



古城西门

# 古韵悠悠石泉城



古城之夜



雨润古城



街边摊贩

## 古城雨韵

陕西省石泉古城又名秦巴老街，北望秦岭，南临汉江，隐居在陕南腹地已有1000多年了，现在是国家AAAA级景区和国家旅游休闲街区。

我喜欢从西门入城。西门和古城一样，建于明清时期。城门上方，是两层城楼，飞檐翘角，灵动秀雅。雨天，光线暗了，色调也跟着变化，城楼就显得更加深沉和厚重。城门终日洞开着，两扇大铁门虽然躲过了无数风雨，却躲不过岁月的风霜。如今，它披着满身锈迹，带着百年沧桑，日复一日地向人们叙说着小城的平凡过往。

我是10月份去石泉古城的，正好遇到雨天，大多数人都是带着雨伞前来的，这些雨伞，不知不觉成了别人眼里的风景。我尤其喜欢在古城里看到红雨伞，因为它在深沉幽暗的雨幕中既醒目又养眼。更重要的是，它能给湿淋淋的青石板绘上鲜艳的倒影，也能为照片和视频平添一抹温暖的亮色。红伞吸引眼球，花伞也不示弱。从远处看，一把把行走的花雨伞汇成了一条五彩的河，灵动的河，诗意的河，古街也因此多了几分亮色，添了几分空灵。

这个时候，一些特殊的场所却反而热闹起来，比如烤鱼店、小茶馆等。俗话说，人不留客天留客。正在吃着的，放慢了节奏，反正下雨不好走，何不慢慢地品味，坐等雨停呢？还没吃着的，赶快找个幽静之处，要一盆石锅鱼，再叫几盘小菜，慢慢地吃喝，悠闲地品味。一边吃着喝着，一边聊着，时光就如这街上的匆匆过客，不经意间就悄悄地溜走了。我喜欢喝茶，也喜欢在茶馆里闲聊。茶馆老板见有人到访，立马泡上一杯上好的绿茶，丝丝缕缕地冒着热气，袅袅娜娜，如诗如画。那梭状般的绿芽沉在杯底，根根倒立着，不紧不慢，不急不躁，似在向我表演它们的独门绝技。这样的茶，断不可“牛饮”，须轻啜，得细品。它有春天的味道，有山野的气息，有自然的清香，真正能让人读懂“茶能醉人何须酒”的妙处。

古城的南边是汉江，汉江的南边是青山；古城的北边是青山，北边的北边是山外青山。白天，山水是妩媚的；古城向晚，绿水青山收起了白天的妆容，披上了一层神秘的面纱，温馨又浪漫，厚重而深邃。万家灯火和满天星光仿佛为汉江注入了催化剂，使江水发生了化学反应，渐渐地从碧绿变成了金黄。灯火是静止的，而江中的灯影在微风的撩拨之下，变得动感十足，变幻莫测，如金蛇狂舞，似繁星点点，若火树银花，像金水四溢。五彩的灯光和摇曳的灯影交相辉映，共同绘出了一幅色彩和谐，如梦如幻的诗意图卷。

古城的色，暖意融融，温情脉脉。城外，是被万家灯火渲染出的暖色调；城内，更是极具诱惑的色彩。红红的灯笼，仿佛是美人迷醉的双眼，就那样

如痴如醉地看着你，看着你匆匆忙忙的脚步，看着你喜气洋洋的笑脸。另一种色彩是家家户户店铺里溢出来的灯光，有门头招牌闪烁的金色暖光，有餐厅雅座透出的温暖柔光，有烧烤炉里跳跃着的红红的火苗。若是雨夜，水灵灵的石板街上仿佛铺满了锦绣，五彩缤纷的灯光在水面上涂鸦，亦真亦幻的色彩在夜色里碰撞，迷醉了无数人的眼。偶有红裙女子执伞而过，衣袂飘然，立刻唤醒了路人的目光，也激活了久候的快门。古城的夜色里总是装满了温情，蓄满了暖意，不夺人眼球，不哗众取宠，就像一位慈祥的老人，慈爱而又安详地看着古城里那些来去匆匆而又笑意盈盈的子民。

古城远离交通要道，又禁止机动车辆入内，便少了现代交通工具带来的喧

## 古城夜色

嚣。距离城西不到1公里处，水库大坝将汉江拦腰截断，古城外的汉江立马纤细了许多。但水声是执着的，总是不知疲倦地浅吟低唱着，没有起伏，也没有高潮，可并不影响人们对它的喜爱。古城里的欢声笑语既热闹又响亮，打破了夜晚的宁静，使古城多了几分生动和灵性。南来北往的人混搭在一起，无论是静坐的，还是走动的，兴奋之情总是溢于言表，有南腔北调，有吴侬软语，有且歌且舞，有呼朋唤友……欢声笑语中饱含着满满的幸福和喜悦。周末或是节假日，古城独具特色的地方文化节目轮番上演，奔放的龙舞、刚劲的狮舞、欢快的采莲船、古雅的皮影戏、热闹的县令巡游，动静混搭，声色交织，光影闪烁，笑语喧哗，把古城之夜的气氛推向了高潮。

## 古城美食

古城的美食，是街上最具魅力的气息，也是吸引无数游人纷至沓来的理由。陕南与四川、湖北、重庆等地接壤，独特的地理位置和南北交融的文化特色，给这里的美食贴上了个性化的标签。漫步在古城里，勾引你味蕾的无外乎是麻辣酸甜，但它麻而不烈，辣而不燥，酸而不过，甜而不腻，既有秦巴风情又有汉水滋味，既兼收并蓄又和而不同。

行走在石泉古城，石锅鱼的鲜香，烤鱼的浓香，水煮鱼的醇香，酸菜鱼的酸香四处飘散。这么多的鱼香，如果用一个字来概括的话，那便是“鲜”。因为这里有清澈的汉江穿境而过，碧水滋润着青山，青山涵养着碧水，这水便多了几分自然和清纯。如果非要对古城的美食排个座次的话，位居榜首的非石锅鱼莫属。选择活蹦乱跳的鲜鱼，现杀现

做，是这道美食的一大秘笈。将鱼肉片成均匀的薄片，用秘制调料腌制片刻。此时，桌子中央的石锅里，秘制汤料正在沸腾，独特的香味四处弥漫。石锅四周，摆放着或荤或素或繁或简的配菜，都是食客们亲点的。当人人都急不可耐的时候，腌制好的鱼片隆重登场了。鱼片下入石锅中，只须片刻，汤锅便再次沸腾起来。待鱼片变色且飘浮起来的时候，就可以大块朵颐了。夹一片鱼放入口中，第一感觉鲜，第二感觉香，随之而来的口感是麻、辣、烫、爽，有的大叫好吃，有的直呼过瘾。

古城的烤鱼也毫不逊色。挑鲜活的草鱼或花鲢，从背上剖开，清理干净，打上花刀，用秘制的调料腌制，然后控干水分。将整鱼摊开，用特制的夹子夹住，架在炭火上烤制，烤至表皮金黄

为止。烤盘内铺一层洋葱丝，再铺一些新鲜的配菜，比如莲菜、青笋、豆腐、豆芽、鹌鹑蛋、魔芋等，配菜上摆放烤好的整鱼。把熬制好的秘制汤料倒进烤盘内，让烤鱼、汤料和配菜在文火的加热下相互融合、渗透。最后用热油爆香花椒、干辣椒段，泼在烤鱼身上，撒上香菜、熟芝麻、花生米等，就可以开吃了。外酥里嫩，麻辣过瘾，回味悠长，令人赞不绝口。

除了鱼，还有飘荡在大街小巷的腊味。这里自古就有制作腊肉的传统，腊肉、腊肠等美食特别有名。即使是闲庭信步，你也会轻易地被嗅觉所奴役，让它牵着你的鼻子走。毫不夸张地说，古街的夜晚，是美食的天下，是吃货的天堂。

文/图 黄平安



古城远眺