



无虾的虾羹汤

□王治刚

在川渝地区的餐桌上，有一道人所共知的开胃菜——虾羹汤。初次听到这名，也许你的眼前已浮现出虾肉在羹汤中漂浮的样子，但其实，这汤跟虾毫不相干。

听奶奶讲，早年间，鲜虾在山区是稀罕物。但吃过虾羹的人心中却有了念想：要是能经常吃到真正的虾羹该多好。还别说，真就有人琢磨上了这事。他们用腊肉、盐菜、豆干、红薯粉等，熬出黏乎乎的羹汤，那模样就像大城市的虾羹一样。最后，不知谁提议：干脆就叫这汤虾羹。一传十、十传百，这名字也就一辈辈地传了下来。

虾羹汤并不常做，一则所需食材较多，二则制作工序不简单。食材中，最不可缺的食材有三样——腊肉、盐菜和红薯粉。腊肉，腊月里，农家杀了肥猪，把肉块悬挂起来，用柏树枝丫熏得焦黄；盐菜，青菜头制成的盐菜，在阳光下晒出了油光；红薯粉，把红薯磨成粉状，细滑如雪。其余诸如豆腐干、老姜等物自是不在话下。要是哪家来了贵客，主妇定会掀开坛坛罐罐，这些攒了许久的食材就派上了用场。

那年大年三十，我们一大家子在奶奶家吃团年饭。知道晚上要做虾羹汤，我早就守在了灶台边。小姑在灶膛前添柴，奶奶往铁锅里添水，柴火“噼啪”炸开，火苗把锅底舔得通红。奶奶从碗柜里摸出腊肉，刀刀划过油亮的肉皮，肉香袭鼻而来。想到一会儿就能大饱口福，我的口水都快流出来了。接下来，金黄的盐菜、煎得焦香的豆腐干，还有老姜丝，一样样地被奶奶切成细丁或碎末。

水烧开了，奶奶揭开锅盖，白雾“腾”地蹿起来，挡住了奶奶的脸。奶奶眯着眼，把食材全都倒进锅里，随后又从陶坛舀出两把红薯粉。“粉和水得配均匀，多不得，也少不得。”奶奶说。

锅里的香味越发浓郁了，满屋飘香。此时，奶奶左手端着粉浆，手腕轻轻一抖，白绸子似的浆液滑进锅里，右手的锅铲立刻飞转起来。清亮的汤水眨眼变得浓稠，裹着腊肉的油花咕嘟冒泡。撒上盐、拌开葱花，最后连勺带汤舀进粗陶碗，热气里飘着咸香、焦香，还有说不出的醇厚滋味。

虾羹汤总算熬好了，奶奶给我盛了一大碗，热气腾腾的。待稍微冷却些，我马上开始品尝这美味佳肴，直到把碗舔了个底朝天。

如今，在城市里的饭馆里，我也尝过加了鲜虾的虾羹汤，虾肉弹牙，鲜味十足，可总觉得少了点什么。嚼着嚼着，眼前就晃出奶奶佝偻的背影，灶台的火光映红了她的脸，但粗陶碗里的热气裹着山里的风，再也找不回来了。

（作者系重庆市綦江区作协副主席）



给爷爷洗澡

□邹景高

花洒滋滋吐着白雾，黄昏的光斜插进浴室，在地砖上漫成一条浑浊的河。我搓着爷爷的后背，突然触到一块凹陷的坑——他的左肩胛骨下方卧着道月牙形疤痕，被水浸泡得发亮，像一枚包浆的老铜钱。

“这是孟良崮战役送给我的礼物。”爷爷突然开口，水珠顺着皱纹流进嘴里。1947年夏天的硝烟在他喉头翻滚：18岁的他背着电台穿越火线，弹片钻进肩膀时，他正念着电报密码。血把军装泡成咸菜色，卫生员拿烧酒浇伤口的嘶鸣声，他觉得比沂蒙山头的鹞鹰叫还尖利。

我往爷爷背上撩水，疤痕在皂沫里若隐若现，恍惚间看见年轻的脊背在战壕里蜷成虾米。他忽然握住我的手往右腰探：“摸到这条‘蜈蚣’没？上

海巷战时，砌墙的砖头‘咬’的。”指尖下的皮肉凸起蜿蜒沟壑，让人想起博物馆里生锈的子弹头，在玻璃柜里沉默地吐露往事。

热水器发出咕嘟一声，恍若遥远处传来的冲锋号。爷爷颤巍巍站起，水帘顺着嶙峋的肋骨奔涌，更多伤疤从老年斑里浮出：小腿肚的“梅花坑”是渡江木船崩裂的钉眼，脚踝的灼痕源于哑火的手榴弹……我递毛巾的手悬在半空，突然意识到正在擦拭一本活体战史。

窗外的玉兰树沙沙作响，像无数褪色的电报正在风中译码。在浴室镜子上氤氲的水雾中，18岁的士兵与96岁的老者叠印在一起——他背上蜿蜒的沟壑，至今仍流淌着1947年的月光。

（作者系重庆市作协会员）



沉重的醪糟蛋

□陈斌

近日，三五好友相约回曾经工作过的矿区走了一趟。

我们一行人围着矿区走了一圈，觉得道路整洁，人们的精神面貌尚好，甚是欣慰。这个矿区住着好几千人，由于远离城镇，东边开阔地带饭馆、超市等一应俱全，人们称之为“好吃坝”。

一行人路过“好吃坝”时，远远看见转角处那个卖醪糟蛋的小店铺依然开着，一位佝偻着身子的老妇人在灶台上煮着醪糟蛋。眼前这一幕，让我原本舒畅的心情，顿时变得沉重起来。

那年，我被分配到这里工作。报到的第二天清晨，我无意间来到了“好吃坝”。跨过人行横道，抬头看见对面卖醪糟蛋的铺面，便走进进去要了一碗醪糟蛋。

店主是一位年长的婆婆，约莫70岁，但动作还算麻利敏捷。不一会儿，她就将热气腾腾的醪糟蛋端了上来。只见洁白细糯的米粒，沉浸在温润的汤汁里，两个荷包蛋像两颗圆润的琥珀，被一层透明的蛋清薄膜包裹着，闪烁着诱人的光泽。用勺子搅动一下，便溢出微醺的酒香。我迫不及待地将醪糟蛋送入嘴中，顿时感到无比舒畅和惬意。就这样，我第一次认识了这个老妪，虽然不知道她姓甚名谁，更不知道她满脸褶皱中藏着辛酸的故事。

回到办公室，综合部的人前来通知：“今天上午，对出租房屋进行消防安全隐患排查。”这个矿区远离场镇，一些社会化服务的经营场所均是租赁的矿区公房。按规定，这些经营场所的安全责任归产权方负责。

所谓安全检查，也就是检查消防设施是否齐全、电线是否私拉乱接等。不一会儿，检查人员就来到了卖醪糟蛋的店铺。此时已过了吃早餐的时间，店铺内四张条形桌均空置着，店铺门口锅里的清水微微冒着细泡，竹篾篮子里盛满新鲜的鸡蛋。店铺后面有一间堆放杂物兼制作醪糟的加工房，老妪正在清淘浸泡过的糯米。

看着她娴熟的动作，立马唤起了我对母亲早年酿制醪糟的记忆。从这些记忆碎片中，我依稀记得醪糟酿制的工艺并不复杂：糯米浸泡过夜，洗净蒸熟，用酒曲拌匀后放入缸中；轻轻压平，中间做个小窝，盖上盖子，再用棉布包好，等待醇香的味道散溢出来，基本就算酿造成功了。不过，酿制醪糟还是很考验火候和功力的。以前，农村很多小媳妇，就

是因为酿不好醪糟，而不受婆家待见。

我们环顾了一下店铺后面的屋子，没发现明显的隐患。最后提醒了几句，诸如关店前务必把灶上火源清除干净等，便准备走出店铺。此时，综合部的一个年轻人打开文件夹，对老妪说：“蒋婆婆，请您在隐患排查表上签个字。”所谓签字，即留痕管理的官样流程。不过，从中我也知道了这老妪就是蒋婆婆。

走出店铺，同事告诉我，蒋婆婆的老公以前是矿上的职工，蒋婆婆40岁那年，他因为一起事故不幸离世。她带着唯一的儿子小强艰难生活。考虑到她的实际困难，矿区把这间门面给她卖醪糟蛋。靠着小店铺微薄的收入，蒋婆婆抚养着小强。小强成绩一直很好，从小学到中学一直是矿区子弟学校的优秀学生。后来，小强顺利考入四川雅安安学院，大学毕业后分配到附近乡镇工作，由于吃苦耐劳，没有几年，就从普通干部先后成长为副镇长、镇长。见儿子有出息，蒋婆婆喜上眉梢，人也变得年轻了许多。

讲到这里，同事叹息了一声，说：“蒋婆婆本来苦尽甘来，不料小强却出事了！”

因为要赶着参加一个会议，同事没有讲完蒋婆婆的故事。他留下的这个悬念，整个上午都萦绕在我的脑海。我实在忍不住好奇，便在手机上搜索发生在小强身上的故事，读完故事着实吓了一跳。

原来，小强在担任副镇长、镇长期间多次收受“感谢费”“辛苦费”，数额巨大，最后被开除党籍、开除公职，获刑12年。

儿子的银铛入狱，给蒋婆婆造成了重大打击。她怎么也想不通：一个贫困家庭出身的孩子，走上仕途后居然变得如此贪婪！她一遍又一遍地责怪自己没有教育好儿子。一夜之间，蒋婆婆苍老了很多，背也变得佝偻了。

我调离单位时，决意去看看蒋婆婆。那是一个下午，蒋婆婆手上提着口袋，似乎很沉重，缓慢地从外面回来。

蒋婆婆告诉我：“去探视儿子了。上次去探视时，儿子说他想吃我做的醪糟蛋，便做了一些带去。不料，管教人员不让送。这不，又带回来了。”

我对蒋婆婆说：“监狱里统一管理，能够吃饱饭，您老不要担心。以后，万一要送生活用品进去，注意选择包装完好的物品。”

看着日渐衰老的蒋婆婆，我的心情愈发沉重，只好匆忙告别。

（作者系重庆市散文学会会员）



荷花点燃山湾时光

（外一首）

□廖凡

粉红的心境
点燃山湾寂寞风景
纯白的善与良
躲在污黑的暗中

蜻蜓被催婚
打把小红伞
到处招惹游客的心事

霸王荷只认嫦娥的柔情
夜半才醉吐芬芳

清凉挂满山乡
瘦了六月
肥了游子时光的记忆

你去了

你去了
伸一条路入天

你去了
弃一条船于海

你去了
日子是一瓶开盖的酒
越来越淡
（作者系重庆市作协会员）

轻与重

（外二首）

□钟其贵

一片落叶的轻
不知到底有多轻
她在脱离枝干后
在空中随风飘摆
忽左忽右，忽上忽下
忽闪忽闪，似一朵流云
从蓝天里，飘过

我知道——
她无论怎么飘荡
终将飘落在某一角落
或院坝的湿地
就算化为了灰烬
依然要重重地投进——
她母亲的怀抱

小与大

一滴墨水
即便足够小
不小心，融进
一片汪洋里
视野瞬间打开

谁曾想到——
小小的一滴
有这般大胸怀

一场雨

南方盛夏渴望一场雨
不亚于渴望一段
久别的爱情

总是姗姗来迟
来得猛烈
去得也神速
（作者系中国作家协会会员）