



儿时的红苕麻糖

□徐成文

虽早已远离农村，告别了懵懂童年，但那沾满乡土味道的红苕麻糖，始终在记忆里散发着清甜，让我回味无穷。

小时候，每到冬季，田里的红苕就迎来丰收，父亲和母亲便背着背篓下地，很多饱满的红苕便被陆续背回家，堆在墙角，像一座红褐色的小山。我们四兄妹围坐在红苕堆旁，踮着脚尖数着、摸着，心中满是抑制不住的开心——母亲就要为我们熬制心心念念的红苕麻糖了，那是冬日里最让人期待的美味。

熬制红苕麻糖的工序比较复杂，每一步都要细心琢磨。首先，母亲会挑选个头匀称、表皮光滑的红苕，放在清水中反复清洗，去掉泥土和杂质，再砍成大小均匀的小坨坨，放进大铁锅中，加入适量的清水。水面刚好没过红苕，盖上厚重的木锅盖，用柴火慢慢煮，这道工序大约需要一个小时。灶膛里的火苗跳跃着，烤得厨房暖融融的，偶尔能闻到从锅中飘出的淡淡甜香，勾得我们围着灶台打转。等到红苕完全熟烂，用筷子一戳就能轻松穿透时，母亲把滚烫的红苕舀进大盆里，趁着热气，用锅铲或木棒反复捣捶，尽可能把红苕里的汁液都捣出来，然后放在一旁自然冷却。

等到红苕泥温度适宜，母亲把事先备好的碎麦芽倒入其中，用筷子顺时针搅拌均匀。等到两者完全混合均匀，密封好进行发酵。母亲把发酵好的混合物装进干净的布口袋里，吊在房梁上，用手反复挤压过滤，把浑黄的淀粉汁液一点点滤出来，再将过滤好的汁液倒进铁锅中，准备开始熬煮。

熬红苕麻糖要花费点时间，馋猫似的我们早已望眼欲穿，恨不得马上品尝到红苕麻糖的滋味。母亲说，麻糖是“熬”出来的，从汁液下锅到熬制成型，大约要20个小时。为了保持灶底的温度，还得有人一直守在灶门口，不停往里面添柴。因耗材太多，那些家里柴块储备不多的人家，一般都不愿熬麻糖，他们要把珍贵的柴块留到春节煮猪头、办年饭时用。

我们兄妹几个轮流帮母亲添柴，看着锅里的浑黄汁液在柴火的炙烤下慢慢变化：水分一点点蒸发，汁液越来越浓，颜色从浅黄渐渐变成蜡黄，最后熬成黏稠的胶状，这时麻糖就熬成了，用锅铲挑起一缕，便能拉出长长的糖丝。麻糖熬好后，母亲找来洗净晾干的瓦坛子，小心翼翼地将滚烫的麻糖倒进去存放。

冷却后的麻糖慢慢变硬，咬起来有些费牙，所以开吃时，要先拿到开水里烫一下，让它稍微软化后再放进嘴里，甜甜的滋味在舌尖化开，带着麦芽的清香和红苕的本味，让人越吃越上瘾。

母亲熬制的红苕麻糖，虽没有那么多讲究，但却有着最纯粹的味道。

(作者系重庆市作协会员)

二婶家的刨猪汤

□程正权

在儿时记忆里，杀年猪绝对是不可或缺的一段儿。

冬至前后，家家户户养的猪皆已膘大腰圆、膘肥体壮，主人家乐开了花。为换取些钱财作生计，主人家会把大部分的肥猪卖出去。但无论如何，也要留下一两头作为辛苦一年的犒赏，同时也是准备新年待客的重要食材。

待屠夫一到，一块条石、一张床凳，或是有高低差的土坎，均可成为理想的屠场。猪们似乎也觉察到了什么不对，平时一开圈门就往外冲的它们，此刻却怂了。任凭主人如何吆喝，或棍棒加持，愣是不往外挪动半步，还一个劲儿往角落里缩，屁股撑住墙根犄角老高，还哼哼唧唧地表达着不满。

这时，几个五大三粗、身健体硕的汉子便派上了用场，拉猪头、扯猪耳、推猪脚、提猪尾……猪们虽极力反抗，但因寡不敌众，很快就败下阵来，一边喘着粗气嚎叫，一边被人们簇拥着艰难地前行。

我多少是有些晕血的，但抵不过好奇心的驱使，总在猪儿被宰杀的那一刻用手蒙一下眼睛，也顺便欺骗一下自己。当猪叫声逐渐微弱时，我便知道这头倔强的猪儿即将开启它的价值之旅了。睁开眼那一刻，我的善意也被激发出来——想着一条猪儿就此消逝，心里难免忧郁感伤。可想到肉的喷香、油的润泽，这份善意便又很快被收藏起来。

为表达谢意，主人家会以年猪为主材，做一桌子好菜，配一瓶老白干，邀约在场人共享喜悦。大家也不客气，尽情吃喝，畅谈这一年的酸甜苦辣，摆谈这一载的人生百味。

又是一年冬至到。“回来吃刨猪汤啰。”二婶打来电话。这是我搬进城后居住后，二婶家里每年安排的固定节目。

倒挂在支架上的年猪已褪尽了毛发，露出肥白的猪肉。屠夫从背脊部一刀划下去，纯粹的土猪肉，不肥不瘦，刚刚好。屠夫一边卸肉，一边夸赞二婶是养猪能手。“那是当然，几十年的经验嘛，

不学也会养了呢！”二婶毫不谦虚，带着几分从容和骄傲。

青椒肉丝、泡椒血旺、葱白猪肝、爆炒腰花、糖醋排骨、蒜苗回锅肉……二婶尽其所能展示她的厨艺，“美味佳肴”似乎都不能表达我对二婶手艺的赞美。亲朋好友、左邻右舍，满满当地围坐了四大桌。相比往年，人更密了、话更多了、情更浓了，寒冷的冬天也更温暖了。

“来，为幸福生活干杯！”二婶把葡萄酒杯举过头顶，豪气满满地说。“来，为幸福生活干杯！”大家一呼百应，端起酒杯一饮而尽。

“二婶，你到城里来住吧。”我再次提议。“是呀，都把年纪啦，是该享清福了。”大家附和。“不，农村多好呀，空气新鲜，蔬菜有机，主要是杀了年猪，吃肉自由哇！”二婶不忘幽默一把。

大家都咯咯地笑出了声。其实，二婶是完全可以搬到城里住的，大女儿一家在城里做生意，丰衣足食，住着小洋楼；小儿子和儿媳在事业单位工作，收入稳定。儿女劝说，不去；亲戚劝说，不去；邻居劝说，还是不去。二婶就是这样执拗。

“以前，我们养猪主要是为了换钱补贴家用，即便杀年猪也只是补充点儿油水，所以是比较辛苦的。可现在不一样了，我们的生活条件这么好，猪肉随时可买，随时都有，养猪反而成了一种乐子，况且养一头猪，毫无压力，还足够一大家子吃上一年半载。土猪肉，品质更高嘛！”

二婶说的，在理！

(作者系重庆市垫江县作协会员)

一鱼三吃

□周绍杰

去年重阳节前，朋友约我去荣昌万灵古镇玩。古镇的青石台阶上长满了斑驳的青苔，城墙上的黄葛树根盘成一团，像在讲述过去的风雨故事。

朋友的老家就在码头边，老屋檐下挂着一串红辣椒，院子里桂花香得诱人。我们租了竹筏去钓鱼，筏头搁个小木凳当钓台，钓竿是朋友自己做的长竹竿，鱼钩绑上蚯蚓当钓饵。秋天的鲤鱼长得胖嘟嘟的，躲在深水草里，浮漂轻轻一晃，朋友手腕一抖，一条三斤多的鲤鱼蹦出水面，鳞片闪着金光，尾巴拍水像撒银珠子似的。朋友笑着说：“这鱼肯定是喝了重阳的露水，才这么有劲。”

回到老院子，朋友的妻子已在厨房里忙活半天了，还特意准备了自家酿的高粱酒。酒坛用细泥封着，已存了十年。嫂子慢慢掀开酒坛，一股浓浓的酒香冲坛而出，直往鼻子里钻，我没喝就先醉了，整个人都泡在香气里。厨房案头上，精致的青花瓷盘里，放着那条活蹦乱跳的鲤鱼，好像还在水里游呢。嫂子站在案前，手起刀落，干净利落，眨眼就把整条鱼分成了鱼头、鱼身、鱼尾三块。

先做鱼头汤。嫂子把鱼头砍成匀称的两半，切几片嫩姜丢进锅里炒出香味，再慢慢加入山泉水，盖上锅盖让鱼头慢慢炖。“这鱼脑子跟油脂似的细，可补着呢。”嫂子念叨着。不一会儿，鱼头汤炖得跟牛奶似的白，上面飘着星星点点的油花。她撒把葱花，给汤增添了清爽的色彩。我舀一勺送进嘴里，温热的鱼头汤在胃里散开，鲜得跟小精灵似的，越品越有味。

再做红烧鱼身。她把鱼身切成厚薄适当的小片，裹上一层透亮的薄芡，放进热油锅里煎。随着“滋滋”声响，鱼片慢慢变成金黄色。接着浇上调好的糖醋汁，醋香和焦香融到一块儿，酸甜的味道

满屋飘香，闻起别提多舒服了。

最后是油炸鱼尾。先给鱼尾裹层面糊，轻轻放进滚油里。油温一高，鱼尾立马鼓起来，炸得酥得掉渣。炸好撒层椒盐，我咬一口，“咔嚓”一声，酥香味在嘴里散开，外酥里嫩的鱼香在唇齿间绽开……

不知不觉，酒过三巡，朋友摸着酒杯叹气：“想当年，我们班45个同学，现在走了5个了。当年我们一起读书，琅琅书声好像还响在耳边，现在只剩下岁月的沧桑。”朋友手腕一抖，一条三斤多的鲤鱼蹦出水面，鳞片闪着金光，尾巴拍水像撒银珠子似的。朋友笑着说：“这鱼肯定是喝了重阳的露水，才这么有劲。”

窗外，远处小孩玩闹的笑声如银铃般传来，与河边练缠丝拳小伙子的“嘿哈”声，合成一曲特别的生活赞歌。热闹和凄凉随着暮鼓声慢慢沉寂下来，我们感叹“时光过得真快啊”。

我们吃着聊着。嫂子突然笑了：“你看这鱼骨头，熬汤最甜。”她把鱼骨放进陶罐，加豆腐、白菜，用小火慢慢炖。鱼骨熬成乳白色汤汁时，雾气氤氲了窗棂。鱼骨在砂锅里熬成白玉髓般的汤底，恍若古镇千年的光阴沉淀。暮色中的濑溪河泛着银光，不知谁家少年郎的缠丝拳惊起芦花如雪——这古镇的秋啊，原是把生生死死都酿进了这一锅人间至味里。

分别时，朋友送我半坛老酒，封泥上刻着“万灵沙堡”。路上经过白银滩，见芦苇花飘得跟雪似的，突然想起王维的诗“独在异乡为异客，每逢佳节倍思亲”。想用诗和酒寄心意，不辜负这秋景。河边练拳的小伙子收了势，拳风扫落叶，金蝴蝶似的飞着，正好应了辛弃疾的词——“蓦然回首，那人却在，灯火阑珊处。”人生就像赶路，悲欢都跟露水闪电似的，只有这过日子的热乎温情，能扛住岁月的长。

(作者系重庆市荣昌区作协会员)



城口城口(三首)

□刘清泉

城口

踞三省门户，所以必须是“城”
扼四方咽喉，所以就这一“口”

看见采风手册上的县情简介
我下意识晃了晃脑袋

这项上的斤两呵，须由天然氧吧称量
话说得实在点，雪花才不会死粘在眉毛上

你说，“城”者，实则诚也；
我说，有“口”皆碑，亦皆“杯”

——五千壮士的丰碑
——金灿灿沉甸甸的奖杯

寻

一个人来城口寻初恋的姑娘
一个人回故乡找念念不忘的奶娘

“付小厨”房檐上的残雪
据说是寄往非洲大草原的数封白色信札
六十多年前的两只箩兜里
露出来一双怯生生打量这个世界的眼睛

从一团乱麻中理出的头绪
正好是一个人伸开双臂的长度，可供

八尺男儿，紧抱着梦乡

诗从何来

首先观察——
一粒雪只养一片云朵

然后想象——
三十年河东，三十年后
还是河东

这时需要比选——
那个叫李商隐的诗友，雨夜远寄的
到底是哪一座山峰

最后总结——
远，因高速高铁而无限拉近
真实的重庆北，在城口
(作者系中国作协会员)

一条小船

□老高

大海里
有一条小船
跟随海浪的节拍
不停地晃动着身躯
扭秧歌

船上空无一人
也从未见过有人上去
很长时间
就像一个摆件在那里
孤独与惆怅

因为 这条小船实在是太小了
有谁会愿意上去呢

(作者系中国作协会员)

