



# 石灰埡的女人

□重庆晨报特约撰稿 熊家林



## 荒坡垦出烟火色

石灰埡口的风，打从我记事起就没停歇过。它卷着綦江河的湿意，一年四季都带着股浸骨的土腥气，执拗地往人的骨头缝里钻。埡口下那个卧在两河口与镇紫街区间的伍都坝养路工区，像一块被岁月啃噬得坑洼不平的硬骨头，硬生生嵌在川黔铁路与川黔公路的夹缝里。20世纪50年代初，綦江铁路江南段三江至赶水的铁轨，伴着“哐当哐当”的声响蜿蜒铺展，这方巴掌大的天地，便成了11户铁路道班工人的家，也成了一群女人的江湖。

这群从天南地北来的女人，追随丈夫的脚步扎根綦江铁路，被埡口的乡亲们唤作“石灰埡的女人”。这一声称呼，喊得敞亮，操着湖南腔、贵州调、重庆言子的女人们，瞬间就有了同一个根。那时的日子，苦得能挤出泪来。可怪得很，这群女人的脸上，愣是不见半分愁云。

母亲年岁最长，力气最大，号召力最强，是这群女人的主心骨，嗓门大得能盖过綦江河的浪涛。她挽着袖子往田埂上一站，裤脚卷到膝盖，一嗓子吼出去：“怕啥子？天无绝人之路！咱们开荒种地，养猪养鸡，不信还能饿瘪了肚皮！”

说干就干，这群女人扛起锄头，抡起洋镐，在工区周围的荒坡上刨坑垦地。石头多，就挽着袖子一块块搬开，磨破了手掌也不吭一声；土太瘦，就弓着腰把四下的熟土一筐筐刨拢来，汗珠子摔八瓣也不

停歇。屋前屋后的空地也没闲着，鸡棚猪圈搭得整整齐齐，鸡飞鸭叫的喧闹，把清清的工区搅得热气腾腾。

## 河滩挑来生计暖

綦江河的水，日夜不息地奔流，河床里的沙石，是修铁路的好材料。女人们瞅准了这生计的门道，挑着竹筐，卷起裤脚就往河里蹚。冰凉的河水浸得腿肚子发麻，冻得人直打哆嗦，她们却笑得前仰后合。你泼我一身水花，我砸你一捧细沙，挑着沉甸甸的沙石往船里倒，“哗啦啦”的声响，比戏文里的锣鼓还要热闹。靠着这股子不怕苦的劲头，铁路沿线农村来的职工子女，不仅挣到了养家的工钱，还讨到了媳妇。提起石灰埡的女人，人人都竖起大拇指。

工区的蔬菜肉食渐渐自给自足，富余的还能端进职工食堂。每逢开饭时，食堂里飘着勾人的肉香，汉子们捧着大海碗，蹲在地上呼噜噜地扒饭，吃得满嘴流油，抹着嘴直夸自家媳妇：“我屋里那个，真是个好持家能手！”女人们听了，嘴上嗔怪着“少贫嘴”，眉眼间却藏不住细碎的笑意，那笑意里，是日子越过越旺的踏实。

养路工人的日子，一半是汗水，一半是惊险。铁路线上最怕的就是坍方断道，只要工长的哨子“嘀嘀嗒嗒”一响，女人们立马丢下手里的活计，抓起铁锹和撬棍就往现场冲。她们抡撬棍、搬石头，干起活来半点不输男人们。

有一回，赶水到岔滩区间突发泥石流，瞬间就把铁轨埋得严严实实。千军万马赶来抢险，汉子们累得腰都直不起来，

饭也顾不上吃。母亲看在眼里，疼在心里，扭头和女人们商量：“抢险的兄弟们太辛苦了，咱们杀两头肥猪，搞些蔬菜送去，给他们鼓鼓劲！”

当两大车的猪肉和蔬菜送到抢险现场时，汉子们都红了眼眶。有人抹着眼泪喊：“嫂子们，谢谢了！”母亲摆摆手，大嗓门又响起来：“谢啥子？咱们是一家人！赶紧吃饱喝足，把铁路抢通！”那顿饭，香飘十里。抢险的队伍士气大振，原本预计三天才能抢通的线路，硬是两天就恢复了畅通。

石灰埡的女人们，不仅把工区的日子过得有声有色，还和山脚下的社员们处得亲如一家。每年麦收时节，生产队长的吆喝声一传来，女人们就领着自家娃，扛着镰刀往田里跑。金黄的麦穗在镰刀下簌簌作响，女人们的笑声混着娃们的嬉闹声，在山谷里久久回荡。社员们总说：“这些嫂子们，真是比自家媳妇还能干！”女人们听了，笑得眉眼弯弯：“都是一家人，分啥子你我！”

## 汽笛声声念故人

日子就这么在汗水与欢笑中悄然滑过，铁轨上的列车，也悄然换了模样。后来，内燃机车取代了蒸汽机车，速度快了，烟也少了。再往后，银闪闪的电气接触网架了起来，银灰色的电力机车呼啸而过，快得让人眨眨眼就看不见影。

女人们的娃，也在这一声声汽笛声里长大了。他们有的接过父亲的道镐，成了

新一代的养路工人；有的背着行囊，走出了石灰埡，去了山外的大世界闯荡。而岁月，却在女人们的脸上刻下了深深的皱纹，把她们乌黑的头发染成了花白。

1981年的那个秋天，是伍都坝养路工区的告别时刻。随着川黔线所有区间工区的撤销，这个承载了30年记忆的地方，正式退出历史舞台。女人们站在工区的房前屋后，看着斑驳的墙壁，看着菜园里依旧翠绿的青菜，看着铁轨上延伸向远方的钢轨，眼眶都红了。母亲抹了把泪，强笑着说：“哭啥子？咱们的日子还得活下去！”可话音刚落，自己的眼泪却掉了下来，砸在脚下的泥土里，溅起小小的水花，那水花里，藏着30年的光阴。

如今的石灰埡口，风依旧穿堂而过，綦江河的水依旧不舍昼夜地奔流，那股熟悉的土腥气里，早酿出了岁月的醇厚。11户石灰埡的女人，大多已散落天涯，从当年孩子的母亲变成了外婆奶奶、曾祖母、外曾祖母，有的跟着子女住进了城里的高楼，在灯火璀璨处安度晚年；更多的则永远留在了这片土地，化作埡口的一抔黄土，守着她们开荒过的坡、蹚过的河、护过的铁轨。

可总有人说，在埡口的田埂上，在綦江河的浅滩旁，在那段锈迹斑斑的钢轨边，还能看见她们的身影——扛着锄头开荒，挑着竹筐运沙，握着铁锹抢险，牵着娃儿割麦。那些琅琅的笑声，穿过半个多世纪的烽烟，依旧清亮。

# 炸酱面

## 来碗大足炸酱面

□重庆晨报特约撰稿 曾广洪

这一疑问，我走访了深耕炸酱面10多年的小面老板谭元西，他告诉我：“同行见我面馆门庭若市，还以为我身怀绝技，其实不然，我的做法极其简单，那就是真材实料、取味本真。”当我提及能否透露其操作细节时，他欣然应诺。

首先是凭良心做事，人品比生意更值钱。宁肯利润薄些，也不降低食材标准。比如，新鲜的猪后腿、纯菜籽油，甚至小到一根大葱也马虎不得。顾客是衣食父母，吃进嘴里的食物，开不得半点玩笑。有人见生意稍有起色，就要起小聪明偷工减料。

其次是掌控好“引子”与“灵魂”的关键环节。所谓“引子”，指“酱臊子”，猪后腿或里脊肉，切成小拇指大小，用板油中火炒近两小时，其间添加盐巴和黄豆酱，直至颜色呈高粱红、外焦里嫩、焦香酱香四溢才起锅。待次日回锅清水煮半小时，再勾红薯淀粉即可。有的人以冻肉或宝肋肉蒙混过关，那是捏到鼻子哄眼睛；油辣子素有“灵魂”之称，不少同行就吃亏在原料和火候上。新疆的“二荆条”，因日照强、昼夜温差大的缘故，醇香而不干辣，当然，价钱要比常用的“石柱红”贵些。辣椒打成粗块状，本地菜籽油加热至260℃以上，待冷却到220℃左右，按比例调和而成。其间，加入适量的白芝麻。

被人忽略的细节往往决定成败。一碗小小的炸酱面看似简单，实则大有乾坤，凝聚着执着与匠心。诸如高汤的熬制不可掉

以轻心，谨防大意失荆州。挑选猪筒子骨，加少许老姜片，文火熬1个小时，汤呈油浸色。有的人急功近利，加奶精勾兑，成了银样镗枪头——中看不中用。还有姜水、蒜泥、酱油、花椒等作料也要做足功课。

“一碗正宗的大足炸酱面，应具备麻辣鲜香的复合味型，就连东北人吃了肠胃也受得了。”谭元西说，“有些厨师推崇‘油多、椒辣、鸡精起坨坨’的江湖味，一辣遮百丑，纯粹乱劈柴！”

晨曦初露，滨河面馆迎来了第一拨出租车司机与莘莘学子，一番酣畅下肚，匆匆消失在朦胧的晨雾之中。紧接着，传来了上班族的催促声：“谭老板，来碗炸酱面！”“干溜提黄！”……谭老板夫妇忙得像旋转的陀螺停不下来，每天卖600多碗，直到夕阳西下才打烊。

大足炸酱面何以深耕于濑溪河畔？我以为，一方水土养一方人，除了历史渊源，那就是其制作并不玄奥繁琐，就像家家户户会做回锅肉一样。炸酱面既可口果腹，又能登大雅之堂，尤其在寒冷的冬季，细腻而富有弹性的面条在唇齿间跳跃，那醇香的口感与鲜美的味道仿佛在舌尖上跳起了舞蹈，刹那间，恍若春风拂面，身心暖暖……

