



激水胡豆颗颗香

□黎强



柴火篔出喷香的红苕饭

□陈斌

今年冬天，老家的红苕丰收了。

堂兄打来电话，邀请回去看看。于是，周末便回到乡下的农村老家，亲手做了顿柴火篔出的红苕饭。香喷喷的家乡饭，让我感到久违的亲切。

渝西的丘陵地区，漫山遍野都是红苕。农历霜降节气前正是收获红苕的时节。因为要腾出地种植冬小麦，所以挖红苕的时间相对比较集中。

虽然离开农村很多年了，但农令节气还依稀记得。只是农村已无半分地，对什么节气种什么庄稼有时候真的还显得迷惘。这次回的老家，准确地说是堂兄的家。尽管如此，也算圆了那份对家乡的眷恋。

堂兄家的房屋，是在爷爷留下的老宅地基上修建的，系两楼一底的自建房，装饰虽不奢华但内敛、典雅，与城里面的小洋房比不差分毫。厨房设在底楼一侧，自来水、天然气一应俱全。与众不同的是，保留了烟火气浓郁的农家柴灶。

这次回老家，我要亲自用柴灶做一顿红苕篔饭，找回少小离家老大回的乡愁。

我来到厨房，系好围裙，清理完灶堂的积灰，把侄儿侄女平时在山上砍回的树木枝丫折断，备在一旁。然后又找了些稻草之类的柔软柴禾，将其捆成把状。

灶前的准备工作做好后，又将篔饭需要用到的红苕削皮，切成小块，装入篔箕备用。然后洗淘好新收稻谷加工的大米，再将柴灶上的铁锅盛上适量的清水。

我重又回到柴灶灶膛前，随手拿起一把稻草柴火点燃，放进灶堂，待其正常燃烧后将折成小段的树木枝丫架在灶膛内。不一会，灶膛内的火就越来越旺，锅中的清水也很快沸腾起来。我将淘好的大米倒入锅中，并用锅铲进行搅动，以免大米粘生锅。

大米在锅中煮了一会儿，因为很久没有煮沥米饭了，对需要掌握的火候早已忘记，只好试着用锅铲捞起几粒米，用手指掐了掐，确认已无硬心，便沥入篔箕内。同时，把散发着清香的米汤装入一口瓦罐中，备用。

此时，空锅已经烧热，我便倒入少许农家菜籽油，将生红苕块放入锅中，略撒几粒盐，简单翻炒两下，便将沥米覆盖在红苕上面。再沿锅的四周均匀浇上少许清水，盖上锅盖。

减至小火，篔了近十多分钟，锅内水分渐渐蒸发，听到锅中米粒有“滋滋”响时，及时熄火，利用灶膛余热让食物在锅内继续篔一会儿，香喷喷的红苕篔饭即大功告成。

最后，用锅铲将大部分米饭、红苕铲出盛入饭盆，这一餐的主食就可端上饭桌了。

锅内尚剩的米饭、红苕，以及锅巴同样也是美食，只需将先前存在瓦罐中的米汤倒入锅中，用锅铲轻轻刮动锅底，与米汤融合在一起，就可以供人食用。这个锅巴稀饭才叫一个香哟，是城里人无法吃到的。

这一顿红苕篔饭，无疑是一次对过往岁月沉浸式的温习。整个过程带着儿时的记忆，带着久违的亲切，也带着浓浓的乡愁，让人难以忘怀。

(作者系重庆市散文学会会员)

父亲爱吃激水胡豆，自己却不会做，全靠母亲做好端到桌上。父亲满意地点点头，算是谢过母亲。之后倒一杯老白干，慢慢喝着，嘴上哼着春来茶馆阿庆嫂的唱段，唱得高兴处，还把筷子当乐器，摇头晃脑在桌子上敲出节奏。一旁的母亲催促：“唱啥子唱哟，几下子喝了，尽喝绵绵酒。”父亲故意咳嗽几声，把激水胡豆一颗颗夹着拈着，照样黄腔黄调地哼着他的戏。

此刻，我就喜欢坐在父亲身边，偏着小脑袋，听父亲唱那些我似懂非懂的戏腔。桌子上的小碟子里，是父亲用小勺子给我舀得满满当当的激水胡豆。父亲吃着，我也吃着，父亲停下，我也停下。待父亲有些微醺，我才下桌，心满意足地去看小人书。

父亲爱吃激水胡豆，每年出新胡豆时，母亲就会给七里岗老家的人捎口信，叫人顺道进城时带些新出的干胡豆来。带进城里的干胡豆，母亲并不急于收拣装坛，而是铺在大簸箕里，搭着长板凳置于夹壁屋的矮瓦房上，多晒几个大太阳。母亲说：“晒过太阳的胡豆，不生虫，不霉烂，做激水胡豆特别香。”父亲见乡下带来颗粒饱满的新胡豆，高兴得像个小孩，忍不住伸手抓几颗在手上掂掂。

父亲小时候家境清贫，红苕、苞谷、土豆、南瓜是桌上的主打，胡豆瓣、胡豆酱、胡豆炸、胡豆饭吃得生厌。进城后，父亲虽远离了老家，但对胡豆依然情有独钟，经常对母亲念叨：“还别说，这城里的胡豆就是没有老家的巴适。”母亲知道，这是父亲又在隔三岔五地想老家的人和事了。母亲就像是上天派来专门为父亲做激水胡豆的，父亲常自鸣得意，当然也心存感激。

母亲做激水胡豆很有仪式感。她先从密封的瓦罐瓦坛里抓出干胡豆，细心地择出瘦豆、烂豆和沙砾，用清水洗净，再用开

水泡发，沥干水分待用。然后在菜板上拍出大蒜、切细葱花、捣好姜汁，找来一个小盆子将葱姜蒜一起加入油辣子、盐巴拌好调料，还用食指蘸在嘴里尝尝咸淡，满意了，才开始进入胡豆炒制过程。

灶火升起，母亲交代我掌握火候之后，在一口大铁锅里翻炒胡豆。不一会儿，胡豆在锅里开始跳起舞来，噼里啪啦地炸响着，像大年三十的鞭炮。胡豆霹雳舞跳得差不多了，母亲几锅铲把胡豆铲进一个早已备好的大土钵里，迅速将之前的调料倾倒入去，盖上盖子捂着。只听大土钵里“滋滋”“滋滋”一阵脆响，转而闷响。母亲搓搓手，笑了。母亲知道，激水胡豆成啦。

这时，我就揣着母亲刚刚从热锅里给我铲起来的干胡豆，跑去老巷子那边父亲回家的必经之路，一边吃着干胡豆，一边等着父亲。远远地看见父亲往家里走来，赶紧一溜烟跑回去告诉母亲。母亲折进灶房，拿出碗筷，摆好酒杯，给父亲斟上，把刚刚做好的激水胡豆端上桌，摆在父亲雷打不动的上方位置。

那天，母亲回娘家去了，父亲的激水胡豆瘾来了。他以为做激水胡豆不难，按照母亲平时的做法依葫芦画瓢做起来。不料，父亲手忙脚乱忙活一阵，哦嚯，不单好生生的胡豆炒得黢黑，还一颗一颗像铁钢珠，牙齿一咬岿然不动。母亲知道了，笑得眼睛水都流出来了。她用手指在父亲鼻尖轻轻一点，说：“平时吃现成搞惯了哈。”说完，母亲还卖着关子告诉父亲：“记到，下次用开水泡发十分钟，做出的激水胡豆才颗颗香，颗颗都嚼得动。”

父亲一听，恍然大悟，一伸大拇指，夸着母亲说：“女人家，女人家，没有女人上灶台，激水胡豆都不巴。”

我也跟着父亲母亲一起，笑得咯咯咯的，好不开心。

(作者系重庆市作协会员)

半截黄荆棍

□袁勇

那天，年逾九十高龄的母亲陪我回了趟长寿老家，让这段重嗅儿时记忆气息的旅程，多了一份厚重与温暖。当我推开那扇吱呀作响的木门，悠然瞥见，那半截黄荆棍，竟依偎在墙角。原本光滑油亮的小棍子，已蒙上了厚厚的尘。“哎哟，我从小可怕它！”我说着便递给母亲：“这是您那些年的教子棍呢。”那句“黄荆棍下出好人”，早已刻进了我“痛并快乐着”的童年时光。

那根被母亲攥得发热的半截棍子，不足一米长，食指粗，并不是黄色，而是带着发灰的浅白，顶端还留着被折断的痕迹。印象中，最初差不多两米长，何时断成了半截，母亲也记不得了。

此时母亲那微微上扬的嘴角，也藏不住对子女们“严管善待”的浓浓情结。过去的家长没有内卷，没有望子成龙望女成凤的愿望，只有最朴素的“不成才，也要成器”的想法。农村的孩子，大都认得黄荆棍的脾性，哪个的脊背和屁股没有遭过家长打？

母亲识文断字，在老家算有点文化的人。父亲一直在外镇医院工作，家里全靠

母亲含辛茹苦把我们兄弟姊妹养大。每每放学回家，锅里盛有热气腾腾的饭，虽为箪食瓢饮，也十分知足，实在饿了，半个来月，她还能让我们碗里有点油星，偶尔打顿牙祭。母亲从不轻易打孩子，实在惹她生气了，多是高高举起，轻轻放下，吓唬吓唬。直到有一次，我不知道做了什么

事，母亲第一次手持那半截棍子，打了我几下，还说那根棍子“伤皮不伤肉”，可我感受是火辣辣的巴倒疼，哭得我泪眼汪汪。

记得6岁那年，嘴特别馋，只要能吃的东西，我都敢偷偷爬树去摘下水去捞。好像是一个三伏天，有位远房堂姐，比我大一岁，大家都叫她春花。春花一句“帮忙把那根又大又白的黄瓜摘下来”，我便满心欢喜地去摘，像只猴子一样，从自留地栅栏里钻出来时，被大人逮了个正着，说我偷了人家的瓜。

母亲气得嘴唇直哆嗦，扬起那半截棍子，对我一顿抽打。我不敢哭叫，怕丢人现眼。委屈的泪水与烈日下的汗珠交织，在我稚嫩的脸颊不停地流淌。我不知在大太阳底下，站立反思了多久，直到春花的哥哥新摘几条黄瓜送上门来“慰问”，才让我进了家门。看见母亲坐在屋里，唉声叹气，独自抹泪——她是怕儿子走歪路呀。

很多年后，我才知道，母亲那根教子棍叫黄荆棍，取自黄荆树的枝条，质地坚硬且有韧性，据说还是武术工具嘞。说了谎、闯了祸，看见它，后脊背就会下意识发凉，让我瞬间收住顽劣，好像母亲就在身后。

半截黄荆棍，俨然一尊小小的家神。后面的两个弟弟和一个妹妹，也没少“品尝”过黄荆棍的滋味，但更多的还是被说教唠叨，一复一日，由耳入心，句句都是爱的叮咛。母亲不禁长叹一声：“每次打你们身上，都疼在妈的心上啊。”黄荆棍下是爱，也是无奈。

想起小时候被黄荆棍受训的日子，现在成了幸福的过往。我俯身搀扶母亲走出老屋，当掌心与掌心交融的刹那，喉间突然涌起一股心酸，“门后放有黄荆棍，如今难入母亲怀”。试想，没有老屋那冰冷的半截黄荆棍，哪来我们的今天！

(作者系重庆市散文学会副会长)



轮回

□老高

一阵风
催赶落叶回家的路
树卸下了繁华
只剩下躯壳的苍凉
嶙峋在寒冬怅望

落叶 并没有走远
纷纷相拥在树根旁
融入泥土与清露
滋养树的明年
穿一身绿装

(作者系中国作协会员)

巴岳山(外一首)

□谢子清

“大雪”降临前一天
选择用攀登
完成对巴岳山的膜拜
起步即是仰望
陡峭十分写实
中途稍有一小段平路
允许你略微舒缓
突如其来的大雾
让玉兔石、龟背石、棋盘石
双乳石和三丰洞
在传说中越陷越深
当我以两个小时登顶
把780米踩在脚下
除了同行的刘飞站在上方
放眼方圆十里之外
再没有更高的山峰

打量涪江

打量一条江
尤其要看到她的底色
必须有恰如其分的距离
譬如在安居古城黑龙嘴
在打鱼船农家乐
让视线划出圆弧
轻易瞥见涪江摊开更大的镜面
江水舒缓而平静
像极了人到中年的我们
删掉那些锐利的棱角
温和得人畜无害
此刻她正专心捡拾云朵
捡拾偶尔过江的木船
和岸边摇曳的芦苇
连太阳仓皇露脸后
迅速滑到白塔之下
这样的小插曲
也被一网打尽

(作者系中国诗歌学会会员)

