

在阅读这件事上，你不是一座孤岛

□ 孔秀英(重庆)

虽然说读书是很个人的事，毕竟一千个读者就有一千个哈姆雷特，但是如果有人跟你一起读书，跟你分享他心中的哈姆雷特，也是一件相当惬意而且很拉风的事。说到共鸣处，你们大概会相视一笑，甚至想要彼此喝个彩——好家伙，英雄所见略同啊！

所见略同，意味着你的灵魂与另一个灵魂相互靠近和彼此理解。茫茫人世间，理解是多么珍贵的缘分。不理解，一万句也顶不了一句。

我近年来的阅读成长就得益于跟人一起读书。作为一个中年妇女，身陷家庭和职场的迷雾，看不到尽头，眼看着就是一讨人厌的黄脸婆。2016年的春天，朋友说，我们组织一个读书会吧。有时候读了一本书，真想找人聊一聊。

读书会就这样成立起来了。6个女子，每半个月放下尘世纷扰，围坐在城市万盏灯火里的一盏下，叽叽喳喳地共游书海，自觉精神上亮丽了不少。读书会形式简单，分共读和散读。大家兴趣不一，文学历史经济政治哲学法律医学心理学都有涉及，以致于我去逛书店时，在每一品类前都能点出不少我们分享过的

书籍，有种一日看尽长安花的虚荣快感。虽然这花并不是自己亲眼所见，而是由别人转述出来，印象浅表，但这朵花也是留在阅读的花园里了，而且你还大致知道它的美，就感到非常地幸福。有兴趣的话，你就把那朵花搬到书房，仔细欣赏。我的阅读链就是这样拉长的。读了莫言的《丰乳肥臀》，就想去重读加西亚·马尔克斯的《百年孤独》；读了卡夫卡，就想去挑战下雷蒙德·卡佛，或者卡尔维诺，他们都那么让人费解；读过了《蛤蟆先生去看心理医生》，就会很容易拿起洛莉·戈特利布的《也许你该找个人聊聊》；读了梅耶·马斯克的《人生由我》，了解了她的营养观念，对夏萌的《你是你吃出来的》就感兴趣。

在读书会书友的推荐下，我又加入了两个阅读群。群规很严格，每月要写书评，字数不论。我这样散漫的人，就适合这样被约束，于是逼着自己写下点点滴滴，几年下来，居然也有了数十篇。闲暇时翻翻，自得其乐。群友们来自全国各地，自是优秀者辈出，不仅月更，还日更。一位药剂师书友，每天打卡诗经，认真抄写，写阐释，接着又日更《楚辞》《世说新语》，

那份毅力，虽不能至，心向往之。有位宁德的书友，自己建了个图书馆，不嫌麻烦地组织阅读分享和赠书活动，我也曾因完成了书评任务得到馆主赠的书和文创产品，雀跃不已。还有位是公司高管的书友，每天在繁忙的工作之余，还能领读《道德经》《三国演义》《资治通鉴》，对历史文化都有自己独到的见解，在书友群里粉丝不少。如果不是他的领读，我想我这一辈子都不可能拿起像《资治通鉴》这样的大部头，只是在跟读了一年多快接近完成一半目标后，因工作忙而停了下来，之后再没能跟上去。虽然挑战未成功，有些许遗憾，但书山书海处处有风景，别处风景也很美。

得益于各类网络阅读平台的兴起，除了阅读群，你还可以在网络读书的评论区遇到许许多多的书友。对甚得我心的评论点个赞，对不同意见的有时也会去“杠上一杠”。有人提问，有人解惑。最开心的是自己也读得莫名其妙时，看到评论区有人也一头雾水：啊，这写的什么啊？你看看，在阅读这件事上，你不是一座孤岛，就连不理解之处，也会有人跟你心意相通。

父亲没有散文诗

□ 江辰宇(重庆)

我的父亲没有散文诗，但装在他兜里的小本子写满了他成为父亲的故事。小小的本子载着我们成长的回忆，载着家里柴米油盐的点点滴滴……

父亲个子不高，脸颊黧黑，戴着一副眼镜，小学都不曾念完的他没有满腹经纶，只有长满老茧的双手。他喜欢抽烟、喜欢打牌，也喜欢下厨，自打我有记忆起，便特别痴迷父亲做的饭菜，以致现在都觉得外面的味道始终不及家里千万分之一。小时候周末放学回家，我总吵着要父亲亲自学勺，薄薄细细的“土豆肉丝”“喷香诱人的“麻辣鱼”“肥而不腻的“红烧肉”……当一道道美味从厨房走上餐桌的那一刹那，口水便已湿了满地。

后来，渐渐长大，我随理想去了远方，父亲默默走进了旧时光。他从来不善表达感情，几乎不会主动找我聊天，甚至我和他的微信聊天记录也是转账居多，并没有过多的言语。可就是这样一个人不善于表达感情的人，会因为我没按时吃饭，拿着笤帚满屋追我；在我考试失利时，叼着烟拍我的后脑勺安慰我；惹我生气了，会主动向我道歉；做梦见我情绪低迷了，给我打好几个电话宽慰我……父亲很倔强，他总是习惯把所有的爱都藏在坚毅的嘴角中，藏在不易察觉的细节里；他其实很平凡，什么都给不了我，却又什么都给了我。

我有时候在想，如果不是光阴步

骤催，他也想把路努力帮我铺到长命百岁，他的眼睛里，藏着春夏秋冬的田间地头，藏着打工时穿梭的人流，还藏着我的小时候。

记得高中的时候，我在一家小诊所连续输液了好几天，他向厂里也同步连续请了好几天的假，只为时刻陪在我身边照顾。也正是那个时候，我终于有时间看着趴在病床上的父亲，数着他头上的白发，一根又一根……

以前他也是个莽撞的少年，急匆匆地跑到中年成了我的父亲，又撑起了我的一片天。中考前，我想要考市里的重点高中，他默默陪着我复习，深夜给我切水果送到桌边；高考的成绩没有达到我理想的分数，我犹豫着要不要复读，他尊重我的选择并继续鼓励我；临近大四前夕，我计划要考研，他也毫不踌躇地鼓励我……如果母亲是我们随时可以避风的港湾，那么父亲则更像载我们出海的船，他总是以把我们推向远方的方式拥我们入怀。

朱自清有父亲的背影，史铁生有母亲推着轮椅的身躯，傅聪有傅雷先生殷切的家书，而我，我有什么？我有他们掂起的脚尖！或许父母可能因为年纪没有赶上时代的快船，但是手足无措的他们依旧给了我们远航的帆。

父亲总是为了我，一次又一次地走进人生的大雪，他总是用“笨拙”的爱，来掩盖他自己背负的尘埃。正是因为有他在，我这一生都有后路可退……

诗路画语 自怜

□ 红线女(重庆)

要命的是
我们曾经是相爱的
她的黄，她的白，她的干净与清秀
那大片雨声和一枚月亮
以及频频举起的酒杯
也是相爱的

现在她有些醉了
她开始发脾气
她扑向我仿佛要撕裂我
此时刚好起风
我刚好经过她
我刚想起谁的电话
你就在千里之外响起

还好，不是所有的感觉都那么坏
至少今天你的声音是平安的
至少还有试着活下去这一条路



蛙声与鸟啼水陆对歌

□ 三都河(湖南)

夏天的热情奔放真是全方位一大早池塘蛙声与树上鸟啼叫成一片乱成一团
起初以为蛙和鸟
各吹各的号各唱各的调
静下心来听下去还非常和谐
蛙与鸟或许是高兴地水陆对歌
鸟啼的空灵婉转令人陶醉
蛙声的烟嗓子现在也很流行
自古就有鸟语花香的说法
可想而知鸟儿的语言十分丰富
据说人与鸟完全可以正常对话
搞不好人与鸟本来就是近亲
连骂人都捎带个劳什子鸟人
我想若真想推广一种世界语
最好的选择是不是推广鸟语

你想地球上一只鸟与另一鸟相遇
什么时候有必要带个翻译
只要我们真正学会了鸟语
人与鸟直至人与天地自然万物
完全可以实现交流沟通的自由
事实上蛙声也很值得我们研究
蛙声应该属于炎黄时代上古语言
你看简简单单的一声咕
抑扬顿挫或轻重缓急
发声的含义都不相同
代替了多少丰富的词汇
表达了多么复杂的情感
华夏文明绵延不绝上下五千年
我看蛙声的传承也功不可没
今日凌晨蛙声鸟啼的一场水陆对歌
还真让一颗不老之心想得太多

巴蜀画侠陈子庄

□ 海清涓

陈子庄是西南地区的武功高手，也是中国现代著名的国画大师。集山水、花鸟、人物、书法、篆刻、诗词于一身，画风亦文亦武，隐含侠气，形成独特的“子庄风格”。因人生轨迹与荷兰画家梵高相似——生前籍籍无名，死后名满天下，在画坛有“东方梵高”之美誉。

陈子庄(1913—1976)，永川县永兴场人(原属四川省荣昌县，今重庆市永川区永荣镇)。小名福贵，又名南原，思进，号十二树梅花书屋主人，晚年号石壶。

陈子庄生于半农半艺的贫苦人家，父亲有绘碗和画扇的手艺，农闲或到碗厂绘碗或给画商画扇，以挣钱贴补家用。受父亲的熏陶，陈子庄对绘画产生了浓厚的兴趣。小时候，陈子庄脑子里除了画画就是武术，不肯把心思花在学习上，上课偷画岳飞、文天祥、钟馗及仕女图，常被私塾先生训斥，最终被退学回家。少年陈子庄所绘扇面已在乡里卖出了好价

钱，但学业未成，父母便安排他娶童养媳，想以婚姻来约束他。想不到，天生倔强的陈子庄却在夜破壁逃婚，远走高飞。

为了生存，无依无靠的陈子庄在寺院帮僧人放牛。白天放牛时，他用木棍在地上画牛，晚上休息时，他跟僧人在寺院里练武。陈子庄天资聪明，不怕苦不怕累，学一样精一样，后来又拜拳师彭水老六、徐桥樑、谢棕樑为师学武。16岁时，羽翼丰满的陈子庄离开寺院，开始赤手空拳浪迹江湖。他先后到峨眉、青城、德阳、成都卖武和卖画，年纪轻轻就尽览巴山蜀水。23岁那年，艺高胆大的陈子庄参加成都武术打擂，打死一个军部教官，勇夺金奖，成为四川军阀王瓚绪的座上宾。这次打擂，成了陈子庄一生中最重要的转折点。在王瓚绪的引见下，他有了向著名大画家黄宾虹、齐白石学习的机会。

陈子庄生性豪爽，好打不平，遇善不欺，逢恶不怕。王瓚绪奉蒋介石密

令要杀民主人士张澜。无意中得知这个消息，陈子庄不顾个人安危，将消息转告给张澜。张澜顺利逃过一劫，陈子庄却身陷牢狱。在狱中，陈子庄帮监管人员教训闹事的日本柔道高手。出狱后，陈子庄在国民党特务手中救下何君辉、赵营青等人，又单枪匹马在较场口救下郭沫若。解放那年年底，陈子庄赴成都随王瓚绪部队起义。解放后，陈子庄任过四川省政协委员、省文史馆研究员、国画组组长等职务。遗憾的是，画艺进入巅峰即平淡天真的艺术境界之际，陈子庄却因心力极度衰竭，于1976年溘然长逝，提前结束了跌宕而传奇的一生。

陈子庄平生好书、好武、好酒，胸襟宽广，安贫乐道，潜心艺术，不慕名利。呕心沥血画了一辈子的画，在生前穷困潦倒。是金子总会闪光，作为一个匠心独运、不同凡响的画界宿将，作品被追捧只是时间的问题。陈子庄仙逝后，他的作品，在北京、上海、香港、新加坡等地区展览，轰动京

华，震惊世界。正应了他生前说的“我死之后，我的画定会光辉灿烂，那是不成问题的”。

陈子庄坎坷侠义的一生，与巴山蜀水的风土人文紧密相连。他笔下的世界，多以巴蜀的山水草木、乡村四季为主，清新清逸，纯朴纯粹。在近百年的时间里，四川画坛上屈指可数的大师，一是张大千，二是陈子庄。文化部出版的《中国五十年美术》，四川被列入的仅3人，陈子庄便为其中之一。陈子庄被列入古今中国画家150位巨匠名录，既是众望所归，又是名至实归。

2018年秋天，永川博物馆开馆，在外漂泊多年的陈子庄，终于魂归永川故里。为了纪念东方梵高陈子庄这位超越了自己时代的画坛奇才，永川有了以陈子庄命名的子庄路、子庄村、子庄中学、子庄小学，重庆文理学院设立了陈子庄美术学院。来自全国各地的艺术追随者，络绎不绝前往永川博物馆三楼陈子庄艺术陈列馆，前往子庄故里茶乡永荣。陈子庄是一位惊世骇俗，文武双修，有着旷世才华的传奇画侠。他的自然生命虽然结束了，但他留下的作品却蕴含着无限的生命力。

面前桌上。师傅会在格格上面临时抖上一些胡椒粉、香葱末或香菜叶，以增加格格的美味和颜色，追求色香味俱全的美食胜境。先喝上几口汤，疏通进食通道；然后，用筷子夹起热腾腾的一碗羊肉，再一吃排骨。贪婪咀嚼之下，哇，那麻辣和鲜香交叠的美妙感觉，顿时强烈地刺激着味蕾，令食欲勃发；把肥的，糯糯的，口里留香。就着香喷喷的白米饭，吃起来怎一个爽字了得！而萝卜汤，则滋润五脏，回味无穷。

格格以其色香味俱佳的魅力，兼之食用方便的优势，而成为一种亲民的大众化美食。一些老字号格格，不仅为本地人所偏爱，来此做客的外地人也常常慕名前往品尝。我身边有一位朋友L君，可是吃格格的超级吃货，或资深大佬一枚。他长期在外跑货车，只要一回万州，他就会上格格食店饕餮一顿。他可以就着劲汤，蘸着又辣又香的油煎干海椒面，一口气吃上七八笼格格，吃得亦乐乎，那才叫“嗨”那阵势，那神态，怕连天上神仙也羡慕。L君还发朋友圈，晒出一句响亮的宣言：莫管人生多辛苦，聊以美食慰吾心……

万州烤鱼

□ 向墅平

万州烤鱼，是万州的独特存在。历史上的万州，曾因多泉多鱼被称为“鱼泉县”。江河毕汇，造就丰富的渔业资源。现藏于重庆三峡移民纪念馆的“东汉庖厨俑”，更将“万州烤鱼”烹饪技艺溯源至距今约1800多年的东汉时期。

不过，万州烤鱼在历史上真正出名是源于一场战争。对于这场战争，万州区非物质文化遗产研究中心做过详细研究：南宋景炎元年(即1277年)，元军入侵，攻克中原全部城池，一路打到川东，势如破竹，但打到万州天子城时，却久攻不下。久而久之，城中断粮。当时天子城的总兵上官夔同儿子上官明杰，率兵丁在后山打通一条暗道，派人到溪河取水。一些兵丁乘机在溪中捞鱼，然后生火来烤。有个叫江尚的伙头军捕到鱼后，从怀里掏出食盐撒在鱼上，边烤边撒，顿觉异香扑鼻。兵丁纷纷效仿。而后，此法传开。万州烤鱼应运而生。

万州烤鱼起源，还有一段民间佳话。据传晚清时期，名厨叶天奇生有一女，天资聪颖。但因叶家有将厨艺传男不传女的规矩，该女一直未得父亲真传。可她却通过暗里偷看自家菜谱自学的方式，厨艺自成。一日，父亲生病时，她代父为家人奉上一顿饭菜，尤以一道用炉火烧烤后再炒料烹制的烤鱼惊艳全场。父亲遂改变家规，将厨艺悉心传授于她。后来，该女嫁给一韩姓大厨，被当地人称为“韩妈妈”。她将娘家的炒菜调料秘方和夫家的烧烤配料秘方巧为结合，将烤鱼进一步改良，惠及莘莘食客。

多少年来，万州人为发展烤鱼真是费尽心思。万州人学了烤鱼技术，然后四处开店，才将烤鱼的名气打响了。外界提起万州人就想到了烤鱼，提起烤鱼就想到万州人。烤鱼和万州人，相互成就，具有高度粘性。2011年，万州大力实施“烤鱼产业链条延伸计划”，链式思维带动产业全面发展。2017年，万州开始举办烤鱼节，依托节俭经济当好

推介官。2018年，万州成功创建“中国烤鱼之乡”，“万州烤鱼”也便成为国内知名品牌，在烤鱼界一枝独秀。

万州烤鱼，充分融合腌、烤、炖三种烹调技术，且借鉴传统渝菜和重庆火锅用料风格；加入数十种香料，将传统渝菜的风味精髓“麻辣鲜香”，发挥到极致；具有外焦里嫩、油香扑鼻、嫩滑浓郁的特点——当之无愧地，与万州格格、万州面条一起，并称万州三大“王牌美食”，撑起本土美食的“门面”，成为万州人的骄傲。凡来此地的外地客，常因吃到一回地道的万州烤鱼，而方觉不虚此行；不仅唇齿留香，回味无穷，更会对万州人的精于美食制作赞不绝口。

作为土生土长的万州人，我自然是“近水楼台先得月”，较外地人更多享尽万州烤鱼的美味；多年来，百吃不厌。最是灯火辉煌时，满城烤鱼飘香。常约三五亲友或知己，到烤鱼店或大排档。我们最爱点麻辣烤鱼，其味浓烈，一如生活的火热。我常亲眼欣赏师傅制作烤鱼的过程。师傅的動作，娴熟而完美，如变戏法。但见他，用烤鱼夹夹起洗净切好的生鱼片，麻利撒上点盐巴，放在炉火上烤一会儿；再翻过来，再撒点盐巴，再烤，鱼皮渐黄，香气渐渐散发；接着刷上麻辣香酱，撒上孜然、辣椒面；再不断地翻转；烤着烤着，鱼片慢慢焦黄，嘶嘶冒着热气，香气愈发浓烈。

不消一阵，淋上香辣油、撒上葱花、色泽金黄、冒着香气的烤鱼，被端上桌来了。我常常迫不及待，用筷子夹起一块鱼片，放到碗里；再轻轻用筷子头刮下表面那层金黄的鱼皮，送到舌尖上，哇，香辣美味，妙不可言；那脱了鱼皮的鱼肉，则白净饱满，放到嘴里，酥软嫩滑，爽极！在周围霓虹灯梦幻般的映照里，在烤鱼炉边鱼香氤氲里，我们一边神侃，一边就着啤酒，吃着冒着热气溢着油香的美味可口的烤鱼。大快朵颐里，觉着夜晚的时光好醉人，人间的烟火好温暖，活着的滋味好舒爽……

万州格格香

□ 向墅平

格格，是万州美食家族中的佼佼者。无论何日，走上街头，都可嗅到空气里飘溢开来的格格的香气，刺激着众生的食欲。万州城内的格格食店，可以说比比皆是。有开在正街的，也有开在巷内的。有招牌较有名气的，如巷子深格格，沈大汉格格，耿格格，桑格格，黄格格，刘格格等。它们大都已有数十年乃至更久的历史，属老字号。一般生意都很红火，每日顾客盈门，多如此。那些草根格格食店，生意也还不错。足见格格是万州人的一大喜爱的美食。

每到进餐时间，格格店前，就会热闹起来。瞧，店门前的蒸锅上，那高高堆叠起的一只只竹篾小笼里，盈盈散发出诱人的热腾腾的香气来。往此刻，食客正是腹中空空，那食欲便自然像火苗一样，噌地一下点燃。较有经验的老食客，都爱点刚上气的格格，香气最浓，口感最好。万州格格，作为一种经典美食，一般以芋头、红薯、土豆

为垫底食材，肉类则以肥肠、排骨、羊肉为主，分别叫做肥肠格格、排骨格格、羊肉格格，且各有千秋，风味迷人。肥肠格格，爽滑可口；排骨格格，清香宜人；羊肉格格，麻辣劲爆。迎合大众口味，绝对亲民。食客可根据个人偏好自由选择。万州格格常常搭配一碗海带汤或萝卜汤，外加一小碟泡菜，就着同样香喷喷的白米干饭，保管让你大快朵颐，美美饱餐一顿。

万州格格起源有段历史典故。三国时，刘备为给被东吴杀害的关羽报仇，屯兵于万州天生城。为不扰民，刘备下令城内所有食物、用具等不得从百姓处索取。蜀军缺锅、缺罐、缺鼎，只得就地取材，用竹片编成碗口大小的蒸笼，再拌上杂粮蒸羊肉食之。不曾想，却香气扑鼻，吃着更是爽口。从此，格格成为一种美食，在民间流传。格格的香气，飘逸数百年，并在继承原有风味的基础上，得以不断改进。时至今日，格格

不仅已是万州人引为骄傲的一种美食，更已和万州人的日常生活水乳交融。格格香气不散，人间烟火不绝。

关于“格格”的称谓，也曾有段“趣谈”。上世纪90年代，李铁映视察万州时，在街头看见“格格深”招牌，箭头指向巷子深处，不明其意。某记者逞能，告之：“格格者，蒙古族公主也，可能是战争时期流落到万州的蒙古族后裔在此居住……”随同的万州记者忍住笑忙纠正道：“不，格格是万州俗话，意即蒸笼，用来蒸羊肉、排骨、肥肠等，是本土美食。格格深，是取‘酒香不怕巷子深’之意。”此段典故，让万州格格名扬四方。

常常去到居住地附近的王牌路一笼水格格店。人还未坐下，便会迫不及待喊上一声：“羊肉、排骨各来一笼。”羊肉辣味猛烈，排骨味则温驯。这一猛一温，仿如爱情，浓淡相间，最是醉人。“好哩——”随着一声应答，两笼香气扑鼻的格格，便会即刻端到