



天山堡牧羊及红井晨雾

□重庆晨报特约撰稿 李元珍



三月的酉阳，春雨初歇，连日的阴雨天气像被谁轻轻揭了幕布，忽然就放了一天晴。阳光洒在院子的花草上，在水泥坝地上投下暖融融的光斑。吃过早饭，我和姐姐商量着，上午放羊。羊闷了几日，出栏后，便在后山的草坡上撒着欢。我们也借着好天气，在山间舒服地透着气。

太阳升得有些高了，一点也不灼人，光线温柔洒在身上，暖得人心里发酥。我们牵着羊绳，赶着几十只羊，沿屋前的山路往山顶走去。

酉阳的天山堡，平日总有个古怪的性子：每逢雨前或雨停，总会飘起一层薄如轻纱的雾。丝丝缕缕，缠在山腰，绕着树梢，像极了害羞的土家姑娘遮面的轻纱，风一吹，便散了，风一停，又聚了，缠缠绵绵，不肯散去。可今日，既无雾霭缠绕，也无清风拂面，整个天山堡像被准用一块干净的抹布细细擦过一般，澄澈得透亮。天空是纯粹的蓝，像被水洗过的蓝宝石，远处的山峦、近处的土埂，仿佛近在眼前，连平日里模糊的土埂纹路、山上的大小石头，都看得一清二楚。我牵着领头母羊走在前头，姐姐跟在后面，赶着几只刚断奶的小羊羔，嘴里哼着不成调的土家山歌，调子婉转，飘在山间，和着羊群“咩咩”的叫声，以及那清脆的羊铃声，成了这个春日最鲜活的旋律。

我们沿着蜿蜒的山路往上走，山路两旁，是刚冒出头的新绿。山樱开得正盛，粉白的花瓣沾着晶莹的露珠，像撒在枝头的碎钻，风一吹，便簌簌落下，铺成一地柔软的花毯。不知名的小野花星星点点，紫的、黄的、白的，挨挨挤挤开在草丛里，散发着淡淡的清香，吸一口，满是春日的甜润。羊群“咩咩”叫着，蹄子踩在石板路上，发出“哒哒”的轻响。有的羊调皮，跑来跑去，啃食着路边的青草，姐姐便会轻轻呵斥一声，又笑着把它赶回队伍。每一步都踩在春天的诗意里，让人忍不住放慢脚步，只想好好享受这难得的宁静与美好。

不知走了多久，转过一道弯，后山的顶峰终于到了。我刚站稳脚跟，下意识地抬头望向天山堡对面的红井方向，瞬间便被眼前的景象惊住了，忙提高嗓门喊：“姐姐，快来看！”姐姐快步走过来，顺着我指的方向望去。只一眼，她也忍不住发出了惊叹，声音里满是震撼：“哇！红井那边的雾，太美了！”

此刻，我们对面的红井山峦，全笼罩在一层白茫茫的轻雾里。那雾，不像平日里的雾那样轻薄零散，也没有寻常浓雾的厚重沉闷。它像是天地间最温柔的纱幔，轻轻覆在连绵的山峰上。远处的群山在雾中若隐若现，像被雾拥进了怀里，时隐时现。雾霭薄处，露出尖尖的峰顶，像极了藏在云海里的小岛，棱角分明；雾层厚处，又将整座山峦完全吞没，只留下一抹淡淡的青色轮廓，像宣纸上晕染开的淡墨，朦胧又神秘，让人忍不住遐想：雾的后面，藏着怎样的春日盛景？

我忍不住凑近几步，站到了崖边。极目远眺，细细打量着雾的模样。那雾是灵动的，是鲜活的，仿佛有了生命一般，在山间肆意流淌、变幻。你看，那雾在流动——有的顺着山谷缓缓流淌，像调皮的孩童在山间嬉戏，所到之处，留下一片轻柔的白，像是给山峦披上一层朦胧的纱衣；有的则在山腰盘旋上升，像袅袅升起的炊烟，又像仙女舞动的丝带，一圈圈、一层层，慢慢向天空延展，将整个山峦裹进一片朦胧的仙境里。那流动的姿态，不急不缓，像是怕惊扰了山间沉睡的生灵。

那雾的形态，更是千变万化，妙不可言。起初，它是细碎的、分散的，像无数片轻盈的鹅毛，飘在山间，散在树梢，每一片都轻飘飘的。我在想，如果触到脸上，定会化作一丝微凉的湿润，让人忍不住吸入心间，那必定满是清新与甘甜。再细看，渐渐地，这些细碎的雾气在开始汇聚，像千万只白色的蝴蝶聚在一起，化作一团团、一簇簇的雾团，在山间缓缓移动，仿佛

在进行一场无声的迁徙，从这山谷，移向那山腰，每移动一步，便给山峦添上几分新的朦胧。

再看那雾与山的互动，更是动人心弦。雾气轻轻拥着山峰，像是怕惊扰了沉睡的山峦，温柔得不像话。山峰在雾中若隐若现，像害羞的土家姑娘探出的脑袋，怯生生的，让人忍不住想多看一眼。阳光透过雾层，洒下细碎的金光，落在雾团上，给那白茫茫的雾气镀上了一层暖融融的金边，让原本素净的雾，多了几分绚丽与温柔。雾团被阳光照着，边缘泛着金芒，中间却依旧是洁白的颜色，像是嵌在山间的玉盘，又像是撒在绿毯上的棉团，美得让人移不开眼。



我想起古人的诗句“雾失楼台，月迷津渡，桃源望断无寻处”。此刻，红井的雾，虽未失楼台，却也将整个山峦藏进了一片朦胧里，让人仿佛置身于传说中的桃花源，分不清哪里是山，哪里是雾，只觉得天地间一片澄澈，只剩下这无边的雾，与连绵的山，相互依偎，相互映衬。又想起李清照那句“天接云涛连晓雾，星河欲转千帆舞”，眼前的雾，虽没有云涛的壮阔，却也有着星河般的浪漫，那流动的雾，像舞动的星河，在山间缓缓流转，每一次流转，都带来不一样的景致。刚才还是朦胧的雾霭，转眼就散开成细碎的雾珠，每一次变幻，都让人惊喜不已，每一次展现，都美得让人陶醉。

羊群也似乎被这美景吸引，不再四处乱跑，只安静地站在一旁，低头啃食路边的青草，偶尔发出几声轻柔的“咩咩”声，像是在为这美景伴奏。阳光渐渐升高，洒下的更多光影，落在对面红井山峦雾层上，雾的颜色也渐渐发生了变化。原本浓白的雾，开始变得轻薄，化作一缕缕、一丝丝的轻纱，顺着山谷缓缓流淌，有的变成了淡淡的乳白色，像极了天山堡平日里的雾露风；有的则变成了半透明的青色，与周围的青山融为一体，分不清哪里是雾，哪里是山，只

觉山峦与雾，彻底融在了一起，成了一幅浑然天成的水墨画。

看着这雾的变化，我心中满是感慨。这雾，就像一位神奇的魔术师，一会儿将山峦藏进朦胧，一会儿又将山峦展露在眼前；一会儿化作蓬松的棉絮，一会儿又化作轻盈的丝带，每一次变化，都让人惊喜不已。它轻盈、灵动、浪漫，像一首优美的诗，字里行间都是春日的清新；像一幅动人的画，每一笔都绘着雾的变幻，让人看了，便忍不住心生欢喜，所有的烦恼与疲惫，都在对面无边的雾色里，烟消云散。平日里为了生活奔波的忙碌，在那一刻，都被轻柔的雾浸透，只剩下满心的宁静与欢喜。

姐姐忽然笑着说：“这雾，就像我们的生活，有时候朦胧，有时候清晰，有时候变幻莫测，有时候又温柔得不像话。但不管怎样，只要我们用心去看，总能发现其中的美好。”是啊，生活就像这红井的雾，有朦胧，有清晰，有变幻，有温柔，就像我写文章时，有时文思泉涌，一字一句自然流淌；有时却绞尽脑汁也想不出一句合适的话。但只要像此刻这般，静下心来，用心去感受，用心去体会，总能发现藏在平凡日子里的诗意与美好，总能在卡文时，从山间的雾色里，找到创作的灵感。

阳光越来越暖，雾也越来越淡，渐渐化作一缕缕轻纱，飘向天空，飘向更远的山峦。红井的群山，渐渐从朦胧中显露出来，露出了清晰的轮廓。我直直地望着那片刚刚被雾笼罩过的山峦，心中满是不舍，要收羊回家了。

回到屋前，羊群乖乖回到圈里，我和姐姐坐在院坝的石凳上，看着阳光洒在院前地块里的菜畦上，我拿出纸笔，想把今日的所见所感写下来，笔尖落在纸上，脑海里又浮现出红井的雾……那些画面鲜活地浮现在眼前，一字一句，自然而然地流淌在纸上。

原来，最美的文字，从来都不是凭空杜撰，而是源于生活的遇见，源于自然的馈赠。这一场春日的雾遇，终将成为我记忆里最动人的风景，成为我文字里最鲜活的印记。

好吃不过清明菜

□重庆晨报特约撰稿 黎强



看的野葱，从根部挖出，去掉泥土，小心翼翼地保护好白生生的葱头。再去旁边的田埂上，挖那些叶子宽厚的酱紫色的侧耳根，顺道在地里砍几兜还粘着水珠的莴笋。去老井舀一桶井水，把野葱、侧耳根洗净，把莴笋切成薄片，找来一个大瓷盆盛下，在柴火灶灰烬里烤一撮糊辣壳海椒，搓碎，加盐、味精一搅拌，一道“野葱侧耳根拌莴笋”的下饭菜就上桌了。

香椿炒蛋是娃儿们最喜欢的。表姐领着馋相毕露的一群娃儿来到院坝前的香椿树下，自己搭一根板凳或一架竹梯在树上采下香椿。香椿紫红紫红的，那香气简直可以把口水勾出来。进了灶房，见表姐从瓦坛中掏出几个平时不舍得吃的鹅蛋，打碎后加入切细的香椿末和少许盐巴拌匀，待柴火灶把铁锅烧得冒出青烟，丢下几坨腊猪油下去，顺势把香椿蛋液“滋滋”一下倒入锅里，不消一会儿，烙得两面金黄的“香椿炒蛋”就出锅了，把娃儿们的小嘴巴吃得吧唧吧唧的。

还有一种应季的美味就是漫山遍野的嫩胡豆、小菜碗，这也是清明前后最能够勾起味蕾向往的。去长势旺盛的胡豆

田或豌豆土中采摘一背篋掐得出水的胡豆荚或豌豆荚，娃儿们围坐在春阳照耀的院坝中，一边嘻嘻哈哈说笑，一边剥出胡豆荚中的嫩胡豆，抽去豌豆的菜筋，还不时用胡豆荚当子弹扔向全神贯注剥胡豆的小伙伴，惹出一场“胡豆战”或“豌豆仗”。末了，姑姑把胡豆在沸水中煮熟，加上刚采回的野葱煎炒。哇塞，一盘“野葱炒胡豆”递到娃儿们的嘴边，那胡豆的清香、野葱的幽香合二为一，飘满整座老屋。小菜碗则加上切细的腊肉颗爆炒，同样口舌生香，妙不可言。

盘算到某天家里人会聚齐时，母亲还会安排“蒸胡豆炸”“豌豆炸”。蒸笼上灶，柴火熊熊，不一会炸肉就出笼，撒点青绿的葱花，那热腾腾的“胡豆炸”“豌豆炸”，让一家子人吃得舒舒服服的。父亲在八仙桌上方端坐着，把一杯自家酿的高粱酒，抿得“滋滋”作响。

娃儿们还喜欢另一道清明美食，叫“油炸母碗饭”。就是取清明前后的豌豆、胡豆等食材，在锅里加油加盐煎炒一下，覆盖上沥好的米饭，在大铁锅里烘熟，既简便又省事，且饭菜一锅熟。而“油炸母”本意是指油炸蚂蚱，但谁又真正去吃油炸

蚂蚱呢。于是，母亲就会割一块挂在灶头上熏制着的腊肉，切成如蚂蚱大小的腊肉条，加些干海椒花椒，与豆碗一起炒制之后用于饭。娃儿们稚气未脱，抹着油油的小嘴儿，给腊肉豆碗烘饭取了个“油炸母碗饭”。现在想起来，还别说，真有点创意呢。

清明时节，坡上的灯笼花，也称地丁或蒲公英，到处都是，随手采摘些回来，切细，加蛋，在油锅里烘炒，娃儿们却不买账。父亲佯装生气，把筷子在老桌子上敲得“啪啪”响，说：“你们要想好哟，不吃灯笼花炒蛋可以，但今后哪个额头上长毒疮时，不要哭兮兮来找我哈，等毒疮吊在脑门上痛个三天三夜。”娃儿们一听，好像生怕毒疮会长在自己额头上似的，赶紧规规矩矩地把灯笼花炒蛋往嘴里送。长大后才明白大人的良苦用心，原来灯笼花是一道去毒的中草药，吃了之后避免生痱子、生疮。因其味苦，父母亲怕娃儿难以下咽，才用鸡蛋炒制。而父母亲一筷子都没有动，心里面想的是让娃儿们多吃些，去除身体的毒素，平平安安、健康快乐地长大。

啊，这就是留在我记忆中的清明菜。