



故乡那碗小面

□重庆晨报特约撰稿 谭华睿

面条古称“汤饼”，其形其味，初见于北魏《齐民要术》，到了南宋方得“面”名。

宋朝时重庆还叫恭州，所辖比今天的重庆小。时值蒙古版图扩张，恭州知府在合川地区建了一座钓鱼城，以此抵御蒙古铁骑。谁也不曾料想，军中灶火蒸腾间，激荡出的滚烫，竟在时光幽深的陶瓮里，煨炖出了后世山城街巷，令人魂牵梦萦、齿颊留香的一味——重庆小面。

县城晨昏，悲喜日常，莫过于寻一隅烟火升腾处，酣畅淋漓，吸溜一碗小面。滚烫汤汁滑过喉头，辛辣滋味直冲脑门，瞬间便驱散了山城湿冷。评判一碗地道的重庆小面，山城人心中自有标准和经验，干溜、提黄、加青、重辣，是辅料江湖的提纯，细面、韭菜叶、宽面，则是面形的白描。对于烹制，家家灶头有秘辛，店店汤头藏玄机。

记忆里，家中灶台常飘着韭菜叶面香。清水在锅里咕嘟冒泡，撒一把碎盐，面条在沸水中舒展筋骨，翻腾沉浮。母亲的手稳而快，起锅沥水，趁热拌入酱油、豆干、虾皮、蒜末、姜蓉和麻酱，再撒一把翠生生的葱花，若有新炒的花生米，撒上数十颗，便是这碗干溜小面的点睛之笔。

吃小面无需正襟危坐，粗瓷碗托在手里，或站或蹲，吸溜声起，面条裹挟万千滋味在口中交响，口舌生津那一刻，市井的喧嚣远了，生活的艰辛淡了，唯有舌尖丰盈与心头满足，让人恍然懂了东坡居士“人生行乐耳”的旷达真味。

老县城星罗棋布的面庄，是烟火人间的驿站。龙河中段的堤口，一间三面敞开的铺子，几张油光可鉴的方桌，便是其中一处热闹所在。区区小店，案板上自是不分红白，门前两口大锅，蒸汽氤氲，一口是喧白的包子，一口则翻腾着面条。案头瓶罐，盛满各式调料。

店前石阶旁，一株老橘树生得顽健，老干横枝，婆娑弄碧，仿佛一位沉默的守护者，在此静观人世悲欢。

小时候随父亲赶集，必要在此落脚。父亲照例是一碗红油翻滚的“麻辣江湖”，我则是一碗清素汤面。胖老板光头圆脸，腰间搭一块毛巾，提一把歪嘴熏得黢黑的铝壶，倾出半盏暖茶，老荫茶的独特清气扑面而来。煮面是他的拿手绝活，雪白面条滑入沸汤，长筷轻拨，片刻后捞起沥水，手腕翻飞间，酱油、香油、少许盐糖、蒜末姜水已落入碗底。上桌前撒上葱花，淋一勺面汤。碗端至眼前，青葱如舟，浮于汤面之上。至今还记得那碗清素汤面，细若银丝，滋味却醇。偶尔也会放少量榨菜或酱瓜末，带来咸鲜的跳跃。若在汤底觅得几颗香菇末，入口软糯如脂，是清贫岁月里难得的温柔。

面庄大多是来来往来的旅客，吃一碗热乎面或一碟包子，即刻就要出发。陌路人搭桌而坐，不问来路归程，只有面条滑入口中的吸溜声，汤匙碰触碗沿的轻响，汇成市井独特的韵律。偶得几句玩笑，便引得满堂开怀，仿佛在这片刻相逢里，俗

世的纷扰与疲惫已被悄然涤荡。

若说堤口面庄是喧腾的市声，那么桥北未改造前的那家，则是一曲精致的田园小令。老板斯文，戴一副油雾朦胧的窄边眼镜。小院不大，却处处透着老板的精心。两棵高大的柚子树亭亭如盖，洒下大片绿荫，廊前檐下花草蓬勃，叶是翠生生的、绿得沁人心扉，花是泼辣辣的、开得不管不顾。稍得清闲，老板便搬一把旧藤椅，坐在花丛荫下，微仰头晃手臂，镜片后的目光有些失焦，神思仿佛已随檐角掠过的飞鸟，远游在南山之外。

至今还记得，老板煮面的筷子足有三根普通筷子长。他右手虚握，两指夹住长筷，在面锅里飞快搅动，面条起锅，在空中划出一道弧线，只一眼，熟度便了然于心。炎夏时节，他还会额外赠一些干虾。吃面前先捞几颗，牙齿轻轻一磕，“嘎嘣”脆响，咸鲜回味瞬间弥漫，令人精神一振。

穿过花草扶疏的小径，步入小小的面厅。门楣之上，悬一幅青绿山水横轴，仿佛是一方烟火里的出世意气。画幅不大，却气象万千，墨线勾勒山崖，如金石铿锵，青绿各色饱满浓郁，层层晕染。最妙的是那云烟留白，不着点墨，却氤氲蒸腾，观之仿佛真能随风飘动，将山峦推向渺远，画卷吞吐的山水气韵，常让我想起白石老人“蛙声十里出山泉”的留白智慧。

岁月流转，新城崛起。旧城区的许多面庄，如同秋风中的落叶，有的尚在记忆枝头摇曳，有的早已悄然零落，隐入了时光的尘烟。如今，县城的街头巷尾，打着“小面”旗号的馆子鳞次栉比。作料也愈发丰富，韭菜末、豌豆黄、宜宾芽菜、涪陵榨菜丝……然而，当舌尖被这些滋味轮番叩问后，心底深处，却总隐隐觉得少了点什么。

人在异乡，年深日久。故乡那碗小面的滋味，便在心头发酵，酿成乡愁。终于按捺不住思念，寻来家乡陈醋、涪陵榨菜、自制油辣子，买来形似的手工碱面，在租屋的灶台前笨拙地复刻。面出锅再拌开，急急入口。舌尖触到的，却总是一份挥之不去的怅惘。调料或许无差，面条或许相近，但那故土山水与风物人情共同滋养出的独特“地气”与“锅气”，终究是隔山隔水，遥不可及。

一碗地道小面，不仅是面条与调料的物理相逢，更是山城地貌的塑造，是嘉陵江与长江交汇的磅礴水汽。那爬坡上坎的市井烟火气，赋予了面条韧劲与鲜活。市井百姓的坚韧乐天，仿佛都化作了油辣子的烈、花椒的麻、面条本身的醇厚回甘。这一碗面，让最平凡庸常的市井烟火，升腾为游子心中永恒的山水画卷。当碗底渐空，汤尽面绝，归途，便在舌尖的余韵清晰可望。

蔬果清鲜

□重庆晨报特约撰稿 张春燕

45度的斜面，然后将两株苗的切口对齐，两个斜面紧紧贴合在一起，用嫁接夹固定好，移植“手术”就完成了。她们告诉笔者，这样一株小小的嫁接茄苗，价值3块钱左右。

经此“手术”后被重新移栽进土地的茄子，它们就开始了新的“茄生”履程，生命有了新的光彩。它们由草本植物变成了木本植物，一年生变成了多年生。一次种植，多年结果。5年以后，那小小的茄苗，就会长成高2米以上的茄树。

在九池，这样成千上万株的茄树站在一起，就站成了一道鲜活生长的独特美景，站成了万州城区市民心中踏实生活的快乐风景。

2

错过了茄树的丰收季，但没错过冬草莓的成熟期。在这里，我看到了它们绯红、嫣红、橙红的笑颜，并与最早成熟的冬草莓来了场唇齿相亲、鼻舌相吻。

两个塑料小篮里，装着外貌相似、口感略有不同的草莓。我先吃到的是个头稍微小点儿、颜色鲜艳、红中偶尔带点白色、甜中带着明显果酸的那种。它有一个香艳迷人的名字——“粉色诱惑”。接着吃到的是个头大点、红色更深点、果肉密实、口感更甜的。与前者比起来，它成熟度要高一些。它有一个霸气十足的名字——“越王”。初听这名字，有几分诧异，草莓的名字不是都与美女、爱情有关吗？比如红颜、白雪公主、粉玉等等。它这个命名有些特立独行呢！

一查资料才知道，它是由浙江省农科院培育的，所以有一个地域特征明显、透

出成功的喜悦和骄傲的名字。

九池有多年的草莓种植历史，过去以种植春草莓为主。每年春季，在绿意盎然、花笑鸟唱中到九池摘草莓，是万州城区市民的快乐时光和美好体验。近几年来，九池很多草莓种植户加大了冬草莓种植比重。生长周期长、成熟慢、口感更甜且销售期长、更易保管的冬草莓，带给人们明媚温暖的视觉感受、清甜美好的品尝体验，也带给九池果农更多的收益。

3

“万州70%~80%的马蹄，都来自我们九池的金明村。”说这话的九池街道工作人员，语气里满是骄傲。

马蹄，又叫荸荠，还被称作地栗，万州人叫它蒲丘儿。作为浅水性宿根草本植物，可食用部分是它的球茎。它的外皮呈紫黑色，内里肉质洁白、味甜多汁、清脆爽口，自古有“地下雪梨”之美誉，既可当水果，又可作蔬菜，是大众喜爱的时令好物。

除了当水果生吃外，万州人更喜欢用马蹄来烫火锅、作包面或饺子馅的配料，还有掺进肉丸里蒸汽水、与虾仁或木耳等同炒、与雪梨或排骨以及胡萝卜等同炖，等等。

除了脆甜的口感，作为兼具食用与药用价值的食物，低热量、高水分的马蹄，含有丰富的膳食纤维，有清热生津、润肺化痰、促进消化、辅助控糖、调节血压、增强免疫力的作用。既好吃，又不长胖，还有那么多药用价值，马蹄之畅销，就毋庸置疑了。

水田众多、土壤肥沃、马蹄种植经验丰富的金明村，年产马蹄250吨左右。

4

那天，跟一群人坐在九池一家山庄，头上是温暖明媚的阳光，眼前是绿油油的菜地，后面是成片的果圃或沉甸甸的柚子树，我们就在这菜鲜果香中，开始憧憬“我在九池有块地”。

九池街道工作人员说：“这想法很容易实现啊！你想到的，我们都想到了。九池正在打造乡村旅游近郊体验区，建设2000多平方米的共享菜园。你可以来认领一块地，实现‘我在九池有块地’的梦想。你既可以自己耕作，也可以请当地农民代耕代管。不管哪种形式，都可以收获你想要的食物，要你想要的快乐！”

于是，我们跟着这位工作人员，去看建设中的共享菜园，先在心中认下一块地。

沿着洒满阳光的山坡下行，两边是种着白菜、生菜、菠菜、萝卜、花菜、豌豆尖的菜地。远处是深绿的树木和藤蔓植物。建设中的共享菜园，由无数块3平方米左右的长方形小菜地组成，每块小菜地之间用方便识别和行走的白色砖块隔开。虽然还处于建设期，但有些“长方块”里已种上菜，幼嫩的它们被盖上了一层黑色的被子。

古代，位于万州“中大路”（成万线驿道）的九池，曾经是拱卫万州古城的天然屏障。如今，它成了万州的后花园，也是万州的大菜园和大果盘。有5000亩蔬菜基地、1000亩草莓基地、其它多种水果2000余亩，年产蔬菜近15000吨、草莓1200吨、其它水果产量3000吨左右。种植技术的持续改良、无公害蔬果种植的全面推广，加上运输条件的逐渐改善，让九池的蔬菜从菜篮子到菜盘子，水果从果圃到果盘，很是便捷。新鲜清甜的蔬果，愉悦着万州市民的口舌，填充着他们的胃肠，抚慰着他们的身心。

