



# 丽江石鼓第一湾



■ 陆明华

丽江石鼓，是茶马古道上由滇进藏的重要一站。石鼓小镇偏居丽江一隅，相比丽江古城里的喧哗热闹，更适合寻幽独处。

唐宋时期，石鼓乃至整个丽江，地处南诏大理国与吐蕃之间，可谓夹缝求生。元朝

建立初期，石鼓是整个丽江的政治和军事中心，所辖地域，比如今的丽江市还要广阔。木氏土司的先祖在此经营几十年后，才将其“丽江路军民宣抚司”的治所迁往丽江大研镇。此后，从明朝初年算起，木氏土司家族世

袭统治丽江达 400 多年之久。

石鼓地名源于镇上那面闻名遐迩的石碣，它为明朝嘉靖年间所立，所刻文字仍清晰可见，内容是木氏土司为自己的统治和战功歌功颂德。石碣的石质为汉白玉，厚 50 厘米，直径 150 厘米，形状极像一面大鼓，如今立于镇中一个雅致的四角亭里。四角亭旁边是静静流淌的冲江河，以及横卧碧水之上的铁虹桥。两三百米远的地方，就是日夜喧嚣、激流涌动的金沙江大转弯——长江第一湾。长江从青藏高原蜿蜒而来，穿横断山一路南下，却在石鼓来了一个惊心动魄的大转折，转向东北，在此与其相伴而行，直线距离相隔不过数十公里的澜沧江、怒江彻底分道扬镳，然后向东直奔大海。

坐在石鼓亭，听 70 多岁的木氏后人木光之畅谈石鼓的今昔。老人精神矍铄，博古通今，出口成章，对当地人文历史如数家珍。清朝后期，石鼓镇曾出现过父子同为举人的盛况，上世纪诞生过范义田、周霖等纳西族学问大家，确属人杰地灵之地。范义田撰写的“山连雪岭几千叠，家在长江第一湾”诗句脍炙人口，传诵至今。

走出石鼓亭，在江湾处的小码头乘摩托艇过江，踏上江中的沙洲——金沙滩。从金沙

滩眺望石鼓镇，依山坡梯次修建的小镇建筑伫立在田野中，静卧于群山怀抱里，守候在大江边上。

青瓦白墙的农家四合院，如点缀在青山绿水间的点点繁花。夕阳西下，柱柱炊烟袅袅升起，慢慢氤氲。很快，空气中便充满了松树的芳香和庄稼的清香。

农家小院果树繁茂，花架上兰花飘香，看家狗在树下慵懒躺着，鸡鸭满院觅食。四周的木架、柱子上，挂满了金黄的玉米。院子围墙外，涓涓清溪流淌，三五成群的小孩在街心玩耍石头和泥巴。街边坐着的耄耋老人，肤色黝黑，吸着水烟筒悄声说话。

夕阳挪到了西山下，它歇息之前，仍把耀眼的光芒射向天空，顿时将蓝天白云渲染得五彩缤纷，也将漂浮在山顶的云朵分出好几个层次。那高高在上的一层，如轻盈漂浮的鹅毛，中间部分则是一团因燃烧着的火焰，下面一层是一簇簇灰褐的凝视大地的精灵。石鼓小镇上的人们也许看惯了这样的美景，但于游人却是分外难得呢。

(作者供职于广西钟山县供电公司)



## 秋蕈味美



■ 章铜胜

春秋两季，是各类菌菇上市的时节。南方人习惯于将菌菇称为蕈，或是香蕈，其中总是有一定原因的，或因习惯使然，也或者是相沿成俗。怎样称呼并不重要，只要我们听其名知其物，不至于造成误会便够了。

汪曾祺著有《菌小谱》一文，介绍他曾在张家口沽源采得一只白蘑，将其晒干后，冬天带回北京，做了碗汤，全家人喝了，都说比鸡汤还要鲜。那只白蘑大概是秋天时在沽源的坝上采的，不然干制后保存时间太久，鲜味便打了折扣。印象中，北方的菌菇似乎要少，而在南方，入秋后可采的野蕈很多。

王世襄在他的《春蔬秋蕈总关情》一文中，记述了 1956 年参加湖南音乐普查期间发生的一件事，颇为有趣。当年，从道县去江华的公路尚未修通，普查团需步行去江华，中途走到桥头铺时，见一位大娘提着刚刚采到的半篮钮子蕈送到一家小饭铺，王先生便擅自跑进那家小饭铺，买了碗蕈子粉来吃。王世襄先生说：“这是我在整个普查中吃到最好的野蕈子！”他本来想再来个第二碗，但怕时间来不及，没敢再吃，于是抹了抹嘴走出了小饭铺。王先生心中该是满意的，能让他如此念念不忘的钮子蕈，足见其美味。

云南盛产各种野蕈，秋天，是各地热爱野蕈的老饕们去云南“打卡”的好时节。入秋不久，我就朋友圈里发现，已经有不少人入了滇，他们拍摄的各种野蕈和蕈类美食图片，虽不专业，却能隔屏闻香，让我这个千里之外的人只能眼巴巴看着，恨不能解馋，于是便找出一些写云南菌菇的文字来读，一样饶有趣味。

牛肝菌菌盖正面色如牛肝，背面平而无菌折，有无数小孔，肉厚。牛肝菌虽易得，但也算菌中的名贵品种。牛肝菌微有毒性，据说吃多了易致幻，有轻微中毒症状的人，会有看见小人儿的幻觉，而每个曾经有此经历的人，会毫不犹豫期待还能看见那些小人儿，可见其味鲜美、诱惑诱人。俗语有说冒死吃河豚的，大概也是此理，为尝一口鲜，宁舍一条命的拼劲，着实令人佩服。

鸡枞、松茸，大概是野蕈家族中最名贵的品种，除此之外，便是青头菌了。王世襄先生曾说，云南的青头菌和湖北的绿豆菘是同一种，我没有见过，无法考证，且信先生所言。青头菌又称“见手青”，因一经手触或刀削便变成青绿色而得名。青头菌“质脆而吃火，如与他蕈同烹，应先下锅，后下他蕈”。

最异类的要数干巴菌了，王世襄先生说它“色灰黑而多孔隙，完全脱离了蘑菇的形态，一块块像干瘪了的马蜂窝”。汪曾祺则觉得这东西“颜色如半干牛粪，乱七八糟，当中还夹杂了许多松毛、草茎”“像一个被踩破的马蜂窝”，看来两位先生对于干巴菌的观感大致是相同的。只是干巴菌的味道与众不同，能让知味擅味的汪曾祺“入口细嚼，半天说不出话来”，可见其味之殊异于常，又岂是一个鲜字所能描述的。汪先生还说：“干巴菌是菌子，但有陈年宣威火腿香味、宁波油浸糟白鱼鲞香味、苏州凤鸡香味、南京鸭肝香味，且杂有松毛清香气味。”一只菌子，能吃出如此复杂美妙的味道，能不让人入口难忘吗？

云南的野生菌中，好看耐看的是鸡油菌，颜色嫩黄，个个正圆，但味道差了一截。汪曾祺也说：“干巴菌和鸡油菌，一个中吃不中看，一个中看不中吃。”

王世襄先生 1986 年秋去云南，看到“一路上不论大小城镇，每日清晨菜市场街道两旁往住有几十人用筐篮设摊，唤卖菌子，一堆堆，大大小小，白、绿、褐、黄，间以朱紫，五光十色，目不暇接。”这段文字，唤起我对云南秋天的无限遐想，想象那些散落在山野间的蕈子该有多美好。

## 班长“大满”

■ 王建 郝风法

满乐是山东兖州煤业东滩矿机电工区安撤班的班长，在五次矿井维修钳工技术比武中夺冠，是技术比武的“大满贯”获得者，所以班里职工都喊他“大满”。

作为一名高级技师，满乐在东滩矿今年举办的维修钳工比武中再次获得第一，并代表矿井参加上级公司的维修钳工技术比武，以绝对优势拔得头筹。

“满乐的工件，无论是间隙配合还是光滑程度，绝对一流，这个‘状元’实至名归！”同台竞技的岳跃东说。

在东滩矿 2010 年、2012 年、2013 年举办的维修钳工技术比武中，满乐蝉联了冠军，对于今年的这次先实践后理论的比武，他认为挑战不小。“虽然多次拿到冠军，但参加公司级比赛还是第一次。在技校时，我曾多次参加钳工技术比武，但还得多练，仅仅靠集训和工作期间的打磨，想做个好工件不可能……”

比武前夕，正值东滩矿井下东二皮皮带改造，为 3308 工作面生产做准备。作为技术骨干的满乐，在保证改造任务的前提下，还要准备比武。面对压力，他咬定任务目标，最终实现了皮带改造一次试车成功，而且如愿获得冠军。

作风严谨、胆大心细，在比武道路上，满乐获得的不仅仅是一名煤矿工人的自豪，还有与企业同在的责任感。

机电工区安撤班主要负责井下皮带检



修大部件的更换撤除任务，全是急难险重的任务。因为工作特殊，单靠细心难以胜任安撤工作，必须兼具胆识。“前段时间，接头出现隐患，需要紧急硫化，从硫化设备运至现场到清理完毕，我们班连续工作了 14 小时，期间没有一个人发牢骚，也没有一个叫苦喊累。”满乐自豪地说。

其实这一切，靠的正是这支队伍三十多年传承下来的优良传统——谁英雄谁好汉，井下现场比比看！敢打硬仗，能打胜仗，让检修工作井井有条，每次检修都漂漂亮亮。截至目前，安撤班班组已实现 6 个月设备“零故障”。

在班组安全管理上，满乐是出了名的严；违反劳动纪律的一律严惩，每月对工区或职能部门抓的“三违”一律停班学习，全班做检讨，严重者转岗培训，调离班组。他担任班长十年来，班组未出现过一起严重“三违”，连续三年杜绝典型“三违”，为井下皮带安全运转作出了突出贡献。

作为安撤班的核心，满乐参与的十几项技术改造项目都获得了矿科技进步

奖。确保安全生产的同时，他更注重培养“创新型团队”，根据人员综合素质情况，自编教材开展技术培训，讲基础理论、讲实际操作，逐年提高班组整体水平。

“当一名班长，如果仅凭考核严管理，职工不一定服气。”满乐认为，职工犯错时，不能第一时间指责，而要讲究方法，找合适的机会指出问题，“这样一般犯错的职工也会自责，善意的提醒更体现对职工的尊重。”

在工资分配上，满乐执行职工代表大会表决通过的制度，绝不偏向，或者私自照顾这个老乡、那个伙计，绝对一碗水端平。

“没有勺子不碰锅沿的，大家发生点小摩擦，产生点小分歧，闹出点小矛盾，是家常便饭。”满乐解释，“一块工作是缘分，班长就要当好‘和事佬’，不管指责谁，只要化解了矛盾，大家哈哈一笑，还能干好工作。”也正是如此，安撤班矛盾少、争执少、问题少，但效率却高。大家都说，这个班长不光自己能得“大满贯”，还能带领团队争创“金牌”班组，满乐，满得名副其实。

(作者供职于兖州煤业东滩矿)



震·风

张博文 (作者供职于中广核云南磨豆山风电场)