

行走随笔

■缪孔文

等你等得好辛苦,说的是今年赏桂这件事。

因为秋老虎,因为寒潮,因为天气反常,今年的桂花开得确实有些迟了,这对我这样一些以桂花自傲的杭州人来说,难免会心生出许多“焦虑”来。

先是有人在朋友圈感叹,“没有桂花的中秋节算不得是完美的中秋节”;也有人抱怨,“现在的桂花也开始任性了”;更有人担心,“都这么晚了,今年的桂花还会开吗”。一朵桂花,让一个城市的爱花之人操碎了心。要知道,桂花可是杭州的市花呢!

所以,一旦桂花开了,作为忠粉,我还是按捺不住兴奋早早

地出发了!我的方向是,杭州人人人都认为是最佳的赏桂胜地——满觉院。心想,终于可以在桂花树下美美地会会我的“秋香”了!

虽然有些迟,但满觉院的桂花还是开得诚意满满的——闲步在已经开始飘着浓浓甜香味道的满觉院路上,一句“花不醉人人自醉”,你一定也会认可。这里,果然是你幽会“秋香”的绝佳胜地啊!

在满觉院赏桂,不仅可以尽情地闻到桂花香,还可以随便找个农家坐下来,向主人要一杯桂花龙井茶喝,一边与农家主人聊聊桂花,这是有别于其他地方的优势。

石屋洞是杭州人赏桂的必到之处,因为大名鼎鼎的桂花厅

就在里面。在此坐坐,喝一杯撒了干桂花冲泡的龙井茶,抬头举目,皆是碗口粗的老桂树。花开时节,微风徐来,花如雨下,是谓“满陇桂雨”。

水乐洞石壁上满是前人题刻,隐约可见“高山流水”“天然琴声”等字样。洞口有一泉池,泉水从一旁石壁沁出,泉声琮琤,仿佛天籁,是谓水乐。洞中又有石凳石桌,于此小歇,听无弦水乐,尝甘冽清泉,呼吸着空气中的桂花香甜,是一种超凡脱俗的体验。

烟霞洞位于满觉院村附近的烟霞岭上。关于烟霞洞的洞名,有传说说此间常常弥漫着烟岚雾霭,阳光透过树叶,可以形成如梦似幻的烟霞景致,故名烟霞洞。洞内有形态

各异的佛像和各种石钟乳,洞旁一块雕刻着“象象”二字像目,皆是碗口粗的石头,越看越传神。

在满觉院赏桂,还可以去附近的茶园走走。最近几年,这里多了两处网红打卡地——“汤屋”和白鹤峰,让喜欢拍照的小姑娘专门结伴找过来。

“汤屋”位于下满觉院75号附近,因其外观神似日本漫画家宫崎骏的动画电影《千与千寻》中汤婆婆的住所而得名。据附近村民介绍,“汤屋”的主人因酷爱收藏,多年前专门从别处购买来原拆材料,打造了这样一座富有民族村寨特色的建筑。因为是私家住宅,主人谢绝了所有的希望进入者,大家只能远远地将其作为背景拍

个照片,让人多少觉得有些遗憾。

看过“汤屋”,顺着茶园缓缓的山坡往上走,大概步行15分钟,就可以登顶白鹤峰。此处视野开阔,目极之处一片绿色,还可在此眺望西湖全景,特别是竖立在白鹤峰碑石边上一块写有“我!喜欢这里,所以常来”的木牌牌,以及边上一个木制的千秋架,让慕名而来的游人争相玩耍打卡。今年的桂花迟了这么久才开放,却让我们在10月下旬还能闻到桂花香,这么一想,一切都是最好的安排。

天气渐凉,夕阳西下。走在茶园小路上,吹着微微的山风,正在满觉院赏桂的你,是不是有些不忍离去了……

寻访美食

练市桑柴火羊肉

■洪明强

湖州练市桑柴火羊肉,以其色泽红亮、酥而不膩、香而不腥等特色闻名遐迩,还曾上了央视《舌尖上的中国》等栏目。

近日应堂兄之邀,我和妻子来到练市运河边的召林村。进屋后,我们与堂兄、堂嫂拉了一会儿家常。随后堂兄便说:“老弟,我来教你烧羊肉。雄性成年羊是红烧羊肉的最佳食材,做起来关键在于掌握好火候、烹制的时间、适量的作料等,才能烧出一道正宗的练市羊肉来。”

我们来到屋檐下,在旧柴油桶改造的土炉灶里点燃了桑柴梗。堂兄在铁锅里倒入一小桶冷水,待水烧开后,几块白萝卜和生羊肉一起放入大铁锅里。先将羊肉焯一遍水,腥水倒掉后,再将羊肉清洗一遍,重新在铁锅里加入水和羊肉,用旺火烹煮。待汤汁煮沸后,再用铁勺子撇去汤面上的浮沫,然后放入作料:练市优质黄酒、老抽、冰糖、盐、大蒜头、茴香、桂皮、香叶、红枣、枸杞等,还要为羊肉起锅后准备点大蒜叶。土灶里已加满了桑柴,铁锅里的汤汁开始沸腾,堂兄手中的铁勺子不停地将汤汁浇到羊肉上。浓浓的羊肉香味向四处弥漫,让我馋涎欲滴。

一小时后,堂兄手中的铁勺还在不停地浇:“白萝卜和羊肉一起焯水,能去除羊肉中的腥味;红烧羊肉烹煮时是不盖锅盖的,只是在羊肉上盖一只比铁锅小一圈的大盘子,水汽可以从周边出来。你不要小看作料中的红枣,它能吸去羊肉中的毒气,所以,练市人吃羊肉时是不吃红枣的。羊肉已烧得差不多了,该用火钳取出了几根土灶里的桑柴火。

又一小时的文火闷煮后,汤汁已渗透到羊肉里,铁锅里的羊肉慢慢变成了酱红色,香味也越来越浓。羊肉准备出锅前,从铁锅沸腾的汤汁里,我夹了一块羊肉放入口中,那种酥而不烂、满口生津的感觉,着实令我食欲大增。羊肉入肚后,唇齿间仍留有余香呢!

练市湖羊,原来叫作胡羊,源于北方蒙古羊,已有一千多年历史。南宋迁都临安,黄河流域的百姓大量南移,同时把饲养在冀、豫、鲁的“白头羊”携至江南。京杭大运河在流淌到湖州练市之后,形成了河港湖漾纵横交错的格局,滋润了万顷碧波的水稻、桑树。广袤的原野上,那绿茵茵的各种嫩草,给湖羊提供了足够的食物,创造了得天独厚的放养空间。

当下,天然气已取代了土炉灶。用桑树干柴烧羊肉,是练市人独特的烹饪秘诀。而这种最古老、最原始烹饪出的美味,往往最能唤醒人们舌尖上的味蕾,让慕名而来的食客们在享尽口福后流连忘返。

每年秋风乍起,村里哪家在土炉灶里用桑树干柴烧羊肉,其浓浓的芳香能飘到200米之外,正如堂兄所说:“一家烧羊肉,全村扑鼻香。”许多年来,练市一带流传着这样的打油诗:“男人的加油站,女人的化妆品。”这说的并不是名贵补药,而是指“桑柴火羊肉”。

闲情逸致

夜游西塘

■李仙正

夜幕降临,暮色苍茫。朦胧的西塘古镇,仿佛被包裹着一层轻柔的薄纱,等待游人将它轻轻撩开。小桥流水,亭台楼阁,曲径回廊,早已把游人融入梦境。留言窗子上的“我在西塘等你”,成了梦启西塘之旅最浪漫的约定。

西塘古镇位于浙江嘉兴,它的夜,端庄而宁静,灯火迷离,流光溢彩,到处“大红灯笼高高挂”,像一个个美丽的江南女子,手里提着一盏盏、一串串红灯笼,迈着轻盈的步子款款走来。那是给游人准备的“引路灯”,欢迎游客赴约而至。恍然间,我的心里多了一种奇妙的感觉,宛如迎面拂来的“中国风”。红灯笼是中国传统文化的符号,象征着阖家团圆、事业兴旺、红红火火,意味着幸福、光明、活力、圆满与富贵。

西塘之夜,色彩斑斓,令人心怡。一盏盏红灯笼不约而同地亮起来,映红了一方上空,映红了河道水面,映红了街陌深巷,映红了游人脸庞。透着水乡古镇的风情,倾国倾城,令人迷迭,沉醉其中,暗合了江南民俗文化。红灯笼象征喜庆的日子,成为西塘旅游文化的主色调。

晚风轻拂,红灯笼摇曳。在河里,偶尔有小游船经过,船头挂着红灯笼,船工摇着摇橹船,静静的河面受到惊扰,光影映入水中,成就了流动的风景。在岸上,长长的街陌店铺,红灯笼高悬,在霓虹灯的点缀下,灯影、人影、水影、船影,缤纷似锦,把一家家小茶馆、小店铺,装点得古韵悠悠。那是眼中的风景,休闲的情调,赏夜的心情。

一条蜿蜒的烟雨长廊,聚焦了古老西塘昨日文明的光辉,再现了

1300多米长的临河廊棚。那是一种连接河道与店铺建筑平行的延伸,把无数顶临街雨棚连成一片,形成一条长长的廊道,既可遮阳,又可避雨,延续了千年古镇的生命跳动。

一座古桥,一个坐标。“我在桥头等你,我们在桥边汇合……”这是游人在古镇许下最多的诺言。河网密布,古桥象征水乡地标文化。如今,数量不多的古桥,自然是古镇风物里和游人眼中便于寻找的传统标记。

站在石桥头,鞋底亲吻着古桥,发现桥面上的条石,被人踩踏得光滑发亮,散发着厚重的历史感。我迈开步子,走一步歇一脚,边走边看,感觉正在一页一页地翻开“志书”。悠悠地走向彼岸,便是烟雨长廊的廊道口。再从廊道口出发,一家名曰“烟雨人家”的餐馆映入眼帘,一下子激活食欲细胞,我忍不住美味诱惑,走进殿堂,享受一番。

夜蒙蒙,色茫茫,风轻轻。邂逅西塘,与一砖一瓦对话,与一物一景相约,走路也不自觉地慢了下来。在夜间寻觅着艺术、立体的彩色画卷中,不难找到集多元文化于一座古镇。那是“春秋的水,唐宋的镇,明清的建筑,现代的人”的形象生动写照。

夜深了,打着红灯笼赏夜,游人经历一场“我在西塘等你”的亲密约会后,无奈收起脚步。快到出口处,循着脚步声,平坦的水泥路面上,灯光营造出不同的幻境:一会鱼群聚集,游动自如;一会春色满园,桃花朵朵开;一会仙境如梦,仙气弥漫。这让游人感受到与鱼儿同游的自由快乐,开启桃花盛开的浪漫生活,过上腾云驾雾般的神仙日子。

跑出健康和快乐



清晨6点,位于建德市新安江的最美绿道上,已是三五成群跑步的市民。如今,人们选择户外跑,嗅着鸟语花香,呈现出人与自然和谐的画面。可以说,越来越多的人把体育锻炼,作为一种健康的生活方式。

记者邹伟锋 摄影报道

处州忆夜

■夏之明 文/摄



看非遗表演



应星楼夜景

信息传递

多措并举做好惠民工作

■刘永善 陈云龙

丽水市住房公积金管理中心龙泉分中心以稳增长、惠民生、优服务为目标,努力把服务职工工作做得有声有色。

连日来,龙泉市住房公积金管理中心业务骨干,积极向有关企事业单位职工、个体工商户、自由职业人员,宣讲缴存及公积

金贷款相关政策,充分展现公积金政策惠企利民的特性,加强分类指导和精准扩面。工作人员线上线下并行,努力提高扩面效率。

线下,该中心组团下基层推进扩面工作,实地走访民营企业、房产公司等,为群众量身定制缴存方案,提供专业服务。线上,该中心充分利用公众号及时发布政

策解读、业务指南、热点问答,保障扩面建制顺利实施。

该中心还充分发挥银行网点优势,与中行、农行、建行、工行等银行建立合作关系,将扩面工作纳入考核指标。该中心编印最新版职工住房公积金政策资料,已发放到各大银行专职人员手中,并加强对经办人员业务培训等,以促进扩面工作深入进行。

品味生活

■王珍

秋风一起,好友蓉立刻快递了两只野生青蟹给我。难得和珍贵,我懂。

青蟹虽然好,但不擅烹的我连搞熟都有点勉为其难。忐忑不安地让妈妈来帮忙,心中很失落忍:自己怕被蟹钳,难道妈妈就不怕吗?无奈青蟹的味道实在是太诱惑了,况且美食和友情是最不可辜负的人生珍品。所以拉了妈妈一起冒险,也值得。

总算入锅煮熟,用醋蘸了吃。什么蟹八件之类的吃蟹工具早被我送人了,我们一如既往地徒手吃蟹,这其实是一种能力,也是一种快乐。妈妈率先揭开蟹盖和肚脐,一嘟噜一嘟噜的蟹黄爆棚而出,看着很是喜人。妈妈直接给出赞美最高级:“这么好的蟹,我是第一次吃到!”

那橘红色的蟹黄凝结成块,边上还有一些浆质蟹黄。入口

沙糯醇厚,鲜香馥郁。掰下一个蟹大腿,这个光靠牙齿是不行的,相当于啃石头。所以用老虎钳轻轻夹碎壳,整块的腿肉掉出来。咬一口,肉质结实,丝丝缕缕的嚼劲,味若瑶柱。咬去小腿节两端,像吮螺蛳一般,吸出的蟹腿肉也很饱满,肉丝细嫩,美如银鱼。蟹身肉,洁白晶莹,胜似白鱼。果然野生青蟹,鲜香妙不可言,滋味无穷无尽。那种挥之不去的鲜美,那种滚动在舌尖上的快意,久久刻在味蕾上,印在记忆中。

蓉听了我的赞叹,说,她是将蟹切开爆炒,扔一把姜丝蒜蓉,淋适量料酒,加水烧开,放入面条,煮熟,再放入些青菜。装盘后的品相是:面玉白、蟹橙红、菜青翠。野生青蟹的原汁原味点点滴滴全入酱汁中。

听着,我的吃法有点暴殄天物了。蓉很贴心地许诺,下次要专门带着家乡的细面、青蟹以及

煮青蟹面的技艺,现身现场做示范。如此美妙的佳话,若是让苏东坡遇见,一定会有流传千古的“青蟹赋”问世。

虽然,如今物产丰盛、物流便捷,但真要满足某种美食的念想,还真的不光是快递可以拉近的距离。若是少了亲朋好友真情实意的投递,美食至真至纯的正宗味道一定会大打折扣,甚至有可能因为假冒伪劣的水货、山寨版而断了念想。

我一直认为朋友间互赠的美食,味道总和网购不同。赠予的美食,除了本地人的特别懂行、识货外,还寄托着人们对自己家乡食物的自豪,和好东西分享的快乐。

我一直记着朋友东江河在得知我喜食野菜后,特意送来了一种我不认识的野菜快递给我,我觉得非常稀罕和感恩。这让我想起我喜欢的献芹故事,我珍惜献芹人,也乐意做献

芹人。

我还记得我的一位年轻同事,听我说起她家乡盘菜的味道独特,我吃过一次后一直会想起。她答应我,回家探亲一定带一些来让我解馋。结果,她从家里回来,一直没有说起盘菜这件事。直到我忍不住问起,她才吞吞吐吐地告诉我:“也许你都不会相信发生了什么样的事故!根本不是我忘记带盘菜,而是我装盘菜那个袋子被人调了包!”而我依然心有不甘地追问,调回来的包里装的又是啥好吃的东西呢?“一包旧衣烂衫!”她悻悻地说。

我只能祈祷,一定要落在一个像我一样喜欢吃的人手中,并能及时吃掉。我甚至不怕被笑画蛇添足,跟同事说,本来,你在袋子里附一张怎么吃盘菜的说明书就好了。其实,我这么说是道理的。因为我有一次带了一小瓶我妈妈做的糖桂花给同