

游记

## 龚滩观灯记

□ 彭鑫

我是冬日来到龚滩的。这个季节，乌江温驯。天地间，一块巨大的墨绿玻璃，横亘在险峰峭壁间。其中嵌了彩云、碧树、白岩。沿着江流，不觉踱了一个多小时。眼睛饱了。肚子饿了。

走进一家老字号面馆。拣个靠窗的位置，俯瞰乌江。口福眼福两不误。龚滩绿豆粉是出了名的。滑爽、醇厚、劲道，还有淡淡的绿豆香。配一大勺牛肉臊子，加几勺店家秘制的辣椒酱。三两下肚，身心舒泰。这样好吃的面，我的量本是五两。但是得留些肚子，中午要清蒸乌江鱼，夜晚得吃龚滩烧白。

整个白天，我慢读乌江，享受乌江的美味。而晚上，我要细观龚滩的另一条河。

这是条绝壁上的灯河。一种梦幻的美，令人恍惚，生出无限遐想。我是第一次观赏，又似故地重游；是走在今晚，又似走在唐宋。

牌坊上、墙壁间、码头里、道路旁，到处都是灯。游人在古镇里，仿佛游在灯河里。吊脚楼鳞次栉比，灯笼高高低低。艺术在于起伏。而有味道的人生，也在于起伏。这些灯是以美说法的哲人。

柳树、桂花、银杏，都在发光。树干的姿态，被灯光凸显。树的精气神，被灯光点燃。每棵树，都是一幅先锋感十足的话。

院角巷尾的三角梅，依旧开着，使我吃了一惊。灯光下、寒风中，嫣紫的，嫣红的，一股股蓬勃的英气。真乃花中大丈夫。眼前出现一群骑士，他们穿着鲜艳的战袍，驭着烈马，迎着长风，驰骋在漫天雪花之中……灯下观花，果然别有一番风景。突然，我有了写微信朋友圈的冲动：今夜，我看到了花中的壮士。

迎面一头瑞狮，威猛之中有点可爱。中国的瑞兽，常有精猛的外形、慈悲的内心。其可亲可敬，正是由于仁心一点。而世间英雄也常是“菩萨心肠，霹雳手段”。

依山傍水、生态龚滩等几个灯阵，是绝妙的旅游宣传画，又似乎是人生启示录。自古以来，龚滩就是著名的码头，贸易兴隆，所谓“钱龚滩，货龙潭”。而当渝湘铁路通了之后，龚滩不再是交通重镇。昔日繁华的大码头，一时冷清了许多。但是龚滩并没有消沉，而是依靠古镇的秀、乌江的美，华丽转身为旅游名镇。乌江水流进了无数自拍照。石板街印有中外游人的足迹。读懂了龚滩，就读懂了成功之道。

一条巨大的鲤鱼腾空跃起，仿佛在跳龙门。鱼可化龙，这是朴素的辩证法。每个人都是一条鲤鱼。一个由灯笼组成的福字在闪亮。其中有个洞，人站在里面，就是“福中有我”。好个设计。很多人在洞中照相。我也站进去照了一张。之后，我还看到了孔雀开屏、开门红、吉祥如意。国人爱讨口彩，这是一种积极心理学。常给自己正面的心理暗示，是一件好事。

灯给人以希望和诗意。比眼睛更需要灯的是我们的心灵。人平时不太会想起灯，有黑暗、有夜风、有佳节、有喜事，才想起它。而灯没有怨言。它永远在那里，随点随亮，有求必应。灯不在乎人的感恩与否，它的使命就是照亮和造梦。有些人只是爱灯，而有些人把自己活成了一盏灯。

想太多了。还是填填肚子再想。坐在四水归堂的院子里，桌子上一盘饺子、一盘龚滩豆腐干、一盘龚滩烧白。饺子皮薄馅厚，豆腐外焦里嫩，烧白肥而不腻，再淋上点龚滩豆豉、蚝油、辣椒水。减肥的事，且过了今夜再说。饺子上淋龚滩豆豉的吃法，绝对是我的独创，应该申请专利的。我一边仰望星空、观灯火，形而上；一边大嚼美食、刷微博，形而下。人间享受，可以如此简单，又如此酣畅。

今夜，龚滩睁开一万双眼睛，照彻古今。它不仅把夜照亮，还给游人造出一个梦境。这是它与众不同的地方。

而我们在观灯，也在观自我，观另一个隐藏的自我。

人物

## 风雪中的清洁工

□ 徐玉向

大年初二的凌晨，天空一片漆黑，下了一夜的雪依然没有停下来。

一辆赶早的汽车匆匆驶去，留下两道清晰的车轮印。在灯光和树木的掩映下，在这个雪色黎明，路，成了一条伸向虚无的时光隧道。

大约三十多米外，一条横向的公路从寂静的夜色中悄悄攀了过来。于是两条路交叉口处，忽闪忽闪依着自己的节奏变换色彩的红绿灯，成了时光隧道上唯一的坐标。

数米外，路边的轿车仅存着轮廓。没有了标志，没有了牌号，更看不清挡风玻璃下的内饰。待车主开走之后，它们的身下，最多留下或大或小的一片没有雪的空地罢了。唯有立身所在，顶上的路灯给予一片朦胧的灯光。

接我的车子还没来，雪幕中陪伴着我的这片灯光，微微透着昏黄，这足以让我驻足来欣赏雪花飘摇下落的炫丽身姿，去倾听雪花沙沙落地的微微吟唱。

闲话

## 猫爬树

□ 常军波

邻近年关时，家住在城郊西北某处两室一厅小屋内的瞳瞳、秋秋两位小母猫遇到了烦心事。在到处张灯结彩，打扫屋舍，窗明几净，喜迎新年之际，它们的猫爬架却毁在了自己平时的利爪狠挠之下，麻线飞舞，残破不堪。

没有了练功的木棍桩，像云长丢刀，翼德失矛。瞳瞳、秋秋技痒难耐，开始抓沙发。于是总是被妻子厉色教训，瞳瞳沉默、秋秋抹泪，一时间不胜凄楚。

我不忍心看它们屡屡被妻子教训，致电物业人员帮忙，恳请他们在修剪枯树枝的时候留一个树杈给我用来做个猫爬树，物业人员欣然应允。第二晚便接到电话可以取了。于是，我戴上手套携带钢锯，在楼下接过碗口粗枯杈一枝，当时就在垃圾房里初步修理了一番。树杈的姿态在笔直中带有自然生长的曲线，心里满意极了。

带到家中，继续削皮锉木以去污，撒药阴干以消毒。用两枚十厘米长的自攻螺丝，废九牛二虎之力，将树杈垂直钉在一块弃置猫爪板上。猫抓板放平后，树杈就站成了一个标准的“丫”字。

世相

## 我多订了一份

□ 童谨豪

一场突如其来的新冠病毒发生后，为了抗击疫情，我们小区也实行了封闭式管理，日常生活用品只能通过小区便民服务平台选购。

每天下午5点是蔬菜配送时间，工作人员只能送到小区大门口，仅限一个小时。为了不扎堆，我都是在最后一刻钟去买蔬菜。

前天下午，我像往常一样去买蔬菜，走到才猛然想起头一天忘了下订单。送蔬菜的大姐是一位中年妇女，得知我的疏忽后便安慰我说：“小兄弟，先别急，如果有剩余的菜你就拿回去。”我满口答应并说了好几句感谢的话。

眼看时间一分一秒过去了，还有两棵白菜等着主人认领，我朝四周扫了一圈，也没发现有人朝这里走来，刚想让大姐把这两棵白菜卖给我，突然从一栋楼拐角处传来焦急的喊声：“大妹子，别急走，等等我！”顺着声音望过去，一位老阿姨正朝这边走来，由于路滑，她走得很急，但脚步却不敢迈得太快。

眼看着阿姨把蔬菜提到手中，我失望极了，准备离开时，阿姨突然问我：“大兄弟，是不是没买上蔬菜？”我“嗯”了一声，她说：“分你一棵吧，我今天多订了一份。”

“阿姨，这怎么好意思。”我感激地说。

忽然，一阵咔嚓咔嚓的脚步声伴着细微的链条转动声慢慢传入我的耳朵，一团桔黄色的身影正缓缓向我靠近。

近了，更近了，原来是一位去上班的清洁工。她身上套了一件桔黄色的外套，脚穿一双黑色胶鞋。她的口鼻处蒙着洁白的口罩，一络长发伸在脑门。她右手握在三轮清洁车的把手上，左手扶着一柄倒插的大扫帚，铁铲铁簸箕等工具就盛在车斗里。

清洁工推着车子，缓缓经过我的身边，直到消失在我的眼前。一串更清晰的脚印，几条更细的车轮印，连同那团桔黄色，深深温暖了我的双眼。

那渐行渐远的脚步声、手推链条转动声，不正是这无边雪幕里的曼妙音符吗？这沁入心脾的曼妙音符，不正在深情演奏一曲华美而庄严的春之乐章吗？

妻子已将准备好的麻绳从原始的线盘状态重新缠为一个足球大的线团。我拿起热熔枪，将一百米长的麻绳一点一点滴上胶，自下而上，一圈一圈，细密密缠。缠到一半时，手碰到了热熔枪头，烫伤处疼痛不已，妻子拿来冰块敷上，第二天继续制作。

经过两天的埋头苦干，一米多高的猫爬树就大功告成了，主杆麻绳缠裹细密，枝头末处点缀有若干的粉、白两色花瓣，中间分枝处还挂有铃铛，小猫拨弄起来叮铃作响。

妻子端详良久，说：“你这东西，还真不比人家卖的差啊。”听得褒奖，我喜不自胜。

于是赶紧将猫爬树稳妥地立在了阳台飘窗上。天气晴朗的日子，看窗外绿树森森、窗内枯枝挺拔，两相呼应，竟成为一个美妙的景色。

瞳瞳和秋秋开始有些惧怕，几经试探后便抓着玩耍了。甚至偶尔为了抢铃铛还会打闹起来，“喵喵喵喵”的叫声引发一串“叮铃叮铃”的响声，悦耳极了。自己动手，丰衣足食，有时候做一个简单的手工，就能给小小的家里，增添无限的生机。

说完掏出20元钱就往阿姨手中塞，阿姨赶忙拦住我的手说：“咱们住在同一小区，每天抬头不见低头见……何况这只是一棵大白菜，你就先拿去吃吧。”

看着阿姨离开的背影，我感激地站在那里好久没迈动脚步。

回到家，我赶紧打开便民服务平台，为了感谢阿姨，我也多订了一份，明天好还给她。

第二天，我早早来到小区门口等着老阿姨，谁知道最后一份蔬菜被领走了，也没等来老阿姨的身影。已经过了一刻钟，正要离开时，突然听到一阵奔跑声，抬头一看只见保安兄弟向我跑来，正气喘吁吁地对着电话说：“老婆，蔬菜卖完了，今天先将就一下，明天再买吧？”很显然，保安兄弟没买到蔬菜也很急，于是我走到他跟前说：“保安兄弟，今天我多订了一份，你拿回家吃吧。”我边递蔬菜边说。保安兄弟先是一愣，而后又眼神直直地看着我，当我又重复了一遍他才反应过来：“这怎么行！”

“这有啥？非常时期，只有相互帮助才能渡过这段艰难时期。”我说。

保安兄弟接过蔬菜，硬要给我掏钱，被我挡住了。当我走到楼道口，回过头去，发现保安兄弟仍在原地远远地看着我……



美食

## 春菜

□ 张向军

春天，万物萌动，人们的味蕾也开始苏醒。美食家苏东坡曾写过一首《春菜》的诗，诗中提到了：蔓菁（今俗称大头菜）、韭菜、芥菜、青蒿、甘菊、菠菜、白菜、苦笋等菜蔬。想到这些美妙的美食，诗人宁可辞官回乡，可见美食的诱惑。在我看来，春菜就是应春天而生发的菜。春天植物从漫长的冬眠中醒来，冒出鲜嫩的芽尖。《诗经·小雅·采薇》里古人所采的“薇”，大致就是野生的豌豆苗的芽尖。

南国春来早，田间地头、山溪沟壑所见春菜的品种繁多。家里人最爱的是香椿，香椿长在“八千岁为春，八千岁为秋”的古老椿树上，采摘颇要费些周折。采摘下来的褐红色嫩芽，我们叫“椿尖”，有一股浓烈的香味。椿尖洗过后切碎，并以剁碎的辣椒，浇上酱油、麻油，就是一道可口的凉拌菜肴。不喜凉菜的可以用香椿炒鸡蛋，香椿的清香和鸡蛋的气息融合，调和出的味道也让人舒适。

在云南，除了芽尖，树上可采食的还有各种花：棠梨花、金雀花、苦刺花、白花、芭蕉花、海棠花等。棠梨花的花蕾像绽放的花椒果，通常的吃法是用韭菜素炒，或者用酱汁爆炒。韭菜也属于生发的菜，棠梨花富含维生素，它们放在一起算得上黄金组合。金雀花色金黄，瓣端稍尖，旁分两瓣，势如飞雀，故名“金雀花”。经典的吃法是鸡蛋炒食，灿黄喷香，鲜嫩清甜，风味独特。苦刺花类似于北方的洋槐花，吃法有凉拌、豆豉热炒，它不但是一道难得的山珍美味，还有清凉祛火的药用价值。

春菜里具有药用价值的最有名的应该算车前子。它的功用是利水通淋，清热明目，对治疗赤肿尤为有效。它的古名叫茺菖，《诗经·周南·茺菖》曾写到：“采采茺菖，薄言采之……”描写了古人摘括车前子，用衣襟兜揽的景象。楚雄人叫车前子“蛤蟆菜”，大概是因为春雨落下，蛤蟆欢快地叫唤，车前子就长出来了，就到了采食车前子的时候了。

东坡先生爱吃的美食中有一道菜是苦笋。“好竹连山觉笋香”。笋，是一种禾本科植物的嫩芽，云南多山，山中长竹，春天出笋的季节，在集市场菜，到处都可以看到沾着泥土的粗壮新笋。于是，笋就成了春天家庭餐桌的常物。可用青椒炒、腌菜煮、酌水以后腌制，也可凉拌，味道甜脆、清香、鲜爽。云南版纳、德宏还有吃酸笋的习惯，酸笋煮鸡、煮鱼都是别具特色的菜肴。吃不完的新笋，人们还将它切成片晒干，制成干笋片。这样一年四季都能吃到笋了。如果美食家东坡先生吃到异地风味的甜笋，不知又会写出怎样的诗篇。

春菜，还有很多很多，芥菜、蕨菜、枸杞尖、芦蒿、灰条菜、辣木尖……每一个春天都是舌尖上的春天。