樱花似海 陶亮 摄

生活秀

洪泽湖纪行

□惠 宾

去年，应一群老兵之邀，我和老伴跟随大家去洪泽湖游玩了一趟。踏入苏北大地，目之所及皆是丰收盛景：联合收割机在稻田里穿梭作业，运粮车在乡间道路上来回奔忙，一车车金灿灿的稻谷被送往粮站，翻晒后安然入库。

中午时分，我们来到淮安市洪泽区三河镇宗家大院，门前早已拉起横幅，欢迎我们这些来自无锡的客人。寒暄一番后就到了开饭时间。大院中三个厅各摆了一桌，红烧土猪肉、盐水小河虾、韭菜炒粉丝、农家老鹅煲、红烧小杂鱼等“苏北八大碗”已然摆满餐桌。在主人的热情招呼下，我们纷纷入座，品尝着土灶烹制的农家菜和米饭。那个香啊，一下子将我们带回美好的童年时光。

傍晚，我们一行二十多人跟随主人来到他家的六百亩蟹塘。彼时夕阳西下，余晖洒在水面上，宛如一幅赏心悦目的水彩画。蟹塘老板现场指导：“现在正是捕捉大闸蟹的好时候，你们戴上手套，去蟹塘边的隔离带那里，往里面找。看到大闸蟹后，避开它的钳子，按住后背再往上一提，就能稳稳抓住了。”

大家依言而行，果然见不少青背白肚的大闸蟹爬上岸，躲在塑料隔离带后，仿佛在静静欣赏晚霞。我们趁机下手，一只只螃蟹被收入囊中。生平第一次徒手抓蟹的女同胞们，喜悦之情溢于言表：有的手舞足蹈，有的欢呼雀跃，还有的忙着拍照留念，个个都像回到了无忧无虑的童年。

这时，蟹塘老板高声叮嘱：“小的放回塘里，大的放水桶里带回去，清水养上一天，明晚就能吃你们亲手抓的大闸蟹了！”不多时，大家便收获了十余斤大闸蟹，带着丰收的喜悦，行走在乡间的小路上，满心都是欢喜与满足。

回到宗家大院，主人家的大哥大嫂已经在张罗晚饭了。硕大的生活间里，五个锅灶一字排开，灶膛内的火苗欢快地跳动，映得前方忙碌的身影格外温暖。女同胞们见状，纷纷主动请教烧火技巧，很快就有模有样地当起了“火头军”。红红的炉火映红了她们的脸庞，盈盈笑意如同盛开的鲜花。

第二天，我们前往洪泽湖景区游览，漫步在洪泽湖大堤上，寻到了民族英雄林则徐的足迹。此前，我们对林则徐的认知，多停留在虎门销烟的壮举——那场行动捍卫了国家主权与尊严，唤醒了民族抗争意识，成为中国近代反侵略斗争的起点。却不知，他在洪泽湖大堤也留下了不可磨灭的功勋。

据史料记载，清道光四年，洪泽湖周桥段大堤决口，洪水肆虐。丁忧期间的林则徐临危受命，参与并主持堵口复堤抢险工程。为保障工程进度与质量，他提出“以石护堤、深桩固基”的方案：用石块砌筑堤坝迎水坡，增强抗冲击能力；在堤底打入深木桩，破解沙性地基易坍塌的难题。不仅如此，在抗洪墙建造中，林则徐要求在每层条石的拼接处，用铸有“林工”二字的铁锔连接固定，使条石墙体浑然一体、不易松动。这“林工”铁锔，既体现了他对工程质量的严格要求，也留下了可供后人监督的印记。正因林则徐当年的高标准与责任心，洪泽湖周桥抗洪大堤历经近两百年湖水冲刷，至今依旧坚固完好，被誉为“水上长城”，成为他治水功绩的鲜活见证。

漫步在洪泽湖周桥大塘的纪念碑前，望着林则徐指挥民工抗洪保堤的群雕，我们仿佛穿越时空，目睹了当年抢险救灾的壮烈场景，心中不禁为先辈“为民负责”的精神深感敬佩与自豪。

履痕

秘境松多

□吴仁山

自2016年无锡市与青海省海东市建立结对帮扶关系以来，我有几个朋友曾到那儿挂职帮扶，或在两地之间做贸易生意。该市境内有黄河与湟水河穿流而过，滋养出壮丽的峡谷、多彩的梯田和牛羊成群的草原，兼具高原的雄浑与江南的灵秀，吸引我两次到访，秘境松多尤令我念念不忘。

秘境松多景区位于海东市互助土族自治县东南部的松多藏族乡，地处祁连山余脉与黄土高原的过渡地带，四周群山环抱，松多在藏语中含有“三岔口”之意。前年五六月间，我和几位无锡企业家由海东市乐都区驱车前往松多藏族乡。这是我平生首次进入藏族乡村，所以一上车就很想了解当地的情况。同行的一位当地友人告诉我，松多是青藏高原东北部古老的华锐藏族部落主要聚集地之一，作为藏族的一个特殊支系，当地藏民的语言、服饰、歌舞和生活习惯，都具有鲜明的地域特色，至今仍保留着独特的民俗文化。听此介绍，我对这个藏乡感到既神秘又好奇。

车子驶入松多乡松多村地界，我就嗅到了浓郁的麦饼香味——10多名藏族和土族村民在公路两旁售卖自家制作的一种黄澄澄、圆滚滚的食物。下车后得知这是当地的特色美食麦草焜锅馍馍，在面粉中加入香豆、清油等调料，用水和成光滑面团后放入特制的铁焜锅，以晒干的麦草或牛羊粪为燃料，慢慢烘烤而成。我们每人品尝了一个，尚有余温的馍馍外皮金黄酥脆，里面却非常松软，那股混合了麦香、油香和淡淡烟火气的滋味，咬上一口便齿颊生香。接待我们的村委会同志笑言，在村口品尝麦草焜锅馍馍，是松多景区独有的“开门香”。我顿时觉得，“松多”不再是一个单纯的地理名词，而是有了触手可及的温度和沁人心脾的味道，瞬间就让人沉醉其中。

告别村口的人间烟火，我们开始向秘境松多深处进发。俗话说，幽绝之地，常有奇景。据介绍，松多可供游客观赏的景观，主要有北龙山杜鹃花海和东岔林海。五六月间的青海，万物蓬勃生长，山川异常壮丽，而松多的杜鹃花更是高原夏日最绚丽诱人的一抹亮色。车子沿着蜿蜒的山路行驶，视野逐渐开阔，空气愈发纯净。当车子转过一个山坳，众人眼前突然一亮：一大片如梦似幻、如霞似锦的杜鹃花，将前方整座山梁晕染成浪漫的紫色，呈现在辽阔的天地之间，这便是北龙山的万亩杜鹃花海了。初见这片花海的外来游客，无不为其气势磅礴、壮观无比的景象所震撼。

与江南地区精致典雅的杜鹃花不同，松多的杜鹃花带着一种野性、不羁的美艳。丛丛簇簇的杜鹃花顺着山坡竞相绽放，各自展现着独特的姿态。这里的杜鹃花多为明艳的紫色或紫红色，翠绿的叶子则酷似琵琶树叶，再加上花瓣成串开放、在微风中轻轻摇曳，如同欢快奏乐，因此被当地人称作“琵琶花”。而在山梁的沟谷，则是一片郁郁葱葱的原始森林，参天的青松和云杉笔直挺拔、生机勃勃。沟谷的另一边，同样平缓的山坡上，碧草如茵，美不胜收。在这片约1.53万公顷的区域内，原始森林的深沉、高山草甸的奔放，被这片云蒸霞蔚的杜鹃花海巧妙地拼接起来，构成了一幅精美绝伦的天然画卷，令人叹为观止。

如果说杜鹃花海呈现的是松多奔放多姿的特点，那么，我们随后要探访的东岔林海，则展现了松多原始、宁静、深邃的特色。东岔虽藏在大山更深处，但作为当地村民举办传统跑马会的场地，有着相对宽广的空间与独特的氛围。沿着东岔沟谷前行，一股原始气息扑面而来。沟谷中零星分布着几块燕麦田，这是海东地区常见的农作物，它们在海拔2800多米的地方顽强生长，为这片古老的土地增添了几分田园诗意。除此之外，这里几乎未被开发，保持着大自然最本真的模样。辽阔蔚蓝的苍穹上，白云悠然飘逸，变幻着各种美妙的姿态；逶迤起伏的深山中，高大苍劲的松柏组成广袤林海，阳光透过层层叠叠的枝叶在林间投下斑驳的光影，明暗交错，幽深静谧。越往沟谷的深处走，人烟越稀少，四周也越发寂静，偶尔可听到风吹林涛的声音与几声清脆的鸟鸣。村委会同志说，就在这片山林之中，坐落着被当地人称作“妖怪洞”“妖魔湾”的地方。这些地名充满神秘色彩，自带引人遐想的魔力。或许在遥远的过去，这里曾发生过惊心动魄的故事；或许是奇特的地形地貌，激发了人们丰富的想象力，并赋予它们略带“惊悚”却极具吸引力的称谓。无锡老乡在旁插话道，他曾几次到过松多，采购这里的葱花土鸡、牦牛肉干、青稞酒等农产品销往无锡，但从没有涉足过东岔，可见这里是名副其实的秘境。

“东岔乃至松多的魅力在于它的‘野’与‘真’。这里没有刻意营造的景点，也没有喧嚣的人群，只有纯粹的自然和质朴的风景。”村委会同志边走边说。是的，这里的生态保持着极原始的状态，景致也格外赏心悦目，我们行走其间，仿佛能听见大地的深沉呼吸，也能感受时光的缓慢流淌。步行半个多小时后，村委会同志提醒道，再往里面走就是北岔和西沟了，那儿的沟壑更加幽深，森林更加茂密，当地人也鲜少涉足。此时，夕阳西沉，天色渐暗，山林间似有寒气悄然袭来，于是我们便动身折返，乘车驶离松多，但当地神秘的自然风光、独特的人文景观，已深深镌刻在我的记忆深处。

随笔

蜡梅的佳话

□张颂炫

无锡梅园建园至今已有百年，外界大多只知梅园的梅花盛名，却未必知晓这座老园之中还藏着众多奇花异草与珍稀树木，蜡梅便是其中重要的一类。

妻是大渲人，家与梅园近在咫尺。她告诉我，十年浩劫期间，梅园一度荒废，围墙被人扒开缺口，她和小伙伴们常在冬天溜进梅园与园内的龙山，扫树叶、拾柴火。那时农村没有煤球供应，除了麦收与稻割时能分到一些烧柴，其余全靠自己想办法。尽管妻的父亲在市级机关工作，能享受少量燃料供应，但家里养着猪，煮猪食是很费柴的。

筹措烧柴，是当时农村家家户户都要操心的事。妻小时候做事利落胆子大，寒冬腊月里，她除了在梅园的念劬塔四周、招鹤亭一带扫树叶、掰枯枝，还常常深入龙山捡拾。黄昏归家时，若看见杂树丛中开着蜡梅，便会折上几枝带回。到家后插在水瓶中，既可养眼又能闻香。为延长花期，她会想办法“偷”些白糖放进去，据说这样能为花枝补充养分。后来，我依照妻子说过的几处地方去寻找，果真在那些不显眼、易被忽略的角落，见到了高达两三米的丛生蜡梅。

由此可见，梅园素来便有蜡梅生长。观赏蜡梅的最佳时节，当属腊月。我曾多次前往观赏，日记中也留下了不止一次的观赏记录，现摘录其中两段：“如今眼前所见的蜡梅，主要还是近十几年来栽种的素心蜡梅，这是蜡梅中的上品。花朵繁密，花色澄黄，花香浓郁。从梅园大门进入，由南向北的主干道旁、奇石馆与念劬塔周边，再到开原寺，沿路随处可见蜡梅的身影。其中最令我倾心的景致，在远香馆。馆旁洁白的墙脚下，一字排开五株蜡梅。修剪后的树冠亭亭如盖，裸露的枝干错落有致，缀满点点蜡黄：未开的花苞带着蜡质光泽，盛放的花瓣则如薄绸，呈明黄色，似晕染开的水色朦胧弥漫，枝干间的空隙，恰好留给幽香缓缓飘散。蜡梅上方，白墙灰瓦的檐头上攀着一架枯寂的凌霄，萧条之态，正是冬天留在那里的深意。”

“节气进入大雪后，即便在无锡这样的南方城市，天地也是一派萧瑟了。寒风中的阳光褪去了暖意，照在落尽叶片的树枝上，只剩些淡水似的无力光泽；常绿乔木的叶子冻成了熟菜色，失去了翠绿的生机。此时，梅园的蜡梅却悄然绽放，驱散了冬日压在人们心头的寒意与阴霾。此刻走进梅园，无论阳光灿烂还是雨雪霏霏，于凛冽清新的空气中，总能嗅到阵阵飘来的幽香。那香气缠缠绵绵、袅袅萦萦，让人不由自主地收住脚步，寻觅香气的来处。于是便在路边树丛、亭台石畔、楼阁间隙，看到了正开着的一树又一树黄澄澄、金灿灿的蜡梅。”

在无锡，蜡梅并不罕见。作为工商名城，随着经济实力的稳步提升，上世纪初开始，私家园林如雨后春笋般涌现，名宅大院更是比比皆是。惠山、鼋头渚、梅园、蠡园四大景区之中，都有蜡梅的身影。即便在如今已废弃的东大池私家园林内，依旧留存着枝干粗壮的老蜡梅树，年年顶着寒冷彻骨的山风，开出满树蜜蜡般明黄的花朵，散发着浓郁的花香。

我曾有段时间在健康路老市工商局大院内工作，这里曾是某个工商大佬的宅第。院内几株雪松树龄久远，在无锡颇为少见。遮天蔽日的浓荫下，有剔透玲珑的假山群，有造型秀美的细叶罗汉松，有夏初绽放火焰般明艳花朵的石榴树，还有一株格外夺目的蜡梅。这株蜡梅长得高大，从根部生出的每一根枝条都有碗口粗细。入九当夜下了一场雨，次日清晨，树上无数紧闭的花蕾尽数圆鼓饱胀，内里的生命气息仿佛急不可待要喷涌而出。很快，蜡梅便迎来盛花期，所有枝条都缀满黄澄澄的花朵，雾霭般迷离的明黄间，浓郁香气在寒风中四处飘散，冬日的凛冽似乎也被冲淡了许多。

正月初七下午，我专程前往梅园探访那株树龄百岁的素心蜡梅。彼时园内梅花正值盛花期，又逢晴好天气，园内人头攒动、热闹非凡。我径直走到刻有“梅品种国际登录园”的巨石旁，一眼便看见旁边用木栅栏围护的百岁素心蜡梅。午后的阳光自西边淡蓝的天空洒落，金色的光线为满树蜡梅花镀上一层透明、薄如蝉翼的明黄，格外动人。从根部生出的十六根枝杈皆十分粗壮，聚拢成伞状，齐齐伸向天空。树底下立着一块石刻，记载着一段美丽的佳话，还有徐兴华教授为此题写的词句。这株百岁素心蜡梅树姿婆娑、气度不凡，花开满树、香气浓郁，引得不少游客专程前来，纷纷与它合影留念，细心的游人还会驻足细读石刻上的文字。这是太平盛世才会有的景象啊！

食话

蟹粉、蟹黄和秃黄油

□吴 歌

江南是中国淡水螃蟹的高地。既是螃蟹品种、产量和品质的高地，也是吃螃蟹的高地。江南人创造出多种多样的吃法，但经典吃法是整蟹清蒸，配用醋糖姜做蘸料，以及饮用高档黄酒，花雕酒或惠泉酒，这在《红楼梦》第三十八回《林潇湘魁夺菊花诗，薛蘅芜讽和螃蟹咏》中有精彩的呈现。

蟹粉、蟹黄和秃黄油，是螃蟹的精华。用它们烹制的菜肴和点心，是江南“食蟹文化”从整只清蒸升华到极致提炼与封存艺术的标志，它们代表了不同的风味层次、制作工艺与饮食境界，成为江南菜乃至中华高端餐饮中“画龙点睛”的瑰宝。这三样东西不仅名称不同，而且品级也不同，代表了螃蟹精华版的三个层级。“蟹粉”是蟹黄、蟹膏与蟹肉的混合物，讲究一个“全蟹”的丰腴。用猪油或素油爆香姜末，放入蟹粉中火慢炒，加少许黄酒去腥，加盐、糖、醋调味。蟹粉口感丰富有层次，能同时品尝到蟹黄的沙润、蟹膏的黏糯、蟹肉的鲜甜，几种味道交融，鲜美、醇厚而平衡，堪称一首蟹味“交响乐”。

蟹黄通常指母蟹的橘红色卵巢部分。取材相当奢侈，需要几只母蟹才能萃取出够一碗面所用的蟹黄。烹制方法与蟹粉类似，炒制后，金黄色的蟹黄如熔金一般覆盖在面条上，鲜香浓郁，还有沙沙的颗粒感，味觉和视觉冲击力极强。风味鲜明霸道，是那种直击灵魂且高度浓缩的蟹鲜。口感层次相对蟹粉的复合感略显单一。

秃黄油是蟹味中工艺最精、品级最高，也最为传奇的。“秃”字是苏州方言，意思是“忒”“特”或者“独有”。“黄油”指蟹黄和蟹膏的融合体，完全不掺一丝蟹肉或其他。秃黄油一般在螃蟹最肥美的季节，择取出公蟹的膏和母蟹的黄，用猪油熬制。熬制中仅加入姜、黄酒、醋、盐等调料，熬好后趁热装入密封罐，冷却后猪油凝固，形成隔绝空气的油封层，可在冰箱中存放数月。秃黄油的口感是一种经过时间与工艺转化的、更醇厚悠长的复合型蟹鲜。

蟹粉、蟹黄和秃黄油最普通的吃法，是做面浇头，它的发端是苏式面馆，也有人说它发端于苏州，定型于上海。上海蟹黄面名气很大的裕兴记，究其文脉就是一家苏式面馆。在苏州和无锡的面馆里，每年秋季都能吃到鲜美的蟹粉面和蟹黄面。最经典的吃法是拌面，蟹粉或蟹黄用作浇头时，厨师常会略勾薄芡，以便让蟹粉或蟹黄得以浓稠地包裹住面条，使这碗拌面的每一根面条都被蟹味完全浸润。因为食材的层级差别，蟹粉面的价格低于蟹黄面，但它无疑是最经典实惠且普及的蟹味面食，是许多人品尝蟹面的第一选择，充满了人间烟火气与满足感。

无锡的蟹面自有特色，而且价格亲民，我每年都会去品尝一二。我的体会是，吃蟹粉面，是选择一道内容充实和谐美满的美味，每一口都是对肠胃与心灵的双重抚慰；吃蟹黄面，是进行一次目标明确不计成本的投资，只为在巅峰的鲜味冲击中，获得瞬间极致的感官震撼；吃秃黄油拌面，是蟹味面食中最为豪奢的享受。

曾经陪一位作家朋友吃蟹面，叫全了“三蟹”浇头，边吃边聊些关于螃蟹的古往今来和名人轶事。作家朋友亦有些体会：蟹粉面如同一部人物丰满、情节生动的长篇小说，有主角（蟹黄）、配角（蟹肉）、情节（各种口感），读来充实愉悦；蟹黄面如同一首激情澎湃、直抒胸臆的颂诗，主题鲜明，气势恢宏，旨在瞬间打动你；秃黄油拌面如同浓缩了智慧的禅宗偈语，形式至简，内涵至深，它不提供故事，也不抒发激情，只呈现一个经过千锤百炼、已然圆融完满的“真理”，需要静静品味，方能领悟其中那超越了“鲜”本身的、关于“醇”“厚”“融”的至高境界。我说，我对秃黄油面的体会是直白的，一碗秃黄油拌面，就是对奢华美味含蓄和极致的一个诠释。

江南一带还把蟹粉和蟹黄用到小笼馒头上。无锡小笼一百年前就开始享誉上海滩，如今更是无锡的美食地标，几乎每家有点名气的小笼馒头店，都会适时推出蟹粉小笼。苏中扬泰地区的蟹黄汤包也很出名，改革开放后率先进入无锡的是靖江蟹黄汤包。但无论是作为拌面浇头还是小笼馒头或者汤包馅料，这都只是蟹粉、蟹黄和秃黄油的基本应用，更高层次的蟹味是被运用到高档菜肴上，大众化一点的如蟹粉豆腐、蟹粉狮子头，高档的如蟹黄扒鱼翅、蟹黄扒花胶、蟹黄大排翅、秃黄油酿蟹斗、秃黄油焗海斑、秃黄油焗海参等，其特点是食材昂贵、烹艺繁复、含义深刻——不仅是美食，更是宴请者地位、财富与心意的象征。

蟹黄扒鱼翅、秃黄油焗海参这类菜肴通常不是寻常市井餐馆能够完美驾驭的，它们更多出现在高端酒店的中餐厅、米其林或黑珍珠榜单餐厅以及拥有顶级厨师的私房菜馆，诸如香港的好酒好蔡、家全七福，上海的菁禧荟、鹿园MOOSE，杭州的西湖国宾馆紫薇厅、西子湖四季酒店金沙厅等。在这些顶级食府用餐，人们消费的不仅是食物本身及其美味，更是其背后的食材供应链、厨师团队的工艺水准，以及餐厅对传统与创新的理解，那是一种对美食文化历史及发展的深刻认知。