像迈进了门槛,寺院外卖山货的小商贩的声音就变得遥远,漫步上桥,身后的一切都归于平静。大觉寺背靠林莽苍郁的青山,一股清泉从山上涌出,四时不竭,汨汨流入禅院,我便缘清泉而上,寻觅古刹中的秋日奇观。

其实此行我不为参禅,只求望一眼古刹里的银杏叶。无量寿殿前,左右各有一株千年银杏树,格外引人注目。乾隆皇帝还为此树留下赞诗:“古柯不计数人围,叶茂孙枝绿荫肥。”银杏粗壮的树干因年代久远而变得疙疙瘩瘩,像打着命运的绳结;巨大的根系向四面八方延伸,拧到地底。如此厚重的根基,摇晃出几十米高的枝叶,微微泛黄的叶片如折扇般舒展,舞动在风中,相交在云里。因为还没到深秋,银杏的叶子大部分还很碧绿,只有外缘的一圈叶片镶上了金色的裙摆,地上的片片落叶,也仅仅铺出一小片金黄。大觉寺的秋,看样子要轻轻地到来,然后悄无声息地漫开。



王宣亦



## 泥火山豆腐,你尝过吗?

从台北出发,沿着台九线南下至311公里处,向东转即可抵达罗山村。罗山村是一座位于花东纵谷南端的村庄,东面紧靠海岸山脉,北依九岸溪,南临螺仔溪,西邻秀姑峦溪,依山傍水的地理位置造就了罗山村得天独厚的生态环境。

罗山村不仅拥有高山、河流、瀑布、温泉等自然景观,还拥有独特的泥火山地质景观。罗山瀑布周边由泥构成的泥火山,不仅是游客必赏的景点,还是罗山村引以为傲的泥火山豆腐的食材来源。

在罗山村,我们尝试制作了泥火山豆腐。从筛选黄豆、用传统石臼研磨黄豆、调配豆浆与泥火山水的比例,到熬煮豆浆、压模,我们跟着制豆工人体验着前所未有的乐趣。

石臼磨豆看似轻松简单,但实际操作却很艰难。传统石臼重如千斤顶,并不容易推动,身

强力壮的年轻人推上几圈后已是汗流浃背,更别说娇弱的女孩子了,看来,做个合格的制豆达人实属不易。

黄豆研磨完成后,新鲜制成的豆浆可供游人先品尝一番。由于豆浆在制作过程中没有任何添加物,黄豆香气更显浓郁,味道醇厚。

品尝过豆浆,制豆达人继续向我们示范如何熬煮豆浆,告诉我们压模的技巧。他说,若想自己在家中制作豆腐也不难,虽不能采用传统器具制作,但选择合适的豆浆研磨机、掌握好制作的技巧,一样可以做出好的豆腐。

辛勤劳作后,制豆工人说要好好犒劳一下我们,他端出前一天准备好的泥火山豆腐,让我们尽情品尝。制好的泥火山豆腐呈米黄色,表面粗糙且布满了细小的洞孔,颇有手工制作的质感。尝了一口,泥火山豆腐口感扎实,虽不如嫩豆腐滑嫩,却很有韧劲。

