



一箸面下肚 半天活路不耽误

□朱孝才

山里人天亮端碗，标配通常是一碗面条。山里人不说一碗，说“一箸”。煮一碗是一箸，挑一筷子还是一箸。在山里人眼中，箸是面的专有量词，从没听山里人说一箸菜一箸肉的。

“箸”是筷子，也作“筋”字。《红楼梦》里就一会儿用“箸”一会儿用“筋”。《水浒》第24回也说：“王婆便排些酒食请他，下了一箸面与那妇人吃了。”山里人不懂之乎者也，单单一碗面却用了个古雅的“箸”字。

山里人的一箸面汤宽油重，海碗盛放，也可能剩菜剩饭一股脑儿。面条的好处是亦菜亦饭亦稀亦干，一箸在手就是行走的餐桌，可坐可蹲可走可停，无需添饭添菜，边吃边和左邻右舍说说盐咸醋酸家长里短天气收成，看看庄稼赶鸡鸭，吃了多半，嘴巴一抹，残汤剩水往狗槽里一扒拉就算了事。

“一箸面下肚，半天活路不耽误。”山里人的一箸面讲究的是快当，扛得住饿。最传统也最利索的就是腊猪油盐菜面，那是家家上灶主妇必须拿手的一箸面。铁锅大灶，猛火烧热，腊猪油切丁熬化，一把盐菜撒进去三刨两铲，一瓢泉水吱啦一声倒进去，腊味和着盐菜的香气随着氤氲的水汽钻进屋子的旮旯角落，还没端碗已是口水长流了。转身的工夫，锅里的水翻泡开了，一把挂面两把青菜叶子随性丢进去，筷子三扒两扒，一箸面就和汤和水递到家人手里了。这一箸面，断然不会另加油盐酱醋，讲究点的也无非撒几颗葱花丢一撮香菜啥的。遇着客人到家或是当家理事的活路苦，顶多也就鸡窝里拣两个热乎乎的土鸡蛋煎得二面黄了卧在那一箸面上。

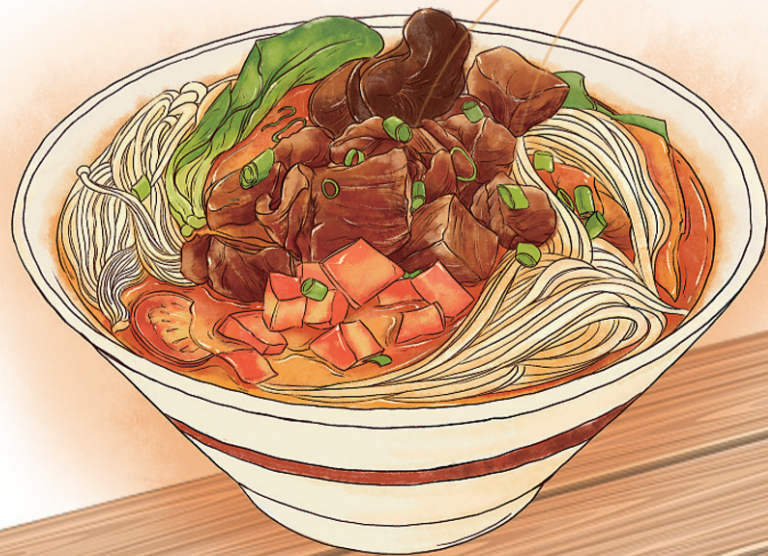
腊肉盐菜面随性干脆，毫不拖泥带水，这是山里人的当家面。只有另一箸面与它有得一比，还通常是薅秧时节，平日里没那口福。“水满田畴稻叶齐，日光穿树晓烟低。”薅秧时节万物蓬勃，时鲜食材山珍野菜随采随摘，山里人尽可以享受一箸嫩花椒嫩蒜面了。

清早，雾气正浓，上灶主妇拿篲箕去菜地摘一把嫩花椒，扯两窝红皮嫩蒜，揪几叶野韭菜，掐几只青海椒回屋。生火烧水的工夫把青椒埋柴灰里烤上，韭菜叶切寸段一边备着，嫩花椒嫩蒜加一点盐巴放春钵里，待青椒烤成虎皮火钳夹来就一起捣碎，那边锅里的水也烧开了。宽面下锅光滑筋道，面条煮到八分熟连汤带水起锅，大碗盛好，嫩花椒嫩蒜和韭菜叶码放上去做浇头。另刷锅烧热，一勺猪油一勺菜籽油舀进锅里做“夹码油”，夹码油烧到滚沸，锅铲飞快铲出泼到浇头上。一箸面端到面前，嫩花椒嫩蒜和韭菜叶还吱啦啦炸着，刺鼻的清香让人七窍通泰、胃口大开。

一箸嫩花椒嫩蒜面，摘菜打理、煮面捞面、上桌泼油一气呵成，上灶主妇的干练、贤惠始终都拿捏得死死的。虽然只是一箸应季的面，却不是做一箸稍嫌简约的腊肉盐菜面所能展现无遗的。

三四年前，我在老家山里找了间瓦房栖身，第一时间就喜欢上了这样的早餐、这样的一箸面。晨曦雾岚，朝霞正好，一箸面摆于庭前坝坎，张扬，豪迈。你这才感觉，有这一箸热面下肚，完全可以别无长物夫复何求，你会思考当年为何要拼了老命走出山里，低首下心为稻粱谋。可不待一箸面吃完，却又啥都不想，然后放了锄头拿起耙，跟着山里人的节奏上坡下地忙活去了。

(作者系中国作协会员)



苕最关情

□石子

我家做早餐，喜欢用苕熬制米粥，爽口，香甜。

我们这些从农村出来的人，吃起来格外有一番滋味在心头。

苕其实是红薯，一些地方称之为番薯、地瓜、甘薯，重庆一般叫它红苕，简称苕。那些年，老家的坡头田间，大片大片地种苕。一则是因为人们缺少口粮，苕可作主食填饱我们的胃；二则苕和苕藤还是非常好的猪饲料，可以让一家人喂两条大肥猪。因为苕地不需要水田，容易种，坡上、田埂，苕的踪影便无处不在。甚至，在秋收后的稻田，也种上晚秋苕。

春节之后的二三月间，在一个彩霞映山的黄昏，母亲在自留地里拌好了并苕种的地。这是一个凹状的土槽，长方形。土槽里是母亲专门准备的碎土。这时，母亲让我们拿出去年留下的苕种，教我们怎么并下苕。种苕要平放，中间留一些间隙。苕种并好之后，间隙里要撒满湿润的碎土。种苕放置的时候，苕蒂原则要一顺风。并完苕种，母亲让我们在凹槽上插几块竹篾，成弓形，然后拿来农膜，覆盖在上面，再用泥土把农膜的四周压好，不能让苕种地透气，便于保温保湿。这是种苕的第一步，目的是催芽。如果不保温保湿，苕容易烂掉。二三十天，种苕发芽了，特别是在苕蒂周围，一簇一簇的嫩芽，青翠亮丽，这时候就需要把种苕移栽出去。移栽种苕的时候，一尺见方一窝，便于让苕藤长粗壮。移栽后长出的苕藤，才是真正用来栽种的苕苗。

四五月份，我们在玉米地里栽苕。玉米叶子上的茸毛，蜇得全身发痒，甚至蜇出一个一个的果子泡，我们仍然学着大人的样子，把一段一段的苕苗插入疏松的土地。这些苕苗，是我们从苕种地里剪来的。在我的记忆中，栽苕多是在下雨时或者下雨之后进行。我们戴着斗笠，披着蓑衣，在玉米林中穿梭，雨水湿透了衣裤，也全然不知。一段苕苗，四五个节子的苕藤就可以，一到秋天，就能从这些节子上结出一大窝苕来。六七月份，苕藤满土了，我们就该给苕地翻藤、扯草。我们把顺着土地生长的苕藤牵起来，把每一根苕藤上的须根扯断，好让苕窝里的主根长出又多又大的苕。弯腰时间久了，我们挺一挺酸痛的老腰，又弯下腰继续把活儿干完。当然，这一段时间，我们还得割苕的岔藤，而且要割几茬，免得苕只长藤子不长苕。

这便是种苕的好处，可以让家里的猪有最好的青饲料。苕藤这种青饲料没有出来的时候，我们小孩割猪草，有时还故意去生产队或者别人家的苕地里偷割苕藤。不过，我偷苕藤的时候，多是割岔藤，这样不至于伤害苕。七八月份干旱时，我们小孩子每天下午放学后的首要任务，就是挑上水桶去苕地浇水抗旱。水桶很大，扁担很高，我们只有半桶半桶地挑。整个炎夏，我们几乎天天如此。真是一滴汗水一棵苕啊！

九十月份，苕长大可以吃了。我们这些小孩子，便开始偷苕吃。那时嘴馋，没有零食，饭也吃不饱。所以，苕刚成熟，我们就开始打起了它的主意。

在上学放学的路上，我们钻进苕地里，寻找缝隙大的地方，抠出苕来，或者生吃，或者拿回家用柴火烧，用以填饱饿得咕咕叫的肚子。挖苕了，我们帮着大人割苕藤，抹苕泥。看着一窝窝又大又多的苕被翻出地面，我们兴奋极了。在大人挖苕的时候，我们还在苕地里乱转，找泥土的裂缝和苕蒂的大小，发现有异常的，便用刀子撬，撬出一个又大又圆的苕，满足我们的好奇心。有时，几个小孩在一起，大家都撬到大苕，相互炫耀比输赢。对于挖苕的记忆，还有一段印象特别深刻，就是儿时清红苕。那时，吃大锅饭，粮食分得少，不够吃，我们这些小孩，割麦的时候便拾麦穗，割稻的时候捡谷穗，挖苕的时候便清红苕。我们用锄头把大人挖过的地重新翻一遍，翻出一些被大人们挖掉的苕，或者一些小苕根。经常清苕，我们也有了经验，最容易清到苕的地方，在苕地的边上，或者临时堆苕的地方。一个季节，我们清来的苕，小苕和烂苕猪吃了可以长一圈膘，大苕好苕自然成为我们的口粮。

苕挖出来，人吃或者喂猪，都要清洗。洗苕是我们小孩子秋天下午放学后的必修课。我们提一大菜篮的苕，一颠一颠的，来到水田边或池塘边。先让水浸泡，然后用力摇菜篮，让苕在菜篮里相互碰撞，或者干脆用脚踩用手搓，把泥土洗掉。看着一篮子光溜溜的苕，非常有成就感。洗完苕，一般情况下都要削苕，除非光景不好的年辰，吃苕才不削皮。记忆最深的，就是削苕把自己的手指削了。锋利的菜刀，划破肌肤，鲜血直淌。那时又没有邦迪，只好自己去找一块烂布，用线捆绑包扎，然后又继续削苕。现在，手指上还有几道疤痕，就是削苕留下的。吃苕，那是我们的家常便饭。大米少，只有天天顿顿变着花样来吃苕：红苕稀饭、红苕蒸饭、蒸红苕、煎苕片、炒苕丝，不一而足，又没有油荤，吃得我们胃发酸，吃得见到苕就发呕。

看见苕，就想起过去的生活，想起那个时代。我们现在吃苕，主要是从营养的角度来搭配的，苕是一种补充，一种添加，丰富我们的营养，调剂我们的生活，丰富我们的餐桌，滋养我们的胃口。而且，现在的苕，品种很多，一般是从市场上买来的紫薯、蜜薯、烟薯等，很好吃，不像原来只顾产量而没有品质的“千斤棒”，吃起来很粗糙。红苕粉条、烫火锅的苕皮、烤红薯、苕果，则是苕精深加工后的产品，更是让人爱不释手。

(作者系重庆璧山区作协主席)

重庆晨报 文史副刊 征稿启事

重庆晨报2023年全新改版，推出文史副刊，内容以重庆本土为主，刊载历史人物、今古故事、史料秘闻、考古发现、神话传说、市井谈资等人文地理纪实类稿件，欢迎赐稿。来稿时请注明通讯地址、真实姓名、作者单位、手机号码、身份证号、银行卡号、提供银行卡开户行、银行联行号等。

文史类投稿邮箱：cqcb2023@sina.com

故事类投稿邮箱：cqcbgsh@126.com

