

## 精彩小城巴达霍斯

□黄正平

说起西班牙，你一定知道世界旅游名城巴塞罗那，也一定了解首都马德里，说不定还熟悉古城萨拉戈萨、海滨小镇锡切斯，但与葡萄牙相邻的边陲小城巴达霍斯，你或许会感到陌生，我手头有一册地图集，上面也没有此地。

2007年5月3日，儿子20岁生日这一天，晚上近8点，我们经过了4个多小时的长途驱车，终于到达了距离葡萄牙首都里斯本约200公里的西班牙最后一站巴达霍斯。前天下午，我们从巴塞罗那出发到萨拉戈萨，次日中饭后向马德里进发，抵达时也已经是在晚上时间。横穿西班牙，用了整整三个半天。

凭着导航，我们沿着老城区比较狭窄却分外干净的路街，东拐西弯终于找到了今晚要入住的酒店。酒店不大，门堂只有一个男服务员。放下行李，同行的高先生带我们很快找到了昔日的古城门。城门由两个塔柱组成，夕阳下显得壮丽、宏伟，最强烈的是那种厚重的沧桑感。过马路就见到区分老城与新城的瓜拉地那河。它流了多少年，流到了今天。在我们走访的每个西班牙城市，几乎都能见到城河，但瓜拉地那河也许是我们见到的西班牙城河中最近的。连接两岸的是一座古石桥，叫巴尔马斯桥，桥头的桥面上用玻璃罩保护，展陈着16世纪的大块桥石。在这条步行桥上，我们边走边看，当地的居民与我们擦肩而过。走了有五六分钟，才到了桥中间的桥堡，两边对照了一眼，这座桥足有200多米长。把头探出石桥的栏杆外，只见那一个个厚实、凝重的桥墩都是斑斑古迹。

往回走，在老城区的商业街区闲逛，只

见橱窗布置都非常讲究美学效果。正处春夏之交，也许是这里的夏令时装刚上市，新颖、时尚，色彩鲜艳，充满温馨。一家家专卖店的货品更是齐全。

晚上九点钟了，我们的肚子感觉有点饿。问了商店里的售货员，才知在商业街的另一侧小街上的老酒吧，才有当地正宗的餐食。霓虹灯已经亮起来了，过了一会儿街灯也都亮了起来。落座酒吧后，点了5个菜，除了西班牙最著名的火腿外，凉拌的小鱼、乌贼和鱼籽，上面都浇着橄榄油，香喷喷的，还有一盆热炒蜗牛。喝着当地的啤酒，品尝着口味特异的当地菜肴，我们感到特别的休闲惬意，好像融入了这个边陲小城。一个个新鲜的面包和一片片火腿，吃起来特别香。一结账，共计44欧元。高先生给了2欧元小费，看上去服务员高兴得皱纹都展开了。

吃过晚饭，我还惦记着进城时看到的石块路，就由高先生陪着去踏访。夜幕初降，那L型的瞭望台，几乎图形与之差不多的教堂，古朴中透露出威严。我们还想去看看古城堡。昔日的统治者阿拉伯人，遭受重创后退回到这里建起来的。突然，一辆黑色轿车里探出一个头来，用带着葡萄牙口音的西班牙语与高先生打着招呼，原来他说前面是阿拉伯街区，不太安全，最好别从这儿过。我们只得向左转，试着绕道走过去。高坡上长长的、斑驳陆离的黄色城堡和城墙，终于在夜色中呈现在我们的眼前。摸着黑，我执意踏上了城墙上的通道，站在城墙上向城下、向城内看，灯火点点。也许这个边陲小城的夜生活正好刚开始呢。走下来，再向前走，一个塑像在沙石城墙前耸立。走近一看，是2003年才立的，人像是公元875年这个小城的第一代统治者、阿拉伯人伊本·马尔温。碑文用阿拉伯文和西班牙语两种文字书写。阿拉伯人给西班牙带来了伊斯兰文明，文明的激烈冲突以后必然是文明的优势融合，后人应当纪念并记住他的名字。

从古老中走来的巴达霍斯小城，也许曾经是一个小小的村庄。建城1000多年来，历史长河的沧桑巨变，写在了古城堡和古城楼的每一块石头上，土著和外人的文明融合并印记在每一幢形态各异的建筑上。今天，这个离葡萄牙首都里斯本最近的西班牙小城，已经拥有了15万人口，还是巴达霍斯省的首府。作为农业大省的巴尔霍斯拥有丰富的土地和动植物、矿产资源。

巴达霍斯，在我期待已久的西班牙之行的最后一夜，你拥我入梦，而我把你留在心里，更会久久地惦记你古老而美丽的身影。写完随记的初稿已经凌晨了，男服务员为我开了店门，轻轻地走出酒店的门，我想再欣赏一下这座城的清丽。

补记：次日凌晨，独自一人，在宁静的大街小巷寻寻觅觅，在稀稀落落的人群中，走了个遍，找到了石块街，又从另一个更加开阔的角度久久凝望古城堡。



## 入夏紫花美

小容摄

## 紫 花

□钱海兵

(一)  
入夏南风来  
广袤无垠小花开  
紫毯覆绿草  
(二)  
夏来花渐紫  
三簇连枝呈弧形  
恰如小扇静  
(三)  
紫花如蜂巢  
朵朵花瓣互相靠  
密密如海潮



## 漂在水上的灯

□柳再义

好大的一场雪啊  
天地一片灰蒙  
我在风雪之中  
一个人艰难向前走  
世界越来越安静  
看不见灯火  
是谁在指引我前行  
我是要去到哪里  
黑与白都很孤独  
人是漂在水上的灯  
雪覆盖了脚印  
就像是没有来过  
灰色接近于虚无  
远处都是荒芜  
有一丝温暖也好啊  
帮忙驱赶这寒冷

## 落 日

□阮德章

你的一生  
无比辉煌

无论是你的诞生  
还是你的成长  
甚或是  
当你被乌云遮挡

甚或是  
甚或是此刻  
此刻你即将落山  
你也毫无顾虑  
毫无悲怆

你依然  
依然披着红色的  
与金色的的艳装  
你依然光芒万丈

不  
你又岂止光芒万丈

## 我的婆婆

□倪瑞美

这世间确实有许多平凡人的身上闪耀着人性的光辉，我的婆婆就是这样的人，她在今天清晨突然离开了这个世界。昨天家里还有她忙前忙后的身影，院内场上晒着她从田里收来的菜籽，也许她太累了，也许是没在意，她踩在菜籽上的脚一滑，倒下，就再也未能站起来。她离开的时候眼角挂着一滴泪，那滴泪是她对所有人的牵挂。

但这么好的人已经不在了。有人说，世上最难相处的关系就是婆媳关系。说实话，我是一个执拗的人，是一个不太好相处的人，可我的婆婆和我一起生活了十几年，从来都没闹过矛盾，这当然是因为她对我很宽容。她帮我带孩子，打扫卫生，烧饭。我下班回家后像公主，什么事都不用做。我早上

醒来，她已经煮好了早饭；晚上我上床了，她还在做卫生。她多少年如一日这样辛劳着，毫无怨言。

但这么好的人已经不在了。我的婆婆虽然识字不多，但她识大体。她总是跟她的儿子说，你让你媳妇，她脾气不好，可她心好。我的邻居也跟我说，别人都说儿媳的坏话，你婆婆总说你好。

但这么好的人已经不在了。我的女儿小时候很调皮，不好好吃饭，我婆婆端着饭碗跟在我女儿身后，我女儿跑到客厅，她跟着到客厅，哄哄，喂一口。我女儿跑到房间，她端着碗跟到房间，再哄哄，再喂一口。一小碗饭，要喂上好几十分钟。

但这么好的人已经不在了。

她对所有人都好。记得很早之前，我看见她给我公公盛饭，我还打趣过，我说，娘，他打牌一天，你干活一天，为什么还要给他盛饭？我婆婆说，你公公年轻的时候吃苦多，把几个孩子养大不容易。现在也该让他享享福。她何曾想过自己，她自己年轻时也是吃过苦的。她块头很大，所有的重活都是她干，像挑粪，拉车这样的活儿，她全包了。年纪大了后，别人可以享福了，她还在吃苦，一直没停过。

但这么好的人已经不在了。是的，她对所有人都好，唯独对她自己不好。有时生病，头疼了，腰疼了，她都忍着把饭做完，然后躺床上去。直到她饭都不能吃，我才知道她生了病。我要带她去看病。她说，

没关系，睡一觉就好了。我知道她是舍不得钱。她一生节俭，比如煮红烧肉，我是看不见她吃的。再比如，我们喝完了王老吉，易拉罐往垃圾桶一扔，她都要捡起来，攒着。她说，哪怕卖一分钱，凑凑就多了，卖了哪怕买一块豆腐也好的。

但这么好的人已经不在了。我总想着，等她年老了，卧床不起了，我也给她做饭，可她到离开这个世界都不给人添麻烦。

但这么好的人已经不在了。写到这里，我已泣不成声。这么好的婆婆已经不在了，她去了天堂。天堂里没有疾病，没有辛劳。我愿她在天堂里开开心心地看着她的亲人，她的亲人都在想着她。

## 麦香时节吃“冷蒸”

□张枫

四月，是麦香的时节。前年的这个时候，我陪一位回乡探亲的老首长到如皋，踏着乡野小路漫步，老首长感慨万分。看到地里的麦子正在抽穗，他忽发奇想：“是吃‘冷蒸’的时候了。”晚上的餐桌上，果然上了一道“冷蒸”，老首长边吃边说起往事。经年累月，老首长依然爱着家乡的这份食物。我想他吃的更多是一份内心的情怀，一份难忘的回忆。我接触到南通、如皋很多在外的游子，每当到麦香的时候，就会特别怀念家乡的“冷蒸”，就算吃不到，看看图片，也会觉得心底有股暖流。

很小的时候，我在如皋农村长大。我家屋前不远处有块田地。每年必种些可以用来做“冷蒸”的元麦。当绿油油的元麦苗拔节长高，挺出傲人的麦芒，化身绿中带黄的麦浪，翻滚在风中，是时候开始做“冷蒸”了。

趁着麦穗饱满初熟，爷爷领着我们躬着身子在田里捋麦头，腰一弯就是大半天。数不清的带着刺人麦芒的麦头经我们的手，离开麦秆落到早已准备好的大蛇皮袋里。

我们把捋下的麦穗拿到邻居家请他们去除麦芒壳，爷爷跟老邻居有说有笑。老邻居说：“过去没饭吃的时候才吃‘冷蒸’，家里有粮食肯定不吃的。”

三月的青麦个头才长了一半，口感虽好，吃了不划算，但过去农户口粮几乎断顿，为了糊口，人们不得不指望着将未熟的麦子摘下来吃。所以，也不知从何时起，祖先们发明了“冷蒸”，它可算得上是我们那儿农村季节性的主食。

听爷爷说，我们如皋吃的麦有小麦、大麦和元麦。小麦就是面，大麦产大麦粳儿，元麦就是元麦饼，元麦成熟最早，接不上趟的时候，先摘元麦。

制作“冷蒸”的工序比较复杂，爷爷先要将青麦筛干净，留下晶莹剔透、玲珑剔透的青麦粒。再将弄得非常干净的麦仁子，放到大锅里，不断翻炒，开始是我用草大火烧锅，再由奶奶改为小火慢烧。

忙得满头大汗的爷爷时不时用小碗水从锅口上淋上一圈，锅中会冒出一层薄薄淡白色的雾气，转瞬即逝。一锅麦大约二十多分钟，直到满屋飘出一股麦香味，爷爷就把炒好的麦仁装到筛子里，放在通风处，叮嘱我用小铲不停翻炒，让风吹凉，别让里面热气把麦仁焯黄，影响口感。

等炒好的麦仁凉透，去壳，爷爷把小石磨擦洗干净。我和姐姐一起推着磨，奶奶抓一把麦仁子放进磨眼，一会磨盘中就有一溜溜如青蚕的“冷蒸”出来，细细的，如一条条丝绒般的柳絮，蓬松柔美，色泽碧莹，麦香弥漫。

我和弟弟争着抢着从磨盘中抓起软乎乎的“冷蒸”往嘴里塞。口感松软，天然香纯。在我们家乡，“冷蒸”的吃法有多种多样，有捏成团吃原汁原味的，也有包上馅儿的，也有和当季的青蚕豆一起烧着吃的，或者摘一些农家院子里常有的嫩蒜苗和“冷蒸”炒着吃。韭菜蒸“冷蒸”，是如皋一带初夏季节最为时令的美食，“冷蒸”清香袅袅，韭菜翠绿欲滴，令人垂涎三尺。这个时节去如皋，不少大小饭店都有这道菜。

又到麦香飘远的时节，儿时吃“冷蒸”的情景一幕幕萦绕在脑海，挥之不去，那清香的“冷蒸”味道永远留在自己温暖的记忆中。



张枫，17岁参军入伍，历任南京军区联勤部办公室主任，联勤部司令部副参谋长，联勤第十六分部部长，南京市委常委、南京警备区司令员，爱好文学，常有短篇小说、散文发表于国家级、省级刊物。