



冬日恋歌

□重庆晨报特约撰稿 疏影

忽如一夜春风，金钟玉盏似的朵儿偎依相伴，俏丽地开在婀娜枝条和泛黄的残叶间，冰心玉骨，晶莹剔透。还没有盛开的花儿像极了睡美人惺忪的眼眸，那些含苞待放的梅却如小女儿羞答答的暗恋，那一副欲说还休的娇羞惹人怜爱……一树梅，给冰冷的冬季抹上了暖暖的金色。

遇见爱情的时候栀子花如火如荼。每每收到你一束束纷至沓来的红玫瑰、黄玫瑰、粉玫瑰、白玫瑰，总有三五个小姑娘羡慕的表情和声音，“聂姐，你好幸福啊！”

那一年冬季，大雪纷飞，你捧了一大束梅站在雪地里跟我求婚，我抱着满怀的梅，你抱着我，你说：“我爱你！嫁给我！”天空，雪花如柳絮纷纷扬扬，怀里的梅花一朵朵安静坠落，我们像两个雪娃娃相拥在晶莹剔透的雪花中，世界寂静而圣洁。那是一幅最美丽的画，你创作了一幅又一幅油画作品，而这，正是你画笔的巅峰之作！可是，冥冥中你怎么就挑选了梅为求婚信物？你说，你是梅！犹如梅开，芬芳的爱情香气，馥郁悠远，绕过了春天、夏季、秋色，和一个个温暖的冬，年复一年……

梅，贵而不奢。如果在人生的寒冬里，秉承梅的坚强，那么，冬天是不是只是一个季节？

其实不恋花，却独爱梅。爱梅，其实很纯粹：出生在冬至，唯梅，凌寒怒放！

三

小雪，大雪，转眼就是美丽的冬至了。

订婚那一年冬天，我们去了北京。在颐和园，你牵着我的手，我们走在结冰的昆明湖上。最初的兴奋之后我开始胆怯起来，每走一步，似乎听到脚下的冰层在咯咯作响。战战兢兢走到湖中央，突然想起小学课本里罗盛教跳进冰窟窿救朝鲜女孩的故事，心惊胆颤。你笑着说：“不要怕，你要是掉下去了，我就是第二个罗盛教。”你脱下黑色大衣披在我肩上，然后蹲了下来：“我背你。”我犹豫地看着远处寥寥的游人，你笑起来：“谁不知道猪八戒背媳妇啊，谁要笑谁笑。”两个人的重量是不是更危险？心里发怵，你轻拥着我，伏在我耳边：“今天冬至，是你的生日，过生日要勇敢哦！”正是夕阳西下之时，湖面勾勒出的一条条雪线和晶莹剔透的冰棱，与远处暖暖的夕阳交织在一起，如梦如幻。

那天是12月22日，冬至，我的生日。

每年立冬的时候，你就开始筹划我的生日了，写诗作画，陪我去听音乐会，观看画展，或者背上画板找一个安静的小山村去写生；定制蛋糕，煮生日白煮蛋，许愿、吹蜡烛、祝酒、唱生日快乐歌……你说，按照中国古人对天文的认识，冬至是一年开始的第一天，你就随着日历一天比一天健康美丽。

是啊，冬至，我的生日，冥冥中这是不是上苍的厚爱？

冬至，俗称“冬节”。《汉书》

记载：“冬至阳气起，君道长，故贺……”

每年冬至，你都会带我去解放碑顺庆羊肉馆喝羊肉汤。每次去这个百年老字号都要候餐很久，看着大厨把羊骨头扔进大锅里熬汤，再热腾腾倒入碗中，撒上葱花，一碗碗端上桌，还有一笼笼红烧羊肉、粉蒸羊肉，满满一屋子香气四溢。

冬至之后，紧接着就是新年，我们欢天喜地买贺卡，买布猪猪、布老虎，贴春联，糊窗花，扎中国结，挂红灯笼，仰着红红的脸儿守岁除夕，过春节，过元宵节，过情人节，等候又一年春暖花开。

一年又一年的冬天就这样穿着大红袄，带着我们欢乐地奔跑着跳跃着温暖跨过。

今天，冬至已至。My dear(亲爱的)，北京已经-6℃，昆明湖上是不是已经冰封雪冻？眼眸深处，湖面上那对挚爱的情侣，那件红色的绒衣，那件黑色的大衣，依然像冰雪中的旗帜，猎猎飘扬。

四

坐在湖岸香樟树下，仰起脸儿，雨丝凉凉地亲吻着我的脸庞。

天，暗下来了。寒雾笼罩着园子，地灯朦胧的光映照着树木花枝，影影绰绰，让人似乎无法辨认曾经的繁花似锦。远处传来郑阳的《冬天来了》——“树叶黄了，就要掉了/被风吹了，找不到了/水不流了，你也走了……”

冬至已至。然你仍然未至。其实，苍茫岁月里，你又何曾离开过？

戴帽子，围围巾，深呼吸。

有暗香浮动，忽远忽近。独自伫立在寒气袭人的栈道上，遥望苍茫夜色，我伸直了双臂，贪婪地呼吸着香樟湿漉漉的香气。

青青子衿，悠悠我心。

其实，所有的记录、陈述、描写，才知道文字终有遗憾。亦如英国诗人威廉·布莱克的诗句：“永莫试图诉说你的爱情，爱情是不可言说的，正如微风的吹拂，温煦地，无影无踪地……”

九大碗里的匠心味

□重庆晨报特约撰稿 罗安会

将朱沱先民的智慧与移民带来的多元风味汇于一炉。既保留巴蜀的麻辣基因，又吸纳两湖的鲜甜、两广的醇厚，在岁月里沉淀出独特滋味。

在梁庆云的记忆里，旧时朱沱的九大碗从不只是聚餐。红白喜事、乔迁添丁，主人家必提前一周邀厨，定下“三蒸九扣”的格局。蒸笼里依次码放头碗、鱼糕、鱼丸、甜酸鱼、姜酒鸡、烧白、蹄髈、夹沙肉、糯米饭——每道菜都是用料与寓意的叠加：头碗层叠丰饶，寓阖家团圆；酥肉暖胃，土鸡汤鲜，甜酸鱼开胃，夹沙肉甜蜜……九道主菜如珠串起人情与温暖。

菜肴的灵魂在“蒸”。老辈人说：“九大碗要蒸出三魂六魄。”精选黑毛土猪五花肉、散养土鸡肉、溪边麻鸭胸脯，配朱沱酱园豆瓣酱与陈皮、胡椒等香料。掌勺师傅凌晨五点即起：豆沙揉得绵软，芽菜切得细碎，竹屉温水洗净——琐碎细节皆为让菜在蒸汽里彼此沁香。

猛火催汽，文火慢煨，三四个小时的蒸制需精准把握入屉时序：先蒸吸味的老鸭汤，让汤汁浸润竹屉；再上锁汁的粉蒸肉，借热气凝住丰腴；后蒸提鲜的甜酸鱼，用余温迸发清欢。掀笼一刻，混合粮食、肉类与草木灰的香气弥漫，那是农耕时代最暖的烟火，也是移民文化在灶台生根的见证。

民国时期南华宫的岭南客家人带来煲汤技艺，船工献出辣味调料，融合出“咸鲜为主、微辣提香”的风味。这种兼容并蓄，恰似朱沱建筑——灰瓦木屋下，既有

巴渝民居的敦实，又见徽派马头墙的精致。饮食与建筑，原是同一片土地的双生花。

高中毕业的梁庆云，跟着古镇厨师大文修在灶前摸爬滚打：揉捏夹沙肉的豆沙，记下头碗食材层次，从凌晨备料到深夜收档，在揉、切、蒸、煨里悟得“匠心”——一道菜的温度，藏在选材与一刀一勺的细致，更在代代相传的手艺里。

1994年，改革春风拂过朱沱，餐馆如雨后春笋。梁庆云带着积淀的技艺，在古镇江边开起地道九大碗餐馆，亲民价与地道味迅速赢得人心。彼时永川城区，江湖菜与湘、徽、杭、粤菜交织碰撞，九大碗凭兼容并蓄独树一帜——既存移民多元底色，又扎巴蜀麻辣基因。如今，花甲之年的他精气神十足。从1994年张家坡首店，到姜子街、五板桥，再到红河广场，他对传统味道的执着从未动摇。

后来，九大碗在传统九道主菜外，还推出鱼糕、鱼丸及融入虾仁、海参和三文鱼的衍生菜，既守老味，又增新趣，食客们争相打卡。他说，九大碗不仅是菜，更是移民文化的活态传承，“每碗蒸菜里，蒸着两湖人的细腻、两广人的鲜香、巴蜀人的豪爽。”

从朱沱古镇的竹蒸笼到城市餐桌，这承载三百年移民记忆的九大碗，正以更开放的姿态，讲述中华饮食“和而不同”的永恒魅力——它像一条长河，既保源头清澈，又纳沿途支流，终成包容万象的文化海洋。

年末，冬天，大衣和靴子。

漫步在园子里，似有若无的阳光。坐在湖岸香樟树下，忽然有细小的雨滴溅落在发髻上，仰起脸儿，让雨丝凉凉地亲吻。远处梧桐枯叶如黄花堆积，正应了“梧桐更兼细雨，到黄昏，点点滴滴”。忽然就很想知道：为什么梧桐落叶时总有细雨？

爱冬天，只是因为自己出生在冬至吗？

忽然间，那么怀念过往的日子——阳光斑斓中有风轻吹过，莲在一面湖水中盛开，柳枝摇曳，云淡风轻……

其实你格外迷恋兰，家里的阳台铺满了盆栽春兰、剑兰、蕙兰、墨兰，还有不是兰花科的君子兰，只要是周末，你总要在阳台兰草间倒腾几个小时，浇水、培土、除草、剪枝、换盆，用洁白的毛巾一片片擦拭兰草叶上的尘，全神贯注。

你也挚爱水仙，每年寒冬都会买水仙种球种植。最疯狂的一次买了近百株水仙种球，清理、雕刻、造型，用薄薄的纱棉细致覆盖，养在一个硕大的仿古陶瓷钵里，花开的时候数百朵水仙如花凌波仙子翩翩起舞，叶如翠玉，朵儿清丽，满屋子的芬芳。

那一年冬天，我特别痴迷QQ偷菜游戏，每每去好友菜地里，都会俏皮地悄悄种杂草放虫虫，偷偷地乐。一天清晨，朦胧中见你端端正正坐在卧室小书房电脑前。

“怎么起这么早啊？”揉了揉眼，我迷糊着问。

“看你睡觉都笑醒了，早起帮你偷菜呢，看看，几大箩筐蜜桃、番茄和萝卜呢。”你呵呵笑着说。

在事业上，你是业界公认的拼命三郎，却还不遗余力呵护我那点小疯狂，心里暖暖地发烫。那个冬天，你天天早起一个小时帮我偷菜，不倦不怠。

二

那一年，你从花市淘回一树腊梅，梅枝相互衔接环成一个空心椭圆，犹如一只古瓶，苍古清秀，品质卓然。

还是小女孩时就知道自己和女伴们不一样，欢欣于树的蓬勃向上，对于花开朵朵却视觉迟钝，唯钟情于梅，尤爱林逋《山园小梅》里那句“疏影横斜水清浅，暗香浮动月黄昏”，浅水澄澈，梅妩媚横斜，幽姿独芳。那时，惺惺若惜地把笔名给了她，从此，“疏影”陪伴我相濡以沫，凌寒而歌。如知己，亦如另一个自己。

有些烙印镌刻在生命里，无法自知。

风，寒起来了。陪你创作，忽然有暗香拂过，渐渐地，幽香彻骨。脑子里电光火石一般：我家的梅开了？奔往阳台，果然，一树梅开！

在永川一大酒楼的包厢里，水晶吊灯把蒸笼溢出的热气映成琥珀色的光晕。几位都市白领举箸轻问：“这九大碗，怎么既有川菜的麻辣，又带着湖广的鲜甜？”他们未必知道，眼前这桌热气氤氲的宴席，已在时光里穿行了三百年——从长江边的朱沱古镇启程，裹着码头烟火的体温，沿青石板路与船桅一路行来，被永川朱沱人梁庆云安稳落座在现代城市的餐桌上，被各地食客青睐。

清康熙年间的“湖广填四川”，湖北、湖南的船队溯江而上，粤、桂、闽的人流翻山越岭，不同地域的饮食习俗在巴蜀大地碰撞交融。朱沱古镇，这座唐宋设县的“重庆长江第一镇”，因地处江津、永川、泸州、合江四县通衢的水陆要冲，成了移民浪潮的重要驿站。

走在老街青石板路上，湖北会馆的雕花门楼与广东会馆的灰瓦飞檐并肩而立，南华宫里客家煲汤的陶罐与本地腌菜陶坛隔街相望。多元文化的共生，为九大碗的诞生埋下最初的种子——像古镇石缝里倔强生长的野草，在差异中觅得共生的默契。

“九”为阳数之极，民间流传着两种温暖的诠释：一说寓意“九九长寿”“九州方圆”；另一说源自明太祖朱元璋犒军，以九碗粗粮示“问鼎九州”之志，亦显军民同甘共苦。不论何说，“九”早已超越数字，成为圆满与吉祥的文化符号。今日宴席常摆十几道菜，人们仍称“九大碗”，这是对传统的致敬，也是味觉的记忆。

川菜发展出上河帮（蓉派）、下河帮（渝派）、小河帮（盐帮菜）三大流派，九大碗恰似一条隐秘的河，

