



为鲊海椒喊冤

□向军

提起鲊海椒，老家低矮瓦房的那缕炊烟，瞬间穿透我记忆的缝隙——灶堂里火苗正红，缠着头巾的母亲，在锅气的氤氲中飞快挥舞铲子，腊肉在锅中滋滋作响，与倒入的鲊海椒不期而遇，两者热烈相拥，尽情释放着激情，一番缠绵交融，便成了桌上的一道佳肴，全家老小端着饭碗，举箸投筷，大快朵颐。

在我的老家黔江，以及渝东南地区，鲊海椒炒腊肉，既是千家万户的下饭神器，也是我们那个年代住校生集体的温暖记忆。周末返校，几乎每个学生包里，必装着一罐家里炒好的鲊海椒。因为它不仅仅是一道菜，更承载着妈妈的关怀和慈爱。

作为一种古老的储藏智慧，鲊海椒的制作颇为讲究：须选取新鲜的本地红海椒，洗净沥干，用刀剁碎；将黄苞谷（或者大米）磨成细面，连同适量的食盐、姜末、花椒面一并倒入盆中，搅拌均匀。随后装入洗净的陶坛，用芭蕉叶或荷叶等盖住，再以棕叶柄或小木棍卡紧固定。最妙的是“扑坛”这一工序——将陶坛倒置于盛水的石钵中，隔绝空气。半月有余，海椒经充分发酵，生出恰到好处处的酸味，这才算具备了独特的风味。取出后，还需经热油炒熟，方能食用。

鲊海椒不仅可以炒腊肉，还能与回锅肉、黄豆、土豆片、焯水的牛皮菜等为伍。它自带辣味和酸味，包容性极强，无论作主料还是辅

料，只要配上适量的油和盐，便能化平凡为神奇。因此，凡吃着鲊海椒长大的游子，只要提及老家，无不对它牵肠挂肚。

精明的商人自然不会放过这样的商机。他们大打乡愁牌，用鲊海椒安抚游子的胃，顺便填满自己的钱袋。一个愿打，一个愿挨，本是两厢情愿的好事。

然而，市面上流通的那些“鲊海椒”，却让我不得不拍案而起，为它鸣冤叫屈。且不论色香味相差几何，单是这名字，就被人动了手脚。放眼望去，散装的好，包装精美的也罢，甚至餐馆的菜单上，绝大部分都赫然写着“渣海椒”。

这个明显的谬误，我每见必纠。一纠正，便免不了要给人“上一课”，虚心者闻过则喜，立马改正；固执者则不以为意，反说我多管闲事。

记得几年前，我在展会上遇到区县一家农业公司的老板。我善意提醒他展品上标注的“渣海椒”应为“鲊海椒”。他却不屑一顾，振振有词：“鲊”字我不识，很多顾客也不认得，“渣”字好认，省事！闻此言，我只好拉着他细细说道一番。

“渣”者，碎屑也，废料也。若叫“渣海椒”，字面意思不过是把辣椒剁碎了事，哪里还有半点制作工艺可言？更别提那至关重要的陶坛发酵、扑酸生香的过程了。

而“鲊”字，绝非随意为之。《说文解字》有



云：鲊，腌藏鱼肉也，古人以盐、米、曲腌制发酵的储鱼之法，目的在于防腐久存。后经演化，此法由腌鱼泛化为米粉腌渍食材，不拘于鱼肉，亦含蔬菜、肉食，即今川渝、南方菜系中的“鲊菜”——鲊肉、鲊茄子、鲊辣椒是也。这一个“鲊”字，承载的是千百年来储藏智慧与发酵工艺。

一字之差，谬以千里，商人们为了省事，为了好认，生生抹杀了这道美食的文化基因。这不仅是偷换概念，更是对传统饮食文化的无知与怠慢。你说，这冤屈不冤屈？

（作者系重庆市新闻媒体作协副秘书长）



老家（组诗）

□黄海子

赶场

在人流挤得瘦窄的街道
死死抓住爷爷的衣角
我怕自己
被挤没在人流堆集的童年

爷爷肩扛那捆叫“筩”的生计
沿街叫卖
叫卖声搅拌着人声的嘈杂
被挤到一个杂货铺前
他买了一颗糖给我
整条街顿时被甜得发软

如今
新修的楼房
牢牢攥着河坝老街
朝着八字桥方向胡乱地生长

甩手跟着我的孙子
我一打眼
就在新建的街面
满街乱跑

八字桥上
依旧穿梭着很多人
有个卖筩的
长一声短一声地吆喝
他的吆喝
喊乱了春光

铁匠铺

孙子从不知铁匠铺
不识煅烧、不懂捶打与淬火
更不懂铁与汗水纠结的宿命

挤在铁匠铺前
看铁匠袒露着
铁一样精瘦的上身
看铁锤起落
看风箱拉扯出
一吞一吐的火焰
他第一次看到
铁在燃烧，在嘶叫
不由得
嘴里哇哇叫出
眼里晶亮的稀罕

我却撞见
时光深处，河坝街那头
壮年的父亲
手提着缺角的锄头
或是，断齿的泥耙
朝铁匠铺急急地走来
他要在谷雨前
修好锄头或泥耙
趁着春水漫涨
翻地、耙田

老家

遍野的春天
如那些年一样开满在家门前
向阳的田坎上
跑着弯弯曲曲的时光

夜的光亮，散乱着
隐隐绰绰的树、人家
在虫声里高低
风，在星光里
吹尽老屋皱纹里的尘埃
使得皱纹
深的更深，浅的更浅

西屋那间床上
生病的母亲在翻身
然后把咳嗽
断断续续
将黑夜咳成天亮

月光照进老屋的坝子时
端坐在儿时矮凳上的我
准备清点故土的过往
孙子靠着
戏耍我满头白发

月亮向西
月光落进周围的竹林
发出簌簌的声音
像多年前
父亲撒进稻田的谷种
吃饱春暖后，冒出芽点时
一声声低低的声音
那么清亮
（作者系重庆市作协会员）

么爷教我读家谱

□梁晓丽

么爷是村里少有的文化人，在镇上教书，后来当了校长。他给人的印象很严肃，小时我和小伙伴只要远远看见他微佝的身子出现在大田坎时，就会一溜烟跑回家。记忆中，他总是天不亮就走了，黄昏时分才回来。我们既怕他，又敬重他，同时更渴望成为他那样的文化人。

“这是我们梁氏的家谱，也是我们的根呀！”么爷的声音像从某个角落传来，蠕曲的左手反复摩挲封面。翻开书，么爷一字一字指着读出声：“何可胜道即一知半之士虽怀念。”

稍歇了下，么爷用食指沾了下唇部，小心翼翼翻开第二页，“梁氏家族”几个字端坐在纸页中间，像得道中人长年打坐。接下来是“梁氏古训”，密密麻麻的毛笔字，像小蝌蚪爬满薄如蝉翼又发黄的纸张。梁氏在湖南老家那边的先祖，上面都有记载。或许当年先辈离开湖南时，就带着这本书。书页有的从中被撕烂，有的缺角用透明胶粘着，我不禁心疼这本千疮百孔的书，它一定和人一样也能感知被撕裂的疼痛。

家谱是繁体字，我读起来费力，么爷一教，感觉轻松多了。他用手指沾一下嘴唇再捏纸张，大声读着，不时还皱一下眉头，浑浊的双眼闪着光点。我仿佛看见他站在三尺讲台，台下有我、有家人、还有从家谱里走出来的一个个先祖，他们围在我们身旁，亲切地询

问他们离开的这些年梁氏的发展、传承。

时光很慢，家谱很长。我们读了一小部分，么姑便提议带么爷到院子里走走。在天井地坝，他的双腿发颤，像蹒跚学步的娃娃，又像故意放慢脚步，要把脚印烙在枫香湾这片土地上，让脚印连成一条清晰的路，归家的路，通往山外的路。那一刻，乡愁在么爷身上具象化——满头的白发，蹒跚的步伐，昏花的老眼，青砖瓦房……20世纪90年代，么爷举家迁到镇上。有生之年，他也是回来一次就少一次了。我抓住么爷的手，冰凉浸骨，不禁心疼起来。随后，他说想去院子外的石板路上走走，给我们指当年枫香湾的四棵枫香树的位置。

他说：“那也是枫香湾的根呀！”夜色渐近，炊烟袅袅，我们往回走。青石路在身后被扔下，被一步步拉长，不管我们曾留下过多少脚印，又来回过多少次。

我想，每个姓氏都有开天辟地的人，每个人后来都开枝散叶，再后来是一群、一族人。那一族族人被装进一本家谱里，那一本家谱就是一本本书，像一棵棵根系相连血脉相连的树。那一棵棵树生长在历史长河里，一年年、一代代，轮回、尘封、远行。

么爷教我读的又何止是家谱，是远古，是根与血，是前传后教，更是血脉的流淌。么爷身上流着梁氏的血，我们身上又流着与么爷相同的血脉。（作者系重庆市作协会员）

窗外，落叶飘零；窗内，白炽灯的光，照亮了昏暗的堂屋。堂屋中间有一个实木茶几，茶几上放着一本颜色暗黄、透着苍凉的旧书。

“晓丽，晓得这本书不？”八十多岁的么爷嘴唇哆嗦，浑浊的眼里闪着泪花。

“么爷，不晓得。”我们并排坐在北墙下的沙发上。

书用针线装订，边沿破损严重，像被老鼠啃过。角上有一个拇指大的洞，像一只眼看着我。透过这个洞，我的思绪像无线的风筝在空中缥缈，没有方向，无处安放。



掰笋

□王云

南川方竹笋素来有名，其实南川的春笋和水竹笋也别有一番滋味。

水竹笋一般长在河谷、溪边或山凹，土越潮湿肥沃，笋子蹿得越结实。等四五月的雨水淅淅沥沥落过几场，天一放晴，笋子就开始冒头，我心里也就痒痒的，总想去掰一回。

第一次掰笋没经验，竹林间枝丫横生，手臂上满是被划伤的细痕。吃了亏就有经验，之后每次都全副武装，长袖长裤和防护手套是不能少的，若配上防水长筒靴就更好，露水打不湿裤脚，蛇虫也近不了身。

钻进林子那一刻，见满地冒出的笋子，那种欢喜是没法用言语形容的。笋子就直愣愣地戳在那儿，有的才露尖头，笋肉小但很嫩；有的已蹿得老高，神气活现。我一手提口袋，一手轻捏笋腰，微微用力，“啵”的一声清响，脆嫩的水竹笋便应声而断。这声响清脆悦耳，超级解压。不一会儿，口袋就鼓得装不下了，沉甸甸的压得手臂发酸，可再累也舍不得离去，索性将鲜笋倒在路边，提着空袋子又钻进林子。有时口袋实在装不下，便蹲在竹下，就地剥去笋壳，只留洁白笋肉，这样便能多装些了。

有一年，朋友带我去她老家掰笋，说河沟竹林里笋子很多。可我们期待满满赶到时，却见满地剥剩的笋壳，显然已被人扫荡过了，心里顿时凉了半截。可来都来了，总得找找吧。说来也怪，坡坎边、荆棘丛里，总能发现几根漏网之笋，有的藏在落叶下，有的倚在大树旁，像与人玩捉迷藏，每寻得一根，便多了一份意外之喜。宋人杨万里说“笋箨都无且则休，菜畦麦垄亦堪游”，寻笋之乐，恰在这“寻”字里头，得之惊喜，不得也无妨，山间走一遭，已是赚了。

掰笋尽兴，剥笋更需耐心。每次扛回一堆小山似的鲜笋，心里就开始发愁。起初徒手剥笋，指尖被笋衣磨得通红发烫，疼得不敢触碰。后来跟着笋农学了巧技：拇指和食指在笋尖上一搓，再用两指捏住裂开的笋衣，像绕线一样往外翻卷，很快便露出白净的笋肉。

东坡云：“雪沫乳花浮午盏，蓼茸蒿笋试春盘。人间有味是清欢。”至于吃法，我是变着花样来折腾这些笋子的。

凉拌是最简单的，焯水拌上作料，又脆又嫩，麻辣鲜香；

泡椒笋也是心头好，小笋配白醋、嫩姜等，封坛子里腌几天，酸酸辣辣的，笋片炒腊肉，总能让人呼噜呼噜连干两碗米饭；还有晒干储存的，等冬天拿出来，用水泡发了炖肉，那味道醇厚鲜香。

有一年掰得太多，一天三餐饭桌上都是满眼的笋，之后见笋就有点反胃。可等到第二年笋尖冒头，那份惦念又悄然涌上心头，笋友一唤，心就早早飞向了那片竹林。

说到底，感兴趣的似乎不仅仅是笋，更有竹林里藏不住的春日惊喜，以及弯腰寻觅时的满心期待和“啵”一声掰笋的纯粹满足。

（作者系重庆市南川区作协会员）

