



母亲的炒花生

□重庆晨报特约撰稿 梁晓丽

铁柱窗户外，热辣辣的太阳炙烤着茂盛的楠竹林，像大人在惩罚不听话的娃——不许动、不许说。偶尔有风吹过，楠竹林发出沙沙的响声，像在抗议。

堂屋内，母亲穿着白底红花的棉绸衫，慵懒地躺在竹凉椅上，眼睛微闭，双手放松地举到头顶。我坐在一旁的木沙发上，盯着母亲那双枯瘦的手发呆。她年轻时，手心虽有很多茧巴，但手背肉嘟嘟的。

儿时，我们时常提奶奶手背的皮玩，她满脸褶皱，慈祥地望着我们微笑。母亲的手什么时候也

变得和奶奶一样了？这些年她变老了，但具体老在哪，我从来没留意过。

“晓丽，我们去炒花生嘛！”母亲突然坐起身说道，眼里泛着光，像一个小孩突然说想吃糖。“又没过年，炒啥子花生嘛！”我被母亲的话惊到。记忆中，只有除夕夜，父母才会围着灶台用大铁锅炒花生、瓜子。看春节联欢晚会时，一家人就围着火盆，一边吃花生、瓜子，一边看节目，也不能吃多了，还得招待春节期间来的客人。

“八月十五，为我屋妹儿过节嘛！”母亲说完慢慢地站起来，弓着身子，一步一步往后门走去。母亲的背比去年又弯了不少，我的心咯噔一下，仿佛丢了什么。母亲一身命苦，十多岁就上山挑煤炭挣钱贴补家用。外婆家娃多，劳动力少，母亲是老大，没法。母亲的肩可能在那时就被压变了形，后来嫁给父亲，为了生活，为了我和弟弟，她和父亲长年累月在田里劳作，肩挑背扛，背也就没有再直过了。

“别人都是打糍粑，哪有炒花生的嘛！”我边往灶屋走边小声嘀咕，说完赶紧用手捂住嘴，幸好她没听到。

“哐当”一声响，像是打开铁门的声音。我小跑出去，以为来客了，一看柴房的铁门半开着，不见人，只听到噶噶噶的声音，我以为是贼，心提到了嗓子眼。却看见母亲抱着几截木材出现在柴房门口。她弯着腰，一手抱着木材，一手扶着门框，小心翼翼地，生怕有闪失。柴房离地面约1米高，父亲用几根两尺来长的厚木块，靠着柴房的墙码成两列，搭一块只能放一只脚的木板当梯子。母亲的脚踩在木板上稳稳地，身子还是晃动了一下，我箭步上前扶住她的胳膊。“没事，就晃一下，不会摔的。”母亲安慰我。

我接过母亲手中的木材，感觉沉甸甸的。没等我把火点燃，母亲又端着一大撮箕花生来了，得有3斤多。那些花生和土地一样的肤色，个头差不多大，胖乎乎的，像可爱的小版葫芦娃。

今年花生丰收了，八月里的一天，回家看见一地坝晒的全是花生，我高兴极了，捡了几颗半干的剥了壳就吃，瞬间泥土的味道填满唇齿。年少时，大人为了防娃儿偷花生，把花生装在簸箕里放到瓦房上晒，但娃儿都是鬼精灵，趁大人上坡后，搬凳子搭梯子，上房抓花生，只要把剩下的花生摆均匀，就不会被大人发现。有时，母亲会把挑选后差一点的花生放在火墩上，放进灶膛里，架在柴火上炕。火大了会炕糊，哪管糊不糊，那年月填饱肚子就行，何况还香得很。母亲除了在灶膛里给我们炕花生，还在铁锅里炒干胡豆、洋黄豆和苞谷子给我们吃，那些零食在我们嘴里，被嚼得嘎嘣响。那时农村娃没有零食，母亲刀子嘴豆腐心，一边骂我们，一边又变着法子给我们弄吃的。

花生好吃，可种起来就没那么容易了。沙地的产量高、个头大，这些都是农

民种出来的老经验，比如石骨子地种洋芋和红苕更好。父辈对土地的感情，我们怎能知晓？那是一生陪伴，一生依赖，一生感念。有一年，父亲种的花生，藤叶茂盛得很，到收获时，一窝里却没有几颗。那次，他们百思不得其解，最后才知道是粪泼多了，肥了枝叶。那年过年，我们看着别人家小孩吃花生时口水直流，只能一次次咽到肚子里。

“摘这么多花生，爸爸不说你吗？”我打趣母亲。她却一本正经地说：“不会的，你们吃，他不会说。”我仿佛看见父亲黑着脸，望着躺在簸箕里的花生，满眼可惜。

母亲在柜子里找了一包盐，倒一半在铁锅里，嘴上还喃喃道：“晓得够了不？”说完，又拿出盐罐舀了几勺倒进锅里，用锅铲不停翻炒，待盐被炒热后，端起那撮箕花生倒进锅里。带壳花生被太阳晒得干枯，柴灶里的火不能太大，否则花生外壳焦了，花生米还没有香脆。炒花生还要有手劲，手拿锅铲不停地在锅里铲、推、拉，身子微微向灶台倾，锅里不时会发出刺耳的滋滋声，那声音让人听起来极不舒服。翻炒数十回，花生由土黄色慢慢变焦黄，香味就出来了，满屋子飘，从窗户跑出去，仿佛要去告诉别人我们家在炒花生。母亲用锅铲铲了一颗，放到左手手，可能是被烫到了，又飞快地抛到右手，又从右手抛回左手，还不停用嘴吹。稍冷一点，她就剥开壳，里面还在冒热气，穿红衣的花生米像子弹，像枣子的核……我想起了有关花生的谜语——麻布罩子麻布床，里头住个胖老娘，打一什么？这个我们儿时经常猜的谜语，说的就是花生。

母亲让我张开嘴，香喷喷的花生米就进了嘴里。嚼一下，酥酥、脆脆的，美到了心里，是我从小到大一直惦念的香味……

荣昌泥精之谜

□重庆晨报特约撰稿 兰杨花

荣昌的安富街道以产陶为主，这儿产出的荣昌陶以独特的红、白色陶土烧成，胎薄、质坚、类瓷，具有“红如枣，薄如纸，亮如镜，声如磬”的特点，深受陶瓷爱好者青睐。在当地，用于制造荣昌陶的陶泥质地细腻，可塑性强，烧结变形小，非常适合制作小巧玲珑的薄胎器物，因此有“泥精”之美誉。

荣昌陶器生产所赖以生存的陶土资源，具有与众不同的优势。在安富街道境内，有一条长25公里、宽2.5至4.5公里的陶土矿带，平均厚度1.2米，陶土总储量约1.1亿吨。泥料质地细腻，可塑性强，吸水率、烧失率低，是最佳的陶瓷制作原料，可用于生产各种精美工艺陶，且不加任何辅助材料，被誉为“泥精”。尤其是当地陶土天然地分为红泥和白泥，这在其他产区是没有的。

荣昌陶是在粗陶生产基础上发展而来的细陶生产，属软质陶品，具有浓厚的地方特色。这又与其原料特点和独特的制陶技术与装饰手法密切相关。荣昌陶制作讲究炼泥，特别要将陶泥拌好。而陶泥又有红泥、白泥两种，白泥呈灰白色致密块状，白嫩而带浸色，产于煤质上层属井下开采；红泥则呈紫红色，泥质细滑，致密块状，可塑性好，不易龟裂。其中，红色陶泥的主要化学成分跟江苏宜兴紫砂陶泥几乎一样，收藏界有时也称荣昌细陶为“昌州紫砂”。

荣昌陶泥无论是白泥还是红泥，都适合各种成型方法，用单一原料就可制成各

种坛罐等日用器皿。尤以红泥藏量大、开采简便，是荣昌陶器发展的重要因素。从总的发展过程看，荣昌陶是由明末清初的粗陶，发展到清咸丰时期的“泥精”。事实上，“泥精”就是陶工们从制陶工艺中经过洗手和勒手泥的水内沉淀中，发现的特别精细的陶泥。

据说，泥精的发现还有一个故事。在清咸丰年之前，荣昌陶的手艺人只做粗陶，用大块大块的陶泥揉成长条的泥块，在转动的车盘上制成平常百姓家中常用的罐、缸、坛、盆、钵等日用陶器。工人们每天都和陶泥打交道，手上自然少不了沾上泥巴，于是大家在收工时都要在一个大水缸里洗手，弄得水缸里的水常常浑浊不堪。久而久之，水缸便沉积了许多泥浆。为图省事，人们通常都要十天半月才会清洗这个大水缸，换一次清水。

一次，鹤鸣山上肖家窑的一个学徒娃儿在对水缸进行例行清洗时，无意中抠出一把陶泥，在手中捏了捏，发现这些陶泥细腻柔滑，比平时用来做陶器的陶泥更软和细腻得多，于是便用瓦钵把陶泥收集起来。几天后，学徒发现瓦钵里的陶泥干得差不多了，于是就用这些陶泥随意捏东西，不想这些陶泥捏起来非常顺手，软如面团，柔如糯米，做出的东西表面手感光滑，不似平日做的陶器那般粗糙咯手。并且，做好的陶坯在阴干之后竟无丝毫裂纹。惊喜之余，他拿着自己做的东西跑去

找师傅，请师傅指点。师傅也觉得奇怪，便招呼大家一起来探个究竟。众人皆惊异，不想这平日里洗手洗掉的陶泥，竟有这般神奇的妙用。

于是乎，众人一番商议，决定将原先用来做粗陶的陶泥进行再加工：除按往常的方法将陶土剔除杂质、草根，在晒坝经过数月风化，使泥内盐质溶解外，还将其放置在多个沉淀池内进行沉淀除砂，只取最后剩下的那一拨陶泥来做陶器。因这种陶泥泥质细腻，呈致密块状，无论做什么陶器塑形都极好，且不易龟裂，烧制出来的器具小巧典雅，端庄大方。无论是素烧还是上釉，品质都极好，产品常常供不应求，往往陶坯还没晾干就被客商预订完了。窑主觉得有利可图，便开始大量生产这种细陶。而之前炼泥的方法就不可用了，工人们便想办法在晒坝里用骡子拉着碾碾，将风化的陶矿石碾成细细的粉末后，加水调成泥浆，用细纱布制成的筛子过滤。再流经除砂沟，在沉淀池中浓缩自然脱水后，用纱布包裹起来，上放石头压滤脱水，等

陶泥湿度适合时再用来塑形。如此一来就极大缩短了陶泥准备的时间，生产进度也赶上去了。

肖家窑发现细陶的消息不胫而走，鹤鸣山上大大小小的窑场纷纷效仿。此后，荣昌境内开始大规模生产细陶，一时间制陶师傅们争相发挥想象力和创造力，制作了大量胎薄、器型美的壶、杯、盏、碗，以及文房用的笔洗、水盂和砚滴等，更有民俗文化中常用的香炉、动物陶罐等。

而与鹤鸣山陶器生产基地仅一河之隔的隆昌，仍坚持生产粗陶。因此，1953年公私合营，30家私营陶场成立陶器生产社时，便以鹤鸣山陶器生产基地为基础，发展陶产业，并最终形成“中国四大名陶”的品牌效应，与江苏宜兴紫砂陶、云南建水陶、广西坭兴陶齐名。荣昌安富也与江苏宜兴、广东佛山石湾并称为“中国三大陶都”。



荣昌陶器

