

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,还裹挟着老家的霜露气息。

一桌年夜饭上,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,卷动的舌头上来亲昵拥抱,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。

年夜饭上,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,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,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,也有着藤藤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,照着摊主们呵出的白气,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,放进竹篓勺中,在沸水里煮两三分分钟左右,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伯,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。它不讲诉宏大的叙事,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。



海棠文苑投稿邮箱:yxsdbbjb@163.com

黄海(重庆永川)

「刨猪汤」里的年味

小孩时就听外婆讲,家乡永川农村有杀年猪吃刨猪汤习俗,其实也是春节过年的一个前奏曲。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‘洗开水澡’咧。”“洗开水澡,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舍,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罩着头颈,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。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“永川沙坝红”“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。