

着药名的药罐里。有些药罐摆得高,我 要爬上梯子才能够着。药罐摆在阴凉的 房间,外公说:"中草药的保存温度不能 高于30摄氏度。"有些药材放在深色罐

子里,外公说:"它们怕见光。" 那两朵灵芝,外公给我一根外婆纳 千层底布鞋的棉线,让我把它们串起来 挂在窗子上。我以为它们会变小、卷曲, 但是它们没有变化。

小时候,我对外公说:"长大了,要 当老师,要当律师,要当歌唱家。"大学 却选了医学院校。上解剖课,摸到细如 发丝的神经纤维;上内科课,看见比全 世界最精密仪器还精细无数倍的心血 管系统:上中医课,接触博大浩瀚的中 医,医道性命,自由包容。想起儿时常抢 外公称药的小秤,外公耐心地拿回小 秤,继续给我讲解手中的药材。稚童的 不懂事后面,饱含一位老中医的关爱和 传承。

第一次煎药,一边对着药方念念有 词,一边守着砂锅寸步不离。3床患者: 一包药煮两次,冷水泡药半小时,大火 烧开,转小火慢炖半小时。18床患者: 有先煎后下药,先煎的药先煮一小时, 后下的药最后10分钟放入。7床患者: 感冒解表药,大火猛煮15分钟。戴着医 用外科口罩,中药香味慢慢地渗透进鼻 腔,让人耳目清明。在中药房待的时间 长了,对药味不再敏感。直到出来上洗 手间,或者到病区送药回来,再踏进中 药房那刻,会被中药独特的香味瞬间击 中。被香味包裹,像儿时在外公背上,安 心,温暖。

那年,到外地进修,从四季如春的 南方踏进冰雪覆盖的北方,精神充满 活力,身体却先罢工。咳嗽到头昏眼 花。从社区医院到专科医院再到三甲 医院,药物从床头柜摆到餐桌。半夜咳 醒,想起白天医生说:"你这个像百日 咳,不用管它,咳足一百天,自然就好 了。"我拧开一瓶止咳糖浆,一口气喝 掉半瓶。像这样咳足一百天……我不 敢往下想。

我想起外公医治过的一位咳嗽患 者。当时,他咳得嗓子哑到说不出话。外 公当即给他用了几味彝药:阿科兹、诺 肺莫力气……当时我问外公,这些药名 怎么这样拗口?外公说:"彝族是一个既 有语言又有文字的民族,很多彝药和地 名一样,都是直接用彝语命名。"喝了两 碗外公煮的彝药后,患者咳嗽缓解。第 三天下午,他用嘶哑的嗓音告诉外公: "我半天没咳了。"

抓过手机,当即给同学打电话。第 二天下午,顺丰速递送来一个药物包 裹。是心理作用,还是身体遇上熟悉的 中彝药配方。很快,我就没咳了。

那两朵灵芝,现在挂在我的书房窗 子上。它们和采摘那天一样,没有任何 变化。而外公,已经离开人世9年。

我很想他。

分得琼英一两枝

小哨干巴菌得《舌尖上的中国(第 四季)》第二集实拍,并于今春走进中央 电视台实在是一个异数。从大里讲,这 是植物王国云南生物多样性的一曲天 籁之音,而从小里说,则是多元化林下 经济助推云南特色美食文旅产业的一 曲山野的牧歌。

小哨地处珠江流域滇中腹地的宜 良县狗街镇,而有关干巴菌最早的文字 记载,是沈伍营村人许实先生于民国十 年(1921年)纂修的《宜良县志》。志书 中写道:"木楂菌,俗名干巴菌,味清 香。"首著之功,殆不可没。此后,《新纂 云南通志》中记载:"干粑菌即荞把菌。" 仅9个字,目"粑"字择用欠妥,"即荞把 菌"也有错漏。大概是因为编撰通志的 诸公书斋写作,鲜闻山野之事,反不及 实地采访的县志修撰者接地气,能得野 趣并记述精准。然后是民国《安宁县志 稿》(1949年)记载:"干巴菌:状如云, 又有乌云菌之名。味清香,多生于松树 之根,为灵芝之类。道家称玄芝也。"云 南全部历史典籍关于干巴菌的载述,仅 此3条。

生长于山野松林之地的野生菌,作 为大自然的丰厚馈赠,历来为入山群觅 的首见者得。而干巴菌生长缓慢,初一 出土,尚在稚龄,展放不畅,即被割拾。 这大概也是干巴菌的美质长期未得人 类知食,名声不彰的一个原因。小哨彝 村山林广袤,产菌丰茂,1995年,该村 委会为增加集体收入,率先尝试用包山 头方式,将当年野生菌采拾权实行竞价 拍卖。承包后,人们在山中搭起窝铺,无 论晴雨风露,日夜守护。等干巴菌充分 长成,朵大肉肥之时,才开始行采割。于 是,原先有限的干巴菌产量,一下子就 飙升了十数倍。干巴菌品质也得到极大 提升,卖相精致,质味佳美。此举既养护 和培育了菌源,又制止了乱砍滥伐,森 林火灾和林政案件也没有发生,真可谓 一举多得。从那时起,该山场连续30年 没有森林火灾发生。仅此一项,可谓功

干巴菌的出生地,经笔者亲往实地 调查,确有其特别之处。土壤学上不知 叫何名称,而宜良民间则一律称为"夜 潮土"——实则为熟化的微酸性腐质红 壤。即在春夏干旱之季,能在夜间自己 回潮,以滋养地面的出产物,使其不因 受旱而枯萎。

而从大环境上看,作为珠江流域上 源之地的小哨,更是得天独厚,该村南 盘江环绕,三面环水,东邻石林县南盘 江支流巴江的大叠水瀑布。巴江瀑流, 由东向西,从百米高崖向小哨方向跌 落,终年白浪腾涌水雾蒸郁,并随风飘 洒,纷纷扬扬,沁润其山场十数平方公 里。而盛产干巴菌的诸山场中,也以其 距离瀑流的远近,而决定其干巴菌品质 的高下与食味的优劣。尤其是最邻近大 叠水的山场,浩荡南风将雨丝吹得飞絮 弥天,湿雾笼地。长年的瀑雾滋润,水汽 充足,不仅林木葱郁,所产干巴菌及其 他蕈类,都最为肥硕水灵,鲜香甜美。而 包山拾菌的人,于春末夏初,汲取山涧 泉水,用喷壶在林间喷洒,布成水雾,以 增加林间湿度,优化其间小气候,促成 菌体的适时健康化育,使产量和品质显 著提升。

当你走进这里的山场,遍地是硕大 丰肥的菌群,簇集丛生,如同放牧于山 间的羊群,只须牧鞭一挥,便雪团似滚 出山来。古人所谓财源滚滚,遍地金银, 就深藏于这一片深山密林中。干巴菌自 得名之初,即获"有清香"的美誉,其积 累有芳香类物质达五十余种之多,有花 茶蔬果的甜香。在小哨农家乐现采现炒 的干巴菌,村民们的说法趣味横生,将 "菌的鲜嫩"说成是"还喘着气"。还有老 农每次卷叶子烟抽时,会将阴干的细条 干巴菌裹入烟叶中,燃烧后激发香气。

干巴菌的名声日隆,也与抗战时西 南联大诸教授名家的品食与书翰表举有 莫大关系。在西南联大的师生食堂中,云 南山珍干巴菌诸蕈类,每年夏秋间都能 进入联大师生们的食堂,并成为抗战岁 月中云南这一方水土所能给予他们的最 高款待与享受。为此,汪增祺先生尝撰联 云:"人间至味干巴菌,世上馋人大学 生。"汪翁知味,不枉其居滇数载,饱啖云 南米粮而以文字为滇云山水增色。

号角 把小提琴的记忆

何南

刚到上海不久,聂耳用挣得的100元 的一半购得一把德国造二手小提琴,该 琴一直相伴,可谓聂耳的"终身伴侣"。 聂耳用它创造了音乐辉煌,包括创作 《义勇军进行曲》。这把小提琴现陈列于 云南省博物馆,为该馆镇馆之宝。

> 音乐是有骨骼有生命的旗帜 是音符组成的矩阵 -在云南省博物馆展厅里 为这个哲理代言的是一把小提琴

川流不息的瞻仰者中 小提琴从未让目光蒙上烟尘 它在寻找那个清瘦的身影 "过尽千帆皆不是' 谁能听到它流泪的心音

但同时,它"收到"了远方的"来信" "候鸟哨所"的大雪纷飞里 五星红旗正冉冉升起 国歌嘹亮,令人忘却5000米海拔 为心驱退零下40摄氏度低温

小提琴笑了,歌曲就是故人 略显陈旧的琴弦瞬间绽放青春 它想起那个冬日里黄浦江的低语 想起初遇时那双手的余温 想起那个逼仄的阁楼里 那个叫聂耳的青年 色彩斑斓的早晨与黄昏——

时而在桌子上频打节拍 时而把楼板踩得阵阵呻吟 时而高亢且反复地歌唱 时而疯狂地与琴弓较劲 当时间自顾自走向记忆 聂耳已被音符摄定心神

但他显然未被外界遗忘 敲门声提醒他,他正陷于极度贫困 邻居凶神恶煞,抗议义正词严 房东下了逐客令,就差警察登门 但聂耳已经顾不得这些 他的血和未竟的曲谱一同亢奋

当庄严的使命和曙光一同苏醒 怜惜憔悴者的,首先是那把小提琴 身为革命者,这不过是分内之事 聂耳仿佛看到亿万喷火的眼神

是现实还是好梦 是海啸还是地震

是《国际歌》还是《马赛曲》 反复吟唱, 音符是呐喊者胳臂的森林

它比《国际歌》更加明快 它比《马赛曲》更令人振奋 这是独属于中国人的"进行曲" 五千年辉煌文明的图腾 三万里锦绣河山的壮魂 都在旋律织就的传奇里成真

此时, 聂耳的面庞写满自豪 力量在音符里升腾、氤氲 小提琴完全感同身受 它是待燃的火种、休戚与共的亲人 音符是在它的弦上飞舞的蝴蝶 它和聂耳一样视其若家珍

1935年4月, 聂耳受组织安排 避难来到日本 风吹乱了头发,意志却稳了心神 那些夤夜难眠的心跳 那些燃烧自我的晨昏 那些惜时如金的脚步 那些慷慨悲歌的英魂 每分每秒,他都付予音乐的掘进

《进行曲》初稿需要修改完善 需要与抗战有关的血性与养分 于是,音符也学会了深刻思考 它们不再是蝌蚪状的静物 它们必须是启明星,照亮希望 它们必须是海浪,接九天之云

聂耳第一时间将定稿寄回国内 小提琴犹记那孩子般透明的眼神 1935年7月17日 鸥鸟颉颃,悲剧上演于鹄沼的海滨 每一朵浪花的罪愆都定格于这一节点 生命逝若流萤,史书瞬间笼罩阴云

《进行曲》的音符 都是明亮的眸子和咽喉 小提琴用日升月落的恒久告诉我们 小提琴的心与聂耳同频共振 它驻留在每片草尖上,每声鸽鸣中 它是号角铿锵的前奏 它是国歌震撼的余音

如今乃至以后 小提琴讲述的故事依然年轻 因为这首歌时刻在输送心灵的养分 以旗帜的鲜红,以笑靥的单纯 以海洋的蔚蓝,以甜梦的安稳

藕的人家几乎都会做手工藕粉。从一根 鲜藕到一碗成品藕粉,要经过挖藕、清 洗、磨浆、沉淀、晒干等多道工序,每一 道工序都来不得半点马虎。单说挖藕就 是一个妥妥的技术活儿,挖快了莲藕会 断裂,鲜藕变成烂藕,若动作慢了,连片 成亩的莲藕又不能及时挖完,影响做藕

郑江红

巴的荷藕,不易腐烂。挖回家的藕,要盖 上一层层潮湿的稻草,以备保鲜。 莲藕自古称为灵根,有蔬中君子之 美誉。既是佳蔬,又是良药。澄江藕的吃 法,除了藕粉,还可以做出许多美味佳 肴。悦莲庄园的藕全席,色香味俱全,令 人垂涎欲滴。排骨莲藕汤、荷叶粥、荷叶 蒸排骨、鸡蛋荷花羹、荷花鱼……最绝 的还是用荷叶包裹、糊上"荷花泥"烤制 而成的叫花鸡,吃起来外酥里嫩,荷香 萦绕。

粉的时机。藕上糊满了"泥锈",黏着泥

我最喜欢的是荷叶粉蒸藕。从荷塘 里摘一片荷叶洗净,放入蒸笼里,新鲜 的排骨先用酱油腌制,再用米粉和藕拌 在一起,入锅旺火蒸。出锅时,淋上用藕 粉、胡椒、生姜调制的汁,撒上葱,顿时 葱香扑鼻。蒸藕香而不腻,既有糯米的 粉糯,更有藕的清香,包裹上米粉的排 骨,让藕有油汁的滋润,入口细腻鲜香。

藕盒好吃不好做。切片非常讲究, 厚薄均匀。藕盒里的肉馅选用上好的肉 泥。放入油锅,小火慢煎。吃藕盒的时 候,心里默念着"藕合"——"偶合",这 名字单单念出来都满是吉祥美好,和合 如意。

深秋的下午,有幸吃到澄江藕粉厂 研制出来的新产品"黄金玉竹"藕粉。张 德元厂长兴奋地说:"女子三日不断藕,

'黄金玉竹'能补中益气、养阴润燥、强 筋健骨,并且能改善皮肤,越吃越年 轻。"药食同源,是现代人的养生方式。 调制好的"黄金玉竹"藕粉,汤色略黄, 淡淡的清香,口感圆润。轻轻抿一口,绵 柔细滑,心和胃都温暖起来了。

在当了二十多年仙湖藕粉厂厂长 的张德元眼里,仙湖藕粉就是一天天长 大的孩子,多年来精心呵护着。1995年 初春,他收到一封来自泰国的信,撕开 信封展开信纸,写信人是个华侨——76 岁的汤国华,十多年前他开始食用澄江 仙湖藕粉调理肠胃,没想到多年的失眠 得到了改善。他写信询问:"仙湖藕粉在 泰国有没有销售网点,在泰国哪个地方 能买到仙湖藕粉。"一个质量过硬、品质 好的产品,能够得到远在千里之外消费 者的认可与肯定,是何等高的殊荣。张 德元立刻给汤国华老先生回了一封信, 信里说,仙湖藕粉以后会在泰国设有销 售店面,随信寄出一箱中老年人藕粉。 因为仙湖藕粉相遇,实属不易。

从课堂到田间,研学游成为澄江中 小学校开展校外实践教育的新阵地。在 澄江悦莲庄园,制作手工藕粉的瓦缸、 石磨、擦瓦、纱布、漏斗等工具一应俱 全。一百余名学生弯腰在藕田里采收鲜 藕,清洗干净后制成藕泥,加水搅拌过 滤,制作藕粉。体验藕粉的制作过程,让 这独特的手艺"活"起来。

"接天莲叶无穷碧"的夏日盛景引 来众多荷花客前来赏荷品莲。荷花美 景、民俗文化馆、农耕历史和荷塘旗袍 走秀,带火了"荷花游""荷塘忆"。再 吃一碗澄江藕粉,这份体验将更加滋 味万千。

荷叶田田,亭亭玉立,清风徐来,大 片碧绿的莲叶正舒展身躯,朵朵粉红的 荷花点缀其间。一群人身着汉服、旗袍, 在荷塘中顶着莲蓬,随风摇曳,发出银 铃般的笑声。家住荷塘边,见荷花,闻荷 香,尝藕尖,吃莲子,谁人不向往?盛夏

时节的澄江,让人沉醉于此时的清美。 澄江市气候温和,水源丰富,种藕 历史悠久。据《道光澄江府志》记载:"澄 江暖于云(即昆明),寒次之,盛暑极热, 雨即凉,霜雪严寒,一晴即湿,有四时皆 春之谣,产稻藕。"在澄江,澄江藕较其 他荷藕多生了一个孔,人称"七孔八 眼"。澄江人以特有的细腻工艺,用莲藕 制作藕粉。在康熙年间,澄江藕粉已成 为贡品,是很好的滋补佳品。

儿时,古法制作的藕粉用纸包起 来,放在干燥的地方。逢年过节,或家有 喜事,抑或亲人生病,就会带着藕粉去 探望病人。调手工藕粉是个技术活,在 我们家,最在行的要数父亲,他成了我 们家的"调粉师"。父亲先用凉开水将藕 粉搅拌均匀,接着倒入一碗滚烫的沸 水,快速搅匀。几分钟后,一碗晶莹剔透 的藕粉就调好了,色泽透亮,馋得人直

1995年澄江藕粉厂推出"可直接冲 烫的藕粉",实现了冲泡藕粉像冲泡奶 茶一样方便。但手工藕粉与速溶藕粉在 口味和鲜香上,是有区别的。2013年9 月,澄江藕获得了农产品地理标志,至 今一直以肥壮、粉多、味浓而受到欢迎。 在昆明、玉溪等地的市场里,人们专门 挑选"七孔八眼"的澄江藕。虽然和湖北 藕、江西藕等"外来"品种相比,"七孔八 眼"的澄江藕产量并不是最高的,但具

有早熟、粉质细腻的特点,味道独特。

一盆炭火,一口锅,父亲在锅里煮 藕。藕白净细长,每只藕眼里咕咕地冒 着水泡。当白藕变成粉红色,再变成深 褐色时,我忍不住吃上一口,那浓郁的 香气和淀粉的糯黏,香到牙根,而整个 屋子都是藕的甜香气。

春季雨水充沛,把藕种栽种下田, 过不了几天,尖尖的荷叶就悄悄地钻出 水面,怯怯的,东张西望,然后铆足了劲 儿生长。不久,浑圆的荷叶便铺满水面, 荷田变成一片绿色的海洋。盛夏,满田 的荷叶撑开一把把绿伞,高低不一,还 有含苞待放的花蕾,齐刷刷地挺立在水 面上。碧绿的荷叶上滚动着一颗颗晶莹 的露珠。粉的、红的、白的荷花,在微风 的吹拂下轻轻起舞,亭亭玉立。还有六 七个绿脑袋,像顽童,把荷叶当成遮阳

伞,咯咯地打闹着,呀呀地笑开了嘴。 游人赏花累了倦了,摘几个莲蓬, 慢慢品尝。剥开鲜嫩的莲子,在齿间细 细品味,清心解热。"来,吃藕,刚挖出来 的,新鲜着呢!"见我看得出神,一位中 年人从竹筐里拿出一节藕。他脸上洋溢 着笑意,长期被荷熏陶浸润,感觉他骨 子里自带诗情,眼睛清亮,心灵温润。我 接过被他掰断的藕,数了数,果真七孔 八眼。轻轻咬一口,带出长长的藕丝,风 一吹,藕丝黏到嘴唇和脸颊上,总想着 把这长长的丝也一起吃进肚子里。藕断

丝连,这的确是很美好的意境。 生吃藕节和藕尖,透着孩童的天真 活泼劲。冲一碗烫烫的藕粉喝下去,吃 出的却是人间的温暖和体贴,唇齿间一 辈子都在回味那份人间温情。

在手工藕粉最畅销的时候,澄江种