

# 错那三题

□本 元

官必经此湖，心底又油然而生一丝淡淡的伤感和惆怅。

驻足湖畔，任秋风吹拂着脸庞，聆听着飞翔于湖面之上的水鸟鸣叫，凝视着粼粼波光，感受那天底下独有的惬意和纯净，我仿佛感觉到，自己的思绪在蓝天中自由自在地游移，自己的身体在湖水中毫无自主地融化。

有人说，拿日雍措是菩萨赐予的一面宝镜，抚平人们心中的悲伤，照灼人们欲望的贪婪和迷惘。其实，我更愿拿日雍措是上天飘落的心灵浴场，涤净人们心中的污浊，廓清人们前进中的方向！

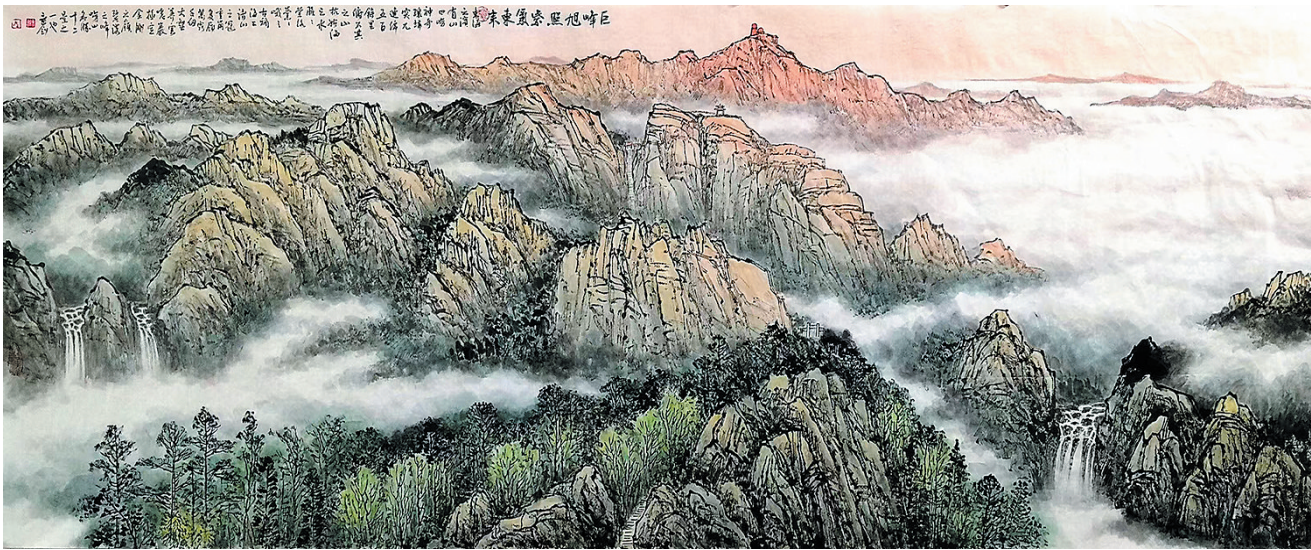
## 曲阜木的千年沙棘林

最早知道西藏有片千年古沙棘林，是从CCTV《远方的家》栏目中看到的。

沙棘本是一种落叶性灌木，根系可达数米，耐旱、抗风沙、固土性强。在西藏，沙棘从林随处可见。但能在西藏高寒地带，长成一片片粗壮的沙棘林，就十分罕见和神奇了。

在拿日雍措旁，沿山路盘旋而上，旋即蜿蜒下行，很快进入曲阜木乡。刚下到谷底，在右边的沟里，便开始出现一片沙棘林，沙棘林好像喜欢聚群而居，每棵大约二三十厘米粗，密密麻麻，一望无际，这足以令我们惊讶和啧啧称奇了。据历史考证，这片沙棘林距今已有1700多年的历史。枝繁叶茂，虬枝伸张，造型怪异，千姿百态，一棵就像一个盆景。据当地藏民说，这里的沙棘林有800多亩。沙棘林最高约15米，树径最细者也在60厘米以上，最粗4.5米，需要两三个人手拉手才能合围，令人叹为观止。

天空碧蓝如洗，清洁透彻。朵朵白云，雪白刺眼。棵棵沙棘，遒劲沧桑，尽显原始朴拙之美。虽说都是上千年的树龄，却郁郁葱葱，葳蕤茂盛，尽情显露着生命力和勃勃生机。煦暖的阳光，透过枝丫绿叶间的缝隙，斑驳地散落在地上。绿草如茵，细软如毯，清爽空灵，十分养眼。竞相盛开的野花，悠然自得的牛羊，相得益彰。几匹徜徉间的枣红色骏马，好像T型台上尽情展示婀娜身姿的模特。



■《巨峰旭照》 左垂钊

## 父亲的衰老

□大 梁

感受到父亲的衰老几乎是在一瞬间——当他开始当面驳斥我训孩子的时候。事情的起因是孩子在学校测评没得满分，回家后，孩子妈妈跟孩子一起找问题查原因。本来预想的是心平气和、母慈子爱，不想孩子首先爆发，或许是没考好，心里本来就压抑；也或者性子倔，像小时候的我。总之是孩子先动了怒，还梗着脖子打了妈妈一下。虽可想也是无心之举，却不幸触了逆鳞。问题从简单的学习态度上升到了家庭教育。

听见不和谐“声音”，我也赶忙参与其中。学习态度问题可以引导，但教养出现问题那就是“子不教，父之过”了。作为惩戒，我收着象征性在孩子屁股上打了几下，一是惩罚她的错误举动，二是告诉她事情的严重性，再也是为孩子妈妈撑腰，以表示在管教孩子方面的战线统一。

母亲向来开明，对于孩子管教采取不宠溺的大方针。因为父亲鲜少说话，所以，我们也默认他也是这样的态度。但我们却错了。眼看我夫妻二人齐上阵，父亲终于坐不住了，从屋子里夺门而出，厉声说道：“孩子这么听话，你们不要太过分。”此言一出，我们全都愣在当下。也就是在那一瞬间，我感觉父亲老了。

抛开管教孩子的情节不谈，父亲此次在孩子看来是“仗义执言”的表现，让我听出了别样的味道。这其中，有对岁月流逝的感叹，有对孩子成长的无奈，更有对孩子深沉的爱。

祖孙隔辈亲，人之常情。但发生在父亲身上，着实让我没想到。印象中，父亲的话少得可怜，起码在家他总保持着一副威严肃穆的样子，让年少的我不寒而栗。而现在，父亲的话明显多了起来。周末休息，母亲在晚饭时会特意做几道小菜，意思不言自明，我和父亲照不宣地取出小酒杯，每人二两高度白酒，也不碰杯，只是互相比量着，抿一口酒，吃几口菜。席间，父亲回忆起乡村生活，说咱们村迟早会被邻村合并。有点儿本事的都搬到城里了，连同孩子也带到城里上学，村里只剩下老人。房子没了人气，也像被抽走了灵魂，没几年就荒草丛生，渐渐凋敝。老人种不动地，就承包了出去，院子里辟出一小块地来，随便撒几把菜种子，平常菜蔬就享用不尽。父亲说，等他退休也去城郊包块地，种点菜，当个爱好，也能锻炼身体。有意思的是，父亲虽出身农村，但自打上班起就没再种过地，快到退休了，反而对种地产生了兴趣。看来，对土地的依恋是刻在每个人骨子里的基因，擦不掉，抹不去，随着年龄的增加，只会愈加清晰。况且，人到最后不都是要归入泥土中嘛。

父亲的形象也跟以前发生了很大的变化，那天“发言”事件后，我仔细打量过父亲，因为剃了短发的原因，他的白发似

站在树下林间，深深呼吸古沙棘林吐纳的灵气，细细欣赏一棵棵错落有致的沙棘。那雄壮中枯的树干，树干上突起的树瘤，伸向天空龙爪似的枝条，古朴典雅的树冠……显示着古沙棘的厚重和沧桑，好像来到了千年前的王国，仿佛听到了战马嘶啸、鼓角争鸣。

千年古沙棘林，是西藏先民灵魂栖息的地方吗？

## 乐不够的“勒布沟”

翻过波拉山口，山高路陡，蜿蜒曲折，云雾缭绕。绿色植被从无到有，从稀疏开始茂密。路面坑洼不平，泥泞不堪，感觉五脏六腑被甩来甩去。两侧山高路窄，地势险要，峰峦重叠，行云飞瀑，这些瀑布在崇山峻岭、茫茫林海的衬映下，若隐若现，恍若仙女的飘带，使这个天然画廊充满了灵气。

勒布，藏语意为“好的地方”，距市区西南约40公里，平均海拔2400多米，沟里分布贡日乡、吉巴乡、麻玛乡、勒乡四个门巴族民族乡，现有人口680人，90%为门巴族群众。勒布沟是我国门巴族的主要聚居地之一。“门巴”，藏语意为“居住在门隅的人”。沟中原始森林区面积达36万亩，原生态物种达140多种，气候宜人，葱茏叠翠，山川秀美，堪称高原上的天然植物宝库和野生动物乐园。

勒乡是整个勒布沟的中心，一片平坦的谷地是勒布沟最宽阔的地方。田畴交错，水草丰美，门巴民居呈罗棋布，点缀掩映其中。

峰回路转，路伴江行，江水滔滔，林木葱茏，除了偶见的石桥、茶场或散落的房屋，很难觅到人文的痕迹，使人好像真的来到深不可测的原始密林中。

勒村，是勒布沟最外的一个村子。令人惊喜的是，在这里，巧遇了来自辽宁阜新的蒙古族作家柴青老师，他已经在沟里住了三个月，正在创作一部关于仓央嘉措与情歌的长篇小说。柴青说，只有住在沟里，感受门巴族的文化气息，倾听仓央嘉措诗歌的节律，才会产生源源不断的写作灵感和冲动。

勒布沟，乐步谷！勒布沟，乐不够！



## 诗情画意

## 远方的风景

（组诗）

□邵光智

胡 杨

大漠胡杨举着  
千年顽强与沧桑  
在阳光与时光的缝隙里舞蹈

看不见一滴水  
胡杨和黄沙相濡以沫  
我们千里奔波来到树下  
看一枚黄叶向一缕风声  
解说内心

草 原

除了青草就是辽阔  
月光洒落性情柔和

我们拥有了铺天盖地的夜色  
一把接过草原的宁静  
把爱融化成水  
洒向草叶或者花朵

海 南

吹一吹椰风  
身后和北方  
那些细密的时光就薄了

大海和沙滩相依  
仿佛我们的情感  
清澈见底 一尘不染

有一份请柬  
像一年一度的雪花  
握进手心 暖暖融化

天 池

从这里望过去  
是一滴晶莹的露  
落进群山

越近越清澈  
越近越深不可测  
碧波像天上的云朵

我在千里之外的想象里  
看天池 看我们的倒影  
依恋在透明的水里

月 牙 泉

月色举头可望  
月牙泉相隔万水千山  
我们从拥挤的时光里  
找一点缝隙  
落脚在牙尖

喜马拉雅

喜马拉雅是一个高度  
一个离蓝天最近的驿站  
一条路在脚下蜿蜒  
每一波崎岖都是亮点

我们去旅行  
欢乐和幸福已从脚下积攒  
铺向喜马拉雅峰巅

青藏高原

冈底斯山唐古拉山做成的筋骨  
血脉满成长江黄河源

我们去把骨骼磨硬柔情泡软  
站在世界屋脊呼喊  
一声天上 一声人间

泸沽湖

泸沽湖水深藏着浪漫与神秘  
山色披着鸟语隐居在风情里

水草中捞民歌嘹唢潮湿  
山道上采诗情飘向天际

阳光下旁如无人  
月色里草木尽知



## 说不尽的“热拌凉”

□李忠义

对平度当地人来说,“热拌凉”名气不小,既是平度名菜又是山东名菜。漂亮的造型,浓郁的地方风味,触动人的味蕾和胃口。“热拌凉不用尝”“要吃就吃热拌凉”,佳肴被编成了顺口溜。“吃完热拌凉,心里真亮堂”,外地食客由衷地感慨。

“热拌凉”,断然少不了热菜和拌菜,二者搭配摆出葵花状的“花朵”。厨师将黄瓜、西红柿、胡萝卜、芹菜心、鸡蛋饼等十余种本地食材,细切成丝,精心拼凑,放进盘内。凉粉、木耳、冬粉、豆腐皮、海米以及适量的精猪肉等切成丝,用油炒熟,与麻汁、蒜末及食用盐、醋、味达美、鸡精等调味品搅匀,趁热浇在盘内摆好的菜品上。一道色、香、味齐全的“热拌凉”制作完成。白、红、黄、绿等色彩纷呈,让人禁不住流口水。将热菜和凉菜调和均匀,即为餐桌上的佳肴。此菜做起来无时间限制,春夏秋冬四季均可。菜的味道别具特色,适合大众口味。

据说“热拌凉”为平度人所独创。别处虽也有“热拌凉”,却似乎徒有虚名,华而不实。平度籍烹饪大师于永滨推广家乡菜,在美国举办“摇滚热拌凉”品尝会大获成功。美国人品尝后连声说“OK”。于大师事后在小城平度做过“美式热拌凉”。可能是食材和调味的原因,我怎么也找不到这款家乡菜的味道。曾有食客专门到济南、昌邑、莱州及东部沿海地区,寻找“热拌凉”。他转了多个地方,每次皆无功而返。有人向他推荐了拌凉皮等菜肴,结果也是大失所望。他感慨地说,“一方水土养一方人”,还是平度的“热拌凉”最好吃。

许多人看过和吃过“热拌凉”,但对其了解却是少得可怜,甚至连点皮毛都不沾边。人们看重它外在的表象,其他皆视为浮云。就我本人而言,欣赏“热拌凉”的好吃、好看,但对其用料、配料、调味等则是“不识庐山真面目”,一无所知。

在我的意识里,“热拌凉”类似于早些年的大杂烩。儿子娶亲,闺女出嫁,家中添丁,亲朋好友登门祝贺。主人倾其所有,热情招待。等到客人散去,吃剩的热菜、凉菜,包括菜汤什么的,一股脑地搅成了大杂烩。那时人们肚子里缺油水,偶尔吃上一碗大杂烩,简直就是一种奢侈。一碗端在手,吃得那叫个认真和结实,连碗底都舔得溜光。大杂烩里并没多少“硬货”,好“东西”早让客人吃完了。我始终认为,大杂烩就是“热拌凉”的雏形,但当时无“热拌凉”的叫法。他人不以为然,我则极力辩解:“热拌凉”就是几种菜的调和,大杂烩里品种少点罢了。有人提出“热合菜”和“热拌凉”的关系,我笑他们牵强附会,“热合菜”比这差远了。

“热拌凉”出现于民间,由民间人士精心制作,这是不争的事实。至于最早产生于何地,制作人姓甚名谁,起先并无明确答案。所谓的专家学者左考察右论证,喋喋不休、唇枪舌剑,也没争论出个所以然。本土作家杜法好擅长民俗研究,多方调查,纠正了部分谬误。他的结论是“热拌凉”至少有五六十年历史,最早出现在南村,制作者为厨师张克全。他在饭店从业多年,厨艺高超。在师傅的指导下,琢磨出了这道新菜。此菜具有农家风味,开全镇餐饮业先河。张克全打破常规,精心向徒弟传授厨艺。他的徒弟张子田成为第二代传承人,“热拌凉”的做法得以改进。

关于“热拌凉”,民间有个故事。传说赵匡胤当年路过平度,因舟车劳顿、水土不服,导致食欲不振、身体不适,只好在农户家休养。农户家里很穷,没啥东西可吃。农妇突发奇想,将荠菜、香椿、葱末和食盐调和,滴了几滴香油,端给赵匡胤。“饿了甜如蜜,饱了蜜不甜”,赵匡胤闻到这菜味,胃口大开,几日后身体康复。农妇做的菜平添了几分神秘,“热拌凉”名声大震。故事是人编造的,“热拌凉”得到众人青睐却是真的。

南村饭店和旅馆多,在此落脚的客商,进店必说“尝尝热拌凉”,食后纷纷称好。张克全博采众长,厨艺日趋精湛,“热拌凉”愈发叫座,有时竟供不应求。“热拌凉”可谓平度大小饭店的招牌菜,只要说“来盘不用尝”,厨师立马心领神会。