



箕山冬笋

□徐昌斌

冬至刚过，箕山的敖姐打来电话，今年冬笋又要开始采挖了，邀我上箕山。

地处重庆市永川区的箕山，山体狭长，形如飞龙，地势平缓，土层深厚，蕴含着氤氲之气，滋养着这里的生灵。箕山有三万多亩连片茶园，五万多亩浩瀚竹海，是国内唯一茶竹共生的自然景观，当地人又把箕山称为茶山竹海。箕山产品众多，尤以两种土特产闻名于世，一种是国家地理标志的针形名茶永川秀芽，还有就是“金衣白玉、蔬中一绝”的箕山冬笋。

冬笋是生长在楠竹（也称为毛竹）根系竹鞭上的一种笋芽，入秋以后，笋芽开始在土壤里孕育，藏在土里悄悄生长，生命力顽强的冬笋在土壤里左冲右突，寻得一片栖息地，当大地被严寒紧紧覆盖的时候，冬笋进入成熟期。冬笋外表朴实，泛黄的笋衣，淡白色笋肉，肉质紧实，脆嫩鲜美，被誉为“笋中皇后”。冬笋是时令美味，季节性很强，产量不高，一旦错过，只有等到来年了。

冬笋历来被视为珍贵高雅食材，是烹制各种高档佳肴的重要原料，冬笋的做法多，荤素皆可搭配，无论是煎炒，还是炖煮，都能保持冬笋的鲜嫩和营养，尤以肉荤同烹为上品，成菜后肉香浓郁，笋鲜脆嫩。自古以来，众多文人墨客对于冬笋趋之若鹜，无法抗拒冬笋“一口鲜”的诱惑。北宋文学家、资深吃货苏东坡在品尝冬笋后，曾作诗“长江西郭知鱼美，好竹连山觉笋香”，赞美冬笋的滋味；同样是资深吃货的梁实秋，对

冬笋更是念念不忘：“我从小最爱的一道菜，就是冬笋炒肉丝，加一点韭黄木耳，临起锅浇一勺绍兴酒，那是无上妙品——但是一定要我母亲亲自掌勺。”

箕山冬笋深藏地下，立冬前后开始采挖，一直持续到来年开春前。在箕山挖冬笋，犹如地里寻宝，其乐无穷，采挖冬笋是一项技术活，独具慧眼寻找尚未出土的冬笋，要学会辨识楠竹的雌雄和老嫩，雌楠竹尖下垂位置，土壤里必定藏有冬笋，映衬了“母子连心，心心相印”那句老话。对于会“识笋”的挖笋老手，一把锄头，一个背篓，只需大半天工夫，就会收获一背篓冬笋。

我的老家在箕山下，小时候常常听到大人们说起箕山的扇子湾、竹海迷宫、茶竹天街地名，箕山的传说故事和茶竹趣闻更是吸引着我，心生向往。姨妈家住在箕山深处，寒假里我和妹妹去姨妈家，闲不住的我们背着背篓，钻进楠竹林，兜兜转转一阵乱挖，费了半天劲无功而返，邻居见状，总会送上一些冬笋过来。姨妈做得一手好菜，她家年夜饭上，总有一道压轴菜，那就是土鸡炖冬笋，这几日吃得满嘴流油的我们，口感爽脆的冬笋片，瞬间减缓嘴里油腻，还有一丝淡淡茶香，萦绕心头，久久回味。独特的茶竹伴生景象，使得箕山冬笋与其他冬笋相比，多了一种妙不可言的沁润茶香。

多年以来，箕山冬笋养在深闺无人识，都是市场上单打独斗，困扰着箕山冬笋的发展。几年前，梁明星大学毕业后回到老家箕山，发现箕山冬笋用竹筐盛、麻袋装，在集市一堆一堆廉价售卖，这么

好的山珍以这种方式贱卖，着实让人心疼。好产品需要吆喝，也需要包装，既然是山珍，就离不开“鲜”产品，离不开“土”包装，梁明星就地取材选用箕山楠竹编制成竹篮，把最好的冬笋盛装在精美的竹篮里，贴上“茶竹土特产”商标，包装精美、质量上乘的箕山冬笋问世了，一经推出，深受食客们青睐。

敖志菊是箕山远近闻名的能人，在她的带领下，村里成立了一家集体经济联合社和五家集体经济合作社，注册了“青竹华珍”“茶竹山货”商标，大力发展冬笋农产品，带领群众发家致富，每年村里采挖冬笋20多吨，冬笋收入占到村里集体经济的三分之一强。村里回乡大学生还搭建起网上销售平台，实现“网上下单，线下配送”，打通了农副土特产从产出到终端消费的“最后一公里”。

入秋后，重庆遭受持续晴热高温天气，不知道箕山冬笋收成怎么样。在敖姐邀请下，一个周末，我特意去了一趟箕山，见到忙里忙外的敖姐，她说：今年楠竹缺少雨水滋润，影响冬笋发芽生长，这几天村委会正在开会商议怎么弥补经济损失，如何提高集体经济收入。我知道，农业靠天吃饭，乡村振兴的征程上充满各种挑战，还需要在漫长道路上不断前行。

在风光旖旎的箕山上，有长满茶园的茶山，有连片成海的竹海，茶绕竹、竹连茶，茶山与竹海相互依存、相映成趣。也许是沾染了茶的清新、茶的娇贵，还有竹的坚韧、竹的谦虚，箕山冬笋才有了高雅，才有了灵气。

（作者系重庆市永川区作家协会会员）

与我相关的甜与辣

□谭鑫

去年某天，得知需要在老家住一段时日，我忙跑到厨房里，没来得及看米罐和油桶，只抱着冰箱里的玻璃瓶使劲一拧，看到油辣椒足够，便心呼万幸。

我脚下的山城，是一座无辣不欢的城市。这里的人们，生活的食谱里只要还有辣，似乎便有了抗衡人生百味的底气。

而无辣不欢的城市并不为重庆独有，我读大学时所在的邻省湖南，也是个辣椒重度“屠宰”省，一年的GDP几乎有三分之一都带着辣味，其实剩下的三分之二也带着辣味，只是辣的形式不一。

是啊，辣的形式不尽相同，这有时也是和我口味相悖的原因之一。

和山城的辣椒流派不同，他们日常的粉摊面馆里，主打的调料一般为干辣椒面和剁辣椒粒，奈何巴渝让我先入为主爱上了辣椒油的滋味，潇湘的辣颜色纵然更为深沉、鲜亮，但念旧之人，终究难受记忆和习惯所推搡。

但我的个人喜好不妨碍别人的甘之如饴，只是常常一起挑粉呼面的时候，朋友们都难免好奇：“你不是重庆的吗？怎么不喜辣？”而我每次都会想起幼时母亲的做法，极度认真地跟他们解释——我更喜欢用温火烘熟，加花椒提香，重锤碾碎成面，撒一把白芝麻，再淋上热油，在一声“嗞”后冒烟的那种辣。

而在异乡的面馆里，辣椒面里没有芝麻，也鲜熬热油；于是思念，更像是少加的那一勺麻。

每次寒暑时节我回到重庆，第一件事便是在火车站旁边的小面馆里，用家乡话叫醒老板：“二两小面！正常麻辣！”不消片刻，这碗带着红彤油亮辣椒底色的家乡食物怦然上桌，轻搅慢挑，定睛细闻，待到那口魂牵梦萦的味道呼啦入嘴，我的精神儿也总算正式到家。随后加速动筷、频繁吹气、大快朵颐，在一片因麻辣而面红耳赤的呼气声里，过足那久违了半年的瘾儿。

而如今辣椒于我，就同北方人饭桌上的面食一样，不再是作料，它已归为主食。

某天夜里，又做了这样一个麻辣的

梦。醒来的那一个白天，却意外惊喜地收到了从未谋面的婶婶从北方寄来的重重几斤的甜。

于是，刚逾大雪的那个冬天，被这份跨越了大半个中国的甜，“砸得”有些暖。

我的婶婶姓于，我的母亲姓余，我想除了读音相近、角色相同，大概她们为家贡献爱意的方式也别无二致——用食材和手工艺满足家人挑剔的味蕾。

如果说非要较出个高下，我想母亲应该会险胜于婶婶一手“辣”，而势必将惜败于婶婶一手“甜”——花生糖的存在，显然是喜辣的母亲无法掌勺的一道瓶颈之作，而婶儿的招数贵在精工，足够胜任我浅尝一尝便大呼过瘾的那句：“以温暖牌的手艺，用花生合抱甜蜜。”

我曾对那些不惜涉水跋山、几经辗转只为在巷弄里觅得一地道小菜之人深不以为然，直到自己也染上了别人不曾理解的“执念”，直到我记忆中那款零食，味道已不复从前……在变与不变之间我突然发现，原来坚持做好一件小事儿，坚持用心一道小零嘴儿，对于味蕾和记忆而言，也是难得而又珍贵的事情，足以慰藉乡愁。

有时正是多了这样一道家常而又珍贵的东西，世界焕然精致而美丽。

而在物资越来越丰盛富饶的当下，见惯了餐桌上丰盛的海陆空，却更容易被灶台前一碗不起眼的小佐食俘获了感动。它毋需百般挑剔，甚至是平淡无奇，但总有一双温润巧妙的手，可以把食材的平凡，调制成让记忆似曾相识，也让味觉睽违已久的暖意。

我相信，味道是有记忆的，在食物的世界里，所有的相遇也是一种久别重逢。人生食味，所幸的是，在这座城的记忆中，辣与甜总会率先发起进攻。

（作者系重庆市作协会员）



能懂的诗

一半

□高峰

在岁月的长河

一半翠绿，一半枯黄

那是时间的双色绸带

于无声处，编织生命的交响

翠绿，是蓬勃的心跳

写满了阳光、雨露与梦想

枯黄，是时光的沉淀

承载着过往、风雨和沧桑

我站在这绿与黄的交界

感受着生命的此消彼长

一半在新生中憧憬未来

一半在凋零里回味悠扬

荣枯本是天然意，

且任流年付酒觞，

温壶烫盏，煮一杯暮秋之光

四季更替，把生命浅斟低唱

（作者单位：重庆市两江国际经济合作中心）

本次列车与我 面对面并行

（外一首）

□李之邨

如看见自己的背影，我这趟列车长长的车尾，竟与我面对面并行一排排车窗、一排排面孔交错高原开了一个不大不小的玩笑在这里把铁路弯成了U形

原来我们竟是同车同路之人短暂地并肩，又短暂地对立然后很快擦肩而过等到铁轨拉直这趟绿皮列车我再也不见你，你再也看不见我。到站以后各奔东西我们同时在滚滚人流中淹没

快乐的老路

一条新路宽敞平直，没落了
几条弯弯绕绕的老路
老路从来没有服老，觉得正好
少了些车子卷起尘土呼啸而过
老路礼数周到地走乡串寨，路边
摆摊的还摆摊，开店的还开店
爱跑老路的车子，不喜欢赶时间
车上鸡鸭成筐，鸡蛋满箩
可以开窗可以抽烟可以哼歌
招手就上，想下就下
喜新厌旧的事，庄稼人从来不做
除非冰雪把他们赶上高速路
平时他们就迈着四方步
和老路一起，快活

（作者系重庆市作协会员）

