



林芝的一葷一素

□沈治鵬

前兩次來林芝是八九月份，住宿一兩晚，去幾個景點打卡，匆匆離去。這次有備而來，決定住幾個月，細細領略雪域江南的魅力。

乘火車，六月中旬抵達林芝，一出站，高原陽光刺眼，蒙蒙細雨也來熱情相擁。我一下掉進了藍天、白雲、陽光、雨滴構建的奇妙世界，神奇的西藏江南將我牢牢罩住。

林芝的天氣預報從不缺雨，屈指一算，已一月有餘。住在市區一個小區里，安靜得像藏進了深山老林，一覺睡到大天亮。絕不偷懶的雨水，天天為窗外的草木沐浴，它們總是精神煥發地迎接每一天。天籟般淅淅瀝瀝的雨聲，便是我的起床晨曲。

好在周邊的景點早已打卡，不再是追逐的目標。此時此刻心心念念的，是喜雨之後的山珍野味。這些來自原始森林的精灵，像許多人丟失了一年的珍寶，正靜候在農貿市場門口，等待念茲在茲的主人前來領領。

與妻出小區大門，右拐，步行幾分鐘，就見農貿市場路邊人頭攢動。我明白，對野山珍念念不忘者已捷足先登。麻腳菇、大腳菇、猴頭菇、白菇、金耳、露水菌、青杠菌、雞油菌、獐子菌、面包菌、掃把菌、牛肝菌、虎掌菌、松茸，以及弄不清名字的野生菌，令人撲朔迷離，難以相認。有的塑料袋里只裝了三五斤，有的塑料桶里盛了大半桶，還有的則是滿背篋滿箩筐，將整條福林街鋪成野生菌的海洋。賣菌的大都是附近藏民，男男女女老老少少，鞋上身上沾滿了新鮮的泥土。尋找者大都是外來遊客，面對南腔北調的詢問，賣菌人黝黑的臉上總露出歡喜的笑容。

一陣眼花繚亂地搜尋後，走向賣大腳菇的母女倆。母親向我熱情推銷，問她如何做才好吃，却怎麼也聽不懂她說些什麼。身後約莫十四五歲的女兒急了，腴腆上前：“清洗後，把菌子切成片煮熟，撈出用清水漂一下，擠干水分，與當地辣椒一起清炒，菌腿略脆，菌冠柔滑，味道非常鮮美！”

“這菌是在哪兒採的啊？”

“就在那邊山上。”女孩抬手一指。

“不遠啊，明天帶我去採，我還是用這價格買。”我逗趣道。

“你上不去，山太陡，地又滑，會摔跤的。”

森林覆蓋率極高的林芝，六月份拉開雨季序幕，氣溫逐漸升高，雨後陽光強烈，非常適合菌類生長。於是露水菌、青杠菌、雞油菌等這些山珍，在茫茫林海里迅速生長。此時的林芝，在千家萬戶的餐桌上，開啟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，價格十分亲民。飽含原始森林之精氣的美味，一盤盤呈上餐桌，每一位饕餮者的味蕾，都被治得服服帖帖。

素有食肉動物之稱的我，餐餐得見葷。有了素炒山珍後，首先想到的是高原牦牛肉。林芝的牦牛肉不僅生態，而且肉質上乘，絕無注水之嫌。作為重慶人，用泡椒泡姜爆炒牛肉絲，絕對是不二之選。

走進城區唯一的農貿市場，牛肉攤區圍滿了顧客。有的把肉架上的牛腿翻來覆去地看，有的在碩大的牛排前猶猶豫豫，有的在案板上左挑右選。一位正在斬排骨的小伙兒見我走近，高舉的斧頭停在了半空：“要排骨嗎？”

聽我是重慶口音，又見塑料袋里剛買的泡姜泡椒，“哦，這塊背柳炒肉絲巴適得很。”他放下刀，身一側，從案板上撿來一塊，真是机灵鬼。花四十多元買了一斤。見我露出滿意的笑容，小伙兒顺势套近乎：“大叔，下次買點排骨來燒嘛，用重慶火鍋底料燒排骨，不加其他作料，味道簡直不摆了。”仔細一問，原來他是重慶人。我會心一笑。

擠出熙熙攘攘的人群，走出人聲鼎沸的市場，剛才還飄着零星小雨，這時露出一大片湛藍的天空。陽光灑在身上，強烈的紫外線熱烈催人。

加快腳步，向着家的方向。妻的廚藝毋庸置疑，這一葷一素，一定是天下最美的午餐。

（作者系中國散文學會會員）



梔子花開（外一首）

□李小云

六月雨，是折斷翅膀的雪
是天空之眼，在揮洩

樹頂，花蕊，我如鏡的心湖
此時就成了有弦之琴

檐下鳥窩溫熱
雛燕已在爸爸媽媽帶領下進入雨帘
駕駛着剪尾小舟，翩飛自如
彈奏自如，琴聲疏密有致

火苗在灶孔里熊熊燃燒
灶台上母親輕叩鍋鏟的天籟
讓我神情恍惚，那年

我還年少，父親還在
火鋪上坐着和母親談論窗外的雨
窗外，梔子花開也和今天一樣
純潔馥郁

山百合

甜蜜島的背脊，筆直、陡峭
你在青石塊的留白處，反復練習
如何像清風一樣輕盈
如何在异地，與旧識相認
那年，我和母親將你從山腰
帶回家。放入炭火，冒着長跑牙的危險
嘗到的却是你入心的苦
母親說：生活就是不斷地冒險嘗苦
你看，大千世界，誰不是在堅持
以生活的苦汁為墨
默寫，吟誦

自渡的同時，開足夠輕盈的百合
今天“他鄉遇故知”
根本不需要過多言語
我們了解彼此
不與人知的微苦，亦如當年
那些苦，已成為我們現實生活的鎮靜劑
（作者系重慶市作協會員）

桐子葉玉米粑

□徐成文

老張是個老“浙漂”，打14歲輟學之後，就隨舅舅到了浙江溫州一家皮革廠打工，死心塌地忠於那家皮革廠，38年沒有挪過窩。如今的他，老婆及三個孩子戶口都遷到了浙江，徹徹底底與出生地揮手作別。

“徐哥，夏天了，想吃老家的桐子葉玉米粑了。”老張的語氣先是歡愉，但急速轉為低沉。我知道，他的鄉愁里，糾纏着很多故鄉的美食，比如我們幼時夏天幾乎天天端上桌的桐子葉玉米粑。

老張的渴慕，也觸痛了我那根思鄉的神經。老張與我一樣，父母都走了，成了無父無母的孤兒。我們對幼時美食的垂涎，寄托着對父母的哀思。

我答應老張，設法為他寄去桐子葉玉米粑。

哪里能覓得幼時香甜軟糯的桐子葉玉米粑呢？

我得回到故鄉，麻煩尚且康健與我幼時同住一大院的李表嫻。

李表嫻除了歲月褶皺了她的額頭，那個灿烂堪比花朵的微笑依然蕩漾。“想吃桐子葉玉米粑？要得，比炖豬腳棒容易多了。”李表嫻過意不去，說侄兒大老遠回家一趟，她就用桐子葉玉米粑招待。母親生前與李表嫻親如姐妹，幾十年的風雨里，她們你來我往，從未有紅臉說過半句話。

做桐子葉玉米粑，我要沉浸式體驗。

李表嫻粗笨的手指指着門前那片绿油油的玉米地，叫我去掰十根玉米棒子。李表嫻說，撕開玉米棒子上端的青殼，用拇指指甲在玉米粒上一掐，那種顆粒飽滿、漿液豐盈的玉米粒是做桐子葉玉米粑最佳的材料。

撕去玉米殼，玉米粒的清香味浸入鼻孔。我用手一掰，玉米漿液直噴到臉上，害得我們一臉的白班。李表嫻從米壇子里抓出兩把糯米，說是放入糯米後，煮出來的桐子葉粑更爽口更軟糯。她用清涼的井水浸泡着玉米粒和糯米，不時將漂浮在水面的玉米須撈出扔掉。接着是將玉米粒蛻變為玉米漿液。李表嫻站在石磨旁，雖然身體有些佝僂，但朝石磨孔里添玉米粒的動作依然嫻熟，我則承擔推石磨的任務。玉米漿

液隨着时间在石槽流淌，很快一木盆玉米漿液就擺上桌子。

桐子葉玉米粑，自然少不了桐子葉的參與。按照幼時的記憶，我脑海里勾勒出桐子葉的坐標。按圖索樹，我失敗了。桐子不能換錢了，農民們就嫌其遮擋陽光，一砍了之。好在一塊荒坡的一棵桐子樹枝葉繁茂挺立着。樹大招風，“嘩嘩嘩”地召喚着我的靠近。選擇桐子葉也得講究——葉大，無孔，潔淨。

桐子葉歸，我一边清洗一边觀察李表嫻如何將玉米漿液發酵。李表嫻將適量的白糖、小蘇打撒到玉米漿液里，用一雙筷子順時針攪拌。攪拌均勻，待到筷子能將黏稠的玉米漿液挑起來成片狀即可。

包桐子葉玉米粑也有講究。從瓢筲里取出小木瓢，把桐子葉卷成喇叭狀，將調好的玉米漿液一瓢一瓢倒入桐子葉中。注意不要將玉米漿液倒滿，需要適當地預留一點空間，然後將桐子葉對折，封口，輕輕地放入蒸格里，大火蒸半個小時即可。

半個小時後，我們揭開蒸鍋，一股久違的清香味撲鼻而來，迫不及待的我，手握桐子葉有柄一端，撕開上端，一口下去，玉米粑消失了三分之一。我的狼吞虎咽並沒有吓着李表嫻，她說桐子葉粑就要趁熱吃，不然那個清香味道就體會不到。

帶着感激和桐子葉玉米粑，我辭別了李表嫻。回到城里，我以最快的速度將桐子葉玉米粑快遞給老張。

兩天後，老張在視頻里向我展示了他吃桐子葉玉米粑的饒狀。對於故鄉的美食，漂泊在外如老張般的游子，與嗷嗷待哺的嬰兒遇見媽媽的乳液有何區別呢？

（作者系重慶市作協會員）

盛夏感懷

□江山

之收。

高山上，避暑者甚，家中老少，三三兩兩，無所事事，行走山間，游於森林，鄰里之間，走家串戶，好不熱鬧。涼快之余，無不感嘆，上山乃明智之選。

夕暮時臨，陰雲逝去，現晴陽於空，且喚來涼風習習，暑氣稍退。此時，人眾或登樓望遠，或庭院納涼，靜享將夜之寧靜，舒度預晚之祥和。蛙聲一片，此起彼伏，為夏夜增添一抹生動。

正值盛夏，天地野凡盡顯丰茂活力，雖炎熱難度，然亦有無窮趣味其中。此時知物思人，方感歲月易逝，人生可貴，光陰當惜，季時可享，感受每一個節氣帶來的不同體驗與感悟。

（作者單位：重慶城市供水事務中心）

故鄉的小河（外二首）

□余公

站在此岸，凡是開在枝頭上的花，都是彼岸
此時，若干臆想在
我的目光架起彩虹，或者
鵲橋

一種空虛感不踏實
沒有橋墩
沒有人敢向不確定性邁出腳步
沒有人能夠從自己的影子上通過
樹林中許多樹停止生長
唯一一棵大樹被伐倒
遠方被凿成一艘獨木舟
所有怯懦都向倒影退縮
故鄉的小河一往情深
仍然有人撈起褲腿涉水而過

扇舞

一紙江山在手
江南衣袂飄飄竹影婆娑
水巷走不出我的惆悵
小橋與倒影，多年的祈願
在某一方位某一時刻圓滿
更多時候，簞子怯怯地
從竹林的夢中冒出頭
呼吸一口浓浓的翠綠
几聲風鳴扇動翅膀
放飞折疊在春光里的江山

故人辭

從磐石城到青龍嘴需要一雙翅膀
老家的背影山清水秀
澎溪河緩緩匯入悠悠竹琴
與故人張飛在得月亭推杯換盞
依稀聽見杜甫吟誦滿山杜鵑
一聲鳥啼爬上枝頭
街巷的火樹銀花安靜得
只剩下一个个返老還童的老地名
懸掛在雙臂的舞姿物是人非
子規是鳥？子規是我？
（作者系三峽融媒體中心
退休職工）