

湾子村——澜沧江边的美丽家园



□ 潘云松 文 / 图

冬季的湾子村是最美丽、最宜人的。

湾子村隶属大理州南涧县公郎镇落底河村委会，南与普洱市的景东县毗邻，西与临沧市的云县接壤，是三州三县结合部，这里曾经是云南省“直过民族”布朗族聚居的部落，也是漫湾电站移民区。村子坐落在澜沧江边上，四面无量山群山环绕，山峦起伏连绵，树木繁茂、四季常青，宛如一片绿色的世界。

11月底的一天，我们从南涧县城出发，走祥临公路，出公郎镇后行约4公里的土路，再沿澜沧江边由北向南行驶

20多公里，这段路都是3.5米宽的水泥路面，随后就到达湾子村。

被誉为“东方多瑙河”的澜沧江源自青藏高原，在云南省境内流经多个县市，最后汇入湄公河。其中，流经大理州南涧县境内的澜沧江，由于漫湾电站蓄水拓宽了江面，“高峡长湖”的景观偶尔可见，在湾子村则达到了极致。在这里，江水优雅地转了一个弯，这一段水面开阔，江水碧绿，深邃幽静的江面倒映着周围的群山，构成一幅宁静而又壮丽的高峡平湖景观，仿佛一块碧绿的翡翠镶嵌在峡谷之中，大自然给这里赋予了绝美的风景，是名副其实的翡翠湾。

翡翠湾畔的湾子村全村有26户人

家，主要由布朗族、彝族、汉族3个民族构成。村民们原住澜沧江畔，有过三次移民历史。第一次移民是在1989年漫湾电站初建时，第二次移民是在1992年漫湾库区扩容时，第三次移民是在2004年的易地搬迁扶持时。现居住的湾子村已是他们三次搬迁后的家园。

湾子村各家各户从山脚下开始依着地势逐层向上建造房屋。进入湾子村，映入眼帘的是那些错落有致、层次分明的房子。它们沿着山坡一层接一层地排列开来，既充分利用了地形优势，又保证了每户人家都能享受到充足的阳光和良好的通风条件，而且家家户户都依山面水，视野开阔，风景独好。

2017年起，由政府投入资金300多万元，用于湾子村村民小组移民新村美丽家园建设项目，建设内容为房屋改造及美化、主要道路硬化、村庄景观打造、亮化、公共设施建设等。随后又投入300多万元，用于落底河热带水果种植扶持项目和湾子村标准化养殖小区建设项目。

经过多年的建设，如今的湾子村，水通电，道路畅。村子周围是葱茏的果树，这120多亩临江的果园，种植了沃柑、砂糖橘、芒果、桂圆、柑橘等。初冬时节，金黄色的沃柑挂满枝头，硕果累累，为整个村落增添了几分生机勃勃的气息。

湾子村旁的翡翠湾江面宽阔，水流平缓，近年来到这里垂钓的人越来越多。翡翠湾动植物资源十分丰富，这里不仅风景秀美，还是生物多样性的聚宝盆，不仅有国家二级保护植物千果榄仁等珍稀植物，也是鸟类的理想栖息地。距离湾子村大约2公里的“落底河

鸟类保护站”近年来共监测到鸟类230多种，观鸟资源丰富，每年吸引了全国多地的观鸟爱好者慕名而来。

为了留住外地来客，今年，当地政府投入综改资金260多万元，实施“特色少数民族民俗体验客栈”改造项目，盘活翡翠湾闲置的特色民居、传统庭院。在湾子村中的一片小广场上，我们看到有几个人正在搅拌砂浆，山坡上正在建设的3幢特色民宿里不时有叮叮当当的敲击声传来，预计不久后新的民宿即可建成。届时，无论是想要体验乡村生活的城市居民，还是想寻求安静避世的人们都将能够在此找到属于自己的那一份安宁和平淡，而到翡翠湾的垂钓爱好者或是观鸟摄影的来客，在食宿服务上也能有更多的选择。

湾子村地处亚热带干热河谷，属亚热带季风气候，夏季炎热多雨，冬季温暖舒适。雨季期间，降水量较大，家家户户房顶的瓦片多采用青瓦和石板，一块块呈正方形的小石板整齐地拼接在一起，被巧妙地运用到房屋的屋顶上，使得每幢房屋都显得古朴且富有韵味，这既有利于排水，又能成为湾子村一道独具特色的风景。

我们到湾子村的时候是下午5时许，这里的天空碧蓝如洗，云朵悠悠，村子里艳阳高照，暖意融融，气温达21摄氏度。这个季节里，绿色依然是主色调，空气中弥漫着大自然清新的味道，漫步在村内的青石板路面上，沐浴着温暖的阳光，呼吸着清新的空气，感觉自己与自然融为了一体，真是妙不可言。

走进这座隐藏在大山深处的魅力之村，能尽情感受这里的美丽风光，享受那份来自大自然的独特馈赠，去感受人与自然和谐共生的美好！

常回家看看

□ 张美华

阳光下，81岁的父亲和74岁的母亲相对而坐，一个铝制的大盆摆放在他俩中间，盆里有两只刚杀好的鸭子。这是一个星期天上午，我刚走进家门时看见的场景。

我进屋放好手里的东西，回到院子里。我让父亲解下围裙，去洗手休息。许是坐久了，父亲起身时，略微有些肥胖的身体趔趄了一下，脚步虚浮。五年前，父亲患了冠心病，装了五个血管支架，本是不能太劳累的，奈何他好像闲不住，又或者是因为他不服老吧，只要一得空他就要找样事情做着。我系好围裙，继续父亲刚才的活计。父亲洗好手，站在我旁边，骄傲地诉说着他的劳动成果，花白的头发泛着银色的光。今天是周末，父亲和母亲准备杀两只鸭子，让我们回来聚一聚。

母亲养了鸡、鸭、鹅各数只，最近一段时间鸭和鹅下蛋得少了，母亲就计划着逐渐把它们淘汰了，专门养鸡。于是，这些完成了光荣使命的鸭和鹅就成了我们的美食，被分批次地在周末宰杀烹煮。每天早上都要去喂食的母亲，一大早就把两只鸭捉住，单独放着。等喂食结束，她就吧鸭子带到院子里，叫上我的父亲，两人合力，完成了宰杀工作。

父亲主张烫毛的水温不能过高，而母亲则认为水温太低不利于拔除羽毛，最后，两人各自按照自己的想法去处理一只鸭子。我回家时看见父亲手里的鸭子羽毛明显比母亲手里那只少，可母亲说她手里那只只是因为正在换毛，所以更难清理，也不知道他俩谁对谁错，我只能保持中立，先称赞了父亲几句：“爸，你处理的这只基本干净了，太厉害了！”说完，还冲父亲笑了笑，满脸

都是崇拜的神情。看得出，父亲对我的夸奖很受用，他得意地冲着我的母亲抬了抬下巴，那神情，活脱脱一个傲娇的老小孩。

我又对母亲说：“妈，这两只鸭子是你杀的？你真牛！”这话没有半分虚假，我虽然年近百半，可要让我杀鸡宰鹅，我定然是没有这个能力的，可我的母亲却能，上周她还一个人杀了一只九斤多的鹅，确实很牛。母亲听了我的话，忘记了刚才和父亲对赌的不愉快，开心地笑了。她爽朗的笑声中气十足，溢满了自豪。她说：“下个星期早点回来，还剩两只鸭子，杀吃完，以后就只养鸡了。”我劝她少养几只，别太累了。可母亲很执拗，说只要能动一天，就不能放弃劳动，还说劳动最光荣，那神情，哪里像是一个年逾古稀的妇人，用富力强这个词来形容母亲，也很合适。

耗时近两个小时，我和先生终于把两只鸭子身上的毛羽清理干净，父亲和母亲也把早饭做好了，我们决定先吃早饭。所有的菜都摆上桌了，我去盛饭的时候才发现，饭没煮熟，母亲忘记插电煲饭煲的开关了。那一刻，我忽然意识到，父母真的老了。

早饭后，父亲骑上他的电动车，去离家一公里外的老年活动中心找老伙计们玩去了，母亲则去房背后的菜地里，她要去摘架豆、拔小青菜，准备让我们带回家。而我们，则开始了大扫除，这也是我们兄妹几人周末回家的主要活计。下午，去野钓的大哥回来了，收获颇丰，母亲又忙着去杀鱼去了。

人到齐了，晚餐摆上了桌，有母亲亲手栽种的芋头、小青菜，姐姐买的松露、酸辣鱼，我带回来的乳扇、春卷，中间是一大盆黄焖鸭肉，满满的一大桌美食。一家人围坐在一起，边吃边聊，讨论着下一个周末回家做些什么菜……

白族医药三部曲

□ 云霞

大理白族人民在生活实践中创造了丰富多彩的医药文化，是白族人民宝贵的医药财富。然而，其丰富多彩的内容除了散见于地方志、博物志和中医药文献以外，更多的是以口授相传、师徒传承的方式在民间世代流传，许多珍贵的白族医药遗产未得到系统的发掘整理和文字总结，面临失传的危险。

大理大学教授、云南省首批海外高层次人才引进人才姜北教授及其所带领的团队自2008年开始对白族医药展开了系统性的挖掘与整理。经过十余年的不懈努力，克服了种种困难，完成了对白族医药的系统民间调研、药用植物科学考察、文献资料整理等基础工作，并于2014年、2017年、2021年先后完成了《白族惯用植物药》《白族药用植物图鉴》《白族特色药用植物现代研究与应用》三部白族医药专著，为白族医药挖掘、传承、保护、利用以及科普宣传贡献了自己的力量。

“白族医药三部曲”全面、系统地记述了白族药用植物民间应用、自然分布、现代研究等方面的情况。其中，《白族惯用植物药》收集整理了大理地区白族民间惯用植物药263种，对大理白族主要药用植物的使用状况进行客

观记录与描述；《白族药用植物图鉴》是在六年实地考察、拍摄了10万张以上的植物图片及影像资料基础上完成的，共甄别、鉴定白族药用植物426种，为后人研究大理及周边地区植物生态变化、白族药用植物分布状况、白族医药文化等积累和提供了珍贵的第一手资料，十分难得，具有重要的史料价值与科普价值；《白族特色药用植物现代研究与应用》对45种白族常用或特色药用植物现有药理、药效方面的研究成果进行了整理、总结，作者还从科学研究角度给出了相关植物药用合理性前景给出了专业评述，进而可为从事白族医药人员更好地了解、认识白族植物药提供有力指导与帮助，为更好地发挥白族医药的优势特色创造条件。此外，也可以通过“白族医药三部曲”进一步了解白族医药在现代研究与应用方面存在的不足，并为有意开展白族医药研究人员提供探索的方向。

为了让白族医药知识能被更多的人认知，姜北教授还不遗余力地开展各种白族医药文化宣传活动。在国内外专家来大理指导工作现场、国内大型学术会议上、大中小学课堂里，常能见到姜北教授向大家娓娓讲述白族民间医药故事，传播白族医药文化，为白族医药的保护与发展奔波忙碌。

《鸭绿江》杂志社云南大理创作基地在宾川授牌

本报讯（通讯员 朱晓天）近日，《鸭绿江》杂志社云南大理创作基地授牌仪式在宾川举行。

《鸭绿江》杂志是辽宁省作家协会主办的纯文学期刊，自1946年创刊伊始，一直坚持四项基本原则，坚持文艺为人民服务、为社会主义服务的方向，贯彻“百花齐放、百家争鸣”的方针，倡导现实主义，造就高品位的艺术形式，多元化、多样化，以“凝重、粗犷、创新、多彩”为主题的审美意识，刊登各种体裁的文学作品。

杂志社相关负责人向云南大理州

授予《鸭绿江》杂志创作基地牌匾，颁发创作基地主任聘书，并赠予书画作品。创作基地将负责在云南大理地区开展《鸭绿江》杂志相关的文学创作交流及研讨活动，举办文学赛事以及增刊的广告业务等各项事宜。基地在宾川授牌将为繁荣大理地区的文学事业，培养文学人才，进一步推动文化传承与创新提供全新舞台，为文学爱好者们提供必要的条件与帮助，鼓励他们深入生活、扎根基层，创作出更多反映大理地区群众生活、展现大理人文风貌的优秀文学作品。

李婧梅作品《我家的“竹子”家风》荣获全国第十二届“书香三八”读书征文活动一等奖

本报讯（通讯员 杨芬 赵爱春）近日，大理剑川供电局女职工李婧梅作品《我家的“竹子”家风》荣获全国第十二届“书香三八”读书征文活动一等奖。

2024年12月5日上午，全国第十二届“书香三八”读书活动颁奖典礼暨第十三届“书香三八”读书活动启动仪式在北京举行。大理剑川供电局女职

工李婧梅作品荣获读书征文一等奖，并受邀到北京领奖。

竹子性洁高雅，自古君子爱竹，李婧梅的作品讲述了“竹有节、人守品”的好故事，以及祖辈“耕读传家、坚守朴素、忠职为民”的良好家风，文中借“竹”喻情，表达了对亲人的思念和对家风的传承。

随手拍



戏 鸥

拍摄时间：2024年11月30日 拍摄地点：大理市挖色镇小普陀 作者：安建雄

洱源炼铁腊肉香

□ 杨世明

进入同桌所在的近百户白族聚居的村庄，只见每家每户宽大的厨房里或高楼上都悬挂着以玉米和山茅野菜喂养大的“大肥猪”腊肉。

这里的大肥猪多在上年十冬腊月里就被宰杀腌制，大腿腌成火腿，骨头剁成骨头酱，纯肥肉炼成化油，鲜肝制成成肝，小肠灌成肉香肠，大肠做成糯米肠，那些肥瘦相宜的五花精肉则分割成巴掌宽、手臂长的一块块，再均匀地涂抹上一层食盐，置放在大缸里腌制五六天后取出，系上绳子悬挂起来，直至来年的春末，便风干成这样外腊内鲜的腊肉条。这便是远离闹市的白族人家，一年四季都离不开的油脂

和肉食。

同桌陪我聊天，其贤惠能干的女子却在厨房里张罗着饭食，天还没聊够，用腊肉做的“四大碗”美味却摆上了雕花上漆的八仙桌。还没有入席动筷，那一股股腊香四溢的香味早已扑鼻而来，让人垂涎不止。

心直口快的同桌妻子边陪着就餐边挥舞着巧手一一向我介绍。这盘叫“腊肉炒鸡蛋”，是白族人家专为贵客做的传统且快速的菜肴。先将适量的腊肉刮洗干净，再切成两寸见方的薄片，然后放入热锅里煎炒至金黄冒油后，放入几段干辣椒，待辣椒爆香后，再将数个土鸡蛋打调均匀的蛋汤，快速地倒入锅中，再加入适量的食盐和切碎的青葱，进行翻炒，即可盛盘享用。如果到

了夏秋季，山野里出产鸡枞时，就来个“腊肉炒鸡枞”，那就更美了。

那碗叫“腊肉炖芸豆”，先选取适量的罗坪山上彝族人家种植的白芸豆洗净，倒入电炖锅或土灶锅里浸泡个把小时后，再把刮洗干净的五花腊肉切成“麻将块”，放入炖锅里，再加入适量的食盐和山泉水后，跟白芸豆一起用文火炖煮至熟，即可挥勺盛碗。

左侧的这盘叫“腊肉拌凉片”，先把五花腊肉或瘦肉干巴整块刮洗干净，放入盛有山泉水的电炖锅里，以文火炖煮至八成熟，然后捞出切成薄片置于盘中，再用适量的炖梅、蘸水辣、食盐、味精、青葱和芫荽等佐料调制成一碗蘸水，食用时取一片腊肉在蘸水里一滚，随即入口品尝，那滋味回

味无穷。

右边这锅叫“腊肉焖豆饭”，先选取适量的黑惠江畔产的软香米，淘洗后倒入电饭煲或锣锅里，然后将洗净切好的五花腊肉片和当天采摘、剥去内外皮的青蚕豆，以及适量的食盐和切碎的青葱一起放入盛有软香米的锅里，煮熟泛香，便可持勺盛碗了。这道主食是白族人家的季节美食，随着不同的季节而出产不同的新鲜蔬菜，名称也有所变化，如夏季有“腊肉焖洋芋”，秋季有“腊肉焖芋头”，冬季有“腊肉焖山药”等。

一方水土养育了一方人，一方人创造了一方美食。热情好客的洱源炼铁山乡的白族人在静美的生活中创造了令人勾魂回味的腊肉美食。