

长颈鹿正张望这世界

华明玥

正是春天，深南大道的咖啡馆外，有几棵木棉树，木棉花的花朵像一个个橙红色的大铃铛，搭配咖啡馆外的白色遮阳伞，非常吸引眼球。我注意到，木棉花的花朵边缘，有明亮的金晕在闪耀，这使得大树上的花朵就像直立燃烧的火苗，远远望去，非常壮观。我正专心拍着视频，突然，第六感告诉我，旁边有动物在望着我。扭头一看，一个长颈鹿的脑袋伸到了我眼前。

那是一匹有着褐色毛发的长颈鹿，两只耳朵左右，头顶上高耸着独特的“皮骨角”，这是独特的柱状骨结构，是长颈鹿在打斗时的“武器”之一，雌性长颈鹿的皮骨角一般比较薄，通常顶端有成簇的黑色毛发，而我见到的这只长颈鹿显而易见是雌性，它的耳朵像两片敏感的叶子，在风中摇曳，温柔的眼睛像藏着一汪清泉。准确地说，这是一头要从树洞里探出头来的长颈鹿。那棵粗壮的树，中段被蛀空了，留下一个无法弥补的洞，而经过行道树画家的“妙手回春”，长颈鹿就从那树洞里探出头来，惊讶地打量着路人。

这长颈鹿是从草原穿越来的吗？它的眼神就像跌入了一个奇异的梦。也许，某一天，它正在草原上吃着开满野花的牧草，一不小心踩到了童话中的兔子洞，它不受控制地往下坠，等它醒来，发现自己就如奇幻电影中的角色一样，被《哈利波特》里的“定身咒”所禁锢，永远卡在了这个树洞里。

它兴致盎然地打量着外面这个崭新的世界。它是有伙伴、有邻居的，仔细观瞧，可以看到在这一条路上，大大小小的树洞中，藏身了野兔、松鼠、加菲猫。从草原穿越而来的长颈鹿并不寂寞……

清明回乡，晚上在弟弟家就餐。弟弟用满满一桌子菜，表达款待之情，其中多半是他特意准备的家乡土菜。看着盘碗皆满、丝丝冒着热气、袅绕着扑鼻香气的一道道菜肴，正准备动箸，弟弟笑道，稍等，还有一道神秘的大菜。

神秘的大菜终于登场。弟弟让我先喝一勺汤，故意卖关子考问我是什么菜。我小啜了一口，便识得是清炖蚌肉。这是清明节前后家乡一道时令菜。春天，河蚌陆续上市，除了鱼虾泥鳅黄鳝，蚌类也成为餐桌上一道抢眼的“风景”。蚌肉味道自带一种天然的鲜美，佐以腊肉、豆腐、嫩笋清炖，肉质细腻，汤汁浓郁，味道极鲜。因为河蚌一直生长在水里，家乡人也称之为“水菜”。

“水菜”，当属家乡正宗地道的土菜系列之一。食材土生土长，易于获取，或生长于田畴土埂边，或隐于河沟池塘里，



缤纷大地

汤青 摄

那时，对腾冲没有什么概念，只知道它是云南省保山市的一座边陲小城。之前，去过很多地方，去得最多的是乡村，在山水间随心所欲，放养自己，但那种漫无目的漂泊常常让我倦怠，因为不知不觉中，就丢失了灵魂。回来后，那些浮光掠影变成支离破碎的记忆，但唯有腾冲，以它独特的傲骨征服我，提醒我，呼唤我，让我夜不能寐。我想，一定是基因里的良知还没有消失，体内流淌的血液还没冷却。

至于芒市和瑞丽，现在想来，就是两张明信片，异域的风光和艳丽的色彩只是个铺垫。当我拖着疲惫走进腾冲，站在国殇园门外，一股清醒和干净的风迎面拂来，忽然打了个激灵，身心蓦然苏醒。那一刻，我开始整理，不是衣着，而是自己浮躁的心。我提醒自己放轻脚步，不先敬畏，哪有资格靠近那些先烈！

一进国殇园，就被深深震撼。

铁骨腾冲

郭翠华

园内三面墙壁上的1003顶头盔是真的，那些弹孔和缺损是真的，头盔下一张张挂满伤痕和血迹的脸仿佛从未逝去。有的还很年轻，甚至很稚嫩，有的血气方刚，正当年！但他们的目光都是一样的，是那种寸土必争、山河不让、同仇敌忾、死不瞑目的决绝。后山上，3300个墓碑是真的，千座无名少年兵的墓碑也是真的。有名、无名的墓碑都是那般庄重。他们是谁家的儿子，又是谁家孩子的父亲和谁的丈夫，这些都不重要，重要的是他们的亲人和我们这些幸存着、活着的人能在这里找到他们，知道他们背负着那个时代的使命，他们不惜牺牲自己的血肉之躯。即使只是一把瘦骨，他们在后人心中的分量却是真的越来越重。每年清明节，不远万里来敬献鲜花的人都是证明，而我为他们深深弯下腰也是真的。

一路上，导游都在讲腾冲抗战

史，传说中的英雄事迹在这里都得到印证。那一尊尊雕像不知被多少泪眼敬慕过，对我更是心灵的洗礼。我觉着自己就是一个灵魂回归的人，而他们就是镜子，就是榜样，就是寄托。隔着千山万水，我终是来了。来了，就应该是一个知恩图报的人。我给他们鞠了躬，献了花，特别是对那个才8岁的娃娃兵。

临走前，我给那个叫杨磊的导游也鞠个躬，他是我见到的最有正义感的年轻人。一路上，他说了很多，我几乎是一步不落地跟着他。他在给一个历史知识匮乏的人补课，他把我的心拉回到那段不能忘却的历史：残酷、惨烈，视死如归、壮怀激烈、血染山河、保家卫国、铮铮铁骨、气壮山河，这些几乎被我们淡漠和遗忘的词，都从他的口中一点点地苏醒了。他说腾冲是唯一不接待日本人的城市，也是一个不接受日本人任何投资的城市。腾冲人不是不爱钱，而是知道守住良知和底线，守住比钱更重要的东西——做人的骨气、正气和血性气！这座绝不会为了钱而忘却先烈的城市，这座并不富裕却有骨气的城市，有着值得我们尊重和仰视的高度！

走出国殇园，天已向晚，暮色里还残留着几许血色。我看到了不忘国耻的壮志未酬，也看到了来之不易的和平与安宁。转过身来，面向国殇园，又鞠了个躬。

从此，这里的清明节将会多一束祭献的菊花，这座英雄的城市又多了一个爱她的人。

“水菜”

姚中华

加上烹饪方法简单，保持原汁原味，大多是一日三餐必备。离开家乡几十年，许多事物渐渐忘却，儿时吃过的一些土菜却难以忘怀。它们喂养了我的童年，抚慰过贫寒岁月里的味蕾，也默默见证了我们的成长。成年后，即便餐桌上摆满了大鱼大肉，心中对它们依然念念在兹。每次遇到心仪的土菜，就像见到儿时的伙伴，面目虽然变得有些生疏，骨子里却异常亲切。

“水菜”便是其中之一。

江南，河沟湖汊成就了水乡特色，也造就了生活底色。儿时，一年四季，饭桌上难见猪羊牛肉，鱼虾蟹鳖、蚌螺蚬蚶却是常客。被称为“水菜”的河蚌，因长着两片坚硬的褐色外壳，形似瓦片，我们称它为“瓦壳子”。河蚌与其它水生生物一样，常年生长在水里，所不同的是，它们一般潜伏在水草丰茂的河汊浅滩、沟渠边缘，凭借坚硬的外壳，扎进淤泥里，汲取食物，一般只露出半截身体，像是水生生物家族中一位隐者。河蚌平时

极少挪动，捕捉也较为容易，它们不会快速逃逸，只要发现踪迹，捕捉十拿九稳。河蚌一遇风吹草动，会瞬间紧闭蚌壳，以为这样就可以抵御外敌入侵。后来读到鹬蚌相争的典故，知道那是源于河蚌的生存本能。

河蚌入菜，由来已久。《本草纲目》中就有“春月蚌中含浆，尤能降火润燥，味极鲜美”的记载。也许是生长在水中，河蚌祛火润燥之说，在家乡广为流传，据说食之能滋阴生津，凉肝明目。遇有身心烦躁，口舌生疮，到河中捉些河蚌，去壳取肉煨汤服下，效果堪比中药。当然，家乡人喜食“水菜”，另一个重要原因是它味道鲜美。鲜，是徜徉于口舌之间最为美妙的味觉。舌尖上的鲜，独立于五味之外，是饱餐之余大自然给予人类一份独特的馈赠。儿时，与村中伙伴最为开心的一件事，就是跨着竹篓，结伴去村前河沟里捉河蚌，半天功夫，用一身泥水换来半竹篓又大又圆，沉如石块似的河蚌。回到家中，用木棒敲开蚌壳，取出蚌肉交与母亲

清炖熬汤，蚌肠等杂碎则丢给一群围拢在身边的鸡鸭。母亲将蚌肉洗净，装入一只粗糙的黑色陶罐中煨炖，先用大火将蚌肉焯水、去沫，再加葱段姜片去腥，然后再用文火慢炖。简易的烹饪保持了蚌肉原始的鲜美。别说吃蚌肉，仅啜一口汤汁，就有鲜掉牙的感觉。

古人早就品尝出蚌肉的鲜美，并称赞有加。苏轼是诗文大家，也是美食家。他虽然一生坎坷，天南海北，颠沛流离，但每到一处，从不轻易放过任何一道美食，味道鲜美的河蚌自然也在猎取之列。他的长诗《馍鱼行》中，就有描写剖蚌制作肉脯的诗句：“磨沙淪沈成大截，剖蚌作脯分馀波。”宋代还有一篇名为《野馐杂韵》的诗，写河蚌更有滋味：“贫居且喜蚌螺鲜，翠釜香炊意自闲。莫叹铜囊羞涩处，清炊野味韵无边。”贫居有鲜美的河蚌享用，何须叹息铜囊羞涩？这种悠然自得的清炊，倒也包含着田园生活的无穷乐趣。

家乡人吃“水菜”，也许没有古代文人那种闲情逸致，贫困年代，只为打打牙祭。如今，随着生活水平提高，越来越多的人在饮食菜品上弃“精”返“土”，各种土菜重新返回餐桌，受到追捧。一道稀罕的时令“水菜”，常常惊艳四座，既是一种舌尖上的享受，更凝聚着水乡魂牵梦萦的浓情。