

重庆母城文化故事
——渝中人文探寻之旅主办单位：重庆市渝中区文旅委
《重庆晨报》副刊部鲁祖庙老街
那些抹不去的年味

□吴洛加

本文说的是渝中母城五十多年前的人和事，想把它从记忆中抹去，却怎么也忘不了。

腊月的盼头

进入腊月后，更加寒冷，人的心里却因为春节的临近变得热乎乎了。这一天，家住鲁祖庙老街大院子的王二伯，清晨被射进牛肋巴窗户的阳光和院中皂角树上的鸟叫唤醒。揉揉眼看清壁上挂钟，呼地掀开被子下了床，三两下套上棉袄棉裤，从饭桌上抓起粮票、粮本和昨夜叠好的米口袋，推开房门就往外走。

对门的谢妈正在天井清除煤炉的隔夜炉渣，直起身子问：“二伯，去买糯米么？我家老五已经去候轮子（排队）了，我喊老六也跟你去，帮你也占了个位子。礼拜天，也许人多哟。”

王二伯向谢妈扬了扬米袋道谢，连走带跑赶到民生路粮店。果然去晚了，大门上方挂着红灯笼的粮店外面已排起了近百人的长队。这是售卖春节糯米的第二天，大家都来得早。熟悉的街邻们有的肩上搭着米袋，有的拎着水桶，与二伯同院子的吴小毛手里端的却是一个小铁锅。前些天官方公布消息，春节为城市居民每人特供糯米一斤，增供猪肉粉条菜油糖果黄花木耳白酒香烟等副食品，凭粮本和号票购买。消息插了翅膀飞传老街，人们脸上出现了节之将至的喜悦，毕竟有的食品只有过年才能见到。

王二伯牵着谢家老六的小手在队伍中一步步前挪，眼睛看着越来越近的红灯笼，心里却盘算起了自家春节的汤圆事。重庆人历来看重正月初一那象征团团圆圆甜甜蜜蜜的汤圆，马虎不得呢。自家五口人，三个儿女都是疯长个儿的“大嘴老鸨”，五斤糯米推（磨制）出来的汤圆面，恐怕吃不到初五哦。其实之前他已经打定主意，还跟前几年一样在糯米中添加几筒平时煮饭的粘米，这样得到的汤圆面会多一些。又想，今年的粘米恐怕得少放点，去年多加了两筒，结果初一包汤圆时粉子黏性不够差点捏不拢。

当当当，解放碑顶的钟声越过城市上空，飘落在这条临近市中心的百年老街。周爷爷坐在门口，嘴里吸着叶子烟，目光时不时瞄向街口。快到春节了，手提年货的人们川流不息从面前走过。许多住户急不可待贴出了窗花和春联，年味越来越浓。磨刀匠扛着长板凳吆喝着走进老街，周爷爷转过头，几个女孩儿在树下手舞足蹈跳橡筋绳，嘴里哼着熟悉的童谣：“红萝卜，蜜蜜甜，看到看到要过年，娃儿要吃肉——（此时谁家窗口有人赌气似地接腔：大人没得钱！）”女孩们嘻嘻哈哈笑得花枝乱颤。周爷爷再次望望街口：孙子虎儿半月前从插队落户的酉阳山沟沟寄回书信，说腊月要回重庆陪爷爷婆婆过年。孙子还特意提及，他用积攒的一口袋红苕与村民兑换了几斤苞谷酒，到时带回来孝敬爷爷。儿子和媳妇十年前去西昌支援三线建设，近几年都表示要回重庆过春节，但每回事到临头变卦，说单位事多脱不了身。唉，妈老汉儿燃起的希望一次次破灭，那番滋味不好受啊。上个月儿子来信，发誓今年肯定回家团圆，还说想妈妈的回锅肉想到命里去了。老两口大喜，入秋后开始为全家团圆作准备。

其实周爷爷最想念的还是一手带大的孙子虎儿，隔代亲嘛，自古皆然。这两天他一直在门口翘首相望，寒风吹得流清鼻涕也不肯回屋。他满脑壳想的只是第一眼就看见虎儿风尘仆仆闯进老街。一年不见，不晓得扎根大山沟的知青娃长高了没有，长拽实（健壮）了没有？

节前的浓情

鲁祖庙老街长约三百米，串联了多条粗细不等的小巷，住户都是平民百姓，为了生活一年四季奔波劳作，进入腊月后更是忙得脚不沾地，不过这时的忙，向外界透出的是快乐和满足。

许三娃围着一个粗大的废油桶敲敲打打，开口子，架铁条，看架势要开始熏腊肉了。陈婆婆在冒着青烟的铁锅中翻炒沙胡豆，锅铲唰唰地响，香气冲出窗口随风飘散。重庆人家春节待客，大多是瓜子胡豆花生红苕泡酒之类，炒好晾冷后入袋封严，放在底部搁有生石灰的瓦坛中，保存个把月不绵软回潮。李家二楼窗口伸出四五根长竹竿，搭在街对面的屋面上，晾晒着用米汤浆洗



有年代感的柱础石



建筑老砖得到了很好的保存

过的铺盖毯子。米汤平时是全家人解渴的饮料，也常用来代替菜汤，这会儿顾不得嘴巴了。娃儿们最喜欢米汤浆过的铺盖，小猫般钻进去，被窝窸窣作响，可以闻到醉人的米香。

视线越过万国旗一般的竹竿长阵，可以看到老街最高也是唯一的那幢红砖楼房，楼内有公用厨房，以及领老街之先一开龙头就哗哗流淌的自来水。几家窗口已挂出了等待风干的腌腊品。重庆家庭的春节餐桌，如果没有腊肉香肠，主人会很没有面子，再穷再难也不能少了这一口。红砖楼外面有一道院墙，墙上钉了钉子牵了麻绳，挂满了汪大厨家的风萝卜和干豇豆。老汪在较场口的朝阳餐厅站灶，被老街人公认菜做得最好。他告诉街坊，用风干的萝卜、豇豆炖腊猪脚杆，那味道吃了一回想第二回。

许三娃将废油桶改成的熏炉抬到了红楼外的院墙下，在炉子内摆放好腌渍入味的肉块、香肠后点火熏制。接下来数日，这口熏炉日夜不停喷吐烟气，犹如古时边关传递军情的狼烟；随烟而起的肉香，又分明告诉经过老街的每一个人：年到了。你家熏罢我登场，熏肉人泪眼婆娑，两手糊满烟垢，脸上却盈满了舒心。

节前十天，王二伯喊来跑街的磨匠修理院子唯一的大石磨。这磨子似乎专为春节而生，推完各家的汤圆面后被抬到转角的屋檐下睡觉，直到下一个春节前再被唤醒。磨子的权属无从查考，修磨钱每年由街邻们众筹。

王二伯指挥崽儿们安置好石磨，里外清洗干净，又从自家屋里牵来一盏电灯照明，磨子开始昼夜不停转动，为老街人家新年的那碗汤圆效力。一切准备停当后，二伯安排女儿帮助同院的高婆婆第一个推汤圆面。高婆婆大儿子在朝鲜战场牺牲，她家一直受到老街居民

的敬重和照顾。大院子有一条不成文的规矩，石磨优先为孤寡老人、军烈属和贫困家庭服务，遇到哪户缺少人手，大家便主动帮忙。

吴小毛家的两斤糯米太少，没有也无法推成汤圆面。小毛将糯米煮熟打底，做了几碗母亲最喜欢的夹沙肉。邻居周爷爷迎回了宝贝孙子虎儿，皮肤黝黑五大三粗的知青娃手上拎着孝敬爷爷的苞谷酒，肩头搭着一条鼓囊囊的布袋，倒出来的竟然是又圆又白珍珠一般的糯米。几天后，周爷爷亲自端了一大碗汤圆面敲开了吴家的房门。小毛妈红了眼，双手作揖连连道谢；转身从碗柜里端出一碗夹沙肉，叫儿子给周家送去“年夜饭加个菜”。

除夕的美满

除夕在老街人的渴望中翩翩而来。谢妈起了个大早，开门发现院子天井湿漉漉的，皂角树枝头隐隐发白：“呀，下的是水雪哦！”她从厨房搬出一个青花瓷坛，小心翼翼揭开上面蒙着的油纸，一股浓烈的酱香冲出坛口。谢妈俯身打量，筷子戳了一点尝尝，满意地笑了。找来一擦土碗，分别装了坛里白菜叶包裹的香辣豆腐乳，等会儿她要安排儿女们为大院的每户人家一一送上门，年年如此，雷打不动。谢妈的酿造手艺向来为左邻右舍推崇，这让她很是开心。

闻听谢妈惊呼下水雪了，王二伯几步跨到天井，仰头看看天，用手拍了一下皂角树，白白的粉子落在脸上，凉凉的，像细针扎。二伯凭经验判断，城里一早下水雪，十有八九晚上就能看到漫天飞雪。十多年春节都没有这种天气，看来今日老天爷要给我们带来惊喜了。下吧，下吧，老话说得好，瑞雪兆丰年呢！

不期而至的雨雪似乎给老街人发了福利，一个个脸上满是兴奋。今天没有人眷恋热被窝，都早早起来为晚上的团圆饭烹炒煎炸，锅碗瓢盆之声不绝于耳。身穿新衣的娃儿们，才从张家厨房钻出，又冲进李家屋子，哪儿都能得到主人的美食犒赏。老街人一年中绝大多数日子都是粗茶淡饭，然而到了春节，所有人都会倾其所有，使出浑身解数操办年度最为隆重的团圆宴。

期盼了多年的大雪终于在薄暮时分降临渝中半岛，飘飘洒洒纷纷扬扬，把除夕夜装扮得格外迷人。中国人最看重也最丰盛的团圆家宴，在这条朴拙得有些简陋的老街徐徐拉开帷幕。从街头到巷尾，家家灯火通明，户户笑语喧天。张嬢眉开眼笑端上一大盘腊肉香肠，立刻被无数筷子争相追逐。汪家八仙桌上，那只出自大厨之手的风萝卜腊猪蹄，在灯光下油光四射，芳香盈鼻。谢妈的金银汤圆，被她和丈夫小心翼翼搓好，将在新年钟声敲响后接受儿女们的品评。王二伯最后一咬牙，没有往糯米中添加哪怕一颗粘米；家里平日坐五人的饭桌扩容铺上了几块床板，被老老少少八个人团团包围，烈属妈妈、吴家母子端坐上首，今晚他们成了王家最重要的客人。

吴爷爷的年夜饭一直等到晚上十点钟，无疑成了老街最后一户开席的人家。饭桌正中尖耸耸一大盘回锅肉，肉片爆炒成可爱的灯盏窝，被翠绿的蒜苗和雪白的年糕装点得丰腴多姿，与旁边的醪糟汤圆和青椒皮蛋相映生辉。炭火盆静静地吐着暖意，雪花敲打着房顶簌簌细语。杯盘摆放整齐，酒杯也早已斟满，爷爷和孙子默然相对，谁也没有动筷。婆婆进厨房端来再次加热的当归鸡汤，压抑不住一声叹息。窗外爆竹声已经连成一片，到处响起“新年好”“拜年啦”的祝福。看看二老，再望望房门，虎儿慢慢起身站定，双手将酒杯举至额前：“爷爷，婆婆，虎儿我代表爸爸妈妈敬你们二老一杯！”正要仰头饮下，由远而近传来急促杂沓的脚步声，老旧的房门“咣”地被撞开，五彩缤纷的焰火光影中，两个全身挂满厚厚雪片的男女扑进门来：“爸，妈，虎儿，我们回来啦！”

(作者系重庆美食文化研究会研究员)