



母亲的冬至宴

□王永威

在我心中，冬至的记忆总是与母亲那份无以言表的浓浓爱意紧密相连。那些年，家境并不宽裕，一家人挤在几间简陋的土墙瓦房里。房屋的墙壁裂缝如同岁月的刻痕，深深浅浅，透着风，在时光的流逝中，愈发显得斑驳而苍老。

那时的家中，年迈体弱的爷爷奶奶尚在，我们几姊妹也都还年幼，人口众多而劳动力却相对稀缺，分得的粮食总是捉襟见肘。然而，母亲总有她的魔法，把每一个特殊的日子都过得隆重而有仪式感，冬至也不例外。

冬至前一天，母亲便早早地起了床，天不亮，就踏上了赶场的崎岖山路。我们家离场镇很远，走路单程要接近两个小时，但她为了节省那微不足道的车费，总是选择徒步。她身着唯一一件拿得出手，但也已经洗得发白的蓝布衫，背着一个由破旧衣物改制而成的布袋子，她的步伐在寒风中格外坚毅。

我清晰记得，母亲那双历经岁月沧桑与辛勤磨砺，布满老茧的双手，紧紧攥着那来之不易、精打细算才积攒起来的零钱，纸币因揉捏而显得皱巴巴的。然而，在这些重要的节庆时刻，她却没有丝毫的吝惜，毫不犹豫地展露出满满的爱意与无尽的期盼。

场镇上，人来人往，叫卖声此起彼伏。母亲穿梭在一个个摊位之间，她的目光总是落在那些价格实惠家人又不常能吃到的食材上。母亲走到卖包白菜（卷心白菜，家乡不产）的摊位前，蹲下身子，仔细地挑选着。她用手轻轻捏着白菜的茎部，细心挑选着那些鲜嫩的。“这包白菜咋卖呀？”母亲的声音温和而朴实。摊主报出价格后，母亲略微皱了皱眉头，开始和摊主讨价还价。她的理由很简单：“家里人口多，老人小孩都指着这点菜尝个新鲜呢，你就便宜点吧。”摊主看母亲实在，往往会让几分。母亲小心地把选好的包白菜装进布袋，脸上露出一丝欣慰的笑容。

除了包白菜，母亲还会买些豆腐。豆腐在那个年代是很常见的食材，便宜又营养。母亲来到卖豆腐的小推车前，看着那方方正正、白白嫩嫩的豆腐，眼睛里流露出满意的神情。她会让摊主给切上一大块，然后仔细地用塑料袋包好，轻轻放进布袋里。那一块豆腐，在母亲的心中，就是冬至宴上的一道美味。

那个时代，肉是很难得的食材，但像冬至这样特殊的日子，母亲总会想方设法地买上一点。她走到肉摊前，望着那悬挂着的猪肉、羊肉，眼神里既有渴望又有犹豫。母亲知道肉贵，但她更想让家人在冬至这天吃上一顿有肉的饭。她在肉摊前徘徊许久，羊肉太贵，还是没能下定决心，最后指着一块肥瘦相间的猪肉说：“老板，就给我割这么一块吧。”老板把肉割下来放在秤上称，母亲紧紧地盯着秤，生怕秤不准。当老板报出价格后，母亲在心里又默算了几遍，才从口袋里掏出钱，数了又数，才递过去。那一小块肉，母亲拿在手里，就像拿着宝贝一样。

回到家，已是黄昏时候，简单地吃过晚饭。一家人就围在火炉旁，一边烤着火，一边说着话。母亲可顾不上休息，开始准备明日冬至宴的食材。她先把包白菜一棵一棵地拿出来，仔细地剥去外面的老叶子，然后把包白菜放在案板上，切成均匀的小块。母亲切菜的动作很熟练，那菜刀在她的手中上下飞舞，发出有节奏的声响。切好的白菜被盛在一个大筲箕里，把包白菜的茎和叶子分得清清楚楚。

接着，母亲开始处理豆腐。她把包着豆腐的塑料袋解开，将豆腐轻轻地放在案板上。母亲用刀把豆腐切成薄片，每一片都厚薄均匀。她的眼神专注，仿佛在雕琢一件艺术品。切好的豆腐片整齐地码放在盘子里，还散发着淡淡的豆香。

而那块珍贵的猪肉，母亲更是用心对待。她把猪肉放在菜板上，先把肉上的杂毛清理干净，然后切成小块。母亲切肉的时候很小心，她想把每一块肉都切得恰到好处，既能让人吃到肉，又能让肉在菜里发挥最大的作用。切好的肉被放在一

个小碗里，那一点点肉，在母亲的心中，是冬至宴上最能体现生活滋味的食材。

第二天，天还没亮，母亲就起床了。她先是把灶膛里的火生起来，火苗呼呼地燃烧着，映照着母亲那张饱经风霜的脸。母亲往锅里添上一大锅水，水在锅里慢慢升温，冒出丝丝热气。母亲把淘洗好的大米放进锅里，开始熬粥。那时候的米虽然没有现在的精细，但母亲熬出的粥却格外香甜。母亲坐在灶膛前，不时地用勺子搅拌着锅里的粥，防止粘锅。

粥在锅里慢慢熬着，母亲又开始准备其它的菜肴。她把切好的包白菜的茎先放进锅里炒，锅里的油星星蹦跳着，发出滋滋的声响。母亲用铲子快速地翻炒着白菜茎，等白菜茎炒得稍微变软后，她加入一点盐，再继续翻炒。炒好的包白菜茎被盛出来放在一个碗里，接着母亲开始炒白菜叶子。包白菜叶子炒起来更快，母亲加入一点酱油，让包白菜叶子的颜色变得更加诱人。炒好的包白菜叶子盛出来后，香气弥漫了整个屋子。

然后，母亲开始做豆腐炖肉。她把锅烧热后，放入一点点油，等油热了，把切好的肉放进锅里煸炒。肉在锅里逐渐变色，散发出诱人的肉香。母亲加入葱、姜、蒜、辣椒等调料，继续翻炒。等肉炒得差不多了，母亲把豆腐片放进锅里，轻轻翻动，让豆腐和肉充分混合。然后加入适量的水，盖上锅盖，让豆腐和肉在锅里慢慢炖煮。母亲不时地打开锅盖看看，调整火候，直到豆腐吸饱了肉汁，变得软软嫩嫩，肉也炖得烂熟，那浓郁的香气让人垂涎欲滴。

除了这些，母亲还会做一些简单的咸菜。她把自家腌制的咸菜从坛子里捞出来，切成小段，用香油拌一拌，那咸香的味道也是冬至宴上不可或缺的一部分。

等所有的食材出锅后，母亲把灶台里剩余柴火用火铲铲到堂屋的炉膛里，添上干柴棒，让满屋温暖如春。

当一切都准备好的时候，天已经大亮了。我们这些孩子早就被厨房里的香气吸引，围在炉火边的餐桌旁。母亲把粥、白菜、豆腐炖肉，还有咸菜一一端上桌。那简陋的方桌上顿时摆满了母亲的爱。

我们一家围坐在餐桌旁，共同品味这温馨的冬至盛宴。虽无山珍海味，却尽是母亲辛勤付出的味道。我们细品着香甜的粥，品尝着滋味醇厚的包白菜与豆腐炖肉，那份暖意如同春风拂面，从舌尖蔓延至心田。母亲在一旁微笑着注视着我们，脸上洋溢着满足的幸福。她不断叮嘱：“多吃点，今天是冬至，吃好了，可以暖和一个冬天。”

在那个贫寒的岁月里，母亲的冬至宴就像一束光照进我们的生活。她以自己的精明，在物资匮乏的环境中，确保了全家人得以饱暖。她的爱意如同春风化雨，弥漫在家的每一个角落，让这个并不富裕的家庭洋溢着温暖与幸福。

随着生活水平的不断提升，冬至的餐桌早已变得丰盛，各式美食琳琅满目。然而，我依然怀念母亲那充满爱意的冬至宴。那是一段充满温情的时光，母亲那细腻深厚的爱，如同一股暖流，永远回荡在我心间。

（作者系重庆市开州区博物馆馆长）

家乡的烧饼

□吴洛加

“兄弟，还是老规矩，十个烧饼。”老姐结束重庆探亲，返昆明前婉谢了亲友们所送礼物，单单叫我送烧饼，且要当娃儿时常吃的那种便宜而好吃的烧饼。记忆中，老姐近年来回重庆，离渝时行囊中总要装上几个家乡的烧饼。她告诉我，昆明吃的喝的啥都不缺，唯独买不到心心念念的重庆烧饼。

我没有为老姐千里迢迢坐飞机只带几个烧饼而诧异。姐不满16岁就到云南支边，后来落户昆明，在那片红土地扎了根。几十年前物资匮乏，我们逢年过节总要给她邮寄腊肉、香肠、板鸭；后来生活水平提高，邮寄品变为汤圆心子、火锅底料乃至家居咸菜；近年来她却只要烧饼。姐入籍云南50多年，依然满口重庆话，每次回渝，丢下行李便拉着我们直奔火锅店解馋。我晓得她要带走的不仅是烧饼，更有几分对家乡的眷恋，那份感情的厚重与物品贵贱无关，非游子无法体味。

重庆现在经营烧饼的店铺随处可见，现烤现卖，丰俭随意，除了肉馅、糖馅、梅菜馅，还有许多我过去闻所未闻的新奇品种，有次在酒楼婚宴上还见到一盘精品，烧饼只有小儿巴掌大，薄如铜钱，可爱得叫人忍不住下口。我姐点要的是传统款式，如今被重庆人称为“老烧饼”，物美价廉是其显著标签。它伴随一代又一代人从少年走到老年，姐带我几十年前啃着烧饼上学校的情景恍若昨天，儿时味道已成珍贵的记忆，叫人如何不想它？

附近梯坎下有我常去的王记烧饼铺。店很小，夫妻档，只卖老烧饼。王老板料理案上炉上，老婆则迎来送往发货收银。一晃十几年，两口子青丝转白发，凭手艺把一双儿女送进了大学。不变的是铺子前依然排队，大爷大妈中夹杂了背书包的学生的娃。这座城市几十年来更高更宽更美了，赞扬中也有人抱怨儿时的一些小吃怎么突然消失了？然而我们大概不会为烧饼的前途忧虑，它和无处不在的小面、油条、包子一样，代表着重庆最草根也最大众的早餐文化，被重庆人一往情深地爱着宠着，代代相传，生生不息。

在我儿时，重庆的烧饼摊比比皆是，它不择地点，多无招牌，一案一炉便撑起

了营生。木

案板每天打烊后用碱水洗得黄桑桑亮出木纹，烤炉则由汽油桶改造而成，高齐胸，大胖墩。那把长长的铁钳，既用来夹取烤熟的烧饼，也常见给炉中加炭。炭并非全煤，而是没有燃尽的煤核，用它烤饼无煤烟。小时候我们街上的娃儿，寒暑假结伴到钢铁厂、发电厂的渣场去刨挖捡拾煤核卖给烧饼铺。后来时过境迁，煤核成了稀缺物，很多烧饼炉改成了用电或燃气，然而王记烧饼铺烧的还是煤核，老板说他几次想改成电炉，老买主们不答应，观点很极端：“炭烤的才有真正的烧饼味。”

制作烧饼绝对是件脏活苦活累活。烧饼在重庆早餐中不可或缺，决定了经营者们睡不了懒觉。晨光熹微就得开店，掏炉生火揉面烤饼，迎接第一拨乘车坐船上班读书的早行人。长年的烟熏火燎，饼师们面如重枣，手臂也镀了炉火的颜色。尽管烧饼售价远非从前，还是本小利微，赚的就是辛苦钱。正是因了经营者们鸡鸣即起锲而不舍的坚守，这座城市的清晨才一直氤氲着我们熟悉的饼香。

烧饼色如蟹壳，外酥内软，被打上了特殊的地方印记。很多人偏爱咸味烧饼，芝麻、青葱、食盐和花椒加盟面团，在炉火高温炙烤中产生奇妙的香味，让人吃了还想。早晨的重庆茶馆，盖碗茶与咸烧饼俨然标配，茶客以手为盏，承接因为焦脆脱落的芝麻粒；倘若掉落桌面，便若无其事手指粘起送进嘴里，没有谁会在意如此吃相不失格。

老姐小心翼翼将烧饼收进旅行箱，带走了一份对家乡的眷恋。我转述王老板介绍的冷烧饼正确加热法，老姐点点头，说还记得当年父亲所教妙招：“冷烧饼切成梭子块，入油锅和莴笋烩炒，风味别具一格；倘若搭档回锅肉，烧饼吸饱了猪肉的精华，腐朽化为神奇，往往成为筷子们争抢的美味。”

分手时我向老姐建议，“重庆到昆明的火车又要提速了，烧饼可以快递给你嘛。”姐哈哈大笑：“好哇好哇，只是豆腐盘成肉价格咯。”“这样能经常吃到重庆美味，你离家乡就更近了呀！”我说。

（作者系重庆散文学会会员）

