

大寒，一年中最后一个节气。大寒至矣，寒气逆极。它席卷着冷酷的寒风、凛冽的雨雪，把你拉到深深的谷底，让你感受那种贯彻身心的寒。

山石远坡，疏林枯木，浅水遥岑，万象凝寂。天地间，是灰、白、褐覆盖的苍茫寂寥。流水封住了言语，山石凝住了守望，草木更失却了曾经的拥有。小草失了水分，柔软的躯体蜕成坚硬的铠甲。树木失了叶子，露出嶙峋的骨骼。菊花失了花容，连种子也在风中走失。林子里处处是败局，却格外肃穆，宁静，沉默，平和。风过处，枯木荒草轻轻摇晃，发出骨骼相撞的轻响，细碎，却带着一种倔强的韧劲。

深冬像一片未知的深海，表面风浪不息，深底的宁静与力量，只属于它自己。冬天的寒是深刻的，也是有意义的。懂得过冬天，就懂得人生。大寒，自古就是君子修行时节。经不起寒冷荒芜的考验，怎能获得圆满的境界？不能享受孤独之境，又怎能获得灵性的通达？杜甫、柳宗元、苏轼，其巅峰之作，哪个不诞生于人生大寒时？

大寒，何尝不是生命的美？

大寒有三候：一候鸡乳，



二候征鸟厉疾，三候水泽腹坚。你看，当我们在天寒地冻中苦苦支撑，母鸡已感知阳气萌动，开始孵育小鸡。当我们在漫天飞雪中找不到方向，鹰隼却以其迅猛之势发出攻击，抓捕猎物。当我们认为寒冷的冬天漫长无期，厚厚的冰层下正孕育着极富深意的物候现象。

此时的阴阳之气，不是此消彼长，而是互相促发。阴气理所当然、生猛嚣张地蓬勃，阳气以隐忍和耐心，默默生发壮大，形成了大寒时节独有的壮怀激烈——看似波澜不惊，实则惊天动地。

人生，又何尝不是这样？天寒地冻，意味着春意已苏醒。当你觉得人生艰难，或许转机就在下一个瞬间。

“大寒岁底庆团圆。”刺骨的寒风中，车流如梭，行人如织，一年的漂泊终于就要团圆。人们赶集采购，洒扫除尘，疲惫的身心因过年而满血复活。

年的前奏，是由腊货演绎的。随着大寒的开启，各种腊货迎来一场味觉的团聚。它们经历了盐的洗礼，与风和阳光共谋，“修炼”

一个多月后，在大寒时节“出关”，其醇厚绵长，足以征服味蕾。飘香的腊味和故土、亲情杂糅在一起，汇成了一股不可忽视的绵厚力量。

当街集众写春联，是迎春进行曲。黛瓦灰墙下，一张张条桌一字排开，大红的条纸铺满桌子。众多书者身着传统服饰，或立于案前，或坐于长凳，手持毛笔，时而提笔疾书，时而凝神深思。一句句吉祥的话语在笔下流淌，一副副红底墨字的春联在风中飘荡，一张张金色“福”字在阳光下熠熠闪光。传统文化的韵味与迎春的喜悦完美合奏，洋溢在人流涌动的街巷。

冬的终结，是在阴气盛极不衰与阳气蒸蒸日上并存的高潮中画上句号的，如同两个声部的合奏与共鸣，形成了独属于冬季的交响。大寒，以万分坚硬的磅礴力量为冬落幕，为四季落幕，又以十分美好的温暖气韵为春启幕，为新的一年启幕。

冬寒有尽，暖春有信，归家有期。愿你卸下一身疲惫，早日回家与亲人团聚。愿你告别旧年的遗憾，奔向崭新的春天！

把鱼炖来吃很多地方都有，把鱼烤来吃最火爆的地方应该就是长江三峡。重庆万州、巫山、巫溪，是三峡周边吃烤鱼的胜地，烤鱼店铺随处可见。

万州号称“中国烤鱼城”，巫溪常常举办“巫溪烤鱼文化节”，巫山烤鱼的背景是美丽的巫山巫峡巫水，是江上神女峰，是古人类遗址巫山龙骨坡。

巫山烤鱼并非巫山人突然的味觉发现或创造。在距巫山县城约57公里的龙骨坡遗址，人们发掘出大量鱼骨化石。早在200多万年前，当地先民就以葛藤为绳、树枝为架，结网捕鱼。烤鱼如一颗璀璨的星辰，在他们的生活中悄然升起。江水赋予鱼鲜，火焰赋予鱼魂，野椒赋予鱼味。每一口烤鱼，都饱含着先民对生命的敬畏、对美味的追求。

在巫山博物馆，一尊汉代庖厨俑静静地伫立着，仿佛穿越千年时光，向我们诉说着那段久远的历史。陶俑呈跪姿，膝间置一短案，案上大鱼栩栩如生，仿佛下一刻就要从大厨紧压的手中跃出，游入江河。这尊俑，不仅是考古学上的珍贵文物，更是巫山烤鱼文化传承的重要见证。

岁月流转，到了现代，巫山烤鱼在传承中创新，在创新中发扬光大。

如今，巫山烤鱼店如繁星般点缀在全国各地的大街小巷，甚至远渡重洋，在异国他乡的街头巷尾飘香。那缕缕焦香跨越重重山海，让更多的人领略到来自长江三峡的馈赠和巫山人的味觉密码。

长江禁渔之前，清晨的巫山码头宛如一幅生动的市井画卷。渔船披着晨雾缓缓归来，舱里的鲜鱼银鳞闪烁，活蹦乱跳。鱼贩们麻利地分拣着渔获，吆喝声与江涛声交织在一起，构成一曲独特的交响乐。做烤鱼的店家，总会在第一时间挑选食材。长江野生草鱼肉质紧实弹牙，鱼刺分明，吸饱汤汁后愈发鲜香；江团则无肌间小刺，肉质丰腴，烤后入口即化，满是脂香。长江禁渔之后，人们虽吃不上长江野生鱼了，但三峡各地的水产研究所用长江种鱼在长江之外培育出新的长江鱼，和长江里长大的野生鱼没有什么分别。

巫山烤鱼的灵魂，一半在腌料，一半在酱汁。腌料是店家的独门秘方，融入了几代人的手艺传承，适应着现代人的口味偏好。盐、料酒、生姜、大蒜，如同默契的伙伴，共同去除鱼的腥味。青花椒麻得清新，如春日里的微风，轻轻拂过舌尖。干辣椒香得醇厚，似秋日里的暖阳，温暖着味蕾。

再加入八角、桂皮、香叶研磨的香料粉以及自制豆瓣酱，拌匀后均匀涂抹在鱼身内外。这腌料，是时间的味道，也是巫山人对生活的细腻感知。每一

外焦里嫩”。炭火燃烧时释放的温度均匀而持久，赋予鱼肉独特的焦香。师傅将腌好的鱼用特制铁夹固定，架在炭火上方，不停地转动铁夹，让鱼身各面

魔芋、金针菇、豆腐皮……这些巫山人钟爱的食材，提前用高汤煮至半熟，既能吸收烤鱼滴落的油脂与汤汁，又能为菜品增添丰富的口感。

烤鱼被平铺在配菜之上，浇上精心熬制的酱汁。酱汁的调制最为复杂，须选用本地红辣椒、豆瓣酱、泡椒、姜、蒜等食材，用菜籽油小火慢炒出红油与香味后，加入骨汤或鸡汤熬煮，再调入盐、糖、生抽、蚝油，熬至汤汁浓稠，香气浓郁。滚烫的酱汁浇在烤鱼上，瞬间升腾起一股热气，带着麻辣鲜香的味道扑面而来，让人垂涎欲滴。

烤鱼端上桌，烤盘还在吱吱作响，热气腾腾，香气扑鼻。鱼皮焦脆泛红，带着炭火的香气，轻轻一咬，“咔嚓”一声，酥香四溢。鱼肉则保持着鲜嫩多汁的口感，顺着纹理撕下一块，肉质洁白紧实，裹着浓稠的酱汁，麻辣鲜香瞬间在口腔中炸开。初入口时，是辣椒的醇厚香辣，紧接着是青花椒的清新麻感，顺着舌尖蔓延至舌根，而后便是鱼肉本身的鲜甜，再加上酱汁的咸香、配菜的爽脆，多种味道层层递进，相互交织，让人欲罢不能。

这味道，是长江三峡的馈赠，是巫山人对生活的热爱，是千年文脉的味觉传承。

巫山烤鱼

文/文猛



▲资料图片

味调料，都经过精心挑选；每一道工序，都蕴含着对美味的极致追求。腌制的时间颇有讲究，通常以一小时为宜，太短则味道浮于表面，太长则掩盖鱼肉本身的鲜甜。这段时间里，调料的香气缓缓渗入鱼肉肌理，与鱼肉的本味相互交融，静候炭火唤醒。

鱼腌至入味，就要上架烤制。巫山烤鱼讲究“先烤后炖，

均匀受热。炭火的热力慢慢炙烤着鱼身，鱼肉的水分渐渐蒸发，表面变得金黄酥脆。油脂渗出，滴落在炭火上，“滋滋”一声，迸发出诱人的香气。在炭火与鱼肉的对话中，诞生了最动人的味道。

烤到皮微焦、肉七成成熟时，鱼被移入特制烤盘，开启“炖”的篇章。烤盘底部铺着厚厚的配菜——豆芽、土豆、藕片、