



林芝的一葷一素

□沈治鵬

前两次来林芝是八九月份，住宿一两晚，去几个景点打卡，匆匆离去。这次有备而来，决定住几个月，细细领略雪域江南的魅力。

乘火车，六月中旬抵达林芝，一出站，高原阳光刺眼，蒙蒙细雨也来热情相拥。我一下掉进了蓝天、白云、阳光、雨滴构建的奇妙世界，神奇的西藏江南将我牢牢罩住。

林芝的天气预报从不缺雨，屈指一算，已一月有余。住在市区一个小小区里，安静得像藏进了深山老林，一觉睡到大天亮。绝不偷懒的雨水，天天为窗外的草木沐浴，它们总是精神焕发地迎接每一天。天籁般淅淅沥沥的雨声，便是我的起床晨曲。

好在周边的景点早已打卡，不再是追逐的目标。此时此刻心心念念的，是喜雨之后的山珍野味。这些来自原始森林的精灵，像许多人丢失了一年的珍宝，正静候在农贸市场门口，等待念兹在兹的主人前来认领。

与妻出小区大门，右拐，步行几分钟，就见农贸市场路边人头攒动。我明白，对野山珍念念不忘者已捷足先登。麻脚菇、大脚菇、猴头菇、白菇、金耳、露水菌、青杠菌、鸡油菌、獐子菌、面包菌、扫把菌、牛肝菌、虎掌菌、松茸，以及弄不清名字的野生菌，令人扑朔迷离，难以相认。有的塑料袋里只装了三五斤，有的塑料桶里盛了大半桶，还有的则是满背篋满箩筐，将整条福林街铺成野生菌的海洋。卖菌的大都是附近藏民，男男女女老老少少，鞋上身上沾满了新鲜的泥土。寻找者大都是外来游客，面对南腔北调的询问，卖菌人黝黑的脸上总露出欢喜的笑容。

一阵眼花缭乱地搜寻后，走向卖大脚菇的母女俩。母亲向我热情推销，问她如何做才好吃，却怎么也听不懂她说些什么。身后约莫十四五岁的女儿急了，腼腆上前：“清洗后，把菌子切成片煮熟，捞出用清水漂一下，挤干水分，与当地辣椒一起清炒，菌腿略脆，菌冠柔滑，味道非常鲜美！”

“这菌是在哪儿采的啊？”

“就在那边山上。”女孩抬手一指。

“不远啊，明天带我去采，我还是用这价格买。”我逗趣道。

“你上不去，山太陡，地又滑，会摔跤的。”

森林覆盖率极高的林芝，六月份拉开雨季序幕，气温逐渐升高，雨后阳光强烈，非常适合菌类生长。于是露水菌、青杠菌、鸡油菌等这些山珍，在茫茫林海里迅速生长。此时的林芝，在千家万户的餐桌上，开启了一年一度的食菌模式。六月初三四十元一斤，到七月中旬降至十多元一斤，价格十分亲民。饱含原始森林之精气的美味，一盘盘呈上餐桌，每一位饕餮者的味蕾，都被治得服服帖帖。

素有食肉动物之称的我，餐餐得见葷。有了素炒山珍后，首先想到的是高原牦牛肉。林芝的牦牛肉不仅生态，而且肉质上乘，绝无注水之嫌。作为重庆人，用泡椒泡姜爆炒牛肉丝，绝对是不二之选。

走进城区唯一的农贸市场，牛肉摊区围满了顾客。有的把肉架上的牛腿翻来覆去地看，有的在硕大的牛排前犹犹豫豫，有的在案板上左挑右选。一位正在斩排骨的小伙见我走近，高举的斧头停在了半空：“要排骨吗？”

听我是重庆口音，又见塑料袋里刚买的泡姜泡椒，“哦，这块背柳炒肉丝巴适得很。”他放下刀，身一侧，从案板上拎来一块，真是机灵鬼。花四十多元买了一斤。见我露出满意的笑容，小伙顺势套近乎：“大叔，下次买点排骨来烧嘛，用重庆火锅底料烧排骨，不加其他作料，味道简直不摆了。”仔仔细细一问，原来他是重庆人。我会心一笑。

挤出熙熙攘攘的人群，走出人声鼎沸的市场，刚才还飘着零星小雨，这时露出一大片湛蓝的天空。阳光洒在身上，强烈的紫外线热烈催人。

加快脚步，向着家的方向。妻的厨艺毋庸置疑，这一葷一素，一定是天下最美的午餐。

（作者系中国散文学会会员）



栀子花开(外一首)

□李小龙

六月雨，是折断翅膀的雪
是天空之眼，在挥泪

树顶，花蕊，我如镜的心湖
此时就成了有弦之琴

檐下鸟窝温热
雏燕已在爸爸妈妈带领下进入雨帘
驾驶着剪尾小舟，翩飞自如
弹奏自如，琴声疏密有致

火苗在灶孔里熊熊燃烧
灶台上母亲轻叩锅铲的天籁
让我神情恍惚，那年

我还年少，父亲还在
火铺上坐着和母亲谈论窗外的雨
窗外，栀子花开也和今天一样
纯洁馥郁

山百合

甜蜜岛的背脊，笔直、陡峭
你在青石块的留白处，反复练习
如何像清风一样轻盈
如何在异地，与旧识相认
那年，我和母亲将你从山腰
带回家。放入炭火，冒着长跑牙的危险
尝到的却是你入心的苦
母亲说：生活就是不断地冒险尝尝
你看，大千世界，谁不是在坚持
以生活的苦汁为墨
默写，吟诵
自渡的同时，开足够轻盈的百合
今天“他乡遇故知”
根本不需要过多言语
我们了解彼此
不与人知的微苦，亦如当年
那些苦，已成为我们现实生活的镇静剂
（作者系重庆市作协会员）

桐子叶玉米粑

□徐成文

老张是个老“浙漂”，打14岁辍学之后，就跟随舅舅到了浙江温州一家皮革厂打工，死心塌地忠于那家皮革厂，38年没有挪过窝。如今的他，老婆及三个孩子户口都迁到了浙江，彻彻底底与出生地挥手作别。

“徐哥，夏天了，想吃老家的桐子叶玉米粑了。”老张的语气先是欢愉，但急速转为低沉。我知道，他的乡愁里，纠缠着很多故乡的美食，比如我们幼时夏天几乎天天端上桌的桐子叶玉米粑。

老张的渴慕，也触痛了我那根思乡神经。老张与我一样，父母都走了，成了无父无母的孤儿。我们对幼时美食的垂涎，寄托着对父母的哀思。

我答应老张，设法为他寄去桐子叶玉米粑。

哪里能觅得幼时香甜软糯的桐子叶玉米粑呢？

我得回到故乡，麻烦尚且康健与我幼时同住一大院的李表婶。

李表婶除了岁月褶皱了她的额头，那个灿烂堪比花朵的微笑依然荡漾。“想吃桐子叶玉米粑？要得，比炖猪脚棒容易多了。”李表婶过意不去，说侄儿大老远回家一趟，她就用桐子叶玉米粑招待。母亲生前与李表婶亲如姐妹，几十年的风雨里，她们你来我往，从来没有红脸说过半句话。

做桐子叶玉米粑，我要沉浸式体验。

李表婶粗笨的手指指着门前那片绿油油的玉米地，叫我去掰十根玉米棒子。李表婶说，撕开玉米棒子上端的青壳，用拇指指甲在玉米粒上一掐，那种颗粒饱满、浆液丰盈的玉米粒是做桐子叶玉米粑最佳的材料。

撕去玉米壳，玉米粒的清香味浸入鼻孔。我用手一掰，玉米浆液直喷到脸上，害得我们一脸的白斑。李表婶从米坛子里抓出两把糯米，说是放入糯米后，煮出来的桐子叶粑更爽口更软糯。她用清凉的井水浸泡着玉米粒和糯米，不时将漂浮在水面的玉米须捞出扔掉。接着是将玉米粒蜕变为玉米浆液。李表婶站在石磨旁，虽然身体有些佝偻，但朝石磨孔里添玉米粒的动作依然娴熟，我则承担推石磨的任务。玉米浆

液随着时间在石槽流淌，很快一木盆玉米浆液就摆上桌子。

桐子叶玉米粑，自然少不了桐子叶的参与。按照幼时的记忆，我脑海里勾勒出桐子树的坐标。按图索树，我失败了。桐子不能换钱了，农民们就嫌其遮挡阳光，一砍了之。好在一块荒坡的一棵桐子树枝叶繁茂挺立着。树大招风，“哗哗”地召唤着我的靠近。选择桐子叶也得讲究——叶大，无孔，洁净。

桐子叶归，我一边清洗一边观察李表婶如何将玉米浆液发酵。李表婶将适量的白糖、小苏打撒到玉米浆液里，用一双筷子顺时针搅拌。搅拌均匀，待到筷子能将黏稠的玉米浆液挑起来成片状即可。

包桐子叶玉米粑也有讲究。从瓢篓里取出小木瓢，把桐子叶卷成喇叭状，将调好的玉米浆液一瓢一瓢倒入桐子叶中。注意不要将玉米浆液倒满，需要适当地预留一点空间，然后将桐子叶对折，封口，轻轻地放入蒸格里，大火蒸半个小时即可。

半个小时后，我们揭开蒸锅，一股久违的清香扑鼻而来，迫不及待的我，手握桐子叶有柄一端，撕开上端，一口下去，玉米粑消失了三分之一。我的狼吞虎咽并没有吓着李表婶，她说桐子叶粑就要趁热吃，不然那个清香味道就体会不到。

带着感激和桐子叶玉米粑，我辞别了李表婶。回到城里，我以最快的速度将桐子叶玉米粑快递给老张。

两天后，老张在视频里向我展示了他吃桐子叶玉米粑的馋状。对于故乡的美食，漂泊在外如老张般的游子，与嗷嗷待哺的婴儿遇见妈妈的乳液有何区别呢？

（作者系重庆市作协会员）

盛夏感怀

□江山

之收。

高山上，避暑者甚，家中老少，三三两两，无所事事，行走山间，游于森林，邻里之间，走家串户，好不热闹。凉快之余，无不感叹，上山乃明智之选。

夕暮时临，阴云逝去，现晴阳于空，且唤来凉风习习，暑气稍退。此时，人众或登楼望远，或庭院纳凉，静享将夜之宁静，舒适度晚之祥和。蛙声一片，此起彼伏，为夏夜增添一抹生动。

正值盛夏，天地野凡尽显丰茂活力，虽炎热难度，然亦有无穷趣味其中。此时知物思人，方感岁月易逝，人生可贵，光阴当惜，季时可享，感受每一个节气带来的不同体验与感悟。

（作者单位：重庆城市供水事务中心）

故乡的小河(外二首)

□余公

站在此岸，凡是开在枝头上的花，都是彼岸
此时，若干臆想在我的目光架起彩虹，或者
鹊桥

一种空虚感不踏实
没有桥墩
没有人敢向不确定性迈出脚步
没有人能够从自己的影子上通过
树林中许多树停止生长
唯一一棵大树被伐倒
远方被凿成一艘独木舟
所有怯懦都向倒影退缩
故乡的小河一往情深
仍然有人捞起裤腿涉水而过

扇舞

一纸江山在手
江南衣袂飘飘竹影婆娑
水巷走不出我的惆怅
小桥与倒影，多年的祈愿
在某一方位某一时刻圆满
更多的时候，笋子怯怯地
从竹林的梦中冒出
呼吸一口浓浓的翠绿
几声凤鸣扇动翅膀
放飞折叠在春光里的江山

故人辞

从磐石城到青龙嘴需要一双翅膀
老家的背影山清水秀
澎溪河缓缓汇入悠悠竹琴
与故人张飞在得月亭推杯换盏
依稀听见杜甫吟诵满山杜鹃
一声鸟啼爬上枝头
街巷的火树银花安静得
只剩下一个个返老还童的老地名
悬挂在双臂的舞姿物是人非
子规是鸟？子规是我？
（作者系三峡融媒体中心
退休职工）