



记忆中的油炸蚩饭

□袁凤冰

夕阳渐渐地落进了山凹，天边弥漫着霞光，金黄、橙红、淡紫交织在一起，像一件柔软的霓彩羽衣，披在平静的江面和远处的山峦，也披在晚归的母亲身上，湿透了的头发紧贴着额头，肩上的楠竹扁担一闪一闪地，压得后背有些佝偻，两头挑着的苞谷秆随着脚步的节奏上下跳动。

“妈——”我从门槛上弹起来，欢快地奔了过去，“我今天抹了一箩兜苞谷，手都抹红了！”我伸出微微红肿的手在母亲面前晃了晃，跟在旁边轻轻地拽着苞谷叶，“饭已经沥起来，在锅里蒸起的……”一心只顾着喋喋不休地表功，全然不觉母亲沉重的脚步。

“好，我们家的初中生真能干！”母亲的眼脸上挂着汗珠，轻声细语中带着些许气喘。其实那年我刚小学毕业，暑假里没有假期作业，在家里能帮母亲多做些事情。“回家妈妈给你做好吃的。”“哦，今天打牙祭呀！”虽然还不知道是什么好吃的，但听到有奖励，我欢呼着一蹦一跳地跑在前头。

到家后，妈妈卸下肩上的扁担，抱起苞谷秆，一捆一捆地码在檐坎，把已经干透了的掰断了，挽成一小把一小把，整齐地堆放在灶前。看着母亲手臂上、小腿上被苞谷叶划拉出一条条的血棱子，懵懂的我感觉到了心疼。“妈，喝口水！”赶忙把凉好的水递给母亲。母亲笑着接过比我头还大的搪瓷盅，咕咚咕咚地一口气喝了个精光，顺手在水缸里又舀了一些来喝，喝完才舒畅地叹了一口气。

“妈，今晚吃啥好吃的呢？”我双手拿着蒲扇使劲给妈妈扇着。“饿了吧？妈这就给你做油炸蚩饭吃。”说着就起身用叉棍取下一块腊肉，割下巴掌大一块后，又挂了上去。灶台上方只剩下几块了，这是过年杀的过年猪，一半卖了，一半做成腊肉，母亲说这是要吃一个对年的。

“小红，你去坝子边扯几窝葱葱。”妈妈在水槽边一边用水冲着腊肉，一边用刀刨着被烟熏得黑黢黢的肉皮。满脸的疲惫一点不影响手上的麻利，不一会儿就把做美食的材料准备妥当。切得细细的葱花、姜丝、蒜粒，分别装在小碗里，豇豆切成像豌豆粒般大小，腊肉切成一颗一颗指拇长短的小长条，装

在一起也有一大碗了。只见妈妈打开热气腾腾的甑盖，对着甑子里轻轻地吹了一口气，看着冒出打着旋的热气，判断出米饭已经蒸熟了，于是把甑子端出来放在一边，倒掉锅里剩下的水，从一大盆猪油里舀了一小勺放进去。“把火烧起来！”我连忙坐在灶门前，拿起一把妈妈挽好的苞谷秆，用火钳夹着塞进灶孔里，鼓起腮帮子对着灶孔使劲吹了几口气，快要熄灭的柴火一下蹿出火苗，将苞谷秆烧得啪啪响。

不一会儿，锅里的油就冒起青烟，妈妈忙把姜蒜、腊肉和豇豆放入锅中，不停地翻炒，豇豆粒由草绿变成了墨绿，肥肉的部分由白色变得透明，滋滋冒着油。妈妈盛了一盆米饭倒进锅里，接着拿起锅铲，把饭菜推过去，铲过来，一下一下把菜、肉、饭和匀后，再舀小半碗水，沿着锅边转一圈倒进去，最后盖上锅盖。“火不要烧大很了哈，等它筮起。”

于是，我又耐着性子等了一会儿，妈妈才过来揭开锅盖，一刹那间，浓郁的香味从锅里喷薄而出，我的口水几乎要流出来了，赶忙咽下，馋虫已急不可耐地在胃里翻腾。那一刻，我仿佛感觉扑鼻而来的味道钻入记忆空间，流淌在岁月的长河里。

一顿狼吞虎咽后，我满足地摸着肚子，一边喝着米汤，一边还在回味，刚才被我吞下的腊肉条，真的像一只只被炸得油浸浸的油炸蚩一样。“油炸蚩”是川渝方言中的蚩蚩，油炸蚩饭其实是筮饭的一种。筮饭是川渝祖辈相传的具有地域特征的饮食文化，一锅而成，菜中有饭、饭中有菜，看起来像现在的炒饭，其做法却完全不一样，配着沥饭的米汤，那是儿时最爱的美味了。

夜幕降临，一轮明月挂在窗外，我躺在床上，静静地数着星星，朦胧中听见父母在堂屋抹苞谷的声音和他们的对话：“明天应该又是一个大晴天，赶快抹完了好多晒几个太阳。”“是呀，今年苞谷收成好，除了留下喂猪的，还可以卖不少。”“晒得好，可以卖个好价钱。”

那晚，我睡得很香，还做了一个美美的梦，梦里天天都吃着香喷喷的油炸蚩饭。

(作者系重庆市江津区作协会员)



开满清晨的玫瑰

□阿涓

清晨，梦境弥漫芬芳
一丛火红的玫瑰
在星星的眼里晃呀晃
欢乐看着我
黑夜的铃铛悠悠扬扬

幽香笑成花瓣
来问好
诗行的蓓蕾浅浅唱
我有应答
像清露
嘀嗒嘀嗒地响

只因你，在窗外
种下一丛玫瑰，从此
爱的荒野
开满繁花，牵挂
有了色彩
思念多了芳香

再没有惆怅的风
吹冷我等待的山岚
再没有
冰霜的词语如藤蔓
缠绕心房的篱笆
再没有忧郁
像滚落屋檐的雨珠

晨曦如梦，如幻
那一丛玫瑰
就是幸福穿着红裙子
在我跟前轻舞
旋转，飘飞
(作者系重庆新诗学会副秘书长)

苞谷啊苞谷

□张春燕

8月的一个中午，我请几个朋友在湖北利川谋道镇一家土菜馆吃饭。边吃边聊间，一位多年从事农业工作的朋友给我们普及生活常识：我们常吃的苞谷，这看似普通的粗粮，营养很丰富，含有多维生素、植物纤维素，对人体健康极好。更重要的是，苞谷中的谷胱甘肽，有延续衰老、恢复青春的作用。常吃苞谷，可以多活6年以上。他的话出来后，席上一盆排骨苞谷汤里的苞谷，很快就被吃光。

小时候，经常听大人们说起三大坨：苞谷坨、红苕坨、洋芋坨。他们对这三大坨是既爱又恨。爱的是，偶尔吃它们的话，新鲜味美又饱腹，是不可或缺的食物。恨的是，生活中只有它们最多，难得吃上一顿别的饭食，吃得胃反酸，吃得脑袋疼。其中，苞谷就最是让他们反酸、头疼的食物。苞谷在鲜嫩的时候，怎么做都好吃，搭配什么食物都出彩。它那鲜嫩多汁、清香宜人的口味，吸引了哪怕最苛刻、最刁难的食客，留下了许多与它亲密相处的佳话。嫩苞谷可以做成多种多样的美食。最常用的做法：直接带壳水煮，剥壳蒸，切成节与排骨、鸡、鸭以及山药、白萝卜、胡萝卜等炖汤，打成浆做成苞谷汤圆、苞谷粑，等等。无论哪一种，都鲜美宜人。

而褪干了水分、不再鲜嫩的苞谷，即便做成食物，吃起来口感也与嫩苞谷差了不少，人们最常用的做法是打成颗粒或粉末后煮饭或煮粥，再好点儿，用苞谷粉来蒸发糕或者苞谷粑。

再好吃的东西，天天吃，都难免厌倦。更何况一年到头

别无选择地吃那么多口感又粗糙又干巴的老苞谷了。但非得吃，总比饿肚子好。苞谷丰收后，把苞谷秆的尖和根部砍掉，留下中间光滑的一段，那就是孩子们心中的美食甜秆。甜秆的吃法跟甘蔗差不多，用嘴啃掉或用刀削掉皮，一节一节咬下，用劲儿咀嚼，吞下清甜的汁水，吐出粗糙的渣。这季节性很强的零食，对那个年代经常困于饥饿的孩子，也是一份难得的温暖和慰藉味蕾与肠胃的美食——至少，他们每年还有一份汁水满满、清甜宜人的期待。

而今，营养丰富、延年益寿的苞谷，如果保存得当，放入冰箱、冰柜储存，那么，一年四季都可以吃到清香鲜嫩的苞谷。

在我暑期常住的七曜山，有大片大片的苞谷林。这是当地村民为满足候鸟族对大山里绿色食品的需要，特意种下的。一天傍晚散步时，我看到苞谷地里特别鲜嫩的苞谷花穗，那是苞谷秆顶端上刚开出来不久的嫩黄的雄花。我学着农民的样子，捻住苞谷花穗轻轻摇动，给苞谷授粉，期待经过我授粉的苞谷秆，能结出又大、又饱满、又好吃的苞谷。

山风一直吹，众多迎风飘舞的苞谷奏响一曲昂扬、美好的绿色之歌，这是那些主要依靠风来传播花粉的特殊生命演奏的丰收序曲。

虽然时光留不住，但是苞谷林总会年年绿，苞谷还是每年从嫩到老地走上一圈。该珍惜的时候珍惜，该正视的时候正视，该享受的时候就尽情享受。就像对不同年龄段的苞谷，也像对不同年龄段的自己。（作者系重庆市作协会员）

又见炊烟升起

□刘德

从国道G93回来的时候已是傍晚时分。傍晚的国道两边景色非常优美宜人。此时的国道，车流稀疏，行驶在几近无车的车道上，前方，视野开阔，笔直的国道一直延续到远方，仿佛进入了时空隧道一般。车窗两旁，是起伏延绵的莽莽群山。山形的走势变幻莫测，时而山如斧削，隼秀婀娜，时而逶迤绵延，泼墨向天。时而有飞鸟以极快的速度从车窗前疾驰而过，留下飞鸟展翅的那一瞬，像一幅定格了的美丽隽永的画卷。

一团洁白如棉的云朵，轻轻地飘向天边。恰巧这时的夕阳缓缓落山，当巨大而鲜红的落日被云朵轻轻掩盖的那一瞬，洁白的云朵忽然间幻化为五彩的流云，缓缓地飘向天边。忽然间，五彩斑斓的流云又被天边一阵疾风撕碎，化

着一抹支离破碎的云彩，被斜阳那橙红色的光芒所穿透。恰巧这时有一只疲惫归航的倦鸟路过，当倦鸟的翅膀与巨大的五彩斑斓的光柱融合在一起的时候，恰似一幅美艳隽永的画卷，那一刻，我惊呆了！大自然的美丽景色顿时让我目瞪口呆，我沉浸在这美的享受之中。

车内CD轻轻播放着台湾著名作词家庄奴先生作词邓丽君演唱的抒情歌曲《又见炊烟》，抬头望向远方，不远处的群山丛中，一间小农宿的房顶缓缓升起了一缕白色的袅袅炊烟。

耳畔响着邓丽君小姐清澈而又抒情的歌声，“又见炊烟升起，暮色罩大地，笑问阵阵炊烟，你要去哪里？斜阳有诗情，黄昏有画意，诗情画意虽然美丽，我心中只有你。”此情此景，不禁想起儿时山村里的袅袅炊烟来。

总有一丝乡愁，会在日落月圆时；总有一些挂牵，会在月色朦胧处。

那一刻，我泪眼婆娑。于是，我握紧了手中的方向盘，任车稳健而欢快地奔向远方。

(作者系重庆市作协会员)

秋分有感

□廖凡

秋分风微凉
谷粒追 果香催
争着农时鼓点赶

今秋钝暑
秋分秋才来
闲得桂花梦里开

抖落酷暑心悸
雨中漫步湖滨边
抓一把清凉
抚慰花木火烤过的慌张

奔跑的年轮 飞旋时光
岁月的杀猪刀饶过谁
再嫩再弱的苗
都得抽穗结籽
与季节的马达
一起辞去娇羞、浪漫和轻狂
(作者系重庆大足诗词学会副会长)

《名家名作集萃——方凤富》 画集出版

大型文献画集《名家名作集萃——方凤富》一书于中秋节与读者见面。该书收录近30年来，人民日报出版社、中央文献出版社等17家国家级重点出版社出版的中国近现代当代画家作品集，从中遴选收录德艺双馨的花鸟画大家、西南大学美术学院88岁高龄的方凤富教授作品100多幅。（静思）

