

# 千门万户春又来

李晓(重庆万州)

腊月的一天，妈妈正在菜板上切肉，菜板溢着古木的沉香。“来，你先尝一尝。”妈妈从菜板上拿起一块油亮亮的腊肉递到我嘴边。冒着热气的腊肉还有些烫嘴，腊肉入口下胃，顿觉舌尖一颤，尝到了屋檐下经年的雪、灶膛前跳动的火。被腊香熏染的村庄，那是一条记忆里幽深的回家小路。

时光之舟穿梭到了腊月，突然之间变得缓慢，在雾气腾腾的山水中，氤氲着食物的味道，那是回荡于天地之间的神秘召唤。

一年里的1000多顿饭，有一桌饭等待已久，食物从万水千山的大地之上，抵达一个节日的餐桌，由此慰藉着万家灯火中团聚之人的心肠，烘托出新旧之年交替的喜庆高潮。这个节日叫春节。

父亲远行以后，从腊月开始，母亲依旧在老街的老房子里忙年，她几乎是一辈子穿梭在油烟滚滚里，忙年，是她精神世界里的一种支撑。母亲的忙年，拉开了一家人团聚的大幕，尔后是一家人在年的灯火下，围坐在一桌热气腾腾的饭菜边，食物发酵着年味，也凝聚着亲情，让年的灯

火可亲。

在过年的食物里，有着古老基因的遗传。比如一个煮熟的腊猪头端上八仙桌，开始对逝去祖宗们的郑重祭奠，想象着他们腾云驾雾而来，与开枝散叶下的子孙们团聚，一同品尝着人间美味。一块豆腐，投入油锅中哧啦一声，转瞬被炸得金黄绵软。用蒜苗炒豆腐，蒜苗是乡下刘嫂子从地里扯来送到城里我家的，还裹携着老家的霜露气息。

一桌年饭上，母亲做的凉菜就有好几样，凉菜是对热菜的一种呼应，一道凉拌三丝，豆芽、胡萝卜丝、海带丝，一眼望去，喜气洋洋中俨然有着一个寿翁的气派。至于热菜，有10多种，保留菜是炸春卷，它从古时的春饼绵延到我家的团年餐桌上，一口咬下去，新春的气息扑鼻而来。还有母亲头天夜里就在老炉子里煨的芸豆蹄花汤，把软烂的猪蹄儿夹入嘴里，滚动的舌头上亲昵拥抱，还没等牙齿前来相助，从骨头滑落的肉早已顺着喉咙下了肚，再喝一口乳汁般的蹄花芸豆汤，通体舒泰。还有红烧狮子头，母亲亲自去菜市

挑选了五花肉在菜板上剁成肉末，配上荸荠、香菇、豆粉等食材做成丸子，先炸后煮，出锅后一股扑鼻香味缭绕整个房间，令人食欲大振。

年饭上，四面八方的亲友们围坐在一起，山水迢迢中的重逢，食物首先打开了味蕾的记忆，它是最贴心的相随。吃喝中笑语欢声，美食通过胃的蠕动穿过柔肠，娓娓交谈中，面对面传递着一种最宜人的温度，这是真实可触的团团圆圆。一些亲友相见，在热腾腾的食物中也相互发现了彼此的眉上挂霜，感叹着聚一次少一次了。去年腊月，我回老家在山道上遇见拄着黄杨木拐杖的三婶娘，三婶娘从衣服口袋里摸出几片芝麻糕塞给我说，吃，快吃。85岁的三婶娘嘴里大牙全掉了，瘪着嘴说话有些漏风，她拉着我的手一直舍不得放下。三婶娘说，春节我来看你妈。正月里来是新春，堂哥陪着三婶娘颤颤巍巍来到母亲家里，她挎着一篮子米豆腐，豆腐上盖了一层清香的芭蕉叶，米豆腐是三婶娘和堂哥用石磨碾出后手工做出的，三婶娘还送来了一罐腊猪油。夜里，母亲听

见三婶娘在梦呓，“趁热吃，趁热吃。”我春节去三婶娘家，三婶娘夹给我一块喜沙肉，也是这样跟我说话，我在她浑浊眼睛的注视下，接过一块喜沙肉愉快吞下，老家山山水水的地气也在我体内弥漫开来。

春节里，我去乡间走亲戚，一家一家地挨个拜年，遇上长者，鞠躬抱拳，递上一个红包，这是朴实民风的洗礼，也是传统礼仪的生根。爷、伯、叔、舅、婶、姑、姨、侄、甥，这些称呼里有着血脉绵延成的大河，也有着藤蔓蔓蔓中牵起的剪不断的关系。

一扇扇斑驳或簇新的房门上，也贴满了乡间笔墨之人手写的大红春联，寄托着红红火火亮堂堂的希望。我的一个表叔，一到腊月的年关，就提着装着笔墨纸砚的竹篮在村里转悠着帮人家免费写对联，除夕那天，家家户户贴着我表叔写的讲究韵律平仄的春联，字体遒劲笃实，一直到第一声春雷从云层传来，犁铧掀开潮湿的稻田泥土，春联还是鲜红喜庆的。

在这些人间至纯至真的年味里，饱含着质朴的情感，奔跑而来的是新年降临的晨曦，是万物生长的喜悦声音。

# 沉寂在岁月里的烟火

谢一楠(重庆永川)

清晨，站在出站口广场，凛冽的寒风像一把刚在磨刀石上蹭过的剃刀，裹挟着湿气，贴着人的脸颊刮过去。我拖着行李箱，笨重地走在街上，永川的清晨，雾气还未散去，呵出的白气瞬间散在湿漉漉的空气里，倏地一下化开，融进一片灰蒙蒙的背景中去。耳朵里还残留着列车规律的轰鸣，眼前却已撞入一片明亮的、氤氲的灯火。到家了。

放下行李，到家第一件事就是在屋里睡得天昏地暗。转醒时天已经泛起夜色，胃比大脑更先醒来，叫嚣着对故土滋味的渴望。我溜出家门，轻车熟路地走向老街。

果然，还在街口，那股驳杂的香气便迎了上来。辛辣的、滚烫的、焦香的、甜糯的……它们不分彼此地缠绕、升腾，织成一张看不见却无所不在的网，将每一个行人都熟练地捕捞。暖黄的路灯，照着摊主们呼出的白气，照着铁锅里翻腾的油浪，照着食客们被热气熏得微微发红的脸。这光，这气，这人声，一层层剥掉我身上从远方带来的寒气。

“乖乖，回来啦？”卖米线的婆婆竟还认得我。她的摊子最小，只一辆改造的三轮车，两口小锅，摆在街边的转角。从铁锅里捞出泡好的米线，放进竹签勺中，在沸水里煮两三分钟左右，再次捞起过一遍冷水后倒进碗里，再舀一勺从凌晨就开始熬煮的酸菜高汤，撒上葱花香菜端上桌。这酸菜米线我从小学就吃，如今12个年头了，还是馋这一口。来上一碗，等不及冷就迫不及待吃下去，鲜辣滚烫，一路从喉咙烫到胃，瞬间击穿了所有浮泛的乡愁。离家的日子里，我想念的哪里是某个缥缈的“故乡”概念呢？我想念的，原来就是这一口充满回忆的、熟悉的滚烫。

再往前走，便是老张的烧烤摊。烟雾最浓烈处便是他的战场。他站

在那儿，像一位指挥的将军，面前是滋滋作响的烤炉。肉串、豆干、韭菜……他刷油，撒料，辣椒面与孜然粉雪花般飘下，落在食物上，也落在喧哗的夜色里。几个显然是刚下夜班的工人围坐在矮桌旁，就着啤酒，大口吃着烤串，用抑扬顿挫的永川方言大声说着什么，时而爆发出一阵开怀的大笑。他们的疲惫与快乐，都如此坦然，摊开在这烟火之下，佐着辛辣的食物，一并吞咽下去，化作明日再战的勇气。永川人骨子里的“豪爽”与“韧劲”，就是在这深夜的炉火旁，就着一串串小食，一代代传递下来的生活姿态。

走得深了，喧嚣渐渐沉淀。远处，是挑着担子卖炒米糖开水的老人，不吆喝，只慢悠悠地走，担子两头的小炭炉烧着，温着一铜壶热水，旁边的簸箕里是捏好的炒米糖块。有下晚班的人招手，他便停下，取碗，掰一块糖，冲上滚水，“哗——”一声，一股带着焦糖香的热气直扑人面。喝的人缩着脖子，小口啜饮，周身都暖和起来。这画面，治愈了晚归的疲惫。不远处，还有卖针头线脑、鞋垫袜底的老妇人，借着路旁街灯昏黄的光亮，守着自己一小块地界，货物码得整整齐齐，人却微微打着盹，并不在意生意多寡。她们守着的，不是营生，而是某段被时代快车匆匆掠过、却执意要在此处留下坐标的旧光阴。

我站在街心，忽然有些恍惚。十八岁以前，我对于此是习以为常，不会去过多关注的。甚至，在收到大学录取通知书，意气风发想要振翅远飞的那一刻，心底未尝没有一丝对这小城黏着、琐碎烟火气的轻慢。可当我真的去过了远方，见识了那些如出一辙的商业中心，体验了扫码点餐、快递上门的“高效”后，再回到永川夜的怀抱，我才醍醐灌顶般明白了，我心底最深处真正渴望的是什么。

老街的集市不仅是永川儿女的生活场所，更是生活本身呼吸吐纳的媒介。每一缕升起的烟，每一粒炸开的油星，每一声吆喝与每一句交流，都是这城市跳动的脉搏。它不讲述宏大的叙事，只关心你疲惫的身心能否在此处找到家乡的慰藉。它用鲜活与温度，编织了一张缠绵的网，网住你的味蕾，网住你的记忆，也网住每一个如我一般的游子，那张网上飘着的线，名为“乡愁”。

离家的清晨，我又去了一次老街。白日的它，是另一番忙碌景象。菜贩手中青菜上的水珠，肉铺上刚剔下来的尾根骨，早点摊水汽蒸腾的云雾，交织成一幅生机勃勃的生活图景。我打包了好些卤鸡爪、卤豆干，塞满书包，仿佛要带走一缕故土的气味。

高铁开始发动，窗外的楼宇街巷开始后退，越来越快，终模糊成流线。我靠在椅背上，闭上眼。嘴里似乎还留着昨夜那口炒米糖开水的温甜，而更清晰的，是记忆里，老街集市那特有的、热闹的鲜活感。它没有实体，无法打包，却比任何行李都更沉重。它温暖着我，也告诉我，我来自一片多么深厚、多么具体的人间烟火。

这烟火，是我的乡愁，亦是我的行囊。



小孩时就听外婆讲，家乡永川农村有杀年猪吃刨猪汤习俗，其实也是春节过的一个前奏曲。冬至后到春节临近这个期间，主人家请杀猪匠上门宰杀年猪，将心肝肠血等“杂碎”弄成一道汤菜，再烹饪些其他菜品，邀亲朋聚餐。猪肉由亲朋购买点，主人家送点人，而大多数还是留作自用，挂在房梁吹吹风，挂在灶台上方领受柴火烟熏，可食用到来年再杀年猪。从吃刨猪汤开始，过年的序幕就徐徐拉开。

去年过年前一个周二，黄瓜山中华梨村一位朋友来电话，“周六中午来喝刨猪汤，三百多斤的大肥猪哟。”

驱车进了梨村，立感耳目一新：原有的土房、破旧房荡然无存，代之以新农舍，墙壁刷得雪白，整洁干净。小孙子闪着大眼睛，好奇地指着用砖块砌成的烟囱冒出的缕缕青烟，“爷爷，管子上冒烟咋回事？”“那不是管子是烟囱，主人家在烧水，杀了猪，还得给它‘洗开澡’咧。”“洗开澡，猪猪不怕烫吗？”“猪皮用开水烫后，猪毛才容易刨下来……”

水泥路直通朋友家的双层崭新农村，房前坝上已聚集了主人家一些亲朋。聊天中得知，黄瓜山村在新农村建设中，梨产业发展得越来越好，很多村民种梨致了富，加上旅游产业的融合，村民的钱包实实在在地鼓了起来，便把破旧房进行改建或重建，生活越来越幸福。闲聊中，猪的嚎叫冲破猪栏传出，只见三个精壮汉挽腰扎袖将一头大肥猪连哄带拉往坝子上推。猪喘着粗气冒着白雾犟着头颈，身子下塌，四肢紧紧抓着地面，因垂死挣扎，留下不规则且深且长的蹄子印。围观者评论，“我们过年安逸巴适了，可猪猪好可怜喽。”

“噼噼啪啪”，周边爆竹连连，此起彼落，让人感受到浓浓的年味。

“吃刨猪汤喽。有请各位亲朋了。”主人家热情地招呼大家围上一桌又一桌，给客人们倒上“永川沙坪红”“江津老白干”。客人们划拳猜令，喝酒吃菜，坝子里一片欢腾。

“兄弟伙，好吃惨了！杀猪师傅辛苦了，怎么不喝酒？”

“这段时间不便喝酒，过一阵还去另一家杀猪。”杀猪师傅脸上满是丰收的喜悦。

“爷爷，汤味可鲜了，好好喝呀！明年我们也要杀猪过年喽。”

“小朋友，明年叫你爷爷杀一头大肥猪猪过年，要请我们喽！”大家伙一阵欢笑。

海棠文苑投稿邮箱:yxdssbbjb@163.com