



熬年粥

□付克发

联、要贴福字、要给小孩子压岁钱……”

大年三十天黑之前，父亲早早就搬一个很大的树疙瘩，放在火炉里。三十天晚上的火烧得越旺，预示来年的日子才越红火，树疙瘩越大，来年才能杀个大肥猪。

吃过年夜饭，我们围着火炉烤火，吃着糖果、瓜子、花生。母亲把鼎罐吊在火炉上，一边烤火，一边用鼎罐熬年粥。母亲早早就准备好熬制年粥的食材：红米、黑米、糯米、小米、红枣、红薯、莲子、荞麦、黑豆、红豆等。那时候，没有手机电视看，我们一家人围着火炉听父亲给我们讲关于“年兽”的故事。

年粥需要小火慢炖，才能熬出甜美的滋味，食材在鼎罐里咕噜咕噜地冒泡，满屋子飘香，清香直入肺腑，勾引胃里的馋虫兴风作浪。我们等不及想尝一尝鲜，母亲总是笑盈盈地说道：“别猴急，熬年粥，熬得越浓越好，越稠越好。好像一家人的情感越浓越好，日子越甜越好，幸福生活都是这样慢慢熬出来的！”

年粥熬好后，再加上红糖、醪糟，更加香甜可口，吃上一碗心里暖暖的，五脏六腑都渗透了浓浓的年味。大年三十熬年粥，就成了我们家里的一个传统习俗。

我们吃饱喝足后，就昏昏欲睡。等到新年钟声敲响，父亲拿一串鞭炮，在大门外炸响，辞旧迎新，岁岁平安。父亲还特地准备了十二个震天雷（响声很大的鞭炮），一个一个地点燃，一个一个地炸响。如果某个震天雷没有炸响，父亲就会垂头丧气地叮嘱道：“这一个月，大家千万要多加小心，谨防出啥么蛾子！”

轰隆隆的爆竹响彻云霄，小孩子的瞌睡一下子就被炸醒了，纷纷伸手向长辈讨压岁钱，哪里还有心思睡觉，大家都在乐滋滋地盘算如何花掉这笔钱呢！

除夕之夜，美味佳肴，吃香的喝辣的很容易伤胃，喝上一碗香喷喷的年粥，不但养心，而且养胃，那是再美不过的一件事，预示着一年的四季的日子将会如此甜甜蜜蜜。

我们长大后，兄弟姊妹都忙于外出打工挣钱养家糊口。一到过年，我们丢掉繁忙的工作，急匆匆地赶回家过年。我们携家带口匆匆赶回来，就是为了吃一碗母亲为我们熬制的年粥。大人小孩你一碗，我一碗，一抢而光。大家欢聚一堂，喜笑颜开，其乐融融，感受家的温暖、生活的幸福。母亲熬制的年粥就是维系亲情的一种精神纽带，把大家紧紧地捆绑在一起。几年前母亲去世。没有母亲熬制的年粥，就算吃着山珍海味，也感觉索然无味，再也吃不出当年的那般滋味了。

（作者系重庆市石柱县作协会员）



能懂的诗

雪花在村里铺天盖地

□梅万林

最先是龙骨梁子那边过来的
对着天光，看不清它哪里有婀娜的身段
翻过青冈岭之后，一团一团的，一卷一卷的
雪花在村里铺天盖地，像波涛汹涌的汪洋
长田沟漫长的白天终于不再那么无聊了

有时候，雪花像铆足了劲跟谁打比赛
一个晚上的工夫，把村庄全盖了起来
门前的竹林压断了一大片
父亲说，又要少编好多胡豆筛筛卖哟
捂在地窖里的红薯呢
明明离雪花远远的，而且还搭了棚
为什么也跟着烂掉了一大堆呢

在沈家沟，一些雪花大概是飞累了
前赴后继地一头栽入三岔河里
从此完成了它们的一生，无影无踪
不过，比起那些踩入脚窝里的雪花
还是要幸运得多
也许这就是传说中华丽的转身吧

可是，雪花从来不管瑞雪兆丰年的道理
城里的孩子总是喜欢堆雪人
远远望去，我突然有些纳闷
既然城里有那么大的广场
雪花为什么不全落到城里去

长田沟其实也没有梅花可种
无论是梅花更香，还是雪花更白
那时的长田沟都还没有那个雅兴
抬头望天，等到太阳一出
所有的雪花全然不知去处
该有的新年就该来了

（作者单位：重庆市万州区文旅委）

把一生化作文字

□谭竹

每个无眠的夜晚
在文字里飞翔
纷纷扬扬的思绪
落在纸上一行行
悲与欢洋洋洒洒
句句荡气回肠
世间百态皆笔下
篇篇不同凡响

每个激情的夜晚
在文字里奔忙
年复一年的时光
聚成纸上一行行
笔耕不辍的日子
热爱在心中流淌
在长江和嘉陵江畔
我们济济一堂

把一生献给文字
在文字里悄悄生长
在文字里轻舞飞扬
把一生化作文字
在文字里忧忧忧伤
在文字里白发苍苍
我们的文字闪闪发光
我们的一生久久长长
（作者系重庆市作协副主席）

一串铜钱

□卞中恒

身上。那是一场突如其来的疾病，让原本健壮的母亲迅速消瘦下去，脸色苍白如纸。那段日子，家里气氛异常沉重，每人心中都压着一块大石头，生怕哪天醒来，就再也看不到母亲温柔的笑容。尽管如此，母亲仍坚强地支撑着，用她最后的力气，为我们缝补衣物、准备饭菜，仿佛要将所有的爱，都凝聚在这些细微的动作之中。

在桃花盛开的季节，母亲终于还是离我们而去。整理她的遗物时，我在一个破旧木盒里发现了这串铜钱，一共十八个，每一个都擦拭得闪闪发亮。那一刻，我心如刀绞，泪水夺眶而出。我知道，这不仅是母亲为我们准备的新年礼物，更是她对我们无尽的爱与祝福，她希望我们在未来的日子里，无论遇到多少风雨，都能像这串铜钱一样，

虽小却坚韧，紧紧相连，永不分离。

从那以后，这串铜钱便成了我的宝贝。每当夜深人静，孤独和思念涌上心头时，我便拿出它，轻轻摩挲，仿佛能从中听到母亲的低语，感受到那份穿越时空的温暖。

我逐渐长大，经历了生活的种种磨难与考验。每当遇到困难想要放弃时，都会想起母亲，想起那串铜钱。它仿佛在提醒我，无论生活多么艰难，只要心中有爱，有坚持，就没有过不去的坎。我开始明白，母亲给予我的，不仅是物质上的帮助，更重要的是那份面对生活不屈不挠的精神，以及无论何时都不放弃的态度。

我开始尝试用自己的方式，将这份爱与力量传递下去。我参与公益活动，帮助那些需要帮助的人，用行动去温暖他人，就像母亲曾经做的那样。每当看到受助者脸上洋溢的笑容，我都会感到无比的满足与幸福，仿佛看到了母亲欣慰的目光。

（作者系重庆市江津区作协会员）

妻子做的酱肉

□莫测

出，先用温水清洗一遍，除去肉体外表的所有腌料，再穿铁钩，将其悬挂于阳台通风处，接受霜打霉腐，寒风洗礼。

过二十天，酱肉就可以食用了。其吃法简单，有蒸、炒、煮三种。其中最好吃的是用甑子蒸。蒸熟的酱肉不仅纹理清晰，皮红如枣，里亮如月，且富有弹性，三线肉的“三线”也隐隐约约变成了“六线”——即一线绛红，二线铜红，三线麦黄，四线粉红，五线牡蛎白，六线浅褐。一块酱肉，俨然就是一幅手法细腻、线条舒展，且自然天成的版画。所以，吃酱肉犹如饕餮艺术大餐。

酱肉要“趁热吃”。此刻的酱肉，肉皮软糯筋道，牵牵绊绊；瘦肉不绵不扯，入口化渣；肥肉不油不腻，粘糯如糕。用筷子夹着色香味俱全的酱肉，保证你就不想去夹其他菜肴了。

暂时吃不了的酱肉，用食品袋密封好，置于冰箱冷冻室，直至次年到了做酱肉的季节再拿出来享用，仍然原汁原味、浓香扑鼻。

酱肉不同于腊肉。酱肉不仅比腊肉更香，它集肉香、酱香、鲜香于一体不说，

还富含脂肪、蛋白质、微量元素等人体所需的营养物质。另外，酱肉还比腊肉细嫩软绵，口感温和，老少皆宜。它之香，不是香在舌尖上、嘴巴中，而是香在心窝里、记忆里，一想起它就会垂涎欲滴、满口生津。正因为如此，在所有腌腊制品之中，我们更喜欢牵肠挂肚、勾人心魄的酱肉。

其实，喜欢酱肉的何止我们。妻子做的酱肉，起码有一半是当成年货拿去送了人。平常有朋友来家里做客，第一句话就是“把酱肉蒸起哈”，而那酱肉往往还没有端上桌，就有人跑去偷嘴解馋了。当然，我也不例外。

后来，一些朋友便自己动手做起了酱肉，但总是把握不了火候，不是咸了，就是淡了，有的甚至还出现异味。于是他们便把做酱肉的重任寄托在了妻子身上。不论左邻右舍，还是同学、同事，凡请她帮忙做酱肉，她都爽快答应。这样一来，每年小雪节气之后至少半个月之内，妻子都在蜜蜂般辛勤忙碌。但是，她从来没有付出之累，只有助人之乐。每当帮别人做完一次酱肉，她的嘴角都会笑成豌豆角。

（作者单位：重庆市两江新区公安分局）

“萝卜、萝卜蜜蜜甜，看到、看到要过年！”这是我们小时候最喜欢唱的一首儿歌。腊月刚过，我们总是苦苦地等呀、盼呀！希望早点过年。不但有好吃的，而且还有红包拿。我们天天缠着母亲掰着指头问：“妈妈，还有几天过年呢？”

母亲总是神秘兮兮地哄骗道：“明天的明天……”我们心急如焚，不知道等了多少个明天，还没有过年。

儿时生活窘迫，一年到头没吃过几顿肉，只有过年过节才可以开开荤，敞开肚皮吃，打一顿牙祭，润润肠道，犒劳自己。同时，也沾沾过年的喜气。

母亲总是喜欢絮絮叨叨给我们灌输一些过年的风俗习惯：“三十晚上的火，十五晚上的灯。过年为啥要放鞭炮、要贴春



人生长河中，总有一些物品承载着沉甸甸的情感与记忆，能在某个不经意间，触动心灵深处最柔软的地方。对我而言，那一串铜钱便是如此。

这串由十八个铜币串成的小物件，是母亲留给我的唯一遗物。每当夜深人静，轻轻摩挲着它们，仿佛能从中感受到母亲温暖的气息。那份思念，如潮水般汹涌而至，让人难以自禁。

母亲是个平凡的农村妇女，生活简单朴素，她总能用智慧和勤劳，为我们这个小家编织出一幅幅温馨的画面。小时候，家里并不富裕，但每当过年，母亲总能变魔术般从旧衣服口袋里掏出一串亮晶晶的铜钱，作为新年礼物送给我们兄妹几个轮流耍几天。那时的我们，哪懂这串铜钱背后的艰辛与不易，只知道兴奋地把玩着，在院里追逐嬉戏，笑声充满了整个院子。

岁月无情，病魔悄然
降临在母亲



妻子做酱肉有瘾，每年小雪一过，她做酱肉的想法就会春草般蓬蓬勃勃生长起来。似乎不做出阳台的酱肉挂起，瞌睡都睡不着。

肉需要到乡镇去购买，是那种肥瘦参半的三线肉。卖肉师傅内行，听说做酱肉用，会帮你把肉割成三四指宽的长条，然后用喷枪除去肉皮上的绒毛，把肉皮烧泡、烧酥。肉拿回家，先洗去表皮的焦黑物，摊开于阳台或灶头，让自然风吹去水气。小半天左右，开始喷酒高粱白酒，除掉其腥味、膻味和天然气味儿。接着便把用生姜、花椒、八角、丁香、味精、酱油、红曲、草果、茴香、冰糖、食用盐、胡面酱、料酒等20余种作料混合而成的腌料涂抹于肉条上，让肉色变成酱红色。然后一块一块地把面目全非的三线肉圈进木桶或瓷盆，封上塑料口袋，置于厨房一隅，让酱液与肉体慢慢发生作用。

待到大雪之时，腌料便浸透、溶解、渗透进了肉条内部，即入了味。这时将其一一取