

雾锁东山

□ 杨源忠

今日霜降,早起初冬绵雨,煮微的晨曦推开夜色,大雾弥漫在初冬的黎明,缥缈渺渺裹挟着城中的一切,于是,整个县城被这雾气所笼罩,大街上大小车辆小心翼翼地在蠕动,双闪在微弱的能见度下一闪一闪,提醒着来来往往的行人,雾中的人、雾中的楼、雾中的车,便成了这“海市蜃楼”中的景观。

雾锁住了人们的视线,锁不住我们几个朋友约定前往东山彝族乡余食朗村看雾景的那份希冀。

东山彝族乡是祥云县的一个乡镇,它东邻大姚县,南接姚安县,西与刘厂镇相连,北与禾甸镇、米甸镇毗邻。辖妙姑、小庄子、外居苴、余食朗、新民、大古者、干海、新明8个行政村,境内山脉纵横,沟谷遍布,是人们纵观大山的好去处,尤其是秋冬季节,湿润的山乡在松散而流畅的雾中涨潮,雾像是大地的母亲想念大地一样,悄悄地出来抚吻着大山,似白色仙境,令人神往。

我们一大早就穿过县城,沿320国道经云南驿,从白屯村进入刘厂镇后再右转,顺着刚铺就的弯曲柏油公路盘山而上,直往东山彝

族乡山顶,驻足山顶,那无数条主干与支路并连成的网路,如黑飘带环绕东山。

车过妙姑,只见东山峰峦叠嶂,山路弯弯,湿漉漉的雾气从四面八方汇聚而来,悠荡着、忙碌着。再往前走,浓雾白絮般一团一团地飘过,身陷其中,如坠烟海,数尺之外,辨不清方向,渐渐所能看到的,全都变成了一片晶莹剔透的银白色。

天与地之间浑然一体,山与树之间彼此谁也看不清谁,路边的风景更是雾里看花终隔一层,这雾锁山头山锁雾,天连水来水连天的雾气缭绕朦胧感,反而让这里多了几分妩媚,成了难得一见的美好景致。

为了拍出云雾的动感,我们下车,步入山巅的最佳处,盘山道,忘却了是在山间马路,心儿穿进了那片白雾。那雨细腻、润滑,风扶细雨,绕伞而来,化作千千万万丝柔软钻进心里,轻轻地,绵绵地,如柔韧的羽毛抚慰在脸上,亲吻着肌肤,虽逢霜降节令,还是感到周身湿漉漉的潮润和凉爽,让人好不惬意,视觉、听觉似乎都从梦境中苏醒过来。

云雾在山与人间流淌着,飘逸着,一袭轻纱慢笼神秘意境,不知是雾锁山,山锁雾,还是雨中烟,烟中雨,山中雨中雾连天。

朦胧山色,烟雨朦胧,烟波满目。

一路破雾继续前行,不久就到了余食朗村委会驻地。一眼就看到了最壮观、最漂亮的地方,余食朗村前的白雾,模糊了远景,遮住了远山。远山的白雾,没有白云的多姿多彩,没有夜空的扑朔迷离,也没有彩虹的鲜艳夺目,但那若隐若现的山头上面弥漫的晨雾,推不开,看不透,像是把天和山糅合在一起,雾牵着山,山托着雾,此起彼伏,连绵不绝。雾锁千峰的美,至今想起来都让我激动。

雾锁东山,遮住了大山往日的巍峨英姿,却也给山增添了几分神秘的颜色,让大山也有含蓄、仙韵的一面。

雨后的东山,阳光穿透了阴霾,大雾渐渐地淡了,村庄户舍忽隐忽现,美如仙境,远山壮观的云海在大山腹地一会分散,一会聚拢,一会徐徐升腾,一会滚滚向前,那变幻莫测的千姿百态,就像东山彝族妇女的刺绣,图案精美,色彩

绚丽,剪裁科学,精致美观,恐怕连最有才华的画家也画不出这道淋漓尽致的水山大写意。

随着时间的流逝,一座座青峰秀丽挺拔的山耸立于大地上,山腰一条宛若多情少女的玉带雾,如李清照“物是人非事事休,欲语泪先流”的小令,欲伸手帮她擦一擦湿漉漉的脸庞,不小心却被她打湿了整个衣角,若一方悬挂于檐下的丝绸,山乡的姑娘用她裁剪成美的丝巾,系于颈上,飘出令人心醉的歌。

高原情怀,大山精神。东山的山,巍峨、雄奇、庄严、秀拔,高举起嶙峋的风骨,撑起了东山人脊梁,让人正气上扬,精神硬朗。

东山的雾是一位智者,冷静而又深邃,把山乡的一切拥在她深厚辽阔的怀里。东山的雾像梦,使听觉和视觉都迟钝了,眼前是灰蒙蒙的混沌世界,就跟远古的混沌世界一样,朦胧里一切疑真似幻。东山的雾像一群精灵,顽皮而又灵巧地穿梭在富饶的土地上,抖落一地的羽毛,让大地的每一寸肌肤都能暖暖地感受到她的爱意。

雾锁东山,变幻莫测,让人着迷神往。

资讯



10月24日,笔者去“天天三月街”游玩,偶见元世祖平云南碑亭、门亭、花坛以及周边围墙修葺一新,并向游人免费开放。

元世祖平云南碑立于大理古城三月街街场内。碑通高4.44米,宽1.65米,正面中部刻有“世祖皇帝平云南碑”8个字。碑文由两块青石碑相嵌组成。立碑时间为元武宗至大元年(公元1308年),已有700多年历史。碑文由翰林院学士程文海撰写。碑文追述了元世祖平云南经过。是大理乃至云南的重要历史文物。
[赵锐明 摄]



11月13日,游船停靠在杭州西湖一处码头。时值初冬,杭州市西湖景区层林尽染,色彩斑斓,别有一番韵味。
[新华社 发]

露宿道人山

□ 尹云彬

寒露时节,我们三位摄影爱好者相约,准备来一次徒步道人山之行,领略云龙县境内海拔最高、充满神秘色彩的神山——道人山的风采。

于是,10月12日清晨,我们在毛毛细雨中从漕涧镇出发,驱车前往漕涧镇铁厂村,然后沿着林区公路继续行驶7公里,抵达道人山脚下,此时已是上午11时。

天,时不时下起了毛毛雨,在绵绵细雨中,我们顺着林间羊肠小道攀行约两个小时,前方出现一个岔路口,一块“杜鹃花就地保护区”的警示牌矗立在那里,蓝底白字,格外醒目。这个路口,径直往前走(向东)似乎是通往漕涧梁子,而向右(朝南)则是通往道人山的古道。我们沿古道行走百余米,进入了浓雾弥漫的万亩原始杜鹃花林——花木岭,古道较为宽敞,但由于闲置数十年,路况很差。栈道在古杜鹃树的掩映下,似长长的隧道看不到尽头。路边时不时有不知名的野花,向我们露出甜美的笑容;红红绿绿的小鸟,在林间鸣唱,秋虫唧唧声不绝于耳。当我们途经一个幽深的山管时,栈道在此被箐沟洪水无情地截断,我们小心翼翼地横穿过箐沟继续前行,又进入一个小山沟,此山沟其实是个全是由岩石构成的凹槽,清澈的泉水自上而下汨汨流淌,云雾缭绕,俨然是一幅美丽的“清泉石上流”画卷。我们走了一个多小时才走出杜鹃花林,随着海拔的提升,树木

逐渐变得稀少,雾越来越浓,风愈来愈大,有誓不把浓雾吹散不罢休之气势。杜鹃花树也显得矮小许多,且造型独特。我们走着走着,前方一个缓坡草地上有一极似棺材样的巨大岩石横卧在前方,啊!它就是传说中的道人山“石棺材”。

我们在风雨浓雾里艰难地继续前行,走啊走啊,走过一个大山坳,前面一个偌大的草地展现在眼前,草地上牛群马群在自由自在地吃草。此时此刻,我们已筋疲力尽,看看手机导航,道人山最高峰就在我们上方,打开手机海拔实时高度表,显示海拔2370米,再看看时间,已是下午5时。若要登顶道人山最高峰,夜宿道人庙,已不可能了,至少需要两个多小时才能抵达道人庙,那里的海拔3600余米。

于是,我们安营扎寨,就此露宿,赶在天黑前,抓紧拍照,然后就夜,在风雨中度过了一个终生难忘又回味无穷的不眠之夜。

翌日清晨7时,我起床了,风更狂,雨更大,雾更浓,我们登顶道人庙的希望破灭了。我们只好在帐篷里,坐等雨过天晴时,但风雨一点也没有减小的迹象。上午9时,我们不得不在寒冷刺骨的风雨中踏上了归途。

此次道人山之行,虽然没能登顶道人庙,但已收获颇丰。神秘的道人山风光,处处皆仙境,晴天有晴天的美景,风雨天有风雨天的韵味,无论晴雨,各有千秋,我们拍摄到了别人拍不到的道人山图景。

大理美

云龙：“秦滩落雁”仙鹤来



□ 李少军 左东敏
杨虎飞 文/图

“秦滩落雁”是云龙县旧州八景之一,这个冬季,一群鹤飞到了“秦滩”。11月15日日落时分,我们在功果集镇下方澜沧江边的沼泽滩上看见了这群鹤。

“江上夜覆云雾,晨则渐以升起如龙”,云龙县名由此而来,“江上”就是澜沧江,在旧州境内。过去所称的旧州,如今叫功果集镇。

“蒲向朝霞、苏溪晚渡、梭罗倒影、三崇积雪、老街千竹、仙人晒丹、两甸农歌、秦滩落雁”为旧州八景。“秦滩落雁”,“秦滩”依旧在,大雁已远飞,留给了旧州人一份遗憾。

但随着国家开发澜沧江上的功果桥水电站,功果集镇境内39公里澜沧江变成了高峡平湖,成为旧州“八景”之后的又一道新景观,游客在向往,水生动物也在迷恋,白鹭、水鸟、野鸭、鱼鹰等水生动物先后来到这儿“安家落户”。

今年十多天前,“秦滩”飞来了一群灰鹤。灰鹤属大型涉禽,是国家二级保护野生动物,别名千岁鹤、玄鹤,中文俗称番薯鹤。

这次来此过冬的灰鹤群共有15只,其中成鸟10只、幼鸟5只,它们多数时间在功果桥集镇下方澜沧江沙滩上沐浴阳光、觅食、栖息,时而展翅起舞、时而腾空飞翔。

高峡平湖,青山绿水,这里就是最好的“故乡”。

美食地理

洱源乳扇

□ 施新弟

洱源被誉为“乳牛之乡”,有着“家家养奶牛,户户奶飘香”的美称。牛奶加工制作成乳扇,是洱源人的一大发明,也是洱源街头的独特一景,已经延续1000多年了。乳扇的烹调方法多种多样,煎、烤、烫、烩、炸、煮、炒,生皆行,哪种方法烹饪出来都可口,别有风味。

乳扇是鲜牛奶煮沸混合三比一的食酸炼凝成,制为薄片,缠绕于细竿上晾干而成。乳扇的加工制作,先在锅内盛些酸水煮熟,然后在煮热的酸水里放入一木勺鲜奶,待些时间,即用一双筷子般粗的两根小木棒把鲜奶调作,乳水慢慢成块后,取出拉制成扇形薄片,挂在用竹竿做成的乳扇架上,晾干成成品。这种纯手工加工制作的方法,保留鲜活牛奶的原汁原

味,香气浓郁,口味新鲜纯正,风味独特,是吃货界名副其实的超级美食。

乳扇的食法方便,较普遍的是煎、蒸、煮三种。煎炸,这是乳扇最普遍的做法,可将乳扇直接用油煎过后放入盘内,撒上白糖或椒盐即可食,芳香酥脆,鲜美可口;若将乳扇包卷豆沙后再煎炸,切筒形叫“夹沙乳扇”。蒸食法,即将乳扇放入甑内蒸软,撒上白糖,细嚼品尝,乳香浓厚,富于营养。冲煮法,可先将乳扇煎炸后,揉成碎末入杯中,加白糖食用,也可和水煮沸加糖食用,也可以把乳扇和小粉套炸做成假“紫盖肉”,作素席的菜点食用。白族礼俗“三道茶”的第二道茶中,人们把乳扇揉碎放入茶内一齐品尝,既品到香茶又尝到乳扇,那是别有风味。

新大理 芯旅游·一机游 ①

蘸水里晃两晃再吃的宾川海稍鱼

□ 山程

初到宾川,先游灵山鸡足山,再寻觅一家鱼店,一饱海稍鱼之味美,方才圆满。

海稍鱼,是宾川县乔甸镇海稍村人发明的一种烹鱼技艺。过后放入盘内,撒上白糖或椒盐即可食,芳香酥脆,鲜美可口;若将乳扇包卷豆沙后再煎炸,切筒形叫“夹沙乳扇”。蒸食法,即将乳扇放入甑内蒸软,撒上白糖,细嚼品尝,乳香浓厚,富于营养。冲煮法,可先将乳扇煎炸后,揉成碎末入杯中,加白糖食用,也可和水煮沸加糖食用,也可以把乳扇和小粉套炸做成假“紫盖肉”,作素席的菜点食用。白族礼俗“三道茶”的第二道茶中,人们把乳扇揉碎放入茶内一齐品尝,既品到香茶又尝到乳扇,那是别有风味。

海稍鱼的制作技艺,已成为州级非物质文化遗产,其烹饪原料也不仅限于最初的鲢鱼,裸斑鱼、桂花鱼都可以。通常将鱼去鳞,开膛,去脏,洗净,砍成块后

开煮。主要原料都是酸柑(柠檬精)、红辣椒面、青蒜苗、草果粉、洋葱、葱、姜、蒜和花椒面等。

煮鱼时,先在锅里下一半菜油,一半猪油,油量不宜多。随后将蒜瓣倒入炒至微黄,再倒入红辣椒面炒出香气,然后掺入适量清水并倒入鱼块、洋葱片,并依次加入花椒面、盐、味精、青蒜苗、草果粉、姜片和适量酸柑。待大火烧开,中火慢炖约20分钟后起锅,再撒些葱段、芫荽后便可上桌。

海稍鱼的蘸水很讲究,取小碗依次将鸡精、味精、花椒面、姜蒜末、辣椒面和白芝麻放入碗内,置锅中菜油,烧滚,然后把烧滚的热油逐一浇在放了佐料的

蘸水碗内,油的用量以刚好淹没碗里的佐料为度。待鱼端上桌时,将热气腾腾的鱼汤舀入蘸水碗里,汤一入碗,碗里顿时发出一阵脆响,诱人的香味也随之扑鼻而来。

夹一块肉质细腻、鲜香嫩滑的鱼肉,在蘸水里蘸一蘸再晃一晃,放入口中,当牙齿碰到鱼肉的瞬间,那鱼肉的鲜裹杂着蘸水的酸和辣在口齿间一点点化开,然后游走全身,沁入心脾。

扫描下方二维码下载即可使用“游云南”APP



APP二维码



微信扫一扫,使用小程序