



## 火塘

□徐成文

冬天如约而来，低温的天气让我瑟瑟发抖。蜗居在小城一隅，只能靠多运动来驱赶严寒。当有人翻出电烤火炉取暖时，我不禁想到了故乡的火塘。

老家位于一个偏僻山村，一到冬天，人们就在火塘边烧火取暖。火塘是正方形，四周用条石镶嵌。一面靠墙，三面安放一些板凳、小凳等。条石被岁月磨得发亮，像一面面古镜，映出几代人的脸：曾祖的咳嗽、祖父的旱烟、母亲的缝衣针、我的童年，都在那四方火塘里一闪一闪。

火塘最大的作用就是烤火取暖。人们回到家往往抱起麦草、谷草放到火塘，划亮一根火柴，一团熊熊的大火燃烧起来。谷草是秋收后的残喘，麦草是夏收后的余温，它们被火舌一卷，便“噼啪”作响，仿佛把整年的阳光重新释放。

家里来了客人，火塘里就要烧起树苑。树苑是上年砍树后留下的根，黑黢黢、沉甸甸，像一段沉默的往事。父亲把树苑架成“井”字，再塞几把松针，“轰”的一声，火舌蹿得老高。要是与老人住在一起，人们也要在火塘里烧起大火，以供老人取暖。爷爷总把枯枝般的手伸得离火很近，近得我看见他手背上鼓起的青筋，像一条条想爬又爬不走的蚯蚓。

晚上，一家人忙完了农活家务，坐在火塘边，一边烤火一边唠家常，浓浓的亲情便溢满整个房间。母亲把针线篓搁在脚边，给我们衣裤的口子缝上补丁；父亲用火钳拨弄炭火，让它“腾”地亮一下，又暗下去；我把书包倒扣在板凳上，写老师布置的家庭作业。看看墙上的挂钟，时间不早了，我们几个孩子在父母的多次催促下才恋恋不舍地离开火塘去睡觉。我故意拖得很慢，把棉鞋伸到火边，烤得冒白气，才一步三回头地钻进冷得如铁的被窝。被窝深处，我偷偷把脚叠在一起，那里还藏着一小块火塘的余温。

虽然火塘能取暖，但也存在安全隐患。那些年幼的孩子，最让父母揪心。农村杂七杂八的事情繁多。天黑后才回家的人们，要一边做饭一边做家务，孩子则在火塘边烤火。大人常常是一边做事一边呼唤孩子，生怕孩子在火塘边打瞌睡掉到火塘里。邻居家的三娃，把棉鞋伸得与火太近，“咻啦”一声，鞋底冒出一股焦糊味。他“哇”地哭起来，母亲拎着锅铲冲进来，一把拎起他，在屁股上“啪啪”两下，声音响得盖过了火苗。三娃的鞋尖烧出一个黑洞，像一张歪着的嘴，后来母亲用碎布缝了一朵黑补丁，那朵花一直开在他脚上，也开在我们童年的笑柄里。

在火塘里烧火，火势不宜过大，否则会出事故。一到腊月，家家户户的火塘上面悬挂着油滴滴的腊肉，要是火势大了，就会把腊肉烧起来。腊肉是年的前奏，肥得发亮，瘦得紧实。若哪块肉“啾啾”滴下一串油，火苗“轰”地蹿上去，父亲便像救火英雄一样，舀一瓢水，准确无误地浇在火舌上。“嗤——”白烟腾空，肉香、松烟、水气混在一起，成了我记忆里最立体的腊月映像。

随着生活水平的提高，现在的农村，很少看见有人还在火塘边烤火。那些想烤火的人也会买回电烤火炉，这样就环保又安全。可我知道，电炉的红丝再亮，也烧不出树苑的松香；暖气再暖，也烘不出我们一家人的欢声笑语。

(作者系重庆市作协会员)

## 修脚师傅张三妹

□王治刚

这几天，大脚趾忽然疼得厉害。妻子劝我去找修脚师傅看看，便抱着试一试的心态下了楼。小区旁的大树下，那位常年在此摆摊的修脚师傅，正坐在矮凳上等待客人。远远望去，树叶已开始泛黄，地上铺了浅浅一层。还没走到跟前，她就察觉到我的来意，热情地招呼我坐下。旁边一位老太太正和她唠家常，我这才知道，她叫张三妹。

张三妹的装备实在简单：一把椅子，一条搁脚的支架，一张自己坐的矮凳，再加一个工具箱。她利落地取出修脚刀，装上一次性刀片。我脱下袜子，将左脚架上支架，她便俯下身，从小脚趾开始，专注地工作起来。

闲聊中，得知她从小患小儿麻痹症，成年后坐了三年轮椅。凭着不懈的锻炼，21岁那年终于能拄着拐杖行走了。22岁结婚，丈夫有听力障碍。也就是从那年起，夫妻俩开始摆摊修脚，维持生计。“我们还生了孩子，现在都上初三了。”她笑着说，语气里带着一份踏实的骄傲。这修脚的营生，她一干就是14年。

“你老公今天没来？”我问。“要是两个人都修脚，挣得不够。他平时在工地干活，没活时才来帮我。”

这时，她修到了我那作痛的大脚趾。我忍不住“嘶”了一声。她仔细一看，说：“这是趾甲内陷，扎进肉里了，走路越走越痛。”她宽慰道：“忍一下，几秒钟就好。”

果然，一阵短暂而锐利的刺痛后，大脚趾翘动时，那困扰多日的胀痛感竟神奇地消失了。这时，我才看清了她那双手，因长期用力握握狭小的修脚刀片，手指关节粗大，掌心与指腹布满了厚厚的老茧。

“你们这样的情况，没申请低保吗？”我忍不住问。“从来没申请过。”她的语气平静得像在说一件寻常事，“这



些年靠这双手，我们买了房，更不符合条件了。我们也没想过要靠那个。”

换另一只脚时，我问起收入。“看运气，回头客居多，平均每天十几个人。”我心里粗略一算，说：“算下来，也能稳稳撑起一家的生计，抵得上不少服务员的收入了。”“是啊，我很知足了。”她接过话，声音里带着笑意，“有人说脚臭，我说这有什么？三百六十行，总得有人干这行啊。”

说话间，两只脚都修好了，舒坦无比。这时又来了一位客人，我连忙替她招呼：“这位师傅手艺很好！”那人爽快地坐下了。

付钱离开时，我的脚步轻快了许多。回头望去，恰见一片金黄的树叶，打着旋儿，轻轻落在她低垂的发间，宛如一个朴拙而别致的发饰。她毫无察觉，依旧专注地低着头，那双粗糙却无比稳健的手，正稳稳地托着客人的脚，也托起了她自己那份踏实而饱满的生活。

(作者系重庆市綦江区作协副主席)

## 粗茶淡饭

□徐峰

年逾花甲，回想儿时的粗茶淡饭，勾起一代人的乡愁，回味无穷。

那些年春节一过，家里积蓄的粮油、肉蛋基本消耗完了，青黄不接的日子，主打包谷、红苕和青菜稀饭，如果有点坨坨的油煎菜，就算得上打牙祭了。

初夏时节，麦子渐黄，等不及收割晒干，就会把麦子割些回来，搯出麦粒儿上磨推浆，做成水麦粩吃。就连麦秆倒伏后发芽生秧的麦子，也不会丢弃，照样推浆做粩粩吃，那丝丝的麦芽糖甜味，增添了我对麦子的好感。等麦子成熟，到加工坊磨成面粉做馒头，或是用麦子调换面条，那算上等食物，只有过端午节或有客人来，才能吃到。

夏天来临，包谷抽穗儿，生产队就要安排人轮流照看包谷，防止被人偷盗或动物破坏。最先成熟的是自留地的糯包谷，我们就把鲜嫩的糯包谷扳回来当主食啃着吃，稍老一点的会抹下包谷籽儿，用石磨推包谷粉。煮包谷时放些南瓜、丝瓜和豇豆，香甜与清香融合，包谷又甜又糯，瓜豆回味甘醇，这既是菜又是饭的一锅煮，饱腹又养人。等大面积播种的包谷出来，就会把包谷推成小颗粒，做成包谷米饭。

秋天是收获的季节，随着包谷、绿豆、米豆、高粱等渐渐成熟，盼来盼去的谷子也熟了。收割后的包谷，谷子和豆类都集中到粮点(有的叫晒谷房)晾晒，各作业组互派监管员监督收割、晾晒、记账，晚上还要轮流派人守护。完成公粮上交任务后，再根据剩余粮食、生产队人口和劳动力，确定储备粮提留和分粮办法。那顿渴望已久的饱

饭实在不易，新米要么是煮几顿稀饭，要么是篋几顿菜饭，接下来就得把新米留着过年或待客了。相对来说，秋天是好多了，有各种豆类、瓜类掺杂着吃，是不会饿肚子的。

初冬时节，是红苕收获的时候，把大篋小篋的红苕往家里背，再分选稍大些的放到苕坑储存，这就是入冬乃至来年年初春的主食了。那段时间，几乎天天都吃苕苕，偶尔煮苕片汤、掺包谷面做的红苕粩、黄豆做的菜花煮苕改善口味。实在多余的红苕，才喂猪、磨粉和熬麻糖。

年少时最兴奋的事，就是熬麻糖吃麻糖了。不畏起早贪黑地挑水、砍柴、淘苕、煮苕、滤浆、熬糖，硬是要忙活一天连大半夜，看到那金黄的麻糖粘稠成型时，自然欢喜得很。那时，家里富裕点的会加糯米汤圆在麻糖里煮，普通家庭有糯高粱汤圆吃也是很不错的了。

寒冬时节，就盼着杀猪，那是个欢腾的时刻。那时喂猪不能独享，要上交一半给国家，还要自己请人抬到县城集中屠宰点或食品站。留下的自己吃刨猪汤，宴请父母长辈和邻居亲戚。回锅肉、血旺汤、炒瘦肉、炒猪肝都以泡海椒泡萝卜打底，即使少有姜蒜等调味品，人们吃得也是不亦乐乎。

那些年的酒大多是糙酒，都是红苕或包谷自家煮制自家发酵的烧酒，总夹杂着一股糊味儿，但挡不住喝酒人的嘴馋。其他的咂酒、米酒，整坛放在火灰上烫着，插根空心的竹筒，想喝的都可去吮两口，常常是柴火炉边坐，酒酣人也醉。

几十年过去，生活由俭入奢，但人们的营养似乎过剩了，不时回忆乡愁，体验着以粗茶淡饭来养生了。

(作者单位：重庆市万盛经开区规划和自然资源局)



## 家乡的坝坝宴

□卞中恒

蒸气撞开柴门时  
蹄髈蹲成山峦 甜烧白摊晒日光  
花椒在味蕾上布星阵

豆腐掏空年少的暗房  
肉馅争辩乡音的平仄  
梁上旧泥忽然学会游动  
井苔沿碗壁攀援春天

荷叶松开月色打捞的旧结  
糯米抱紧血缘里的祠堂  
笋干在瓷盆里涨潮  
瓦片接住坠楼的黄昏

酱汁熬稠姓氏的浓度  
肉皮凝住烛火飘摇的航程  
有人咬断盐的来路  
有人嚼到光的去向

瓷勺打捞碎月时  
豁口的碗沿忽然吐露  
慢些 齿缝还卡着  
半粒未消融的乡音

蓝围腰抖开汤的流域  
油星浮沉所有圆缺  
缺处正向长出新的锚点  
圆处正在暗处静静化入  
(作者系重庆市江津区作协会员)



## 暗香

□潘昌操

十月不缺薄雾  
不缺阳光  
一把看不见的扫帚  
清理干净通道  
太阳仍不肯露出真情  
江水终于清澈照见尘世  
装得下城市全景  
长跑者可以顺江而跑  
也可以逆江而驰  
他们跑得出清晨  
但跑不出时间，追不上江水  
汇龙路口  
车流是一条条长龙  
看似不争，实则急不可耐  
一阵暗香袭人  
清香、馥郁，沁人心脾  
四周银杏、三角梅、夹竹桃  
并无芬芳  
我不知桂花的芬芳从何而来  
又消失在哪里  
就像蒹葭苍苍里伊人的模样  
(作者系重庆市作协会员)

