

蕉/窗/漫/笔

## 香柏氤氲处 年味悄然生

余明芳

冬至期间是乡村天选的“洗”猪吉日。冬至又叫“冬节”，是最早被确立的二十四节气之一，古人认为冬至便是财至福至。

而圈里猪肥，正是财与福。加之地窖粮仓中存货见底，猪又光吃不长肉，“阎王爷在召它们”。“刀儿匠”（杀猪匠）李师傅60岁之前，肩扛“铁挺杖”和全套刀具，从这山奔那山。他的脸和筐子一样，总是油腻腻、湿漉漉的。

“洗”年猪，一个家的年味开启了。本是件高兴的事，但忧伤掺杂其中，现场大人还会蒙上孩子的眼睛，避免直视。但一顿洗猪饭后，忧伤很快被满足和能量取代。

“一九二九怀中笼手。”九九八十一天的“数九”之旅开启。雪频频光顾，一夜之间让座座山戴上白绒帽。

按“刀儿匠”的要求，头一天只能给猪喂些清汤寡水洗肠，削弱第二天闹腾的力气。但女人还是在猪食锅里堆了一座红苕的小山，还加了一些苞谷面、油水。夜很深了，她提着木桶，红着眼圈儿将热腾腾的猪食倒进石槽。

猪什么都不知道，哼哼唧唧迎接主人温柔的抚摸，吞下最后的晚餐后，极度满意地倒在苞谷壳叶堆的窝里。它的旁边，有几只刚捉回来接替它的小猪儿。

第二天，猪圈门打开了，进来的几个男人个个身手不凡，抓的抓耳朵，捉的捉脚；揪猪巴儿的人，像拔河队尾的锚人，稳住阵脚；最终四五个人协力将嚎叫拼命的猪挟持到杀猪凳上。

女人在临时搭的柴火灶前添柴，红色的火苗舔着头号铁锅的肚皮，旁边支两张高板凳，上边横躺着长木梯，咽了气的猪将躺上来。前一夜，她翻天覆地睡不着，总是担心漏掉了哪些事，还有些心情自己也理不清楚。

一头猪高亢愤懑的叫声稀释到完全听不见，然后将迎接短短一生中唯有一次透彻的洗澡。所以我们这里称杀猪为洗猪、刨猪，或者叫揪猪巴儿。

挣命的猪，被洗的第一个部位是颈子，白杀猪刀刺进去，带着热度的血立马喷射出来，落到下边木盆里揉成浆糊状的豆腐里，推出第一道年味：血豆腐。女人迅速端离不停搅拌糅合，血溅到没扫净的雪上边，像红梅。大家一齐道喜：主人家财旺，不光今年旺，明年会更旺。

接下来洗净后蹄上边的部位，划开一道口子，刀儿客的挺杖在猪体内游走打开通道，以便嘴贴近能吹气进去。等猪胀成个大气球，帮手的滚水冲洗到哪里，刀儿客特制的铁刨就到哪里去毛除垢。

墙边还有一架长木梯，净身后猪的“圆尾”处被铁钩穿破倒挂上去，分离五脏六腑与躯干：“猪大猪小二十四卯”。棕叶扭成的卯子穿过十个部位的24块肉，再以炒熟的盐、花椒、八角等佐料涂抹浸渍、密封几天后挂于炕房。

从不足一尺长的小猪变成三四百斤的肥猪，女人从天亮忙到天黑，从上一个冬天忙到下一个冬天。打猪草、剥猪草则是女娃儿的家庭作业。她们的左手拇指和手背上，都有猪草刀留下的伤疤。田里庄稼欠收，猪草总是不够，她们一头钻进山林、河谷，采回一筐筐糯米藤、南沙参等各种野草。难怪读了“本草”的人感叹，猪甚至比现在的我们吃得要好！

刀儿客往往是翻大肠小肠大肚小肚的高手，女人炖骨头汤这点功夫，他就把又累又脏的战场打理清楚。洗猪饭有几道菜必不可少：肝腰合炒、槽头回锅肉、菠菜豆腐猪血汤等，除了帮忙的人，还有左邻右舍、亲戚朋友。冬至洗猪，也算团聚、庆丰收。

肠肚都要用面粉加酒清洗，兼肥带瘦的底肥肉切成条后灌进小肠，第二道年味香肠出炉。大肠一般有两种做法：渣辣子肥肠、香柏树熏制腊肠。其他内脏亦可鲜可腊。

女人说，人有两位母亲，一位是生母，另一位是四季瓜果蔬菜。猪，则是以生命回报生命的朋友，一头猪就是大半个年。

乡村女人守护的财在年猪身上。准确地说，丰收分成地里和家里两大板块，年猪是女人的成绩册。这本成绩册挂在炕房之前，女人要积攒多种焚烧后添香的材料：花生核桃壳、桔子柚子皮、辣子茄子秧等；老品种香柏树枝则是台柱子，腊味里若少了这缕香柏魂，年便失了筋骨。

冬至后的夜异常沉静与寒凉。香肠、血豆腐、二十四卯，静静悬挂于梁下，反射出油润的光泽。香柏树枝要湿，烟浓火徐，香味儿才沉稳细腻，猪肉一点点添香，像一段缓慢发酵的日光。当熏到快滴出油来，才撤去大火，隔三岔五再添一把柴。

远方的亲人还没回来。女人心中有一桌桌年味，从腊月三十到正月十五，每一桌都有新花样。整猪头先端去祭祖，至少有七道菜，猪脚杆炖干芋块儿，小娃儿开荤吃猪尾巴。冷冻一些瘦肉、五花肉，年要来的时候，现做小酥肉和扣肉。圆尾肉煮熟直接做砧板肉，馋人呢。

李老头儿九十多岁了，洗猪的家业被收在最不起眼的角落，蒙上灰尘。现在的刀儿客四季走乡串户，把猪收到指定的集中屠宰场“洗”，高效却少了温度。

但冬至，炕房里依旧飘出香柏树的味儿，那是年的预告。大家聚在炕房的夜，说起年猪的好：它咽下野菜、厨余，不断回报田间需要的肥力，最后成全了年味，倾其所有，融入另一群生命。

感恩的方式，也许如此：当季节呼唤，坦然奔赴，把一切还给大地。还给另一位母亲，那些沉默的瓜果蔬菜。  
(作者单位：重庆市巫溪县政协)

诗/绪/纷/飞

## 重庆小面 (外一首)

强雯

一碗面的宇宙，  
从猪肉的梦中升起。  
铺盖面浮沉，似故土翻新。

蒸汽白茫茫，  
筷尖挑起整座山城——  
猪蹄笃实的香，化作掌心一碗暖。  
烂豌豆早已酥成泥，  
面是漫长的情话，  
汤是滚烫的归宿。  
人生若有所求，  
不过是——  
风雨里有人为你留一碗热，  
而你低头，吃得很慢。

面尽，汤干，  
空碗盛着饱满的光。  
风雪被留在门外，  
年，就坐在对面。

我们一生寻找的答案，  
是能一起吃面的人，  
和一起变暖的清晨。

## 九曲河湿地公园的一个下午

夏天还是湿地，冬天成为草坪  
梧桐把金黄举得那么高  
像递给众生的、温暖的灯盏  
风一吹，我就用围巾兜住风

兜住最后一些温暖的碎片  
植物的，人类的

小微湿地里，浮萍类植物静静铺展  
这时间的补丁  
蓝、红、黄的气球，饱满而轻  
追着奔跑的儿童

我站在两江新区这片土地，  
苍茫是金的，苍翠也是金的。  
呼吸里  
落满温暖的宁静

而芦苇转身，  
递来一束深邃的凝望  
(作者系重庆市渝中区作家协会主席)

## 空军坟

——重庆空军抗战纪念馆

王晓燕

风掠过焦土  
把最后一声呐喊，揉进晨光  
年轻的脸，凝着沉默  
他们集体，望向贵阳

那些倒下的身影  
没化作丰碑，只是成了  
泥土里，最硬的骨  
树影筛落阳光  
像旧时姑娘，眼里的滚烫

他们把黑夜扛在肩上  
用呼吸，点燃星芒  
灵魂早挣脱了土壤，奔赴四方  
去金陵的街巷，去北平的城墙  
去广州的江畔，去德克萨斯的风里  
去莫斯科广场的霞光

不问归途，不谈荣光  
只把生的路，铺得坦荡  
他们是自由的飞鸟，乘着风翱翔  
越向远方，越念着故土模样

偶尔回头望  
望人间安稳，炊烟绵长  
望后来者踩着暖阳，步履铿锵  
望家乡无恙，草木生长  
望废墟之上，开出烈焰花  
红得像，他们曾滚烫的血，映在天光

一/瓣/心/香

## 腊八粥里的母爱

唐安永

腊八节前一天，妻子吩咐我去超市购买熬腊八粥所需食材。走进超市，望着货架上琳琅满目的腊八粥食材，眼前的景象猝不及防地拨动我心底的弦，勾起了母亲为我们熬腊八粥的回忆。

母亲用拼凑的食材做的腊八粥，一直镌刻在我的记忆深处。

小学四年级时，我家正处于特别困难时期，父亲常年疾病缠身，家里最多时七口人要吃饭，下地挣工分的仅仅母亲一人，一家人过着食不果腹的日子。即便是自家种出来的黄豆、绿豆、糯米等，都不能自己享用，必须拿到市场上去卖掉，一方面为父亲治病，一方面购买一家人的生活必需品。而我母亲是一位会精打细算的农家妇女，她总要从这些食材里匀出一点儿，为我们熬腊八粥做准备。她还经常走亲戚偶尔得来的为数不多的花生、核桃、红枣积攒下来，存入一个灰黑色的瓦罐里，悄悄地藏在床下。

腊八这天，母亲小心翼翼地捧出瓦罐，揭开盖子，将罐里面寥寥几颗花生、核桃、红枣倒入盆里，弯着腰，用她破裂的双手轻轻地将红枣剥开，取出枣核，还将剥开的花生米进行揉搓，去掉表面的浮尘，然后放入淘洗干净的糯米、高粱、黄豆一起。被码放在一起的各类食材静静地躺在盆中，像是在等待一场盛大的团圆。

接着，母亲把它们倒入锅里，掺入足够的泉水，盖上锅盖，划亮火柴，点燃柴火。熊熊火苗不断地舔舐着锅底，蒸汽从锅盖的缝隙中喷出来，在房间里乱窜，给寒冷的冬天带来了一丝暖意。柴火噼里啪啦的声响和铁锅里咕嘟冒泡的声响合奏成曲，像一支优美的乐曲一样，

在古朴厚重的山村回荡。

母亲熬粥是特别用心的，生怕把粥熬焦。只见母亲端坐灶前，视线始终不脱离铁锅和灶膛，她会从锅盖缝隙里窜出的气流大小，来判断灶膛里需要添加多少柴火，倘若气流直直上冒，便把灶膛里的木柴扒出来，用文火慢慢熬，气流若是软软飘起，及时又添上一根柴火，继续慢熬。为了防止食材粘锅，她时不时地用锅铲在锅中轻轻搅动，食材在母亲轻轻地搅动下打着旋儿，渐渐地变软，直到黏稠。

大约两小时后，铁锅里的粥香味愈加浓厚了，急不可待的我们攥住母亲的衣袖哼唧。母亲一边哄我们，不急不急，等下让你们吃个够，一边将灶膛里的柴火拔出来，把剩下的火星子扑灭。就在母亲掀开锅盖的一瞬，一团热气扑面而来，眼前呈现出一锅色彩丰富的腊八粥，叫人垂涎欲滴。母亲把一碗满满的腊八粥递到我们手心，她在一旁慈爱地看着我，不时地提醒我们慢点吃，别噎着了，我们顾不上说话，不住地点头。母亲在我们喝腊八粥时，还向我们聊起关于腊八节的故事。听老人讲，腊八节起源于上古时代，是祭祀祖先，也是祈求来年风调雨顺。

捧着母亲递来的腊八粥，便大口大口地喝起来，黏稠的腊八粥瞬间包裹了舌头，那醇香，像一杯温醇的蜜水，从嘴里一直流到心里，五脏六腑都像是被这清甜洗过了一般，通透全身。

如今，在腊八的清晨，家里都会熬上一锅腊八粥。可是，无论怎么努力，都熬不出当年母亲用拼凑来的食材熬出的腊八粥那样醇香。

(作者系重庆奉节县作家协会会员)

AI制图