

夏夜

◎夏雪芹

月亮
跨过篱笆小院
睡在清凉的河水里
星星
好像无数的顽童
眨着明亮的小眼睛
虫鸣
细成一丝流萤
缠绵了树梢的深眠
蛙鼓
在村外的小河里响起
这是一场大合唱的前奏
风儿
开始在林间跳舞
树叶的沙沙声为它伴奏
人们
躲进开着空调的房间
关紧雕花的门窗
雾霭
轻纱般慢慢罩下
这是梦吃开始的地方

过了花期

◎李业陶

那一日
牡丹园传来信息
鲜艳欲滴
花儿开得那么美丽
透过手机屏幕
仿佛阵阵浓郁的香气
真好呀真好
我心里欣欣如蜜
过了几日
又过了几日
忽然想起那些芬芳
匆匆奔牡丹园而去
待到约会的地点
迎来的却是丝丝失意
再无姹紫嫣红
只见残花败枝
唉，怪谁呢
还不是过了花期

其实不必叹息
这本是自然规律
生而为人
也是相同道理
自古至今
谁也摆脱不了生老病死
如果说已经老态龙钟
那也是上苍对你的恩赐
不必羡慕那些意气风发
不必嫉妒那些勃勃生机
青春的路也曾走过
只不过如今过了花期
撇开那些惆怅与无奈
走出那些失落和委屈
你有你的世界
不要和任何人攀比
精彩不仅是朝霞的火红
还有那夕阳的灿烂和煦

为了

◎肖笃勇

过巴朗山垭口，我听见一个声音
缺氧不缺精神；
攀牧业村雪峰，我听见一个声音
艰苦不怕吃苦；
在大渡河岸边，我听见一个声音
你们，特别能战斗！

而行走 在美人谷的风霜里，我才明白
这声音的含义是
为了贫困户升起温暖的炊烟，
大年初七，我们又拉起结对亲戚的手；
为了点燃山村孩子未来的希望之光，
我们用爱心拍响高海拔的篮球；
为了病人康复后的笑容，
我们用医者仁心点亮温馨的灯盏；
为了长纳村的公路早日通车，
儿子，爸爸欠你一个放飞的风筝；
为了三尺讲台的神圣与追求，
妈妈，您天国一路走好！
为了俄呷村的水不再比肉贵，
老婆，退休后我包了锅碗瓢盆；
为了守护丹东的川贝母宝贝，
恋人，我在夜空下为你唱起《忘忧草》！
为了高效温室、太阳能热水器、教师周转房，
为了一个个项目和捐助的落地开花，
我们不忘初心，砥砺前行！

倘若，你还要问我为什么？
为了国家的尊严、民族的兴盛；
为了哈达在墨尔多神山上幸福的飘飞；
为了东女国的格桑花浴火更加艳丽。
因为，我是一名担负使命的成年人，
深爱着这脚下的土地和她的人民！
成华丹巴一家亲！

梅雨就河鲜

◎宫凤华

背为青灰色，侧面和腹部是银白色。鲢鱼曾经 在乡贤郑板桥的诗中穿梭：“老屋挂藤连豆架，破瓢舀水带鲢鱼。”清新质朴而又情趣盎然。

小杂鱼在水中成群结队，偶听动静，猝尔远逝，犹如绽开的烟花，银光炫目。

清晨，竹桩码头上，总有头发蓬松、身姿婀娜的村妇淘米、浣衣。淘箩起落、颠簸，河里玉白米浆四处漫漶，杂鱼们穿梭往来，争相啄食。孩子们穿着裤衩，凸着肋骨，使劲甩手中的细竹竿。扑通一声，勾着蚯蚓的鱼钩落水。一条俊俏鲢鱼见状，猛地一啄，吞下鱼饵直窜，见鹅毛管浮漂忽地一沉，立提竹竿，一条眩白的鲢鱼便出水了。

如此反复，木桶里不一会儿就养了几十条了。回家后，母亲在畚箕里铲几锹草灰，用指甲刮鳞，去内脏，扔进草灰里。暮色清凉而

欢悦，鲜美的鱼香在深巷里弄里紫纤、飘荡。夹一块入口，味蕾立时陷入鲜美的沼泽中，视觉和味觉达到空前的融合，形成了生理上真正的通感。

小时候，我在外婆家，常见渔人用网捕鱼。尼龙线的网眼细小，只能伸进一根手指，长芦竹挑着，撒到清澈的小河里。一网能捕到很多杂鱼儿，鱼篓里养着，一脸的喜悦。

村妇们喜欢把小杂鱼拍洗干净后，腌制坛里。苇席上晾晒，用棉线把鱼儿穿成串吊在廊檐下阴干。煮饭时，取几条放进搪瓷碗里，饭锅里炖。起锅，一股浓香直钻鼻孔。泡上鱼汤，那个鲜美，恐怕现在的玉盘珍馐、美味佳肴都无法比及。

夏日黄昏，人们坐在荷风清扬的小院里，摇着蒲扇，抵着大麦烧，嚼着小杂鱼，细滑清嫩顺滑爽口，舌尖上的幸福与亲情洋溢的温

馨，令人恍若隔世。

清蒸翘嘴白味道鲜美。盘底装好姜丝、葱花、蒜泥，码好鲢鱼，鱼嘴鱼肚内也要放上一点姜末和葱茸，然后添水蒸煮。起锅，青白相衬，香气袭人。翘嘴鲢的脊背，肉嘟嘟的，清香劲道、肥而不膩。

宴席上常见老咸菜烧吊刺。吊刺油锅里翻炒，嗤啦倒进陈年老咸菜，掺进各式佐料，俄顷，满屋子鱼香袅袅，直透肺腑，平和恬淡的日子充满了生机和活力。不由感叹现世安稳，岁月静好。

某日，我在江南古镇的排档里吃到椒盐鲢鱼和黄鲈。咬一口，鱼皮、鱼骨焦酥脆生，香味浓郁；鱼肉鲜醇，滑嫩糯软。细嚼慢品，鲢鱼那独有的平平缓缓的鲜美，余味极是绵长，有乡愁的味道，就像水边丽人正在你耳边低语，令人心里一片波光旖旎。



生如夏花。 心飞扬 摄

漫说捡菌子

◎杨全富

遍了，只剩下瘦弱的、矮小的、难看的在等着我。

我总是要吃过早饭才能上山的，又总是和邻里智力有点问题的孙大叔一起。三十多年前，我十来岁，孙大叔三十来岁。

我只顾睁大眼睛低下了头看。地上的杂草异常茂盛，因为走的人多了，杂草向两面倒伏，一条小路就这样在草丛里延伸。后来，终于冲破草的拢裹。眼前的树林高大起来，林地也更加の開阔，地面上铺满了厚厚的树叶，我和大叔各自为阵，寻找隐藏在树叶底的菌类。起初很少，一朵两朵的，也不管大小，都要尽数装进背篋的。不过及至后来，能食用和不能食用的菌子混杂在一起，几十朵团在一起，我们叫它为“菌子锅庄”，意思是像本地的锅庄舞一样，手牵着手，多人聚在一起。看见这样的菌子群，心情可以算得上欣喜若狂了。

没有捡过菌子的人，一般都认为只要眼睛好就行了。其实不然，捡菌子是有诀窍的。邻里的孙大叔虽然有点木纳，不过对于捡菌子的门道却非常熟悉。他告诉我，杨柳菌喜欢生长在杂木林中，而松茸喜欢生长在青冈树下。不管在什么树下生长，最关键的一点是大抵在半阴半阳的地方。在树林里，你得去找树木稀疏的地方，在这里，阳光能穿透进来，因为能进行光合作用，这还只是一般的诀窍。更大的诀窍在于，你得知道菌子生长的地方。我爷爷是知道菌子生长地方的，在小时候，他把我带在后面，上山寻找菌子窝。在山巅上，用手指给我指出山中生长菌子的地方。他还告诉我，在大路上行走时，特别要留意路旁，因为就在大路边，最容易被人忽视。果然，后来每次上山捡菌子，不用那么辛苦，也能捡到很多菌子。

在爷爷的指点中，我还知道了有一处盛产菌子的地方。走到这里，道路变得异常狭窄，走到石片中央时，忽然间觉得一股阴风吹来，汗毛倒竖，让人心惊。可就是在这里，却有“菌种美王”之称的松茸。在捡拾时，必须用尖

木棍对准松茸的根部使劲的挖，最后将松茸取出，我们称其为“挖”松茸。还有一处，是在两山之间的夹沟里，爷爷告诉我，下面有鸡油菌，自己年岁已大，手脚没有年轻时灵活，因此有很多年没有下到谷底去了。在爷爷的鼓励下，顺着湿滑的路面，攀着小径两边裸露在外的树根，一步一步的往下挪。来到谷底，眼前长满一人多高的青草，青草中间有条小溪，小溪边上，全是黄色的鸡油菌。我激动的跑过去，没带背篋，两只手不停的捡着。很快手上满了，怎么办呢，最后才想到把外衣脱掉，将衣服的袖口拴住，再将这些黄得可爱的菌子，一朵一朵的装进衣服里。不一会儿，装得满满的，再抓住树根，努力的爬了上去。爷爷的笑容让皱纹都绽开了。

山里的菌子很多，形状各异，有的如珊瑚枝状，我们叫它刷把菌。有的伞面下长满绒毛，就像是动物的皮毛，我们叫它“獐子菌”。有的如耳朵状，颜色灰白，形如动物的耳朵，我们叫它“马耳朵菌”……其实这么多菌子，有些能食用，但大多数却不能吃，比如“蛇皮菌”。那些山脊上，就不单盛产松茸，还盛产蛇皮菌。和黑黄相间的松茸挺像，不过两者之间也有区别，一是味道不一。松茸散发着醉人的芳香，而蛇皮菌散发出恶臭。更大的区别在于菌面下不一样，松茸有白色的膜，而蛇皮菌却没有。还有种“马屁包”，初长出时，白白的，圆滚滚的很可爱，然而却不能食用。成熟后里面中空，积满了粉状，倘若你将它在手里的使劲的捏一下，灰色的粉尘从里面喷出，成为我们的玩物，不过也有毒性。据老人们讲，这粉尘如果钻进鼻子里，会长一种叫“臙虫”的虫子，鼻子会烂掉的。

在巫师求学时，每年暑假，我会带上弟弟妹妹们，按照自己的路线进山，每次都能满载而归，也就能吃上自己捡到的菌子。不过那时候的小贩们已嗅到了大山里的菌子味，一手提着口袋，一手提着小木秤，坐在村头，等待进山捡菌子的人归来。夜幕降临时分，提着装满鸡油菌的口袋满意而归。那年月，鸡油菌大

概能卖到一元五角一斤。后来，鸡油菌的生长环境受到捡菌子人的破坏，每次大小小都捡走，因为没有了菌种，鸡油菌也越来越少。价钱却逐年攀升，都能卖到三四十元一斤了！在大城市里，鸡油菌已是稀罕物，那时候我才明白，为什么城里人买菌子一般不是按斤算，而是按两算。

然而，一些原来认为有毒的菌子，而今在大城市里的餐桌上成为了一道道美味佳肴。最有名的当数“红菌子”，顾名思义，就是外皮为红色的菌子，一般都生长在干枯杉树干上。当你将它从树干上掐下来时，从断口流出白色的汁液。在我们老家，只要是能流出这种颜色汁液的植物，大抵都带有毒性。当我工作后，看到许多大酒店里，竟然将其视为珍宝，村寨里的人不敢尝试，将其捡来背到城里去，专门卖给那些“不怕死”的城里人。如今，我也赶份子似的成了“城里人”，然而牢记故乡的传统观念，从不敢乱买乱吃。

工作后，虽然有暑假，然而有了家庭，再也不能那样潇洒的去捡菌子了。在这几年内，在城市里生活久了，只是从山上捡来的可食菌类，管它味道几何，感觉比山珍海味美味。

而我从小时候到现在，最喜欢的菌子就是丛生在枯树桩上的冻菌，白得纯洁，味道也极其鲜美，可以与香菇一较高下。在村寨里的亲戚们知道我爱吃冻菌，每年春节前，都会给我带来大包小包的干菌子，满满的亲情让我感动。不过，每次将干菌子泡发后，在加上各种佐料，制作成一盘色香味俱全的佳肴时，嚼在嘴里，味道已没有原来那样鲜美了。我想，这也许是不如自己亲自自动手捡的缘故吧，那种味道已是很难吃上了。

现在的市场上有了蘑菇可买，这多是人工种植的，与野生菌子还是有一定的区别，没有那种野生的香味。

菌子会一直生长到秋天。国庆长假时，菌子中的极品鸡油菌、杨柳菌就会从树叶底偷偷的钻出，树林里满是菌的味道。不过，到了秋末，这满山的菌子都又缩到土里去了吧？