



# 会笑的柴火

□黎强

柴火会笑，是母亲告诉我的。她说，柴火笑了，就预示着家里要来客。当娃儿的我，把母亲的话当真，便盯着家门口的巷子，等着客人来家里。心里老想着的是，一有客人来了，母亲肯定会割下一刀吊在老灶上烟熏的腊肉，炒一盘包包白蒜苗腊肉给客人下酒，我也就有肉胸脯吃啦。可等到肚子咕咕叫了，人影都没见一个，怏怏地回到家里，噘着小嘴儿说妈妈哄人。母亲笑了，端来一斗碗黏糊糊的红苕稀饭，上面加了个荷包蛋，算是犒劳我的天真。这下，我的脸舒展了，把荷包蛋下红苕稀饭吃得啧啧香。

往瓮子柴灶里加些干谷草、荆棘条或杂柴疙菟，用吹火筒一吹，灶膛里就“轰吡”一下亮堂起来，火苗燃烧得极其愉快，便发出“火火火”类似笑声的声音。我一听，扬起被柴火映红的小脸，乖巧地对母亲说，火笑啦，火笑啦，有客客要来了。在灶上正煮着牛皮菜嫩胡豆的母亲，一句气鼓鼓的话用了过来，“屋头啥子都没得，来了客，吃个铲铲，喝西北风呀？”小时候，哪知道母亲操持一个家的辛苦哟，荷包没钱，捉襟见肘的母亲，不是不欢迎客人上门，而是家里实在拿不出像样的东西款待客人，清贫人家也要讲礼数，把那面子往哪儿搁哟！

可怪啦，有时候母亲的话是相当灵验的。刚刚才杵了我一鼻子灰的母亲，侧耳就听见巷子口喊“表叔，表叔娘”的声音钻进来。母亲一听，忙丢下锅铲，把双手在围腰上抹几下，迎着声音就答应过去了，“他表侄，来来来，快屋头坐。”脸上堆满的全是热情。一转身，对我说，娃儿，把火烧旺点，把火烧旺点，给你表哥表嫂煮碗醪糟汤圆。柴火在灶膛“火火火”笑着，母亲也笑着，与先前那副表情简直是天壤之别。

进入腊月间，柴火似乎也通人性似的，常常“笑”得欢天喜地般的。杀年猪那天，姑爷在土坎上挖了一个土灶，架起柴火烧制烫猪毛的沸水。当娃儿的我一边用大火钳往灶膛塞些谷草杂草，丢几个竹子疙菟青冈疙

菟助燃，一边踮起脚尖看刀儿匠杀猪。灶肚皮的柴火“火火火”笑着，大铁锅里翻腾的沸水把一条白生生、肥嘟嘟的过年猪儿打整得干干净净，随即开膛破肚，划边剔骨。不消一会儿工夫，姑爷就端上一大盆新鲜的“刨猪汤”，有粉肠、有血旺、有肉片，大雪砸过的包包白打底，面上撒满葱花香菜，再来上一个油辣子海椒蘸碟，老家的杀猪酒就在热热闹闹中喝起来了。

娃儿们都是些“好吃狗”“馋嘴猫”，我也一样。一回到老家，就喜欢往老灶房拱。在灶膛前磨得亮亮的石墩子坐着，把干青冈树枝“啪啪”折断，缩成捆状，和着青冈树叶一起送进灶膛里。借助土烟囱的空气流通，灶膛里燃得“劈里啪啦”的，柴火“火火火”地愈发笑得欢畅开心。掌厨的姑爷把萝卜回锅肉、爆炒猪肝、泡椒刀豆一样一样出锅的同时，不停提醒我把灶膛多余的柴灰掏些出来，让灶膛空敞点，好加柴旺火。姑爷见我烧火卖力，从菜板上抓一坨腊排骨递给我，算作对我的奖励。其实，我待在灶膛前的意思，一是想听那柴火“火火火”的笑声，再就是想吃到老灶房的腊味。只是姑爷忙着灶上锅里的事儿，差点把我忘了而已。

有一年，母亲让我坐在柴火灶前守着熏制的香肠。母亲端开铁锅，将竹编的筛子反扣在灶上，让吹干水分的香肠依次摆在上面，再覆盖厚厚一层旧报纸，再把柏树丫枝、红柑皮、花生壳等塞进柴火余灰里，使之既不燃起明火，又不至于熄灭，将燃未燃间形成烟雾熏烤香肠。当娃儿的我，在灶膛前坐着坐着就眼皮打架，不知不觉开始梦周公了。香肠受热滴下的热油遇火，达到一定燃点就升腾火苗，把竹筛子燃焦烤糊后掉了许多香肠在柴灰中。那火苗，遇油更加热烈，蹿得更高。这回，柴火“火火火”的笑声却吓到了我，我扯开喉咙惊呼起来。幸好，在巷子口纳鞋底的母亲听见我的惊叫声及时赶来扑灭了灶火，否则，那年我家的香肠就要在柴火的笑声中化为乌有。

会“笑”的柴火，只是一种拟人化的美好比喻。但，我是打心眼儿里喜欢的。

(作者系中国音乐文学学会理事)

# 年味

□徐峰

随着冬天的到来，年味就近了。

年是中华民族最为看重的节日，也是中华传统文化的重要组成部分，经过历朝历代和几千年的积淀，有着浓浓的、独特的味道。

年味是乡愁。俗话说得好，“有钱无钱，回家过年”。无论身份怎样，都有家乡情结，家的那头总是依恋着家的这头，都借逢年过节回家，看看难离的老屋，尽尽久违的孝心，谈谈人生的际遇。家的这头，牵挂着家的那头，盼着漂泊在外的游子回家一聚，瞅瞅那消瘦的脸庞，拍拍柔弱的肩膀，尝尝家中的佳肴。年之将至，人们总是要“穿新衣、过大年”，都要借此机会为自己或家人添几件大衣夹袄、貂皮羊绒、长裤短裙的，慰劳慰劳辛苦的一年，把最为美好的一面展示给新年。

年味是美食。儿时的歌谣记忆犹新：“红萝卜，咪咪甜，看看看倒要过年，细娃要吃肉，大人没有钱。”在物资匮乏的年代，要吃上一顿满意的油荤，只有等到过年。年的味道是从冬天的刨猪汤开始的，寒冬时节，一年一度的杀年猪呈现了餐餐美食，那一盘盘油澄澄回锅肉，一碗碗亮晶晶的滑肉片，一碟碟嫩嫩的炒猪肝，一钵钵的白菜血旺，一盆盆香浓浓的大骨炖萝卜，激发了人们的味蕾，引得四里八乡亲友纷纷前往，大快朵颐地饱餐一顿。

刨猪汤后开始张罗熏腊肉、做香肠。腊肉是西南地区的特色，川味儿广味儿都盛行，腊制肝腰心舌血豆腐一样弄点。进入腊月（农历十二月）年味更浓，腊八粥排在最前面，一般的枣子枸杞八宝粥，养生的瘦肉皮蛋粥，奢侈的海鲜鲍鱼粥，竞相登场。过了腊八便是年，人们开始筹备年货了，开始张网打鱼捞虾围小池里，以备年夜饭用，以寄望年年有余的传承，或红烧、或清蒸、或干煸、或油炸，各式烹调满足不同的口味。

年味就是那喜庆。过年都要贴春联、窗花、福字，春联格式不一而同，从简短四字联到纷繁九字长联，从自己书写请人代笔，到印刷贴金，无不洋溢着年的喜庆。讲究的人家还要挂大红灯笼，牵七彩灯带，客厅餐厅甚至卧室都会挂上中国如意结或生肖吉祥物，把屋里屋外装扮得流光溢彩，喜气洋洋。

年味儿就是拜访。大年初一就要祭拜祖坟，人们早早地就奔赴老家或公墓的坟地，或献上鲜花贡品，或烧些香烛纸钱，或倒杯老酒，或燃些烟草，不免唏嘘唠叨一番，仿佛与先人们叙旧。大年初二，便走亲访友，一般都携家带口从长辈或长者家开头，这些礼物礼品，不免又山珍海味地吃上一番。看看长辈的身体康健，见见多年未曾谋面的亲戚，谈谈自己近年的变化，加深亲人间的情感。农村家族大的、亲戚多的拜访也不是容易的事，少的走到元宵节，多的走到正月尾。民间才有：“拜年拜齐二十八，酒也老来肉更腊”“二月春草起，正是拜年时”的说法。新时代都简化了，或表亲不拜年，等到满十、婚丧等大事才走访，或只让晚辈走访长辈，长辈就免走晚辈，或隔年走访一次等新做法。这样既简化了繁缛负担，又没淡化亲情，还便于年轻一辈有更多时间工作创业。

总之，年味是浓郁的，时代是美好的，生活是幸福的！

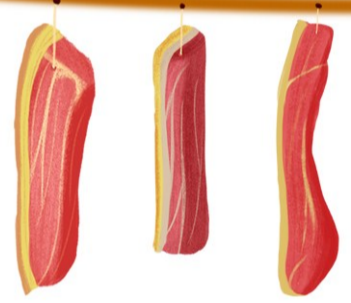
(作者单位：重庆市万盛经开区规划和自然资源局)



能懂的诗

# 腊肉飘香醉乡亲

□唐安永



# 白发宣言

□蓝锡麟

不，我不  
我不染发  
我从不染发  
我珍爱我的满头白发  
正好比  
老骥珍爱它的立鬃  
老树珍爱它的虬丫

无须乎攀比庐山瀑布  
也无意追慕蒸山雪花  
更从来不敢妄拟珠穆朗玛  
没有呀没有  
没有那般矜夸  
没有那样张扬  
更没有那么无际无涯

我的白发只属于我  
浑如我的生命晚霞  
每一丝都出于自然  
迥异血红却照样燃烧  
每一丛都流淌真诚  
即便深夜仍暗放光华

我知道，真的知道  
生命终将唱一曲归去来  
专属我的一切都随青烟幻化  
但我信，并且深信  
涌动蓝天的云海里  
将会有一絮是我的白发  
(作者系重庆市政府文史馆馆员)

# 煮春天

□王景云

你采买的圆白菜  
上面还有露水  
呈现的饱满和喜悦  
厨房，灶台，炖锅里  
莲藕排骨汤，正翻滚着幸福

我择韭菜，也择去  
你头上新生的白发  
你剥馅，剥碎去年的一切不如意

加入菜油，盐，花椒面  
筷子搅拌一下。嗯，对新年的赞美  
就有了炊烟的香味

和面，擀皮，新的一年  
从拿捏饺子的每一个褶皱开始  
一步一步  
将清风包进去  
将云朵包进去  
将鸟鸣山涧包进去  
那么，我  
就可以煮出  
一个春天  
(作者系重庆市作协会员)

寒冬腊月，朔风阵阵。脑海里不由自主地想起儿时的一首童谣：“娃娃，娃娃，你别哭，到了冬天就杀猪。柏枝熏出腊肉来，腊香飘荡千家户。”重温童谣，舌尖上弥漫出了家乡腊肉的香味。

我的家乡位于长江三峡库区腹心地，至今保留着淳朴的民风——年底杀年猪时，今天你家请我吃饭，明天我家请你吃饭。倘若整个冬季都被浓浓的乡情团团围住。

家乡的人们，至今也仍保留着熏腊肉的民俗。

为了让猪肉保持鲜美，家乡的人们沿袭用柏树枝将年猪肉熏制腊肉的习俗。这样的熏腊肉即使放一年以上，仍旧色泽鲜红，肉身干爽，油而不腻，风味独特。嚼在口中满口生津，齿颊留香。

腊肉的制作过程颇为复杂和考究。屠户完成宰杀后，乡民们首先将肉进行炮烙，炮烙的方式很多种，有的油炸，有的火烧，也有的用烙铁烙。不管采用哪种方式，直到去净猪肉皮上的猪毛以及猪皮焦黄为止。然后，炮烙后的肉，必须一块一块地分开摆放，直到猪肉完全变冷，大约一天时间。再是，等到猪肉的皮层回潮后，用菜刀将附在猪皮表面的那层焦糊去掉，直到裸露出金黄色。腌，则是制作腊肉最为关键的一步，如果把握不好要领，做出来的腊肉就会散发一种怪味，还会在短时间里烂掉。乡民在反复地实践中总结出的一套经验，腌制腊肉最完美的办法，必须要把肉上的骨头完全剔掉，因为骨髓容易变质。在腌制过程中一定要做到不沾生水，这也是决定腊肉品质上乘的关键。然后，把炒热的盐均匀撒在肉的表面，分层装入瓦缸或木缸，并用塑料布封严缸口，大约十天后，选择晴好天气将肉放在太阳下，直晒到肉上没有一点水分。

熏制时，乡民们有的将晾晒的肉挂在灶前，有的在室外搭建一个简易的棚子，找来些柏树枝进行熏烤。约需十来天时间，腊肉便做成了。一排排整齐熏好的腊肉，不仅黑黄色泛着油光，看见就让人垂涎三尺，还是广袤农村中一道道靓丽的风景。闻一闻，浓烈的腊肉香味已经直钻心肺。若是煮熟，轻轻咬上一口，肥而不腻，瘦不塞牙，那独有的奇香定会让你吃得酣畅淋漓，念念不忘。

细心的乡民们，会将熏制出来的腊肉分门别类：猪脚肉、腊排骨、五花肉、猪尾肉、腊香肠、腊肝、腊腰、腊肺、腊肠、腊舌等。乡民们的吃法也很多，炖、炒、煮、蒸，还可以做成不同类型的火锅……它独特的香味，一直飘荡在我记忆的长河里。

家乡的腊肉，不仅是自家餐桌上的佳肴，还被视作待客、送礼的珍品。比如腊猪脚肉，就是专门用来款待贵宾的，每逢有贵宾上门拜访，热情好客的乡民定会从灶前上取下腊猪脚，或与萝卜干、干芋块，以及自制的红苕粉条一同炖上，香而不腻、瘦而不柴的腊猪脚肉，再加上醇香的苞谷酒，一边讲着知心话，其情其景不醉自醉了。

如今，随着改革开放的不断深入，外出务工的乡民也越来越多，每当他们离家外出之时，都会为其带一些腊肉到异乡。劳作之余，吃上一顿由家乡的阳光晒透、家乡的风吹干的腊肉，心里便满是温暖。这既是承载着家乡亲人的美好祝福，也是一个家庭紧密相连的纽带，能让异乡落寞与孤单的乡民深深地感受到浓浓的乡情。

时下的腊肉，已算不上什么稀罕之物，却随着时间的迁移和演变已成为一种乡愁、一种情怀。它独特的香味不仅陶醉了千千万万在外务工的乡民，也新奇了大江南北不同籍贯不同年龄的友人，更铭刻在我记忆和味蕾的深处。

(作者单位：重庆市奉节县明水中学)