



定格在黑白照片的时光

□周作秀

冬，二嫂的七十寿宴在老家举行，我又回到久违且熟悉的小山坡旁、皂角树下，乡亲父老的簇拥里，当两鬓染白霜的儿时伙伴过来牵我的手时，回忆便一帧一帧无法抵挡地浮现。

我们的邻居

我们的邻居都是勤快人，土地各个季节都种满了蔬菜，他们总是把菜畦打理得整整齐齐，一株杂草都没有。早市的菜价钱好，他们就步行挑到江津去卖，需头一天下午就将菜收回家整理好，半夜三更起床，提着马灯走几十里路，其中还有十多里山路。等到了江津城里，卖完菜，还要换些豆瓣豆油醋回来。当他们回到院子时，基本就是下午的三四点钟了。隔壁读过书的钟二爷又在讲故事了，月色下，我们把板凳、藤椅端到院坝中来，我已替钟二爷把茶杯拿出来，他的故事很精彩，有百听不厌的薛仁贵、李世民、黑旋风李逵，还有一些鬼故事，吓得我们又怕却无人溜掉。

我的兄长

大哥不晓得什么时候学会了吹唢呐，每天在屋头练习还顺带教会了二哥，很快他和大队的一些民族乐器的爱好者成立了唢呐队。从此，十里八村的哪家有红白喜事，都要请他们去吹吹打打一番。那时候都是集体做工分，他们出去吹唢呐就会耽误生产队的活，这群后生宁愿回来一个人每天交几角钱给队上算出工，也不耽误吹打。

那时，每个大队都有宣传队，大哥是队长，二哥四姐五姐都是骨干成员。年关将至，宣传队就要开始排练节目，从正月初一到十四，每天晚上都有一个大队到公社的舞台上表演。我们学校也排练节目，大哥常把学生中跳得好的叫来和他们一起排练。我们和宣传队还一起到江津塘湾去演出过。《沙家浜》里大哥扮演胡司令，那个时候道具少，便用一个笊箕盖在肚子上，衣服遮在上面，这胡传奎的形象笑翻了全场。一个叫刘兴利的知青，她扮演的沙老太也是惟妙惟肖，这个节目当时在全乡是最好的。

我们的丰收

那时农村物资匮乏不是秘密，神奇而可贵的是，凡从土地上长出来的东西就没有一样是无用的。

每年上半年收麦子、胡豆，下半年收苞谷、稻子、红苕，之后麦秆、胡豆秆就是灶房里的柴火，苞谷秆、稻草就是牛的饲料，苕藤是猪的饲料。所以我们对土地有一种特殊的感情，即使一个田间地角，都会种上一窝菜或是几棵葱，绝不会让它闲着。

闭上眼睛，好多的画面是最美的：

二三月份，当一片一片的油菜花开得最盛的时候，到处蝶飞蜂舞。不久，油菜挂出细长的嫩果。五月份，一坡一坡橙黄橙黄的麦田，沉甸甸的麦穗。七八月份，坡上的苞谷熟了。妇女们背上背篓，男人们挑上箩筐，前往坡上掰苞谷。连壳一起掰好的苞谷运到队里坝子上，苞谷掰得差不多了，坝子就堆成了小山丘。十一月份，红苕成熟了，大人们将挖出来的红苕集中堆在一处后按

人头分。背红苕回家，总在雨后，一溜一溜回到家时，看到家里堆成小丘的红苕，心里极为暖和。

我们最盼望的是分稻谷。一湾一湾的稻田黄澄澄的，打谷机一天到晚响个不停。新谷子分到家，每家都有一个仪式，将上一年的老米淘洗和上少量的新米，再准备点腊肉，推点豆花，摘一些自家地里新鲜的蔬菜。开饭前，要先舀一勺给狗狗吃（据说稻子是狗尾巴带来的）再祭天，感谢老天爷的风调雨顺，然后才是家中的长辈先吃一口，最后大家才能吃。

后来读到秦牧的《土地》才知道了更多的道理，土地，它不仅是让我们赖以生存的万物之母，更是祖国大好河山的重要组成部分。

今天的生日宴很热闹，大家吃得开心，笑得很灿烂，我却看到被时间荡涤的定格在黑白照片里，父辈正在收麦子、稻子，我们正在捡麦子和谷子，这是不用交回队里啊，所以勤快的我们趁放学的时候是争先恐后地去捡拾，山坡上响彻着我们欢快的笑声，那便是我的童年啊。

二嫂端着酒杯过来了，好了，我要和这个腼腆的不曾老去的二嫂一醉方休了。

（作者单位：璧山丁家中学）



悬空寺的刻度

□耕夫

当我数到第九重斗拱时，
看见自己的倒影，
正从北魏的卯眼里，
缓缓析出。

香柱折腰的弧度里，
整座山体开始松动。
那些钉入绝壁的榫头，
原是未剃度的，
梁木替苍鹰保管着，
最轻的翎羽。

某个暗椽深处，
传来持续而幽微的崩解。
那并非风化，
是悬垂千载的钟杵，
在等一句，
比铜更沉的，
叩问。

这垂直的迷宫中，
每一根飘带都在测量，
信仰与坠落的差值。
看哪，
琉璃瓦的反光里，
有匠人将余生，
锻造成，
最后半寸，
可供攀援的，
铁钉。

（作者系中国作家协会会员）

清流河畔 慢煮时光

□郭永菊

初冬时节，三五文友
聚清流之畔
取龙井山泉，慢煮时光
茶烟袅袅处
隔着时空听旧日书声
与散落的童谣

河水低语
在倒影对视里静静流淌
村小与民宿
在光阴的漩涡中
旋转、更迭
如一页页被水色
浸染的篇章

两岸青山
依旧相对无言
却在唐诗的平仄
宋词的韵脚里
润泽了跳跃的思绪
也陶冶着
生动有趣的慢时光

（作者系重庆市作协会员）

慢煮家乡萝卜雪

□黄玉才

萝卜曾是饥荒年月的主粮，物资匮乏年代，粮食产量不高，往往青黄不接，冬天的萝卜成了主角，天天上桌，果腹充饥，母亲巧手把萝卜变成美味：蒜苗炒萝卜片，红豆萝卜汤，萝卜焖苞谷饭，凉拌萝卜丝。饥饿时，走进菜园地，拔出带泥的萝卜，清洗后生吃，辛辣味直冲鼻腔。母亲用萝卜切条晒萝卜干，做萝卜线咸菜，是可口的下饭菜。学生时代，我远离家乡50多公里，在长江支流龙河岸边的桥头中学读书，母亲做的萝卜线和凉拌鲜萝卜丁，装满几个罐头瓶，带进学校下饭，萝卜伴我度过几年寒窗苦读时光。那时虽然贫穷，但我们依然快乐，每当腊月瑞雪飘舞，我们在院坝玩雪玩得满脸通红，双手冻得像红萝卜，唱着“红萝卜，咪咪甜，看到看到要过年”的儿歌，扳着手指，盼过年穿新衣，吃肉打牙祭。

每年春节，母亲把年味烹饪得乡情浓浓。除夕，用猪头炖一锅雪水浸润的胖萝卜，一直吃到正月初。香甜的萝卜，裹着清甜的年味，满屋弥漫。母亲把山泉水磨制的白豆腐，烙得二面黄，放进萝卜猪头汤里煮，豆香、菜香、萝卜香，在舌尖上弥漫，浓浓的年味浸润全身。

萝卜因寓意吉祥，有菜头谐音“彩头”的美好寓意，特别娇小的红萝卜，红皮白肉，晶莹剔透如白玉，诱人食欲。乡村节日或喜庆办坝坝酒席，都市结婚喜宴，均有萝卜炖牛肉这道美食，红萝卜丝、海带丝、粉丝“三丝”下酒菜。红萝卜也是乡村做风萝卜、泡酸萝卜的食材，风萝卜风干后，保存时间长，能吃到第二年青黄不接的季节。风萝卜炖腊排，是一道风味独特的美食，也是酒楼、家常菜馆热销的菜品种。

如今，村民过上了幸福的农家生活。每年春节，味道鲜美的猪头炖萝卜，是年夜饭必备的传统美食，百吃不厌。后来，父母先

后离开了我们，年夜饭桌上，再也吃不到父母做的猪头炖萝卜，只能在梦中品味这充满人间烟火味的美食。

多年前的冬天，我前往金竹乡采风，这个与湖北利川长顺乡毗邻的袖珍乡村，深藏大山，如世外桃源。川盐古道“连三冲”从中穿过，山高林密，人口不足三千，乡政府所在地“马颈子”，位于山腰的台地，建场至今从不赶集，村民种植蔬菜自给自足，菜园的萝卜，长得特别大。食堂的厨师，走进菜园拔萝卜，有的重达五六斤。中午，留守的10多名职工，围着火炉，在滚烫的萝卜炖鲜排骨的汤锅里，举箸打捞雪白的萝卜坨。鲜嫩的萝卜，入口如雪，直泻饥肠，缕缕肉香、萝卜香、蒜苗香、姜香、白菜香，混着柴火味，在满屋弥漫。

那天，我在超市看到有“草根人参”之称的赶水草萝卜，我购买了几个。据了解，赶水草萝卜因其形似当地的一种以稻草纺织的手工艺品“草兜”而得名，具有个大、形圆、皮薄、肉嫩、汁多、味美、化渣等特点。人工种植千余年，历史悠久，曾为皇室贡品。1958年被四川省政府列为名优产品，2012年荣获第十届中国国际农产品交易会金奖，同时也获得重庆市著名商标。

每到冬天，萝卜成熟了，我便走进城郊农家的菜园，购买一筐萝卜带回家贮藏，或走进县城太保祠农贸市场，购买城郊农民挑着担担叫卖的新鲜萝卜。萝卜炖排骨，成为必不可少的美味，也让我时常想起父母健在时一起吃萝卜的那些美好时光：在雪花飘飘的冬日，在山寨吊脚楼的火塘里，用鼎罐炖腊猪蹄，在肉汤里烫新鲜的白菜、萝卜、豆腐，清香弥漫了整个屋子……

（作者系重庆市作协会员）

