



# 下饭菜

□李 晓

眺望古代泡菜的源头,那是距今3100年的商代武丁时期,最初以盐渍菜的雏形出现。时光流转中,泡菜先后出现了酱渍、醋渍、糖渍等多种蔬菜泡菜品种。

万物皆可泡,在我的故乡重庆,饭桌上的一碟泡菜绝不是点缀,它是一日三餐中的灵魂。有了泡菜的一顿饭,才吃得柔肠百转、缠绵悱恻。

最地道的下饭菜被称为江湖菜,江湖菜的源头,其实就是家常菜。一些人离开家,奔波于命运的浩渺江湖,把一道道家常菜演绎为大江大湖氤氲中的菜。江湖夜雨一盏灯,在那盏灯光的朦胧光晕中,飘摇着远方亲人做菜的身影。

在食物最为贫瘠的岁月,一碗泡菜,是干饭人不离不弃的下饭菜。人到中年,时空的天幕里,还传来那些乡人嘎嘣嘎嘣地嚼动泡菜的声音。

乡人的泡菜,在那些瓦屋下一口口大瓦缸里浸泡着、发酵着。裹过脚的奶奶,颠着三寸金莲忙前忙后,一年四季在家里几口泡菜缸里放入萝卜、豇豆、白菜、辣椒、姜、蒜,几天后,经过老盐水浸泡后变为脆嫩爽口的泡菜就可以端上桌了。

有一天,家里来了一个贵客,是父亲单位里的领导。父亲在城里称了几斤肉回家,奶奶和母亲合力做饭。奶奶抓起刚泡几天的萝卜切成颗粒,加了半肥半瘦的猪肉,在柴火灶上的大铁锅里翻炒,就着泡菜炒肉和用泡菜盐水凉拌的野秋蒜作为下饭菜。领导一口气吃了三大碗冒尖的红薯米饭后,满足地拍了拍肚

子:“李干事,这顿饭吃得安逸呀!”父亲咧嘴笑了,平时在单位显得严肃的领导此刻看起来也显得和蔼可亲。

母亲进城那年,81岁的奶奶坚持一个人住在乡里,一座座青山上的庄稼树木在她心里扎下了根,奶奶给母亲郑重相送的家当,就是两口泡菜坛子。而今,两口瓦缸泡菜坛还摆放在母亲的老房子里,在岁月包浆浸染之中呈现出老古董一样的庄重憨朴之相,也微微散发出一层古铜色的光芒。两口泡菜坛子,成为父母家中经年累月里传下的镇家之宝,也成为我对灯火温暖的家中一个心心念念的印象。

哪怕仅是就着一碟母亲做的泡菜,我也可以吃上两大碗白米饭,它消释着中年岁月里的油腻,也于烟火漫漫中记得回家的路。而今我回到父母的家,一碗泡菜作为食材一回回演绎成火爆儿肠、豇豆肉末、泡菜回锅肉,酸、辣、甜、咸,层次分明的口感刺激着味蕾,这些用泡菜制作的下饭菜,也静静凝聚着时间发酵后亲人相处的滋味。

那年春日,父亲生了一场大病,在医院住了整整一个月才回家。刚到楼下,他就气喘着催促母亲快点。父亲一进屋就张开双手扶住墙壁,似在嗅着和家人久别重逢后的气味。他又催促:“快点,给我煮碗泡菜面。”我见他呼啦啦地吃着母亲用萝卜泡菜做的面条,吃得热汗涔涔,他抬头擦汗时,我见他眼眶里浮动着湿润的光。

父亲患有痛风,医生叮嘱泡菜海鲜尽量少吃。他对海鲜连气味都闻不惯,但那泡菜心里嘴里都放不下。“就一点,一点点。”听到父亲的央求,这个80多岁的老头,俨然一个嘴馋讨零食吃的孩子。

而今,父亲走了。每当看到泡菜,心里便涌动着对他的怀念。在泡菜的灵魂里,奔走着时光,发酵着岁月里绵绵情感的寄托,也涌动着川流不息的人生百味。

(作者单位:重庆市万州区五桥街道办事处)



## 岛上的花香

□熊 家 林

三月春阳好风光,广阳岛300亩油菜花黄。走,随小区15姐妹上广阳岛赏油菜花去,一同分享油菜花的芳香。

清晨8点钟,朝阳挂在楼宇上,乘坐2辆越野车穿过城市的喧嚣,35分钟车程,来到南岸峡口镇上广阳岛的大兴场观光车起点站,10多辆旅游大巴停在站台旁滚动上客。扫码购买20元观光车票,随同大巴跨过广阳岛大桥,上到广阳岛。窗外的风景,沿途金黄的油菜花一晃而过,10多分钟车程,来到广阳岛嘴。

来到岛嘴,望长江,江水从岛嘴画个圈,分岔绕岛流,一条江水穿岛过,另一条江水环岛流,形成方圆6.5平方公里的广阳岛。

走进油菜花田,花香扑面而来,沁人心脾。每一朵油菜花,就像一个小小的太阳,散发着温暖的光芒。

沿着田埂漫步,脚下的泥土松软而湿润,散发着泥土的芬芳。油菜花的茎秆挺拔而坚韧粗壮,花朵密集地簇拥在一起,形成一片片金黄的花墙。偶尔有几只小蜜蜂飞入花丛中,翅膀上沾满金黄的花粉,打开镜头跟随蜜蜂移动,那只娇小的蜜蜂,一会儿钻入花蕊,露出半个屁股,一会儿从花蕊里钻出,裹着一身花粉,“嗡”的一声扬长而去,捕捉到蜜蜂采花的美好瞬间。

姐妹们化作一只只娇小的蜜蜂,飞进花丛中。透过蓝天白云,金色的春阳,与300亩油菜花田,留下一张张灿烂的笑脸。

临近晌午,来到被油菜花田包围着的豆花馆,古老的木板房,房前的石磨,保留着远古的乡村气息,房前屋后摆满的10多张餐桌,不少游客吃着豆花饭,边晒太阳边休息。姐妹们见缝插针,找几张空桌围拢休息,四周金黄的油菜花,仿佛将我们严严实实包裹着,就像围在一个金色的世界里。我闭上眼睛,深深吸了一口春天的气息,空气中弥漫着油菜花混合着泥土的清新,让人感到无比放松。

姐妹们拿出带来的干粮水果摆满桌面,大家围坐在一起,分享着美食。填饱肚子,小憩片刻,姐妹们来到花田壕沟里,一两人高的油菜花,把姐妹们衬托得那么矮小。姐妹们打着彩花伞,伴随着欢快的歌声跳起舞来。

来到七彩油菜花田里,姹紫嫣红的油菜花点靓了广阳岛,点靓了广阳岛300亩油菜花田。

广阳岛的油菜花虽然平凡渺小,但它们聚在一起,便形成了一片金色的海洋。

油菜花的生命力也让我感到震撼。它们在寒冷的冬季默默积蓄力量,待到春天来临,便以最灿烂的姿态绽放。这种坚韧与顽强,不正是我们生活中所需要的品质吗?无论遇到多大的困难,只要我们不放弃,终会迎来属于自己的春天。

广阳岛的油菜花,不仅开在春天里,更开在我们的心坎里。

(作者系重庆市南岸区作协会员)

## 无法拒绝的糯滋

□张 平 念

梅林红烧肉罐头,曾是我的最爱。第一次撬开它坚硬的铁皮,一股浓郁的肉香直冲脑门,那个感觉,让我在记忆里停留了二十来年。

那个年代,红烧猪蹄与红烧肉罐头有得一拼,难怪美食者茹国柱有诗云:“八戒玉蹄秃露,火烤去腥脏目。釜里焖红烧,晶亮嫩滑夺目,嚼骨,嚼骨,味美色香滋补。”

一次,朋友家偶然的一场聚餐,让我记住了罐头味的红烧猪蹄膀,那厚皮带来的糯滋,真的让人无法拒绝。

疫情期间,闭门钻研“进口货”,烹饪技艺突飞猛进。特别是对罐头味道的钟情,接连进行多次试验、改良后,窃以为,出自手中的“佳作”,莫过于罐头味的红烧猪蹄膀了。对这道菜,比喻为“美食三千,不及一箸拈”再形象不过。

有朋自远方来,我自然会端出我的“得意之作”。朋友小心翼翼地捏起筷子,轻轻戳往厚厚的猪皮,猪皮“咯吱”声裂开了一个缝隙,白花花的肥肉便露了出来,油也夹带着一些肉末像喷泉似的流出,轻轻挑起一小块送到嘴里,像吃面条般吸入口中,嚼起来像果冻一样丝滑。最后,骨头上剩下的全是软筋,啃起来既粘牙又黏嘴,惹得客人欲罢不能。

如果照着我的方法做,完全碾压梅林红烧肉罐头。

锅中加入清水没过蹄膀,放入大葱、姜片、料酒去腥三件套,待水烧开后撇去浮沫。起锅冷却后,将老抽涂抹在肉皮表面,锅中加入适量色拉油,将肉皮在热油中炸至焦黄,然后捞出蹄膀浸入水中浸泡20分钟待用,其目的是让肉皮起皱,然后再次捞出蹄膀洗去表层黑沫,露出金黄的色彩为佳,改刀成大大的四方形肉块备用。

高压锅中重新加入清水,依次放入蹄膀、生抽、老抽、大葱二根、冰糖少许、老姜一块拍烂、干辣椒数个以及三柰、八角、茴香等料包一个,也可加入淘净黄豆半斤,盖上锅盖,压20分钟即可。

笔者曾经进超市仔细看了梅林红烧肉罐头,300多克的罐头卖价二十多元,如果是自己动手做,不仅好吃,价格直接打三折。

(作者系重庆市万盛经开区文旅局退休干部)



## 能懂的诗

### 蜘蛛网(外一首)

□杨 清 海

露珠在经纬间游走  
一粒粒  
坠入晨光的深渊

风掠过  
蛛丝震颤着  
将整个天空  
编织成透明的茧

我站在网前  
看见自己的倒影  
被切割成  
无数个  
等待破茧的瞬间

### 茧

黑暗里  
我吐出最后一根丝  
将自己  
缝进时光的衣兜

风在茧外徘徊  
带来远方的消息  
而我在寂静中  
数着心跳  
期待一场  
美丽的蝶变  
直到某天  
裂缝中漏进的光  
告诉我  
翅膀已经长成  
而世界  
正在等待  
一次崭新的  
突围  
(作者系重庆市作协会员)

### 遇见一个石碾(外一首)

□龙 远 信

在临江河畔,永川水文化展示馆前  
一个巨大的石碾子,静静地停在那里  
沉重的脚步,停了下来  
但粗砺的喘息,还没有平伏下来  
那些火热的打夯声,起伏的劳动号子  
还在呢

没人在意,这一生  
它转了多少圈了  
而最终,它的脚印  
通过革命水库的连拱大坝  
还有勤俭水库、上游水库  
那些渡槽保存了下来  
在水文化展示馆前  
遇见一个石碾  
就是遇见一个时代的背影  
一个时代,今天  
正通过清粼粼的临江河水  
临镜,洗涤  
不断地复述着治水人沉甸甸的爱情  
让我们清晰地听见  
那些粗砺的喘息,并没有停下来

## 渡槽是这样建成的

1979年,这是牛门口水库出生的时间  
也是六号渡槽出生的时间  
40多年了,我抬头注视,这凝固的身板  
还这么硬朗

石头就是骨骼,留有劳动号子的划痕  
石缝间的灰浆,就是汗水结成的盐碱  
与坚硬的年代硬碰硬,火星犹在啊  
让我们从渡槽下走过,总能听到头顶流水潺潺

那扑面的灰尘,如蚁的人群,在烈日的头下  
搬运,托举,砌筑;搬运,托举,砌筑  
周而复始,循环往复  
为水铺一条出路,也为自己让出更多的生路

我抬头仰望,这石质的肉身  
仿佛就是我们身体的一部分

(作者系中国作协会员)