



# 年味如串

□谭鑫



我对烤豆干的眷恋，可以追溯到童年。

老家的乡村烧烤摊儿，相较于城市有些散漫，它不恪守昼伏夜出的时间线，而是循着四季三餐的冷热交替而腾挪变迁。

尤其在冬天，这样的“叛逆”随处可见：它开张于晨光未明的乡间集市，或在午间休憩的村口街头架起了炭火，蒲扇招摇、街巷生烟。小孩儿们见此“信号”，自觉地攥起零钱蹲候在摊儿前，可供选择的菜类或许不多，但有种食物绝不可能缺货，那便是豆干。

幼年时，我便是烤豆干的常客之一。每年大年初一，是我一年中唯一一个不需要鸡鸣和闹钟呼唤，便能自主早起的日子。按捺着鞭炮轰鸣整晚的兴奋，早早起床，第一件事就是去给长辈们拜年。兴冲冲地领了压岁钱，心中萦绕的，不是中午去外婆家做客时的大鱼大肉，而是外婆家屋后的庙旁，那个小摊上的烤豆干。

烤豆干的夫妇来自邻村，每年春节这一天他们都会在庙前如期开摊。小摊的菜品并不丰富，肉类几乎鲜见，多为豆干、苕皮、粉肠之类的简易素食，但架不住四周比赶场天还密集的人流量，小摊儿在此处，已成了除庙宇外客人最多的地方，俨然是一处美食风景打卡地。

通常我到达庙

旁时，小小的摊儿前早已站满了同龄人，高高低低地层层围着，踮着脚大声朝老板喊出一串豆干后，便侧立一旁伺机而动。负责收钱和打杂的是老板娘，老板一人则独掌着全场的火候和味道，他的双手以排满食物的烤架为战场，翻挑拨剪、凌空挥舞，神色自若地面对众人的围观，宛如在眼前表演近景魔术。

从生豆干摆上烤架的那一刻起，我最喜闻乐见的表演便已启幕：刷油、撒盐、翻面儿……手中的动作一气呵成；扑腾、起皱、吐泡儿……豆干的回应滋滋有声。撒完香料，豆干的表面即将迎来我情有独钟的“调料”——老板将夹子伸入作料架上的两个红绿大盆里，给即将完成的烤豆干渐次加入香菜葱花，以及研磨成粒的榨菜或胭脂色萝卜，抽出竹签，变戏法儿般一卷、一裹、一刺，再递给老板娘完成最后的点缀——刷蹭上一抹红油辣子，伸手往人群一递，一串让人垂涎欲滴的烤豆干便完成了。

来不及鼓掌，一接一看，表皮泛着焦黄色的烤豆干，已被辣椒油涂上了鲜明的新年亮色。一口咬下，红绿相间的内里便露口而出。细细咀嚼着，软糯鲜嫩的口感逐一登场，油香豆香葱香裹挟着唇齿满口留香，嚼至一半偶有酥时，又受降于榨菜泡菜的脆感清爽……烤豆干悉数下肚，顿觉这一年总算滋味圆满。

来时匆忙迫切的脚步，也顺势变得从容起来，连平常不屑一顾的庙中热闹，都有心仁望观瞻。往往是外婆或家人前来寻人，我才肯安心从热闹中抽身。

参加工作后，生活习惯仿佛也经历了一番“农转非”，口味也被迫从乡村迁徙到了城市。好在，在我的认知里，只要还能在一座城市里吃到烤豆干，生活就算不上太坏。

忘了从哪一年开始，外婆家屋后的庙宇被修缮一新，佛像更多更亮，庭院更宽更广，但人流量似乎越来越少，除夕夜里的爆竹声声再难响彻整晚。而大年初一那天，烤豆干的夫妇的角色，也从摊贩变成了来此拜佛的行人，我那如同习俗一样的烤豆干也在庙前悄然隐退，变成了一种只存在于记忆中的味道。

其实转念一想，生活无非是个接受和选择的过程，得与失宛如日月交辉，最终成就自我的或许只是心境罢了。也好，我这个成年人也终于不用鼓起勇气寻找理由与借口，和一群孩童们争夺年味儿了。

去年的一个冬夜，妹妹买来食材，从屋中坛子里捞起泡菜，生起炭火架起烤架，在老家院坝“摆起了摊儿”，我以多年吃货的身份被家人们系上围裙，进而推到台面，凭着常年的围观经验揣摩出的手艺，我上手烤的第一串食物自然是烤豆干，第一串成品，也自然是递给了小时候常常去烧烤摊儿寻我的外婆。

在街坊四邻的围观下，第一次吃烤豆干的她，小心地咬下一口，嚼动时微蹙的眉头牵引着全家人的注意力，她慢慢地咽下，用手抹了抹嘴，作出评价：“一股烟子味儿。”此话一出，顿时像一根竹签，将眼前的夜串得鲜热。

家人闲坐，灯火可亲。这本该是寂寥寻常的山村的夜，因为这串烤豆干，气氛竟不输城市夜晚那人声鼎沸的户外烧烤摊儿。逗弄着手动跳动的火焰，透过喧哗的人群，我抬头望了一眼，星辰闪烁中猎户即将朝南，年关已在眼前。

烟火人间，终须四季三餐；年味如串，围聚不过豆干。

（作者系重庆市作协会员）

那些年，母亲做的红灰毛（豆腐乳）、豆瓣酱和老酸菜，伴随了我的童年、少年和青年时光，带给了我实在又可口的那份心心念念。

母亲年轻时，能干很重的体力活儿。譬如在厂子里三班倒，与男劳力一样使用带锯锯那些圆滚滚沉甸甸的大圆木、钉制外销广柑的箱板，粮食定量也与男劳力一样，每月38斤，比普通居民多出13斤。下了夜班，母亲还不顾饿着肚子，挑一大挑足足有150斤重的锯末面走好几里路回家，再烧火煮夜饭。印象中，母亲的针线活儿也做得很好。我家三兄弟冬季的棉衣、棉裤、棉鞋，以及夏天的背心、内裤，包括上学的新书包，都出自母亲的手。

不知从什么时候起，勤俭持家的母亲开始自制红灰毛、豆瓣酱和老酸菜，每年如此。母亲做的“老三样”，很对我的胃口，也为家庭小日子增添了别样的美味。

做红灰毛时，母亲总是自己推豆花，压制成豆腐，再用刀子把豆腐切成小方块。之后，还要用大簸箕，铺上谷草，把小方块白豆腐一层层摞好，覆盖上谷草，让豆腐自然发酵生霉，待长出长长的略黄带白的菌毛后，就可以装坛了。

装坛很有仪式感。先是用清水把手洗得干干净净，揩干，再用60度的江津老白干，往瓦坛壁涂抹一圈。然后，用竹篾一块一块夹上发酵好的小方块豆腐，裹上辣椒面、精盐、五香粉，再蘸上白酒，置于坛中，层层叠叠码好，封好坛口，放置在家中阴暗的角落，大约7天至10天后，美味的红灰毛就可以出坛了。开坛那天，我们三兄弟，个个像馋猫，围在桌旁，就着红灰毛，把一斗碗红苕稀饭吃得呼呼作响。

做豆瓣酱是母亲的另一个拿手本事。母亲说，食杂店里卖的豆瓣酱汤汤水水的，与盐巴水没有区别，一点也不

## 红灰毛、豆瓣酱和老酸菜

□黎强

香。拿着粗粮票去粮站买回干胡豆，淘净，放置在一个大瓦缸里，用水浸泡几天，等胡豆泡软发胀后，一家人开始剥胡豆瓣。

每年，母亲做豆瓣酱都有几大瓦坛，够吃一年的。后来，我们三兄弟各自成家后，母亲还是坚持做豆瓣酱。我们知道，这已经不是好吃不好吃或节约不节约的问题，而是母亲对儿子们勤俭持家的一种言传身教。

说起做老酸菜，母亲绝对是一把好手。青菜出来的季节，母亲先把家里的浸坛提前洗净晾干，绝不马虎。泡菜菜那几天，母亲不去市场购买，而是徒步去老县城外西关蔬菜社的菜地里现挖现割现买。才出土的青菜，叶绿茎嫩，水灵灵的。母亲挑回家，舀来清水，把叶子一张张洗净，之后在备好的大瓦缸里依次放进青菜，加盐、加花椒、加水，封好坛盖。最后，母亲像完成了一件艺术品似的，双手按住酸痛的后腰，慢慢站起来欣赏一会儿，再给新制的酸菜加上封坛水。这样的情形，留给我很深的印象，至今历历在目。

啊，母亲亲手制作的家常“老三样”，带着寻常百姓家的人间烟火味，胜过佳肴珍馐……

（作者系中国音乐文学学会理事）



## 能懂的诗

### 烟雨巷

□阿涓

烟雨蒙蒙的小巷  
谁的足音  
踩碎了  
一地清霜？

秋千架上  
谁的笑声还在飘荡？桂花像我  
开得朦朦胧胧  
我撑着油纸伞，回到唐朝  
在叹息中彷徨

谁的目光  
穿过重重回廊？  
停留在古老的渡口  
心上的波纹  
追逐着落花的幽香

烟雨巷很短  
留下的回忆很长  
住着心里面的姑娘  
藏着回不去的时光

（作者系重庆市巴南区作协副主席）

## 外婆的味道

□刘德

亮，配菜的青椒则鲜艳欲滴。

我俩同时举筷杀向盘子。夹起一块猪肝，迫不及待地放进嘴里，然后闭上眼睛，嘴唇微张，让味蕾充分享受食物释放的美味，一股久违的味道瞬间冲击着味蕾和大脑的记忆，嘴边不由自主发出一声轻叹：“爽！”

爆炒猪肝勾起了我的回忆。在孙辈当中，外婆和我走得最近，也最疼爱我。小时候我身体不好，外婆就用猪肝熬汤或炒猪肝，变着花样让我多吃饭，以此增强营养，慢慢把我的身体调养好。我也因此养成了炒猪肝必吃外婆味道的饮食习惯。外婆92岁那年永远离开了我们，那道外婆味的爆炒猪肝也永远留在了我的脑海中，再也无法尝到，令我难以释怀！

今天，再次吃到了外婆的味道。那一瞬，我泪眼婆娑，怀念和幸福的眼泪情不自禁流了下来……

（作者系重庆市作协会员）

人的一生中，总会对其某种食物有着特殊偏好，甚至偏执。我就特别喜欢一种江湖美食——爆炒猪肝，那种喜欢深入骨髓的，有一种欲罢不能的感觉。

那天，我去九龙坡一位大哥那儿办事，已过饭点，事才办完。大哥对我说：“兄弟，不好意思哈，我请你吃饭。”几番推辞，最后还是从了大哥。大哥爽朗地笑了，拍着我的肩膀，在我耳边神秘地说了一句：“兄弟，知道你喜欢吃炒猪肝。今天就带你去一家小饭馆见识一下。”

不一会儿，车子就到了原重钢厂李子林主厂区附近。绕了几个弯之后，来到一片依山而建的废弃居民楼前。一块相对平坦的地方横七竖八地停满了小车，我隐隐感觉到这家小饭馆的手艺绝对不凡。下得车来，我们又顺着斜坡往上爬了一段，远远就闻到了爆炒猪肝的那种特殊香味儿。

这间小饭馆，是在两栋废弃旧楼的中间用一块很大的旧雨布搭成的临时工棚。饭馆有四张桌子，已经坐满了人。我们只好在外边的塑料凳上坐着，耐心等待翻台。

半个多小时的煎熬后，我们终于坐上了桌子。当老板端出那一大盘爆炒猪肝时，我的眼都直了：这盘爆炒猪肝卖相很棒，油亮诱人的猪肝色泽鲜

