



打盹儿的“棒棒”师傅

□ 李晓

重庆的午后，他们隐身在都市的

阴凉处，保持着最真实的姿态

夏日正午，被烈日烘烤的城市大地一片滚烫。“蒋老三，蒋老三！”一个同伴对一个大声喊：“别睡了，活来了！”正在树荫下打盹儿的蒋老三，蹭地一下起身，扛起扁担，朝一辆下货的货车飞奔而去。

像蒋老三这样的人，在城里靠一根扁担下力气谋生，前些年叫农民工，现在文明一点了，叫他们“师傅”。不过他们还有一个全国著名的称号叫“山城棒棒军”。那是十多年前，一部同名电视连续剧，让这群人在全国名气更大了。

这些“棒棒军”，无论老家在哪个山沟山梁，我都认为，他们是我的老乡。

在这个繁华的都市，他们隐身在都市的阴影里，成为不能显影的底片。所以，我们平时无意中看到的他们，总是影影绰绰的样子。

我家对面马路上，一排排整齐的香樟树站在大道两端。我一直认为，树是一个城市的衣衫，它们在风中轻舞飞扬的样子，就是城市温柔的表情和内心的涟漪。而我常常看到的是，“棒棒”师傅们蜷缩在树下，胳膊撑着脑袋，或者把脑袋歪靠在一棵树上，响起了轻微的鼾声，让人联想到乡间夜晚的蛙鸣。有时候，他们半闭半睁着眼帘，在这种半梦半醒之间随时等待活来。突然听到一声吆喝：“棒棒，棒棒，过来抬东西！”就像听到雷声，他们脚一抬，胸一伸，以百米速度冲刺。用他们的活来说就是，活来了。

这一群人，他们在乡下，在群山连绵的山坳里，扛着一根扁担，一扛就是一辈子。所以，他们的肩膀，总是习惯性保持一种倾斜的姿势，就像在城市，他们总是以一种谦卑的姿态让路。农活之余，他们来不及卷起裤腿，又扛着一根缠满绳子的扁担来到城里做苦力，买下柴米油盐，养家糊口。在城里，他们被唤作“棒棒”。这个称呼，他们觉得并没什么，就像乡下小时候的绰号，每次听到“棒棒”的声音传来，他们就乐呵呵地跑到你面前来，等待吩咐。其实有贤达之人早就发话了，要称呼他们为师傅。所以有一天，我的儿子喊：“棒棒，快来把废报纸挑去卖了。”我突然伸手给了儿子一耳光，我感到这称呼把我刺伤了，好痛好痛。

其实我对他们的观察，最多是看他们在白天的睡眠状态。在夏日闷热的午间，他们三五成群，躲在树荫下，起初是聊聊天，后来，有人打起了哈欠，头一歪，就睡去了。我还看见几个人，他们彼此那样靠着，亲密无间地依偎。有一次，我看见一个男人把腿伸直，让另一个人把头倚靠在他的大腿上睡，而在那一个人的身上，又歪靠着别人的头。他们就这样，或倚，或躺，或靠，或伏，或蜷，或弓，或抵，或弯，或抱，或缠……保持着最艰辛的姿势，在打一个盹，在经历一场小小的睡眠。每当我走过他们身边，我就会对自己悄悄说：嘘，轻点，不要吵醒了他们。每当我经过他们身边，从脚底蔓出的根须，就会把我的心无声地缠绕，让我疼痛不已。

我曾经患过严重的失眠症，在床上反复折腾却难以入眠。后来，当我看见过这些来自乡间大地上的农人，他们那种辛苦却知足的睡眠姿势，我突然释怀了。我睡得很香，有时候还梦见月光，甚至看到了满天星星。

我的老乡们，在这酷热的夏日间隙里，好好睡吧，哪怕是打一个短短的盹。我的老乡们，在城里，有空过路来我家，喝口水再走。

不能把大理看作都市，这里

没有城市的刀光剑影，你能看见

的是日光倾城，你能感受到的

是尘世的明媚

大理，玉洱银苍风花雪月独此一家，所有卒章皆为俗笔。尽管如此，我依然愿意俗不可耐地显志一回，以表我对大理的一片深情解读。

在大理，古城街道至今保持着明清以来的棋盘式方格网结构，幽朴、别致，这些景观，但凡历史文化名城无处不有。而大理的独特，在于她的民情和文化。

那日清晨，在白族居民楼上，放眼观望面向洱海的景色，阡陌纵横，粮田万顷，一片生机充盈的气脉。就在这里，几千年的农耕文明：种庄稼，养蚕桑，织帛衣，制陶鼎，创舟车，筑官室，造文字，制音律，占日月……亘古不衰。因此，你无法把大理

看作都市，你看不到城市的刀光剑影，你所能看到的是日光倾城，你能感受到的

是尘世的明媚。

洱海最南端为上关，曾经是一片开阔的草原，鲜花铺地，姹紫嫣红。如今草原的胸怀虽不比往昔开阔，但那儿仍旧是一片花的海洋，最是曼陀罗的世界。此花是沙漠花神，人若迷失方向，遇到曼陀罗，就会得救。只是，这沙漠之神，缘何来到花城泽国的大理？这也许与曾经的大理古国盛行佛教有关。其实，多情的大理人也种其他花种，如兰花，山茶花，杏花，木瓜花等等，每年农历二月十四日，白族还会举行一年一度的朝花节，四野乡寨洋溢着香风，洋溢着人们对待生命的热情。

洱海最北端为下关，是苍洱之间主要的风源，即大理市中心所在地。我想上关之花之所以如此长情于厮，理应归功于下关之风的催化。只是，在夜里那风声如巨浪，让人不禁浮想联翩，海上那朵望夫的云，此刻是否又在哭泣？

洱海中部和洱海之舌，皆古城，中部

水墨与色彩齐飞



①



②



③

水墨与色彩的融汇交接，是当代中国画家

难以回避的艺术问题。著名画家刘人岛借鉴前

辈大师泼彩手法，在以水墨皴描为基本构架的

画面上敷以鲜明的青绿重色，或者用朱砂、藤黄

等等饱满的彩笔涂染点勾，使画面增加明艳鲜

活的趣味。这种创作方法以中国传统山水画为

载体，以传统的水墨为主线，以绚烂的具有当代

感与强烈生活气息的色彩为补缀，以“近距离”

的观察与感性认识为绘画的物象源泉，以升华

的意象为画面的灵魂，构筑了一幅“当代性”极

强，富有生活气息的另类当代中国山水画。

① 空灵 中国画 刘人岛

② 鸿运 中国画 刘人岛

③ 浮云山瑞茶苍苍 中国画 刘人岛



心在境界

□ 鹿茹

每个人在不同的人生阶

段的欲望、诉求和心境是不

同的

马云最近在一次演讲时表示，创立阿里巴巴是他人生最大的错误，因为在集团工作占去了他所有的时间。

他说：“我有生以来犯下的最大错误就是创建了阿里巴巴。我没有料到这会改变我的一生。我本来只是想成立一家小公司，然而它最后却变成了这么大家企业。”马云还说，如果有来生，他不会再干这一行。“我希望有机会到世界上任意一个国家，平静度日。”

微博下评论里，有人讽刺马云做作，也有人表示理解。其实马云不止一次说过类似的话，他在一次演讲中说过“我的梦想是什么呢？我那时候学外语，最大的梦想是早上在巴黎、中午在伦敦，晚上在布宜诺斯艾利

斯，现在才知道这不是我要的生活，因为时差颠倒，吃的不合适，语言都在不断地转换，真是非常之辛苦。但是路上我学到了很多，也想到了很多，了解了很多东西”。

真的是马云矫情吗？是马云想否定自己和阿里巴巴的成就吗？我觉得不是，阿里巴巴的确使他承受着常人无法想象的压力，但也使他的人生价值得到最大实现。所以我把这番话理解成，每个人在不同的人生阶段的欲望、诉求和心境是不同的。

“少年听雨歌楼上，红烛昏罗帐。壮年听雨客舟中，江阔云低断雁叫西风。而今听雨僧庐下，鬓已星星也。悲欢离合总无情，一任阶前点滴到天明。”南宋蒋捷的这首《虞美人·听雨》，描述了作者在不同年龄、不同地点、听雨时的不同心境。这是一首奇妙的词，通过听雨这个再普通不过的生活场景，将跨度几十年的时间和空间巧妙融合。少年时在歌楼中听

雨，享受陶醉不识愁滋味；壮年时在客舟中听雨，漂泊孤苦，触景伤怀；老年时在僧庐下听雨，两鬓斑白，寂寞孤独。一生悲欢离合，不同人生阶段的感受在雨声中淋漓尽致地体现。

看过一期《我是演说家》的节目，当时的嘉宾有主持人陈鲁豫、演员张铁林等。当一位选手在演讲完后，张铁林问这位选手，你是不是很想成名？选手笑着点头。张铁林说：“年轻人啊，我告诉你，出名以后是会有很多麻烦的，大家都会认识你，你出门连自由都没有了。”陈鲁豫说：“你对一个走在追求成功路上的年轻人说成名以后的烦恼是没有意义的。人生该走的路、要跌的跤、会掉的泪，一样都不能少。”

人生有三重境界，可以用一段带有禅意的语言来说明：看山是山，看水是水；看山不是山，看水不是水；看山还是山，看水还是水。这其中的缘由不过都是“心境”二字。

拉条子：

挣不脱的风筝线

□ 蔡立鹏

如果我们是风筝，拉条子就是牵

引我们回家的线，母亲那盘拉条子就

是家永远的方向

拉条子是新疆最常见的饭，如米饭之于四川人，牛肉面之于甘肃人，属于那种沉淀到骨子里的味道，无法摆脱，不敢轻视。

这种细长的面食同样缠绕着每一个伊犁人的心，丝丝缕缕，不管你身在何方，离家多远，宛如一根牵引肉体 and 灵魂、故乡与异乡的风筝线，在你飞得正高，有点飘飘然的时候，毫不犹豫地收线 and 扯住，让你心头一紧，让你想起最初的自己，想起那块栖身的土地，那片土地上一双双深情凝望的眼睛，想起妈妈的厨房，于是，柔软，盼归！

在伊宁街头，几乎超不过一百米就会有一家拌面馆，这些大多以“拌面、抓饭”为主要经营内容，门面不大，却都很干净。在伊宁市开拌面馆的大多是维吾尔族、回族或者东乡族人，维吾尔族的拌面以“伊犁老牌子”碎肉最为出名，将青红椒、肉丁、白菜、芹菜、粉条等大杂烩，配上劲道均匀的拉面，那味道无与伦比，与奇台过油肉拌面、托克逊拌面并称新疆三大面。而回族同胞最特色的就是“家常面”，各种家常菜分门别类，把这种普通的饭菜做到了极致，赋予了它丰富多样的内容，其配菜几乎涵盖了所有市场能见到的蔬菜：白菜、韭菜、辣椒、茄子、豆角、蘑菇、芹菜、蒜薹……并佐以牛、羊肉配炒。更有厨师推陈出新，又推出了阿魏菇、恰马菇、大盘鸡、豆腐等拌面系列……在拉条子的江湖里，由原点出发，衍生出众多门派，无数故事。

刚到新疆的时候，由于在部队吃大锅饭，人多，主食主要是吃米饭、馍馍，很少有机会吃拉条子。成了老兵以后，偶尔会出去检查电话线，这就能在外就餐，大盘鸡最为豪华，拉条子次之。我就是那时爱上拉条子的，这种汇聚拉面和各种蔬菜的食品深深地吸引着我，比一般面条显粗的拉条子，匀称、劲道，有嚼头，适合年轻的胃。那时，仿佛世界上没有什么不能消化的，包括美食，包括困难，咀嚼粗糙成了一种实力的象征。

后来，到地方上工作，在工资最低的时候，一度吃2.5元的牛肉面吃到反胃，5元钱的碎肉拌面伴随了很长一段单身岁月。

那时候，每次去喝酒之前，我都会在经验丰富的同事的提醒下，去吃一份扎实的碎肉拌面，这样可以保护胃，让酒精的刺激不至于太过直接。因为，当时我们一般上酒桌后很少吃菜，年轻的自己要不不停地给在座的“领导”敬酒，一般一场应酬下来，喝一个500克是常有的事情，如果没有那碗先见之明的碎肉拌面垫底，早都抱着马桶吐得昏天黑地了。

在伊宁市，我吃过很多好吃的拌面。

比如，北大营附近的吐尔根菜面。起先，它开在北大营的南边，一个很小的门面，白菜炒得有特色，加之面汤有特色，停车方便，在出租车司机的口碑宣传下，很是红火，经常出现排队吃饭的场面。后来，“掘到第一桶金”的老板扩大规模、增加品种，在北大营的东边一个大大的院子里，除了菜面，还有牛骨头棒子和烤肉等，一顿饭几十块也成了正常的消费，当年十几块就吃得滚肚圆的年代一去不复返了。好在，那时的味道还在。

还比如桃园宾馆旁边和电视台旁边的“老牌子”拌面，除了菜够味，面劲道，就餐环境也不错，花钱不多，但是处处可见维吾尔族族主人的用心，民族特色的装饰图案，桌子洁净，一进门就有浓浓的新鲜茯茶或者来自土耳其的红茶免费享用，餐巾纸、大蒜、面汤自然也会按规矩陆续呈上，冬暖夏凉，素雅别致，一碗面愣是让人吃出哈根达斯的感觉。

还比如天山宾馆附近的那家，城市花园门口那家“兰兰家常面”，新华医院对面的“吐尔逊拌面”等等，在伊犁，吃拌面不需要攻略，随意走到一条小巷，一个葡萄藤掩映的小屋，走进去，就能吃到美味的拌面。

当然，最好吃的拌面还是自己做的。

妻子是在五一公社的回族庄子上长大的，自然熟悉各种新疆饭菜的制作。看她做拉条子本身就是一种享受，切菜刀工的考究，和面、醒面、拉面样样娴熟，入锅、点水、捞面、过凉水，拌菜，看着就像在做一件艺术品，吃起来自然也就有更多感同身受的美好。

耳濡目染，我也可以做出一份貌似地道的伊犁拉条子，一样的五颜六色，但是真正的新疆当地人一吃就尝出差异，拉面技术尚待提高，菜品搭配还需努力。

爱上拉条子，就是爱上一种生活方式，不管是与生俱来的深刻，还是后来居上的真爱，爱上了，就很难放下。

记得那年，在无锡的街头，我和经验丰富的老杨为了吃一碗拉条子穿街走巷。左右打听，因为唯一的新疆餐厅关门休息，只好在一个新疆人聚集卖玉石的市场里找到了一家“新疆拌面”，从老板给员工做的工作餐拌面里匀出两份，虽然味道和伊犁本地的相去甚远，但也算是解了思乡之苦。

每一个出远门回家的伊犁人不管从飞机、火车还是其他交通工具上下来，大多第一件事就是找个面馆，要一碗过油肉拌面，狠狠吃一顿，还要加面。

看上去，他们朝思暮想的是拉条子，其实，也是拉条子背后的故乡，是草原，是奶茶，是一份浓浓的乡愁。

如果我们是风筝，拉条子就是牵引我们回家的线，一辈子也挣不脱，累了、倦了，就是回家的时候了，母亲那盘拉条子就是家永远的方向。