

时间凝霜 民宿飘香

□ 记者 张思成 璩勇 陈俊

早就听说白河县卡子镇有个网红民宿,也经常在朋友圈见到“陈家大院”的全貌或小景,时常心生向往,也想看看,“别人眼里的美景”是不是都属于滤镜加持的所在。

霜降过后一旬,临近中午从安康城区出发,沿着十天高速行驶一小时左右,就到了高速出口所在的构扒镇与卡子镇交界,陈家大院便位于卡子镇方向的第一个村陈庄村境内,离高速口10分钟左右的车程。

过了陈庄社区,沿着几段曲折的山路一路上山,远远望见几座土黄色的老房子坐落在半山腰,正中一个大院落,左邻右舍、上下都是错落有致的土房子。进到前去,首先看到的满眼都是磨盘;院子场地铺的是小磨盘,绿油油的青草反倒成了点缀,小景是中磨盘,有水流逐层流下,桌子是大磨盘,有的做茶桌,有的可晒物。

四周一看,高高低低的磨盘上、窗棂上、屋檐下,满眼都是柿子,地上晒的是柿子皮、屋檐下挂的是成串的柿子,空气中弥漫的也是淡淡的香甜。唐朝诗人李益有诗云“柿叶翻红霜景秋,碧天如水倚红楼。”这眼前,不正是“碧云如水倚红楼”么!

陈家大院的经营主陈远春迎了上来,热情地跟我们握手。

据他介绍,这个院子是他利用自家和叔伯家的老房子,修旧如旧改造而成的民宿,主打农耕体验和土菜。如今,叔伯家人早已在山下陈庄社区安了家,他们的老房子也焕发出新的生机。

看到我们对正在晾晒的柿子很感兴趣,陈远春首先给我们介绍起怎么做柿饼来。

柿子在中国的历史较为悠久,流通记录至少有2000年了。口感香甜、营养丰富,每年秋冬为它的成熟季节。除了可以生食外,还能做成柿饼、柿酒,也可入菜。《本草纲目》中记载:“柿乃脾肺血分之果也。其味甘而平,有健脾、治嗽、止血之功。”现代医学更是认为,柿子对治疗高血压、高血脂等有较好疗效。而它的衍生品柿饼,则更受欢迎。成熟的柿子经过阳光的曝晒,表面渗出由果糖、葡萄糖结晶形成的柿霜,如蜜饯一样清甜爽口。

这层“柿霜”很关键,既决定了柿饼的卖相,又决定了口感。据他说,今年收了1000多公斤柿子。在霜降过后,洗净去皮,然后用麻绳串起来,挂在屋檐下,然后就静静地等待时间凝霜,到一定的时间,再和一同晾晒的柿子皮装在一起,让柿子皮和柿子一起再发生奇妙的化学作用,这样出来的柿饼既有一层均匀亮白的糖霜,又有软糯可口的味道。

太阳出来了,满眼的柿子更显精神。陈远春还拿出手机,让我们看他前几天晒柿饼时发的朋友圈照片:大小均匀的尖头柿子已被除去柿衣,聚拢一堆,等待迎来新的生命;黄澄澄的柿子皮刮下来,略微卷曲,在阳光下闪着金光。阳光正好,更显恬适。陈远春还介绍,按照老做法,在给每个柿子去皮的时候,中间要刻意留下一条窄窄的皮,据老辈人讲,这叫“留一线”,虽然他也说不清为什么要这样,但做出来的柿饼确实好吃,更有嚼劲。

除了民宿的硬件元素外,陈远春最引以为豪的就是继承下来的“陈姓”了。他是“义门世家”的陈氏后人,自去年回乡创业开办以土屋民宿为特点的陈家大院以来,便一直将“三千多口文章第,五百余年孝义家”的大红中堂联挂在堂屋。逢人问起,便自豪地讲述唐宋时期江州义门陈氏十五代、三千多人、三百余年聚族而居、和谐相处,后奉旨分家的仁义典故。

他对我们说,陈氏家规中的“诚信经营、和气生财”,对他的影响最深,也是他民宿产业蒸蒸日上的秘诀。回乡创业之后,他还被选为陈庄村的监委会主任,“忠诚、勤劳、创业”的品质是镇村对他的一致评价。看准了卡子镇茶旅融合的发展思路,陈家大院有吃、有玩、有宿、有体验,短短一年时间,已成为全镇的民宿示范点,每到周末,来晚了还订不上地方,现在成了白河周末游的网红打卡点。

正如所有的柿子都在做的事情——等上霜——一样,等待清风明月、雨露阳光,等待时间来催生另一美味——柿饼,完成柿子从树上到盘中的形态嬗变;我们每个人何尝不是这样呢,等待让自己闪光的机会,等待让自己的心灵放松的某一个时刻,来过好每一天,开心快乐的生活!

