



取暖

□周成芳

子放在衣裤上来回滚动。磨蹭了好一阵，才很不情愿地起床。想想又将在冰冷的教室里坐上一天，牙齿开始打起架来。

有一年从外地回来的小姨给我家送了一个铝制水壶，保暖的时间比输液瓶久，重要的是水不会溢出。母亲自然是不舍得用，她照例每天烧好水，将水壶放进我的被窝里。

我上高中后，家里添置了烧蜂窝煤的炉子。一到冬天，父亲就买回一大堆蜂窝煤整整齐齐地码在屋里。我一有空就坐在火炉旁，看着淡蓝色的火苗随风舞动，心生欢喜。我总爱弓着腰，恨不得将炉子抱在怀中。衣袖、围巾、裤子被烧出破洞是常有的事。更令人啼笑皆非的是，有一次身子离火苗太近，大腿竟然烤脱了一层皮。

蜂窝煤前不能久坐，当煤燃到发白时需再加一些煤，得等上好一阵才能重见火苗。我没有耐心等待，趁母亲添煤时，一溜烟去了三奶奶家，她家的炉火烧得很旺。我上大学后的每一个寒假，白天几乎都在她家的烤火炉旁度过。三奶奶会端出各种零食招待我。有时到了饭点，她会在桌上多添一副碗筷。两年前那个飘着雪花的严冬，年过八旬的三奶奶住进了冰冷的土地里，眼下又到了寒冷的季节，她用什么方法取暖呢？

如今，蜂窝煤炉子已少见，取而代之的是方便环保的电烤火炉，即开即

热，可自行调节温度，款式多样，大小不一。前些年，我小舅专门给外婆买了一个长方形实木取暖器。外婆每天安安静静地坐在沙发上，双脚搭在取暖器上，再盖一个小毯子，我去看她时，也学着将脚搭在上面，直呼火力不足，烤不上身。外婆乐呵呵地说：“可以了，不像往年那样僵脚僵手。”

三年前也是这样，外婆走完人生96个春秋。高龄老人去世，老家人称“喜丧”。小舅买了几大袋无烟煤，在外婆家的院坝里烧了好几堆火。四面八方的亲朋好友齐聚在火堆旁，送外婆最后一程。外婆离开院坝的那个清晨，炭火烧得很旺。

“祖外婆的新家没有火炉，会不会冷啊？”送走外婆回来，5岁的小侄儿突然傻傻地问了一句。“有你祖外公陪伴，感觉肯定会温暖的。”母亲竟冒出一句诗意的话。

我突然想起早年的冬天，母亲每晚将暖水袋放进我的被窝里，自己却从来不使用，难道她不冷吗？

“你暖和了，我自然就不冷了！”母亲说这话时，正撩起衣袖在屋里灌香肠、做腊肉，她似乎一年到头都有做不完的事。

我把烤火炉温度调到最高，仍感觉后背发凉。脚不停、手不住的母亲却已汗流浹背。

（作者系重庆市开州区作协副主席）

能懂的诗

石桥铺（外一首）

□张佐平

石桥隐于无形，流水去了天上
这里的高楼一幢接着一幢

棱角、立面抽象成锋利的线条
切割阳光，切割风雨
切割赖以生存的每一寸空气

石桥铺同样不容易静下来
静下来已是午夜时分
只有数码城和变形的雕塑陪着它

寻踪觅迹。得去街边走一走
去渝州路、石杨路或者更长的路

突然觉得，石桥铺好空啊
空得能容许我在余生的空白中
宽松自如地行走

接下来的日子

一条弓形的深巷里
灌满了秋风
有几处破窗帘在瑟瑟发抖
人，都去了哪里

接下来的日子
我还会来
我会选择一个比较温暖的夜晚
带着一份礼物进入

进入时
我首先会选择透着灯光的人家
对其他门户
我也会，一一敲门
不管里面有无反应

（作者系中国诗歌学会会员）

远走的人

□陈维宣

路程如家抽出的丝
是一种纺织的需要
又是一道无形的伤口，越拉越长

未离开时
家是岁月结的茧
所有梦想，都在里面蠢蠢欲动

离开家后
方弄懂了回家的加速度
离开越久，更知道亲近
如弹簧……

远走的人回来后
家眼里变得很小
撒着娇让你
疼爱 and 守护

（作者系重庆诗词学会会员）

年事年味

□周廷发

“故乡今夜思千里，霜鬓明朝又一年。”这是古人对春节的写照。年的感觉，就像妈妈的爱，默默地温暖着我。

小时候对过年，总是怀有期待，因为能吃好的，穿好的，还能走亲戚，收压岁钱。每到腊月，大人都要买布料回来，请裁缝给全家每人做一件新衣服。裁缝把我们拉到身旁，用一条软软的皮尺，在我们身上量来量去，然后又又在蓝的、青的、灰的布上比比画画。为了得到自己喜欢的衣服，我们会围着裁缝说：“我要那种布做衣服，还要做四个兜的。”裁缝就不耐烦了：“去去去，再来围起，就不给你们做了。”我们就像鸟儿一样飞着玩去了。

除了做新衣服，重要的就是杀年猪。记得有一年，我家喂养了条大肥猪，腊月二十请队上的杀猪匠来杀。这是我们最高兴的事，因为能吃到肉，所以心中

都盼着早点杀。杀猪匠早早地来了，手拎竹篮，装着弯刀、砍刀、挂钩和刨刮，胸前系帆布围腰。放下竹篮，他在屋前屋后转了转，拿锄头在空地挖好灶，烧好水，就到圈里去抓猪。在杀猪匠的牵赶下，猪晃悠悠走了出来，但当猪看到锅里烧着的滚烫开水，拔腿就跑，那速度，一点也不笨拙，于是大家拿着绳子、棒子，满山遍野地四处追赶。一个多小时后，才将累得气喘吁吁的猪抓着。用绳子将猪的四蹄捆绑住，四人抬了回来，然后就将猪按在了两条宽宽的矮凳上。在最后关头，猪呜呜嚎叫，声音传出好几里，仿佛整个山都在抖动。在过年的节日里，肥猪就成了丰盛的桌上佳肴。

除夕夜，家家都要守岁“熬年”。还有更有趣的事，这就是抓年鱼。小时候生产队的水塘每年都要举办抓年鱼活动。每年初一上午，吃过汤圆，大

人小孩、男女老少都往水塘走去。水塘有五亩地大，水放走大半，深处也不到一米。队长一声令下，黑压压的人群便如潮水般向水塘涌去。顿时，塘内人头攒动，吼声、叫声、尖叫声不绝于耳，塘中的鲢鱼、鲤鱼、草鱼、鲫鱼，在一片浑水中，时而飞起，时而奔跑。抓鱼的男女们时而大笑，时而滑倒，瞬间变成泥人。我也不例外，穿梭在人群中，偶尔也能抓住一条不大不小的鲢鱼。抓年鱼，图的是一个吉利，意思是年年有余，至于抓多抓少，谁也不问结果，只是享受欢乐的过程。

如今，过年是一种忙碌后的轻闲，虽少了过去的年事，却多了几分生活的满足和亲情的温馨。年事是年年事事年年忙，忙的是富足，忙的是兴旺；年味是年年有味年年香，香的是日子，香的是情爱。

（作者系重庆市作协会员）

母亲的咸菜坛子

□向墅平

回到久违的乡下老家，打开老屋大门，空荡荡的屋子，似乎依然盈满往日的气息。堂屋一隅，一溜落满灰尘的咸菜坛子，安安静静地立着，仿佛一个个故人，娓娓述说着它们曾与母亲经年相伴的历历往事……

老屋里那几只咸菜坛子，都是黏土烧制的土坛子，差不多有半人高，外观朴拙，不算精致，一如乡下人的生活底色，且都耐岁月打磨，陪母亲一道，走过悠悠数十载。母亲几乎会做乡下所有常见的咸菜，她的咸菜坛子中，常年腌有水咸菜、干咸菜、胡豆瓣、鲜海椒等。

记得10岁那年，我患了肾炎，医生告知忌盐。吃惯咸菜的我，面露难色，母亲温柔地说：“孩子，少吃点咸菜，应该没问题的。”于是，我就着几小段豇豆或几小颗蒜咸菜，一顿呼噜噜喝上两碗稀饭，安然挺过那段病灾期。

母亲做干咸菜前，会将坛子洗净，开盖晾干备用。原材料，一般选用自家地里种的榨菜或萝卜。母亲先将新鲜榨菜切成小块，萝卜切成细丁状，洗净

后置于阳光下晾晒。待数日晒干后，母亲又用开水洗净，再短暂晾晒，蒸发掉表面水分，然后就加入适量食盐、味精、五香粉、红辣椒粉等，用手细致而用力地搅拌，直至基本入味。萝卜丁咸菜要加糖，榨菜不需要。最后放入坛内，就进入腌制期。几日后，捞出来，端上餐桌，让我一口气能吃下两三碗饭。

母亲做的鲜海椒，更让天生嗜辣的我喜爱。母亲选取品质较好的红辣椒，去掉叶子和蒂，洗净后，用刀细细切碎。加入适量食盐、花椒、蒜、生姜等调料，再用玉米或大米磨成的粉，搅拌均匀。然后，放入洗净晾干的坛内。鲜海椒腌制的时间要稍长些，且不能直接食用。每当我想吃时，母亲就会从坛子里捞出一些来，然后拿到厨房，加少许食盐翻炒，直至炒出阵阵微微刺鼻的辣香后，就可出锅了。每有鲜海椒上桌的日子，我的食欲都要大增。以至于后来念初中，我都常常带着母亲为我专门炒熟的一罐子鲜海椒，在校一连吃上五天。

屋里最矮小的那只坛子，常装着

咸菜中的珍品——腌猪肠，我们当地叫鲜肠子，做这个也是很有讲究的。清洗干净的几段猪肠煮熟后，母亲用刀切成细条，加入剁碎的胡椒、花椒、蒜等，搅拌均匀，然后倒入坛内腌制。因量少，母亲一般舍不得当下饭菜，只偶尔捞少许，锦上添花般，在蒸其它食品时加进去；或过年过节时，蒸上一两碗。蒸熟了的鲜肠子软糯爽口，回味无穷，绝对是下饭的一大利器。

这些坛子，被母亲倍加呵护。隔上一些日子，她就会揭开盖子，舀掉水槽里的陈水，然后用清水细细洗净，换上干净水，再盖上盖子。水槽也必须保持有水，若干了，会有空气进入，让咸菜变质。母亲几乎每天都要看上它们一眼，那眼神，饱含着对自己喂养的另一群孩子的无限温柔。

如今，母亲已经逝去，唯留几只空空如也的咸菜坛。多想再吃上一顿母亲亲手做的咸菜，那是满满的母亲的味道……

（作者单位：重庆市万州区武陵中学）

