



年关澡事

□吴洛加

“娃儿，除夕那天记着要洗个澡哦。”我对儿子说。“爸，哪个今年又说这事哦？想洗就洗，何必选良辰吉日嘛。”儿子回答道。

春节将至。聊起过年事，我与儿子有了以上对话。我一本正经叮嘱，他不以为意地应对。我先是有点不悦，后转念一想，也忍不住笑了：“真是老了，无话找话。”儿子家有大量热水器，啥时洗澡，开关一拧便搞定。

也许儿子并不知晓，我之所以拿年关洗澡说事，在于挥不去的记忆。我打算找机会，给儿子说说50多年前重庆人冬天洗澡的那些事，让这小子莫忘过去、珍惜今天。

家家户户“洗年澡”

40多年前，重庆城里有独立卫生间的人屈指可数，至于热水器、浴霸、花洒之类，简直就没有听说过。那时人们洗澡，今天回忆起来恍若隔世。

春节前最后一次洗澡，坊间称为“洗年澡”。按照老辈人的说法，年三十洗澡可以清除污秽、晦气、病痛、贫穷，来年才会无灾、少病、大吉大利。“洗年澡”极具仪式感，家家户户都很看重。

我家住在渝中半岛，城中商家众多，不像郊区厂矿有职工澡堂。到了年关，我们大多只能在家里“洗年澡”。屋子逼仄狭小，洗澡比较麻烦，甚至颇有难度。年三十那天，家里的灶本就不空，烧洗澡水就得错开煮饭炒菜的时间。屋子临时变为浴室，摆了大号木盆，掺冷水、加热水，手探进去测温到合适。担心室温太低容易感冒，于是在床上摊开棉被伺候，屋内还生上一盆炭火。那年月流行浴罩，用它罩住澡盆可以减少热量流失。

照例先洗娃儿。重庆冬天不供暖，小家伙都畏惧洗澡。由于日常卫生跟不上，很多娃儿头上长虱子。几乎每家都备有一把齿缝细密的篦子，专门用来清除藏在头发里的小动物。有人篦不干净，便病急乱投医在头上涂抹煤油、缠裹毛巾，据说可以捂杀虱子。娃儿们逐个人盆，一圈洗下来，大人累得腰酸背痛。有的崽儿属于“见水疯”，总把澡盆当泳池，在里面脚蹬手刨，泼得满屋都是水。我家住的是老式砖木楼房，楼上楼下仅隔了一层木板。隔壁的涂家曾与楼上吵架，矛盾就是由楼上娃儿洗澡引起的——溅出的水透过楼板缝隙滴到涂家饭桌上。平白无故有洗澡水自天上来，涵养再好的人也会气得一蹦三尺高。

娃儿长到懂得害羞的年龄，在家洗澡就要谢绝旁人观看，连生养他的妈、老汉都不行。这就苦了只有一居室的人家，一人洗澡全家回避。于是，楼内过道便打拥堂，借此机会扎堆聊天，家长里短、盐碱醋酸和谐成一片，哪像现在，一层楼同住多年竟然不晓得隔壁姓甚名谁，电梯里撞见也只是点点头转身即忘。

冬天洗澡多趣事

男人对澡盆有种本能的抵制。很多人，夏天提着一桶水去附近公厕沐浴，腊月里无法再去，只好委屈地在家中站着打理。湿毛巾抹了皂，从脖子到脚周游一圈，搓了毛巾再周游一圈，完事。女人急了：“你洗个啥子澡哦，还用洗脸帕揩臭脚丫！”男人颈子一昂：“屋子屁大点，哪来那么多穷讲究！”甚至还口吐歪理：“劳动人民一张帕，又洗脸来又洗脚。”女人笑骂：“你少拿劳动人民当挡箭牌！”

其实，男人兵贵神速完成冬澡，很大程度上是被严寒逼的，快洗

少受冻嘛。不过凡事都有例外，隔壁院子毛大汉就是个异人。他洗澡永远在天井的水池边完成，即便打霜落雪的腊月也照洗不误。此君在街道搬运队拉板车，膀粗腰圆，又好石锁和拳棍。练完，水龙头下接桶水，稀里哗啦一通洗，大声唱歌，愉快得很。冷水在他身上犹如沾上烙铁，腾起股股热气，最后兜头淋下半桶，毛巾将皮肤擦得通红，呱呱呱呱踩着木拖鞋回屋。同院的二娃效仿，试了一次便举手投降。

毛大汉这样的角色，在我们那条街找不出第二个来。

排着长队进澡堂

实在扛不住家中洗澡的局促、烦琐与寒冷，众人便扶老携幼去公共浴室花钱洗澡。那时，主城有很多浴室和澡堂，入冬后顾客盈门，年关生意更是火得一塌糊涂。热雾从大门溢出，犹如揭开盖子的蒸笼。澡堂门楣上方亮着灯箱，电铃响，灯箱显现“请进一位”“请进二位”的文字。

为了赶在年前尽情洗上热水澡，排两三个小时是常事。宛如长龙的队伍在寒风中一步一步往前挪动，龙头进门，龙尾还在延长。男人棉袄袖里揣双手，不时跺脚取暖；女人手里提着、肩上背着鼓囊囊的包，不像去洗澡，倒是出远门赶火车。洗完澡的人掀开棉帘钻出来，周身喷香、热气腾腾，让在寒风中凌乱多时的人们羡慕不已。

澡堂内，设施各异，男人洗大池。大池四四方方，瓷砖贴面，水深及胸，天花板上的电灯在热雾中朦胧成醉人的眼。人们攀着池沿蹑足滑溜入水，禁不住发出畅快的呻吟。在滚烫的水里泡上半个小时，拧干毛巾搓擦，千年的老垢也不愁洗不掉。室内温度太高，担心有人晕池，不仅配搭了凉水，墙顶还开着两扇窗户透气。如果换了在家洗，你敢？

经验丰富者洗大池往往赶早，只为享受那一池清水。去晚了，满池浑汤、人头浮沉，像极了一锅将熟的饺子。即便如此，人们也渴望成为这锅饺子中的一枚。在公共浴室供不应求的年代，澡客们总有一种被催命的感觉，洗完很想在雪白软和的卧榻上眯一会儿，却被满场巡弋的服务员催着快走，说外面的队伍长得望不到尽头。好在那些年政府重视解决市民“洗澡难”，我供职的单位管辖渝中区的浴室和澡堂，每年除夕干部们都到一线支援，保证新年钟声敲响之前所有客人都能洗上“年澡”。

改革开放后，重庆发生了翻天覆地的变化，“洗澡难”的历史一去不复还。尽管如今洗澡随时可行，我还是希望儿子能照我的叮嘱办，清清爽爽、满怀希望跨进新年。至于我嘛，百分之百也会在除夕的沐浴中体会年味、辞旧迎新。

（作者系重庆市散文学会会员）



说说东溪米花生

□张绍琴

每个人都知道花生米，但听说过“米花生”的人恐怕不多。在百度搜索米花生，弹出来的一定是无数花生米的信息。

然而在綦江东溪一个叫草坪村的地方，几乎全村人都在种植米花生，米花生不但解决了村民柴米油盐酱醋茶的日常需求和开支，还鼓起了村民们的荷包。米花生是后起之秀吗？错，它源远流长。米花生是“养在深闺人未识”吗？不，它远销全国。

1

远销而不为人知，这是为何？这还得从东溪花生说起。据《东溪志》载，东溪花生种植于清康熙二年(1663年)，主要分布在大安(原柴坝)、大榜、草坪等村。东溪花生以米花生为主，属早熟型品种，生育期春播120天，株高35厘米，分枝8个。出苗快而整齐，幼苗直立，叶片淡绿，呈宽椭圆形，节间短，茎秆粗壮，果柄短而韧。开花早而集中，不易落果。果状为茧形，双仁果多。以果小饱满、色泽亮丽、口感香脆等特点，深受广大群众的青睐。可见，米花生是东溪花生的一种，另外还有金钩花生。

说到东溪花生，避不开东溪古镇。东溪古镇枕山、环水，原名万寿场，建镇于唐代，已有1300多年的历史。川黔盐马古道从綦江到东溪，要过的第一条河流就是东溪的鱼梁河，东溪的太平桥是川黔交界的繁华水码头，盐茶贸易繁盛不衰，白天千帆竞发、百舸争流，夜晚万盏明灯、人喧马嘶，每天南来北往人口达5000人以上。这样的历史文化背景，为东溪花生制作技艺的产生、发展、繁荣提供了条件，并传承至今，成为东溪传统美食的主要品牌，以致后来有人随口吟出“东溪多盛事，花生亦状元”的诗句。

米花生远销而不闻名的原因，就像一个人行走在外，人们多叫他的大名，至于小名、乳名，当然是村上的人、发小、家人叫得多。米花生离开家乡，那些吃过花生米觉得香脆可口、口舌生津的人，为了强调花生的原产地，好让想买的人找到它，自然就呼之为东溪花生了。全国很多地方都出产花生，东溪花生能够在价不廉的情况下脱颖而出，唯一的缘由只能是物美味美。

米花生每年供不应求，销售季节只有两个月。也就是说，过了九十月，那些各地打着东溪花生旗号的，大多都不是米花生。

2

米花生物美味美是有缘由的。首先是它的品种。有别于其他地方的花生颗粒大，米花生如其名，花生仁小，比米大不了多少，但口感香而脆，细嚼后唇齿留香，回味悠长。

其次是米花生的种植地。米花生生长地的最佳海拔是400~

1000米，以沙地为宜，耕作层深，结实层松。草坪村的海拔和土壤完全是为米花生量身打造的，称得上是米花生种植和生长的最佳摇篮。

再次是制作工艺。米花生的制作工艺和蒜香花生、沙炒花生、酒鬼花生、油炸花生等不同，它有一道煮的工序。从地里刚挖出来的新鲜花生，用水清洗干净，将洗净沥干后的花生倒进不锈钢锅，加水，水量以用手把花生按下去后没过手掌为宜，水放好后加入食盐，一般1斤花生放10克盐比较合适，用不锈钢铲子把花生搅拌均匀，这样花生容易入味。煮时盖好锅盖，初用大火煮开，改小火再煮20分钟。花生煮熟后焖10分钟左右再揭开锅盖。把花生捞出来，用不锈钢筛子沥水。将煮好的盐花生平铺在干净的石板上晒。在九月明媚的阳光下，花生表面的水分一点点蒸发，暮色四起时，再将晒了一天的花生放到灶上烘干。

米花生在进入市场前还有最后一道工序，纯手工筛选。将烘干的花生倒在一个大平台上铺开，筛选出果实不饱满、品相不好的花生，另行装袋。果实饱满、颗粒均匀、色泽光亮的则根据市场不同的需求，分别做简易包装或礼品包装。



3

米花生的销售，这些年可以用“酒香，巷子不深”来形容。经过前几年的大型推广，加上人大代表助力乡村振兴、“我为乡亲卖土货”等多种渠道宣传，如今的米花生拥有大量固定客户，即便筒装花生每斤也卖到20元，礼品包装每斤卖26~27元不等，东溪花生上市即有供不应求的趋势。

在我为村民们供应不上更多的米花生而感到遗憾时，草坪村党支部书记欧强说，东溪镇在稳定花生种植面积的同时，大力推广花生无公害生产技术，积极开展无公害基地、产品的认证工作，制定了花生无公害生产技术和操作规程，组织农户按照标准进行生产、收获、储藏和运输。目前东溪镇花生无公害示范基地有3个，面积上万亩，成为当地农民增收致富的产业。东溪花生的制作工艺如今也形成机械化、自动化、批量化，在保证花生品质的前提下大大节约了人工成本，缩短了花生制作的时间。从清洗到煮、到烘干，均用运输带输送到指定的不锈钢筛子中，煮好后用农用车牵引出灶，最大量一次可以煮一吨。粗加工后用提香机烘干。

细嚼米花生，鲜香味美、酥脆可口、醇厚绵长，鲜出来的不仅是它的味道，还有它自清康熙以来360多年的历史，以及一代又一代东溪人民的智慧。

（作者系重庆市綦江区作协副主席）

