

云边路

# 崖子寺

甫跃辉

世界上那么多寺，我“见”得最多，却又从未见过的，是崖子寺。“南朝四百八十寺”，施甸的寺也不少。离我家百米，即有一座汉村寺。再远，有东山寺、热水塘寺，更远，有摩苍寺、朝阳寺、王母阁、土主庙等等。但我现在要说的崖子寺，很长时间内，我连它具体在哪儿都不清楚，却又几乎每天“见”到它。从小学开始用数学练习簿，封面上蓝色或红色线条所描绘的，便是“崖子寺”了。整座寺的建筑，悬于一面石壁，一条窄窄的石板蜿蜒而上，小路两侧草木掩映，依着崖壁，是个檐角飞翘的小亭子。再往上，隐隐可见大门。门边三个竖排大字：崖子寺。时不时地，我会对了这封面悬想：我变成个小小的人儿，走进图画里，沿石阶往上，分花拂柳，听钟磬声声，看晚霞漫漫……然后呢？我想不出来了，毕竟我没见过真的崖子寺。

崖子寺，位于施甸县保场乡（现已并入仁和镇）大石桥西侧，又称“岩子寺”“云岩寺”“圆通寺”，有“西南胜境”之称。然而，查《永昌府志》，康熙、乾隆、道光三部中对崖子寺皆无片语，对施甸境内的摩苍寺、朝阳寺等倒是有记载。直到晚近的《光绪永昌府志》，方看到一句，“云岩寺，在施甸大石桥”。

《施甸县志》（新华出版社，1997年10月）上记载的也很简略，仍只有一句：崖子寺，“建于明万历三年（1575年），毁于1966年破四旧”。

崖子寺被毁灭时，爸妈刚五六岁，自然不可能对它存有印象。奶奶却是亲到过崖子寺的，她好几次跟我讲，崖子寺里大蛇出没，炸毁寺时，一间闲置的仓房里，大蛇化身为龙，腾空而起，云中漏一鳞，风里展一爪，最终消逝不见。奶奶怕我不信，还说谁谁谁看到了。

几年前，我将奶奶讲的故事，敷衍成短篇小说《大蛇》结尾的一个情节：“隔着三十多年的风雨，透过那巨眼般的水池，我仍旧清晰地看见，一条巨蛇腾空而起，抛下崩毁的庙宇，在烈焰之上，飞绕三匝，无地可栖。大蛇身上的每一片鳞甲都闪耀着火光，映照着人间。立在地上的人们，都在它身上看到了自己的影子，生怕它低下头来，一口一个一口一个……可它丝毫没顾及他们。它扇动尾巴，伸出脚爪，在云雾间轻轻一按，再一摆动，

笔会

黎明，我静静地走着

（综合材料）

祝延存

立秋后，往日活跃在河里的各种鱼，陆续潜入水底，或躲藏于河边的茭白、芦苇和水草丛取暖度秋冬。这些水草便成了烤鱼者的必猎区。

烤鱼是以捞网为器具的一种捕鱼方式。捞网长三米，网兜深近一米，每个网眼一厘米见方不到，网的下端系上形似回形针大小的铅块，网左右两只脚分别系在两根三米左右的竹竿上。用捞网捕鱼，捕鱼者站在河岸上，不用下水，是捕鱼，也是娱乐。

烤鱼在我儿时属舶来品，由我而始。上世纪八十年代末中秋的一天，一个朋友给我带来了一口捞网。起初，我因见其简陋而轻看它。朋友笑着说：“网灵不灵，我水平怎样，找个浜当场试！”我就把他带到余朱浜。他在一堆方丈三米左右的水草面前停了下来，说：“这摊水草里藏鱼不少，看我请它们上餐桌！”我有些怀疑，因为在这摊水草右侧还有一摊面积略小的水草，两者间有一条狭长且弯曲不规则的空隙，捞网须避开水草而准确地扎入这个空隙里，难度不小。他很顶真地说：“我跟依打个赌，如这一网不见鱼鳞，我认输，吃饭时自罚三杯。否则，罚依三杯！”只见他将网往空中一抛，说时迟，那时快，“咔嚓”一声响，两只网竹应声同时扎入水中，捞网右侧不偏不倚地从那个缝隙扎入河底，整堆水草堆被围得严严实实，他手握网竹往内“笃笃笃”拷三下后，两手迅速往上一提，只见黑鱼、鲫鱼、翘嘴等在那网兜里翻滚。真神了，那捞网在朋友手里，网由心使，收撒自如，想撒多远就多远，想撒哪里就撒哪里。



## 秋日烤鱼

朱林兴

对捞网如此功能和朋友的拷技，我心悦诚服，于是马上拜师学艺。他欣然同意，向我传授烤鱼技能：“下网声轻，收网要快。”

我听他说的，看他做的，都觉得烤鱼似乎不难。谁知亲自一上手，根本不是这么简单，完全是网不由我——或撒不开，或落网方位欠准，或下网水声太响……朋友说：“你如此拷法，满浜全是鱼，恐怕都难捉到一条。”真是一行不知一行难，行行里面有学问。

在他手把手的指导下，我认真揣摩操作要领，很快掌握了烤鱼基本技能。烤鱼凭的是臂力和眼力，通常人不沾水，不沾泥，操作时间也不超过一小时，不像拷浜那样脏累苦，但也不是绝对的，有时也会遇到麻烦、尴尬事。那一年，在求学的大因爱吃鱼。每逢周六下午她返家之前，我再次也要抽时间烤鱼，返校时还让她带上几条。往常烤鱼，我让小因跟着拎鱼篓。这天，见天较冷，我就独自来到夏家浜西头。此浜东西走向，有六七亩水想撒多远就多远，想撒哪里就撒哪里。

带我去和他们聊聊。我说好，又有些急躁，什么时候回家还未可知，万一到时没找到人呢？我还是现在再找找人吧。

少顷，朋友赵开月说，她姑妈去过崖子寺的！我怎么早没想起问她呢？！她家所在的赵家村离崖子寺不远的。几个月前，我偶然听说她家里有崖子寺的照片，托她翻拍照片给我。照片是黑白的，其中一张是近景。拍照人在山前树底仰视崖子寺，崖子寺殿堂堂皇，若雄踞山顶，又若嵌于石壁，幻景梦境一般。山脚一条向上的石阶小路清晰可见。照片左下角两行小字，“云岩秋色/一九六二、八摄”。这是我第一次见到崖子寺的照片，和记忆中练习簿上所画的很有些不一样。还有一张，是远景。不算高的山上，草木丰盛，亭台耸峙，楼阁错落。照片虽是黑白的，却觉得阳光煌煌烨烨，晃得人睁不开眼。左上角空白的云天之上，亦有几个字，“云岩寺（岩子寺）”。

开月说，她姑妈属猪，今年七十有二。“小时候听她讲过，一百磕磬儿的事。还有一个塘塘，水是温的，她们还去洗澡、游泳等。姑妈说，崖子寺被破坏后，水就没那么热乎了。”“还有八角的楼阁，特别‘牌子’，她说：‘阿祖说那是神仙盖的’，当时我还追问，‘怎么会是神仙盖的？’姑妈回答，‘一夜之间，崖子头上就冒出一座阁楼寺，不是神仙盖的，还能是谁盖的？’姑妈可能以为我小，当故事讲哄哄我的，但是这个环节我却很记得。”

这和奶奶是一样的，在她们眼中，崖子寺多有神迹。隐约想起，“一百磕磬儿”的事，奶奶也说过。想必奶奶还说过一些别的？只是，我竟忘了个一千二净，只记得那化龙的蛇。

地铁上，人群熙攘，不会有第二个人知道，这世界上存在过这么一座寺。电话响起，是罗崇阿叔。他不会去过崖子寺？上午发信息问他，他没回复。罗叔在政府工作多年，常年关注保山文化，退休后会写写文章。接通电话，罗叔说，他确实是去过崖子寺的。那年他才五六岁，是由大人领着，坐马车去的。崖子寺山脚有温泉，水不算很热……爬了很多级台阶才进到寺里，印象里建筑恢弘，屋檐飞翘……这些，差不多是他全部的记忆了。

“崖子寺不是被炸掉的，”罗叔说，“是被拆除的。主持拆除的，是保场革委会姓张的主任。现在一些老人说起崖子寺，还是很难过啊。太可惜咯，那年月，施甸最大的损失啊！”罗叔仍旧心中不忿。“那时候缅甸、泰国都有僧人来朝拜。如果崖子寺还在，文化上且不说，至少能为施甸旅游增色不少。”

“既然只是拆除，怎么没留下一点儿痕迹呢？”我问。

“那是座石头山嘛，村里人开采石头，不消几年，大半座山没了。”罗叔说。

至此我才意识到，崖子寺并非建于现存的那面石崖。

算起来，已是七八年前。我到邻村吃年猪饭，饭后约弟弟和几个朋友，一起去看崖子寺。我们只知道个方向，骑摩托到小坝后，问了几个人，他们总以略带诧异的眼神瞅瞅我们，再朝西指一指。向西穿过村子后，迎面一道低矮的赭红石崖。枇杷树下，又问了位老人。

“崖子寺？”老人指指石崖，“那就是。”

记忆里，石崖底下，乱石间有个小水坑。难道就是当年的温泉？我们想上山看看。石阶杳不可寻，山后倒有条小路可走。好不容易上到山顶，冬日的阳光煌煌然，耀人眼目。放眼望去，施甸坝油菜黄小麦绿。身边几棵细弱的矮树，在西南风里战栗。有关崖子寺，“我们又能知道什么？我们爬上去，看看四周的风景。然后再下来。”（韩东《有关大雁塔》）

“哪有什么龙哦，”罗叔在电话里笑着说，“要有龙守护，崖子寺还能让人拆了？”

是啊，古老的太阳底下，没有蛇化龙，不见崖子寺，但余满山乱石。

美食如书。

莜面，羊肉，是乌兰察布人最家常、最尊贵的食物。无论居家或聚会，都是不可替代的看家菜。我来乌兰察布，每天在这两种食物间流连忘返，果然吃出了些非凡的况味。

莜面是裸燕麦的面粉。北纬43度的大风，海拔2000米左右的强烈日照，是长生天对裸燕麦的恩赐，它们因此顺应自然，简单顽强地生长，在短短的无霜期里，就像一个貌不惊人的举重运动员，把浑身能量，聚到上肢，倾注于最后那惊人的一举，它们一旦养育成了传宗接代的种子，便已经耗尽了生命的能量，因而它们的麦粒没有厚壳，只有一层稀薄的绒毛，故被称之为裸燕麦。裸燕麦的麦穗犹如摇铃般玲珑稀疏，麦粒也不是很肥硕，然而莜面却是高蛋白低脂肪，富含β葡萄糖，口感粘糯，味道醇香，就营养价值论，全球各种燕麦皆不能与之媲美。

对于乌兰察布前辈农人来说，关于莜面的记忆苦乐参半。乐，是因为过年过节，春耕秋收要劲儿的时候，可以吃上一顿莜面。到了那天，女人们老早洗了头脸，挽起袖子开始搓莜面，圆筒的叫窝窝，细条的叫鱼鱼。莜面热腾腾地出了笼屉，没有油水，人们便撒几粒咸盐，几滴醋，切把葱花拌里面，呼噜呼噜吃下去，那叫一个爽爽的香，久久的饱。

民谣中唱到：“五十里的莜面四十里的糕，三十里的荞面饿断腰”，这沁味蕾又养体力的莜面吃食，是饥饿时代中的一丝安稳，是连阴天里一闪而过的阳光；苦的是，一顿莜面吃过了，腿旁的风沙还在刮，土里的种子还没发芽，盼了一春的雨，还没有下，夜里肚子响得闭不上毛眼儿……农人们只好长叹一口气，把莜麦地都种上了相对高产的高粱、玉米，为的是到秋能多背回来几口袋粮食，毕竟活下去更要紧。

只有在温饱之余，人类眼前的食物才能彰显出文化感。我望着一桌子黄澄澄、油汪汪的莜面吃食，立马有了一连串的问候——

莜面饼夹土豆丝，为什么叫老鹅含柴？朋友告诉我，很久以前有个饿得皮包骨的孕妇，看见乌鸦叼着草树枝飞去垒窝，于是哀求了婆婆，在不年不节时，做了一顿莜面皮夹土豆丝给她吃，后来就有了老鹅含柴这道莜面饭食。

把莜面薄薄地在菜刀面上搓成拇指肚大的片，蒸熟后，看着很像木匠的刨花，可又为什么不叫刨花叫刨渣子？原来这是近邻山西人的口语；用土豆泥筛成一个个疙瘩，粘上莜面粉，加油料炒熟，一颗颗圆滚滚的，却是银样镗枪头，外筋内糯，起个名字叫莜面打傀儡，还真贴切。

莜面打傀儡是否和木偶戏有关？木偶戏曾经叫傀儡戏，在阴山内外，傀儡戏曾经出村入庄，原是和汗滴不下土的传统农耕相伴了一千多年的。

莜面宴上，服务员报出精丸丸、栲栳栳、拨鱼儿一连串的菜名，却说不出来由。记忆就这样渐渐远去了，好在土地奉献的食物还在，其醇香的滋味依然活生生地留在人们的舌尖上，食物就这样无声地保留了文化。

当一款款裸燕麦速食食品——牛奶麦片，麦米粥，麦米炒饭走向市场，古老的食物得到了升级和生机。当代生活，各种食品纷纷争夺年轻人的饭桌，色味香是必须的，营养丰富是必须的，信手即食也是十分必要的。如今的乌兰察布，政府和企业联手支持农民多种裸燕麦，种好裸燕麦，农民脱贫了，企业将裸燕麦食品花样翻新，推向网络，唤来了趋之若鹜的年轻人。或许，他们一天天坐在电脑前，匆匆忙忙地充饥进食，来不及研究——为什么这种麦片比进口麦片更香，便复归键盘上的博弈。但是，当他们终于坐到传统的莜面宴前，定会被莜面风情万种的故事吸引，大快朵颐之中，不由自主地把筷子停在空中，细细端详这历久弥新的美食。

乌兰察布位于“敕勒川，阴山下，天似穹庐，笼盖四野，天苍苍，野茫茫，风吹草低见牛羊”所指之地。秦汉伊始，游牧文化在这里印记重重，清代雍正颁布“借地养民”政令之后，大量农耕移民涌入此地。自此，游牧文化和农耕文化在这里互相融合，你中有我，我中有你，饮食起居，礼仪风俗，谁也离不开谁。就说莜面吧，它的确不是草原人发明的吃食，但如今你再看，有个内蒙古人不爱莜面，莜面不仅做了乌兰察布所有饭店的头牌，还蔓延到了整个内蒙古，蔓延到了一线城市，蔓延到了全中国，早已成了内蒙古美食的代表作。

还得说说羊肉。乌兰察布的美食街上，到处都有“焖把炖”的招牌，

意思包括羊肉的三种做法，焖羊肉，手把肉，炖羊肉。手把肉不用说，是人人皆知的草原美食扛鼎之作。焖羊肉的做法，是加了佐料和少许水，把羊肉在锅里煮了又焖，直到百香浸透，肉质酥软微干。一个焖字，道尽烹制的手段。焖羊肉的口感不像手把肉那般生猛鲜脆，食之不可狼吞虎咽，当慢条斯理，小酌微醉；炖羊肉这道菜，对于厨师来说，料理起来自由度最大，羊肉炖烂，时蔬、菌类、豆制品等等都可做配料，往奶白色的羊肉汤里一放即可，用不着花椒大料，一撮盐，一把葱花足矣。临上市，或遇到东北食客，或遇到汪曾祺那样的美食家，还要洗净一两棵茼蒿切碎撒下，保管吃得大汗淋漓，荡气回肠。越是简单，越能体现厨师的风格，一百个人，可以做出一百种炖羊肉。若追根溯源，炖羊肉是谁发明的呢？有人说，从成吉思汗时代蒙古人就开始在毡帽子里边炖羊肉了；有人却说不对，炖羊肉讲究的是炖烂，入口即化，不适合行军，只有手把肉和涮羊肉开锅就能吃……在我们内蒙古，这厢争论依旧没完没了，那边说汉语的已经去牧牛放羊，讲蒙语的已在种菜种粮。诸如此类问题，你打破砂锅也问不到底，时光荏苒，吃在当下。

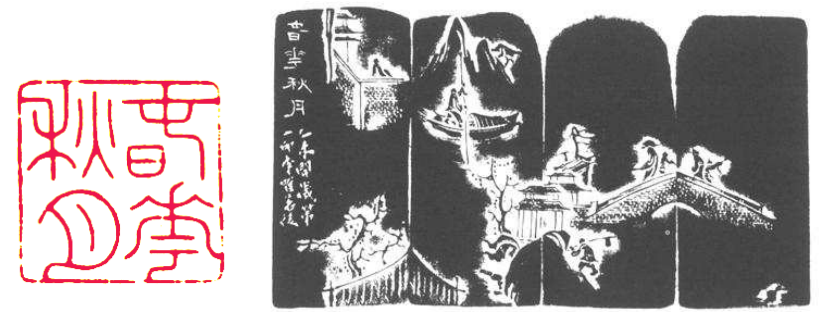
乌兰察布还有一例“冰煮羊”，可谓登峰造极。桌子正中置一铁锅，先填入半锅白格凌凌的冰块，再铺上一层红里透白的羊肉条，开火，羊肉在冰中由冰拔凉缓慢转热，安静而突沸，随即加入白色的酸奶、紫红色的法国葡萄酒、琥珀色的秘制调料（我闻着有酱油咸盐少许，包含蚝油、蜂蜜、果酱）。煮罢须，夹出一块羊肉尝尝，其香，隐隐有山野芬芳，其嫩，微微若鲜贝口磨，细嚼，脂溢满口润而不腻，再续入五色蔬菜等等，只见满锅荟萃，古今中外，尽在其中，一时间鲜香四溢，意境全出，令我大呼相见恨晚。

席间便有人问，你来自呼伦贝尔草原，那里是蒙古祖地，北方少数民族的发祥地，鲜卑民族入主中原的出发点，你难道没吃过冰煮羊这道美食？我说，还真没吃过。

记得各种资料每每记载，成吉思汗出兵远征，带着羊群作会跑的食堂，一路杀羊犒军，不过拢一堆干草牛粪点燃，取头上的铁盔翻过来作锅，白水煮带骨羊肉，是为手把肉鼻祖，后来发现肉切成薄片，沸水一烫，即可快速果腹，渐渐发展成了涮羊肉。

2015年夏初，我沿着海拉尔河、克鲁伦河考察，看到很多鲜卑南迁留下的古城残垣和旧石板墓，发现当年鲜卑人迁徙，是顺着河道迂回而行的。大地平缓，河流像恋家的嫁女，一步三回头地缭绕着草原，鲜卑人就这样沿着河道，走走停停一百余年，终于走到了大同，建立了北魏。后来，北魏太武帝拓跋焘派中书侍郎李敞祭祖，迢迢数千里回到呼伦贝尔嘎仙洞，留下石刻祝文，佐证了鲜卑民族这一艰苦卓绝的远征，的确不是杜撰。想来当时迁徙的鲜卑万众，终年逐水草而游牧，一辈辈依偎着河道谋生，南迁前程，中原帝业，对于他们来说，远没有河流重要，找到了河，就有了水，就有了冰，就有了肉汤和奶茶，就有了羊肉的诸种吃法，水煮，冰煮自然不在话下。如果说草原森林是北方少数民族的摇篮，那么河流则是他们世代依偎的母亲。

乌兰察布的莜面和冰羊肉，让我于不经意间进入了某些历史的散页。美食如书，读不完的大草原。



春花秋月（篆刻）李 唯