



龙池老屋

□姚明祥

酉阳龙池铺位于川黔湘鄂接合部,旧时边贸繁华,在老川东一带都有名。一条建于南宋末年的老场纵横南北,大青石铺了2里多。老屋就在这老场上。

老屋已不知几易其主。20世纪60年代初,父亲从好友手中买下这两间木屋。一间我们住,另一间租给打铁的王氏父子。房侧篾席斜搭偏棚,棚内架炉安砧,打刀锤锄,加工农具,售予寨人。那叮叮当当的打铁声,在老场响了很多年。

最小的弟弟出生后,我们有了四兄弟,龙池铺姚家数辈单传的历史结束了。父亲打算给每个儿子都建一间住房。20世纪70年代中期,他的雄心终于实现了——在老屋侧,向北延伸,连造三间木房。在老场上,五间大瓦房十分亮眼:“姚贤昌把老场都占完了!”

1949年,刘邓大军解放了酉阳,父亲投身土改,走上了工作岗位。“咱穷苦人翻身,就要翻个样子!”上面的人了解情况后,觉得父亲言之有理。新社会了,谁不渴求富裕生活?只要来路正,没啥问题!实际上,家中一摊子烂账,直到父亲退休才还清。

后来,父亲返乡务农,与母亲一道勤耕苦做。吃不完的苞谷全喂大肥猪。每年春节前夕,来拜年的领导,见火铺屋四壁挂满熏黑的肉块,无不啧啧赞叹。

那时母亲也落实了政策,我们兄弟中有人苦读上进,成为乡里第一个正规考上的中专生;有人勤劳致富,成为山寨第一个开解放牌的卡车司机。燕子堂前筑巢,喜鹊屋后唱歌,一派欣欣向荣。

父亲要我们珍惜这美好的日子,还要把五间瓦房分配给我们四兄弟。左右两边,按左大右小老规矩,依秩确认,每人一间。那么堂屋呢?堂屋在我们土家苗寨,一向被认为是居家的正脉。正在我们暗自猜测时,父亲突然语出惊人:“共产党和毛主席!”

我们吓了一跳。给共产党和毛主席建房?世间奇闻!但回顾龙池铺的历史变迁,我们先惊后喜,一致赞同。

父亲指挥我们,在堂屋正上方,端端正正地挂上了毛主席的画像,左右张贴红对联,堂屋顿时亮堂堂。老父亲左看右看,觉得妥帖周正,才满意地笑了。

在这间堂屋里,我们先后送走了老祖母、老父亲和老母亲。没了父母双亲,我们成了这世上没人惦记的儿子。节假日,几十口人团圆没了轴心,幸好还有老屋在,还有“老家”的念想。每年清明挂青、春节上坟,都要去老屋转一转、看一看。在屋前阶沿上,我们仿佛看到了矮小的老父亲,嘴衔长烟杆昂首翘望的身影;在火铺屋,我们又好像见到了驼背的母亲,倚门盼儿归的慈祥笑容……拖家带口千里奔波,不就是为了看这一眼吗?唯看这一眼,我们才心安劲足,有力量奔赴远方。

我们几兄弟天各一方,转眼白发。这几十年,家乡的变化惊人。两个弟弟在老屋附近建了楼房,迁了新居。我们曾经引以为傲的五间大瓦房,被遗弃在老场角落,蜷缩在新楼间,蓬头垢面。无人居住管理,没有烟火气息,老屋老得更快了。

难道就这样任它衰朽下去?新时代给了老屋新的生机。酉阳桃源新城建设,龙池铺成了近郊。境内有川湘公路、渝怀高速,还将新增重庆酉阳至湖南永顺的高速公路,包括酉阳至花田的快速通道,龙池铺将成为新城北部重要的货物集散地。随着笔直宽阔的新城大道建成,龙池铺到国家5A级旅游景区酉阳桃花源不到5分钟路程。新村建设,使老木屋越来越少,整个老场只有龙池铺还有保存完整的老屋。唯其稀少,尤显古朴珍贵。

“如果,我们把老屋维修出来,在堂屋办农家书屋,楼上当作家史陈列馆,其他房间办成农家乐。这样不仅可以把老屋保护下来,还能把老屋精神传承下去。”一家子人达成了共识,确立了目标,说干就干。请了工匠,更换朽柱、腐壁、破窗,盖上琉璃瓦,新通下水道,重铺阶沿石。目前修缮工程已竣工,其他各项工作也在积极筹备中。千年老屋旧貌换新颜,成为老场一道亮丽风景。

老屋是历史的见证,它必将见证新的历史,蕴含新的希望!
(作者系重庆市作协会员)

铺盖面,盖不住的乡愁

□张鉴

一个秋日的黄昏,我在小区大门前等一位从国外回来的朋友。朋友的老家在荣昌,他从少年时期外出打拼,三十年时光,回家的次数屈指可数。这次回来,他说要带我去看看老家的风景,品尝一下老家的美食。

1

暮色缓缓降临,荣昌城里薄雾缭绕,街头的行道树披着一身枯黄的衣衫,容颜有点憔悴,如同游子,一阵风来,便簌簌地絮叨,在干般不舍中飘离枝头。

他的老家在昌元街道虹桥社区关家坳。这里丘陵环抱,一弯弯田地顺丘陵而下,最低处是一泓池塘,农家院子镶嵌其间,最引人注目的是一栋充满西班牙风情的三层小别墅,与四周青瓦白墙的农舍形成鲜明对比。四野安静,空气清冽,夜色一点点拥抱着这里。

灯光暖暖的厨房,早有人忙碌起来。

闲聊了一小会,几碗热腾腾的铺盖面端上了餐桌。

最先享受到美食的自然是鼻子。汤面的香气,随着暖暖的灯光散发到房间的每个角落,顺着门窗飘至屋外,在风中飘荡。我的嗅觉一下就打开了,任由香味钻进肺腑,多巴胺开始分泌,荡漾着一路风尘。

低头一看,盛面的碗是大土碗,并非精致的白瓷碗。我正纳闷,朋友直接开口了:“吃荣昌铺盖面一定要用传统的土碗来盛,这碗有过去的记忆,又符合铺盖面的风格。”想想也是,留在他记忆里的是逢年过节才吃得上铺盖面,不可能用一只精致的白瓷碗来盛。那时,他们家中姐弟六人,父母盛好面,孩子们各端一碗,在桌上、在凳上或在地坝边,或坐、或蹲、或站,稀里呼噜就吃完了。这大土碗,盛美食,更盛记忆。

2

说着,他已低头吃了起来。

而我,还在认真欣赏这碗铺盖面:面皮又薄又白,温润如玉、质地细腻、光泽柔和,面块宽宽大大,恰如一张软软的铺盖。铺盖上搭配有几根嫩绿的豌豆尖,上面浇有一层炖得软烂的豌豆,几颗完整地滚到一边,饱满光滑,恰似金珠子。豌豆泥上铺了一簇细细碎碎的臊子,浇了一勺油辣椒、一勺酱油、少许酸,还撒有几粒葱花。臊子香,混合着酱香、醋香、葱香、面香,在醇厚绵实的汤香里蒸腾着、弥散着。莹白的面块、金黄的豌豆、青绿的葱花、鲜红的辣椒、浅褐的臊子、深褐的酱醋……色彩搭配得如此缤纷,本就充满诱惑,再加

上那香气肆无忌惮地从碗里抽身而出、拼命飞舞,真是让人垂涎欲滴!

用筷子搅拌一下,香气更加浓烈,硬生生地扑鼻进肺。掀起铺盖面,送一块入口,又软又糯,味蕾瞬间被激活,在舌尖上开启一场躁动狂欢。味道层次鲜明,酸辣可口,妙不可言。当然,吞进肚子里的,不仅仅是铺盖面,还有满满的幸福记忆和浓浓的乡愁。曾经的岁月温情,从这美好的滋味里一点点复活,在舌尖绽放,在胃里舞动。

3

“味道怎么样?”当大家都沉醉在铺盖面的美味中时,一旁的刘师傅问道。

“太好吃了!我还是第一次吃到这么好吃的铺盖面呢。”我不禁赞叹道。

“哈哈,那是!这个铺盖面可能和你平时在别的面店吃到的不太一样哦。”刘师傅一点也不谦虚。

“怎么不一样?说说看。”我来了兴趣。

“正宗的铺盖面应该是现揉、现扯。舀上一碗灰面,加上冷水,揉和一阵,等锅中水烧沸后,动作麻利拉一小坨灰面,扯下丢进锅。面团必须扯成一张薄薄的面皮,越薄越好,丢入锅中煮一两分钟便可捞起,再配上各种鲜香麻辣的作料,这样一碗香喷喷的荣昌铺盖面就新鲜出锅了。你知道吗?现扯的铺盖面韧性十足,是预制的面块完全没法比的。当然,好的高汤是一碗好铺盖面的前提。鸡汤或者筒子骨汤都可以,汤味可以根据自己的口味随意熬汤。汤是美味的衬底,也丰富了营养;臊子锦上添花,是铺盖面的灵魂。”

我听得入神,很想偷学手艺,便问道:“刘师傅,臊子怎么炒最好吃?”

“炒臊子也是有技巧的。肉必须新鲜,最好是三线肉,回家用刀碎剁成小颗粒,最好不要用机器搅。备好切成末的老姜等料头。锅中倒入适量的菜油,油六成热时下姜末料头和肉碎,不停翻炒,待油水炒出,炒香、炒散,臊子至金黄时再下甜酱、白糖、咸菜粒等,然后翻转起锅,盛入碗中。这样,一碗油而不腻、香气逼人的臊子就做好了。”

看得出来,刘师傅不仅面做得好,口才也相当不错。

“今天,老板说你们要来,我擅自做主,先熬好鸡汤、揉好面,等你们一到就能吃到心心念念的铺盖面了。”

“师傅这话说到我心窝里去了。确实,我现

在满世界飞,世界各地的美食也吃过很多,但我就好这碗铺盖面。”说着,朋友呵呵地笑了,“我对家的思念,一直停留在以前逢年过节吃铺盖面的记忆里。换句话说,家留给我的是一种味道。铺盖面是一种爱、一份相思、一份乡愁,也是一种精神和胃口的寄托。今天回来又吃到了,那感觉太巴适了,嘴里尝到的是香香的,心里是暖暖的,这是爱、是依恋,更是乡愁。”

4

听大家聊天,旁边早已有人在用手机拍照、录视频了。

“对,一定要记录下来。像现在这种柴火熬汤、自己揉面、自己炒炸酱的,太不容易了!我们荣昌人一天的生活,大多都是从这碗铺盖面开始的。荣昌铺盖面有上百年的传承了,凝聚了祖辈上百年的坚守,也凝聚着荣昌人的家乡情结,是我们舌尖上的家乡味。”朋友接着说,“现在,荣昌铺盖面还是重庆市非物质文化遗产,师傅,你把手艺练好,以后把店开到国外去。哈哈,这既是对中国文化的传播,也是对非遗的发扬,让世界各地的人都能吃到我们最正宗的铺盖面……”

听朋友这么说,在场每个人的脸上都露出了自豪和希望的笑容。

朋友一口气吃了两碗铺盖面,以至于正餐上桌也不再动筷子。那个晚上,我们在二楼聊,话题就从这碗铺盖面延伸开去,铺盖面打开了他记忆的闸门。在悠长的回味里,他重回青年、少年和童年时光……我想,那些奔波在外的荣昌游子,在清冷寂寞的时光里,梦中那碗香气腾腾的铺盖面,或许就是他们暖暖的心灵铺盖!

(作者系重庆市璧山区作协副主席)

