



文友之逝 □马卫

16年前，文友刘兴池病逝，现在他坟前的柏树已碗口粗了。

他的去世，我十分悲伤。他是我文友中第一个去世的人。我在大巴山工作的时候，他是我最近的朋友，也是对我生活关照得最多的一位。我们是朋友、文友、密友。

先天不幸，他患有严重白内障，左右两眼加起来，视力仅为0.6。

更不幸是，他出生在大巴山南麓一个贫穷的农民家庭，直到精准扶贫时，这里才解决温饱。这样的出身和身体，注定了他一生多难多灾。因为视力，他考不了学，打不了工。好在他喜欢读书，还学会了照相，初中毕业后在村小学代课，上世纪80年代后期在乡场照相，勉强维持生活。

他喜欢文学，阅读书报杂志，对他的视力更是损害。

上世纪80年代末，他结婚成家，移居县城，租房过日子。虽然他会照相，但小县城流动人口少，还有两三家正规照相馆，他能拿到多少业务？后来妻子摆地摊卖服装，家里收入增加，日子才好过一点。

接踵而来的是家庭战争。因为他挣的钱比妻子少，更因为他好酒，一天两顿，酒后有时发疯，这让妻子渐生不满，尽管妻子还是他代课时教过的初中学生。

越是家庭不幸福，他越依赖于酒精的麻醉。家庭破裂，是早晚的事。不久，他离婚了。离婚后的他，找了份残联下属的民政福利厂工作，每月有了稳定收入，但他已严重依赖酒精，每顿无酒不欢。那时，我的妻子已调离本地，我一人在本地机关单位工作，常常和他一起喝酒。每次劝他少喝点，但他根本不听。说多了，他发火，搞得不欢而散。

酒至酣处，他一定会站起来朗诵诗歌。比如舒婷的《致橡树》《祖国呵，我亲爱的祖国》等等。他的声音并不好，也没有经过专业训练，朗诵的效果一般。但他乐此不疲，自我陶醉，常泪流满面。

他也偶尔写点小诗、小散文，我编县刊，常登载他的作品。他说，他最大的理想，就是要写一篇像高尔基《海燕》那样的作品，或者像鲁迅《野草》那样的一部书。他说，人的一生可能不长，但必须留下点什么。因为贫穷，留不下物质的，一定要留下精神的。

他的话常让我放弃文学创作的心又收回来。那些年，我写诗，也写儿童文学，能在全国发表。

后来我做报纸副刊编辑，和刘兴池的联系少了。几年后，他被送到精神病院治疗。我去探望他，虽然还能认出我，但已无法正常交流。治了一段时间，病情好转，单位把他接回去继续上班。

第三年秋天，刘兴池病逝了，肝硬化。据说，他女儿大学要出国作交换生，地点是芬兰，他每天只能喝最廉价的白酒，三天吃一回肉，尽量节约存钱。他的工资低，要供养乡下的老母亲，还要治病。他肝痛的时候，撑着，不上医院，最后活活被折磨死。

我得知这个消息，万分感慨。他有单位，也有职工医保，但离婚后他的负担太重，加上没人料理生活，不能控制饮酒，让生命打折。

刘兴池的姐姐安埋了他后，给我寄来一本他生前的笔记本，上面写了很多首旧体诗。其中，有几首是写给我的，读起来更伤心。读他的遗作，满脑子是他清瘦的脸，高度的近视眼，有点嘶哑的声音，喝酒兴致高昂的形象。他给我最大的忠告，一定要坚持写作，这是你一生的资本，也是最大的追求。

今天，我能成为一名作家，能公费出版几本书，实在感谢他当年的支持和鼓励。其实我俩都不幸，只是我不幸时有他支持，他不幸时只能独自承受，早早结束了生命，是因为他最终承受不了生活之重。

（作者系重庆市作协会员）

母亲的粉蒸肉 □徐崇仁

很久没吃粉蒸肉了，昨天去附近一家小餐馆点了份粉蒸肉。老板娘掀开锅盖的瞬间，一股香气弥漫出来。这香气像一把钥匙，猝不及防打开了我的记忆之门。

我生于农村，父亲勤劳，母亲精打细算，家里还能积攒些许余粮。若逢年景好时能养两头猪，宰一头卖一头。在村里我家的日子算是较为宽裕的，但要想痛快地吃顿肉，也唯有过年才敢奢望。

杀年猪，是我们孩童最期盼的日子。母亲提前几天就开始忙活：在院坝边挖个土坑，用大铁锅烧好几桶滚开水，水汽蒸腾着飘满整个院子。父亲早早请来杀猪匠，还叫上几个身强力壮的亲友帮忙。邻里们都赶来我家，吸着旱烟，扯着家常琐事，等着看杀猪的热闹。

杀猪的场面又紧张又鲜活。屠夫和亲友钻进猪圈，母亲站在圈门口，轻声呼唤着猪，像是在安抚又像是在告别。猪似乎察觉到了什么，扯着嗓子嚎叫，四蹄蹬地不肯出圈。屠夫在前拽着一只耳朵，亲友们在后推着屁股、拽着尾巴，几人合力把猪往木凳边赶。可那猪力气大，

一边嚎一边往后退，折腾了好一会儿才被按倒在木凳上。杀猪匠把尖刀咬在嘴里，卷起袖子，左手死死摁住猪头，右手猛地将刀捅进猪颈，鲜血瞬间喷涌而出。母亲早端着大木盆候在一旁，稳稳接住冒着热气的猪血。

血放尽了，猪不再动弹，看热闹的大嫂突然急着喊：“杀猪匠杀猪匠死了！”中间没半点停顿，把“猪死了”喊成了“杀猪匠死了”，众人顿时笑得直不起腰。杀猪匠气得骂道：“你这个哈婆娘，蠢得和这条猪一样！”院子里的笑声、骂声，成了那年月最鲜活的烟火气。

杀猪匠处理猪内脏时，母亲已选好了五花肉。她把肉放进烧红的大锅，“滋滋”地烙着猪皮，直到表皮焦香起泡，再用热水反复擦洗，刮去杂质和细毛。她切的肉片厚薄均匀，码在粗瓷盆里，撒上自家晒的辣椒面、磨的花椒面，再剁上姜末，淋上两勺酱油和少许白酒，然后一遍遍揉搓拌匀，让每一片肉都裹满作料的鲜香，连空气里都飘着诱人的味道。

蒸格洗净，母亲铺上青菜叶或芭蕉叶，防粘又添清香。先在底层摆红薯块或南瓜块，再将拌好料的肉片松散铺在上面。母亲说肉片不能压实，让蒸汽穿透，蒸出的肉才软糯不腻。蒸格放在土灶锅里，母亲吩咐我们添柴，说：“火要猛，蒸汽足，肉才香。”我们看火苗舔锅，听沸水声响，闻着肉香，口水直流。

那时农村邻里关系实在。杀年猪后，母亲用猪血、粉肠、精肉和盐菜煮成杀猪菜，给院子里的每一户都送去一大碗杀猪



菜和粉蒸肉。中午，家里再摆三四桌，请来杀猪匠、亲友和长辈，炒猪肝、炖猪蹄、蒸香肠、红烧肉，再上粉蒸肉，配高粱酒开席。男人们喝得面红耳赤，捻着胡须吹嘘自己当年大块吃肉大碗喝酒的往事；女人们吃完饭就钻进厨房，帮忙切肉、灌香肠，准备过年的年货；我们这些孩子，吃完几块肥美的粉蒸肉，就跑到房前屋后打闹嬉戏，在山野间找到最纯粹的童年快乐。

酒过三巡，亲友们聊起今年的丰收，纷纷夸赞我们兄妹懂事上进。临走时，母亲会给每家装上大约三斤猪肉作为随手礼，让大家把年味儿带回家。

整个正月，家里都弥漫着肉香，我们兄妹能吃上几顿饱肉。那份满足与快乐，即便现在精致的生活，也无法替代当年的味道。

小馆里的粉蒸肉已凉了少许，放进嘴里，软糯可口，却没了母亲当年的滋味。母亲做的粉蒸肉，有农村土灶柴火的味道，有邻里互爱互敬的味道。那热气腾腾的蒸格，盛满了我们兄妹温暖的童年。

（作者系中国散文学会会员）

思乡菜 □刘晓云

莧菜，唯我家只能继续就咸菜下饭。

有一年，隔壁邻居家春节时做了很多“水果子”。这是一种用粘米打浆蒸制的汤圆，泡在水缸里保存，可吃很长时间。既可在火盆上烤得皮焦黄，吃的时候有脆脆的声音，还可在煮稀饭时丢几颗，吃了经饿，干活也有力气。这在当时那个年代，是比较豪气的吃法。果然，在青黄不接时，邻居家米不够吃，每天晚饭时他们便只淘一点米，煮很清的稀饭，然后放进去很多莧菜。莧菜稀饭帮他们度过青黄不接，可见莧菜还是能救命的菜。

其实在故乡，莧菜的吃法很单一。莧菜上桌时，也是大蒜收获时节。一般是拍几颗大蒜和着一起炒，白白的大蒜，点缀在胭脂色的莧菜里非白醒目，也格外好看。我们家孩子多，一人一筷子，盘子就空了。于是父亲吃蒜瓣下饭，我们姐弟几个则用莧菜汤泡饭。一碗胭脂色的饭，色香味美，

片刻工夫，一碗饭就下肚了。

涪陵这边的吃法则多种多样，不仅炒，还可做汤、凉拌。汪曾祺先生在《端午的鸭蛋》一文中，写他家乡过端午的习俗：端午这天要吃十二红，其中一红就是炒红莧菜。可见汪先生家乡的吃法与我的故乡一致。

汪先生故乡还有一种吃法，是把莧菜收尾的老杆子，泡在万能神奇的“臭卤”水里。在江浙一带，家家户户都有一坛“臭卤”水，什么菜都可往里泡，犹如重庆的泡菜水。莧菜杆子“臭”熟后，外皮虽硬，但芯呈果冻状，嚙住一吸，芯肉便入口中。这是当地佐粥的妙品。湖南人也有这样的吃法，叫“莧菜咕”，因为吸起来“咕”的一声。

隔着四十多年的岁月，回望童年，一切都是美好的。尤其回味莧菜，犹如回到故乡，感觉特别温暖，好像把这一生都温暖了。

莧菜，思乡的菜。

（作者系重庆散文学会会员）



城口雪 □王超

□王超

我是和雪花一起落到城口的
我的姐妹们
也蹦蹦跳跳，相拥而至
成了这漫山遍野的城口雪
母亲说，那是一生中
遇见的最大的一场雪
也是最美的一场雪
从清早下到了天黑
母亲又说，雪
是她最喜欢的颜色
晶莹透亮，纯洁无瑕
长大后，我看见无数的雪
落地即化，成为一滴污水
而，城口雪
可以惟余莽莽，银装素裹
可以大河上下，顿失滔滔
（作者系重庆市文联原党组书记）

柚子(外二首) □张守刚

□张守刚

这个立体的太阳
就这么一直挂在那里就好了
人间就一直温暖
大地就一直祥和
刚刚圆圆吞下午饭的人
就可以睡个温暖的觉
哪怕只是在路边的石头上

不忍心剖开这个冬天的柚子
它那么浑圆
滚到哪里
哪里就有阳光

吃柚子的人午睡醒来
他喷着满嘴的柚子清香
望着窗外柚子色的阳光傻笑

水鸟

叫不出名字
它们在水上那么轻盈
摇晃小波浪
把这个冬日的下午
弄出一小段动态
水域依旧浩大
一小截一小截皱纹
不是真实的填充物

远远看见的水鸟
慢慢近了
江面流水缓缓
感觉它们不是自己游过来的

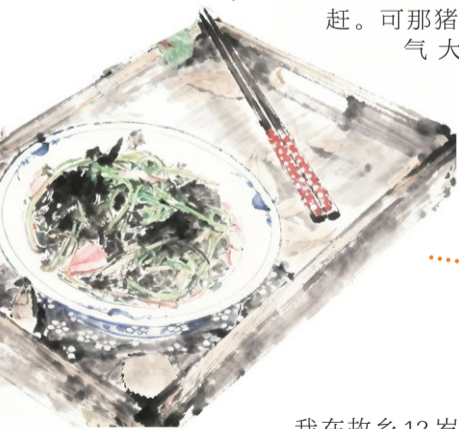
书信年代

邮差那时很忙
叮铃铃的绿壳自行车
潇洒地掠过
留下只言片语

文字翘翘
信纸丰满
时空里传递的情愫
那么干净纯粹

年代已远
微信里的文字缺少笔画
它们的呼吸那么虚无

（作者系中国作协会员）



我在故乡12岁时才来到涪陵，惊异涪陵有花样繁多的蔬菜和水果，有些还是我闻所未闻的。但有一样蔬菜，涪陵和故乡都有，这就是莧菜。

在故乡，每到开春，家家户户都要撒一畦莧菜种子，静静地等待发芽。莧菜是故乡春夏交接之际，最早能吃上的绿叶菜，所以显得家常又亲切。每家只种不大的一畦地，吃的时候，第一次掐主杆尖尖，犹如掐藤藤菜。几天后，主杆四周又会长出新嫩头，接着又掐这些新嫩头，就这样一茬接一茬。而涪陵这边，则是一次性连根拔起，洗净挑到市场卖。

儿时的我，是个勤快的孩子。父亲当上民办教师后，疏于管理家里的菜园子，我就自觉接过了他的班。那时虽翻土撒种子和栽菜不会，但浇水还是可以胜任的。那一年，我真是勤快得过了头，隔三差五地扛上长柄木水瓢，去菜园子浇水。莧菜不喜水多，它们被我浇得烂了根，总也长不高。家家户户都在炒