



# 乡村杀猪饭

□向永蓉

“喂，蓉妹儿啊，下周六到我们家来吃杀猪饭……”前几天，乡下的大哥约我吃杀猪饭啦。

时进腊月，天气骤寒。在忙碌与繁华交织的城市琐碎里，每当接到乡下亲友热情邀约去吃杀猪饭的那一刻，都仿佛一道温暖的光，照亮了我心底的柔软。

只为一份乡愁，我便马不停蹄地前往赴约。

## 1

这次吃杀猪饭，是去我曾经驻村的官渡镇大塘村，也是我儿时曾经生活过半年的时间。四岁那年，伯父想收我为养女，因此在大塘村生活了半年。伯父一家对我百般疼爱，可那时我只要陪在爹娘身边，哪怕日子过得艰辛。我天天朝着老家的方向哭闹，后来实在没办法，伯父只好送我回老家。如今，伯父伯母已离开尘世，我却开始怀念起那些日子。

也许是对那熟悉乡味的深切渴望，也许是对质朴乡情的无尽眷恋，周六这天我带上女儿和妹妹早早踏上了赴约之旅。车窗外，城市的高楼大厦逐渐被抛在身后，深邃无语的田野、片片绿油油的菜田、偶尔挂着几个柿子的柿子树、满树红绿相间的柑橘林……在连绵起伏的山峦间闪现，偶尔几缕炊烟袅袅升起，宛如一幅色彩斑斓的田园画卷。

进入大塘，熟悉又陌生的感觉悄然开启。曾经泥泞不堪的角落，如今已被平坦的水泥地取代；往昔闲置破旧的空房，已变成崭新的“大塘书院”，错落有致地排列着。这些悄然发生的

变化，犹如岁月的注脚，见证着大塘村一路振兴的足迹，也让我对大塘的未来愈发期待。

抵达大哥家时，附近的村民已相聚于此。烟囱升起袅袅炊烟，在寒风中缓缓飘散，将柴火的香气飘散至村子的各个角落。厨房里，嫂子和女人们正忙着准备杀猪饭的食材，大锅里的水“咕噜咕噜”地翻滚着，刀具与锅盆“乒哩乓啷”的碰撞声仿若一场盛大的交响乐。

猪圈旁，几个身强力壮的汉子已准备就绪，他们是村里的杀猪“主力军”，亦是这传统习俗的传承者。七十多岁的杀猪匠老范，手持锋利的杀猪刀在磨刀石上霍霍打磨，刀刃与石头碰撞，发出“沙沙”的声音。另一边，有人拎着滚烫的开水，往返于猪圈与灶台间，脚步匆忙又稳健，热气在他们周身缭绕，仿佛披上了一层薄纱。不远处，几个孩子瞪大眼睛，好奇地张望着，眼中满是期待。他们紧紧地拽着大人的衣角，身体微微后仰，想要靠近一探究竟，但又有点胆怯，这姿态就像当年的我们。

随着一声嘹亮的吆喝，一时间，猪的惊叫声、人的呼喊声交织在一起，打破了乡村的静谧。汉子们迅速将猪抬上早已准备好的案板，杀年猪正式开始了。

## 2

儿时，杀年猪是我家一年中最重要的大事。那时物资匮乏，杀年猪就意味着我们将会丰盛的美食与难得的欢乐时光。我们四姊妹会兴奋一整天。杀年猪时，我们会在一旁兴奋地围观，全然不怕那紧张的氛围，心中只盼着能

早些品尝到美味的“肉胸脯”。

厨房里，心灵手巧的女人们将刚刚宰杀的年猪化作一桌桌丰盛的佳肴。案板上，新鲜的猪肉被切成大小均匀的薄片，色泽红润、纹理清晰，仿若艺术品般陈列着。

回锅肉是杀猪饭必不可少的经典。将五花肉冷水下锅，加入葱姜、料酒，煮至七八成熟，捞出晾凉后切成薄片。熊熊的火苗欢快地舔舐着锅底，一会儿锅底呈现微红，锅中倒油，油热后放入肉片煸炒，待肉片微微卷曲，加入豆豉、豆瓣酱、蒜苗等配料，大火翻炒。厨房里香气弥漫，浓郁的香味勾动着味蕾。出锅的回锅肉，色泽红亮，肥而不腻，咸香微辣。一筷子下去，满满都是儿时的回忆。

血旺汤，这道看似普通却饱含深意的菜肴，现在成了杀猪饭的新宠，它能在瞬间温暖人心。新鲜的猪血凝固后切成小块，与嫩滑的豆腐一同放入锅中，加入葱姜、盐，煮至沸腾。出锅前，撒上一把葱花、香菜，滴上几滴香油，一碗热气腾腾的血旺汤便大功告成。猪血鲜嫩，豆腐爽滑，汤汁鲜美。在寒冷的冬日里，喝上一碗血旺汤，一股暖流瞬间涌遍全身，驱散了冬日的寒意。

此外，还有爆炒猪肝、清炖排骨等一道道美味佳肴陆续上桌，摆满了整个桌子。这些菜品，皆以新鲜的食材、地道的做法，呈现出最纯正的乡村风味。它们不仅仅是一道道美食，更是乡村生活的幸福感，是我牵肠挂肚的乡愁。

## 3

众人围坐在摆满美食的桌旁，欢声

# 茶与庙会

□王海燕

我喜欢喝茶，把喝茶和读书作为岁月清欢的标配。“清茶一杯，手捧一卷，操持雅好，神游物外。”对我而言，这既是境界也是情怀，更是磨炼人意志与品行的成就之路。

十多年来，绿茶、白茶、乌龙茶、黑茶、红茶等，每一样我都品过，每一样都有它的绝妙。从铁观音的清香寡淡，到正山小种的暖胃生热，到大红袍的高冲低香，到熟普的陈厚厚润，再到生普的回甘清甜……一步步地品尝、鉴别、比较，总是能悟出一点茶中的意境。有陶渊明“采菊东篱下，悠然见南山”的世外桃源心境；有卢梅坡“梅雪争春未肯降，骚人阁笔费评章”的难分伯仲；有辛弃疾“蓦然回首，那人却在灯火阑珊处”的万般惊喜……

“拿起就是放下，一汤品味三生。”每每拿起一杯热气腾腾的茶，就像拿起孟婆的一碗忘忧汤，忘掉了许多烦恼，回想置身山水田园鸟鸣花香之境，回想置身“你是谁、你从哪里来、你往哪里去”的哲思之境。古代清流名士附庸风雅，常常与饮茶与爱茶息息相关。白居易写下“酒嫩倾金液，茶新碾玉尘”，苏东坡写下

“雪乳已翻煎处脚，松风忽作泻时声”，黄庭坚写下“北苑春风，方圭圆璧，万里名动京关”来赞美“北苑”名茶。

一边品茶，一边研究丰都庙会，这是研究文化最美妙的场景。它们同为非遗，一个是跻身世界的人类非遗，一个是丰都这座城市最具辨识度的国家非遗。它们同为民俗文化，一个是感官的直接体验，一个是精神的终极享受。

丰都庙会如何发展，如同丰都文化何去何从，成为我常常思考的问题。有时候拿起一杯清茶，就会不自觉地思考。米兰·昆德拉说：“人类一思考，上帝就发笑。”人类的思考是有局限性的，但我相信只有一次又一次地思考，人类才能成就自己的文明。

丰都庙会萌芽于唐宋，形成于明朝中后期，兴盛于清代至民国时期。

丰都庙会是开启丰都文化，让世界认识丰都、了解丰都的一扇窗口。从1988年起，丰都庙会已举办了二十三届。2024年丰都庙会开幕当天，“重庆丰都庙会”话题进入抖音热榜同城榜（重庆）第一，丰都中心城区20万人云集庙会现场。丰都庙会首创夜间巡游，点

亮“夜经济”，火爆出圈。丰都庙会正在成为展示丰都民俗、彰显丰都文化、拉动丰都经济的重要引擎。

我们在研究丰都庙会如何创造性转化与创新性发展时，借鉴全国各地经验，发现全国影响较大、资料完整、列入省级以上非物质文化遗产代表性项目名录的中国庙会共有263项。其中，列入国家级非物质文化遗产代表性项目名录39项，省级达224项。由此想到，以丰都庙会为代表的中国庙会，也有望像中国茶一样规划申报联合国教科文组织人类非物质文化遗产代表作名录。

丰都庙会是中国庙会的一个缩影，以庙会为代表的节会非遗是数千年来中华民族集体创造的一套极其密集和丰富的文化系统，是中华民族精神、文化、道德、价值观和审美的传承载体，最鲜明地体现着中华民族独特的文化基因。

以丰都庙会为代表的中国庙会，在吸收了儒释道三教等多种信仰因子后，继承古代传统市集形式，以缤纷多彩的文化活动和经济形态品类展示着中华民族从古到今奔向美好生活的意愿，是中华民族独特的精神标识，是当代中国

笑语不断，热闹非凡。老人们坐在上位，脸上洋溢着幸福的笑容，眼中满是往昔岁月的回忆；孩子们则在一旁嬉笑打闹，手中紧紧攥着刚分到的糖果，偶尔偷偷夹一筷子肉放入口中，满足之情溢于言表；青壮年们相互敬酒，谈论着这一年的收成和在外的见闻，话语中既有对生活的感慨，也有对未来的憧憬。

这一桌杀猪饭，虽没有山珍海味的奢华，却有着最真挚的情谊、最质朴的温暖。在这简单的饭菜中，我品出了浓浓的乡愁，那是对故乡山水的眷恋，对儿时玩伴的思念，对往昔岁月的怀念……在大塘村这方充满烟火气的天地里，邻里乡亲、亲朋好友的情谊仿若醇厚的美酒，经过岁月沉淀愈发浓香四溢。

在我所走过的乡村中，大塘村的杀猪饭是最隆重的。这一天，远亲近朋、邻近的村民都会相聚于此，从清晨一直到傍晚，把酒言欢、喝茶聊天，就像过年一样热闹。

不知不觉，夜幕悄然降临，我带着满心欢喜与感慨，踏上了归程。车子缓缓启动，亲友们挥手告别的场景，仿若一幅温暖的剪影，烙印在岁月的经纬里。

“莫笑农家腊酒浑，丰年留客足鸡豚。山重水复疑无路，柳暗花明又一村。箫鼓追随春社近，衣冠简朴古风存。从今若许闲乘月，拄杖无时夜叩门。”我想，大诗人陆游当年夜扣柴扉心满意足之态，也不过如此吧。

乡村杀猪饭是一曲唱不完的山歌。它一头系着生养我们的土地，一头连着血浓于水的亲情，还有那些不能丢失的文化和传统。

（作者系重庆市巫山县作协会员）

# 涪陵的“小菜一碟”

□笙箫

涪陵榨菜名气很大，大到与法国酸黄瓜、德国甜酸甘蓝并称世界三大名腌菜，其传统制作技艺列入第二批国家级非遗名录。但它也很小，市场上三五元钱就可买到。丰盛的菜肴桌上，要等山珍海味、鸡鸭鱼肉上齐了，待宾主推杯把盏、觥筹交错过后，上米饭之前，人们才想起就一碟榨菜，伴着清香的米饭，安慰被酒精和大鱼大肉折腾的胃。

说它是“小菜一碟”，名副其实。农家饭桌上榨菜不可或缺，俗称咸菜碟。在农村的婚丧宴席中，咸菜碟总是率先出场，由农村巧妇把各种形状的榨菜与霉豆腐、豆豉、萝卜干等层层叠叠依次摆成漂亮的花瓣状，然后才是猪肉做成

的“酒（九）大碗”登场。

可别小看这“小菜一碟”，它曾是特殊时期的军需重要战略物资。1932年“一·二八”事变后，长江下游沦陷，榨菜传统销售市场几乎全部失去，但川商大力开辟发展后方市场，加上抗日前线大量需要军菜，榨菜产销不降反升。

涪陵榨菜包容性极强，其适用和使用竟有“九个不分”，即不分四季、冷热、国籍、信仰、贵贱、男女、老少、场合和吃法，这在各种食品中是极为少见的。

说到涪陵榨菜，就绕不开乡愁。姐姐远嫁新疆，四年一次探亲假，极为不易。每每回家，餐餐必吃榨菜，返程时，包里除衣物，就是榨菜，给朋友捎的礼物

也是榨菜。如果要寄东西给她，也必有榨菜，那是她思乡的最好慰藉。母亲在世时，青菜头成熟后，就开始忙碌了，切、晒、洗、拌料、入坛，有成片的、有成丁的、有丝状的、有囫圇个儿的，这都是姐姐专享的“私人定制”，都是妈妈的味道。

看来，这“小菜一碟”，不仅关乎百姓的柴米油盐，还牵动着背井离乡的巴蜀儿女。那乡愁，剪不断理还乱，才下眉头却上心头。

（作者系重庆市作协会员）

