

诗/ 绪/ 纷/ 飞

赶路的春天(组诗)

刘辉

春天

柳枝还没来得及开口,春天已经上路
一山远过一山,一程追着一程

谁把名字写在草甸,苔藓也在酝酿花期
有叮咚之声在耳畔打劫

嗅着芬芳出发,几声鸟鸣衔在嘴里
脚印是寄给云天的信札

天空露出一行密密的针脚,母亲和大雁
共同缝补我受伤的行囊

指尖上的烟火

烟火握在指尖
其实就是一粒种子
随手一撒,春天绿了,灯光亮了
街头巷尾,挤满烟火之气

持火的人,提着灯笼
怕别人看见
又怕别人看不见火
用黑暗一层一层裹着
藏得越深,痛得越久

烟火照亮人间,也免不了
灼伤眼眸
我对火满怀敬畏
总是保持一个指尖的距离

小鸟及其它

鸟儿给天空打上逗号
天空不再冗长
可以一句一句读出声

花朵是大地的酒窝
如果花儿不从枝上探出头
怎么看得见,大地的笑脸

鸟儿对着花朵絮叨
人类驻足一个词汇里偷听
它们的世界

我们成了多余的那部分
(作者系重庆市江津区作家协会主席)

我给母亲洗把脸

刘昌荣

母亲老了,
卧在老家的雕花木床上。

山村的早晨冷,
她的手与脚都冷。
两天了,她没怎么吃东西。
我端来热水,
想给她洗把脸,
再劝她喝些稀饭——
我想搀着她,
慢慢走进不远的春天。

半跪在榻前,
毛巾轻轻擦过她皱纹纵横的脸。
柔柔的呼吸响在我耳畔,
像有一朵莲花,正缓缓舒展。

刚擦净,
一滴泪,
从她深陷的眼角滑下来,
落在老式花边枕上,
砸在我发颤的心上——
那么重,那么疼。

小时候,
母亲给我洗过无数次脸。
洗去玩耍后的泥灰,
洗掉小小眉头上的不快,
洗亮一个个童年的清晨。

今天,母亲,
儿子第一次为您洗脸,
您却感动得像个孩子。
可是母亲啊,
我该怎么洗,
才能像您当年洗去我的污垢那样,
洗去这些年来我缺席的陪伴?
洗去您积在心上身上的病痛?
甚至洗回您健康明亮的青春?
(作者单位:重庆市潼南区人大常委会)

蕉/ 窗/ 漫/ 笔

“柚”寄远君忆相思

徐文峰

冬日,半城湿地满城柚香。我驱车赶往梁平龙滩村的“中华柚海”,老邱家的庭院,满眼的柚子金黄。

已过古稀之年的柚农老邱,因脑梗摔了一跤,身体大不如以前,步履蹒跚。见我们来了,很是高兴。

为了远方的朋友能早点吃上梁平柚,我们立即行动了起来。老邱的老婆精干利索,加上我和朋友的相助,备杆、摘柚、擦净、装箱,联系邮政“绿皮车”,称重付款,很快将柚香飘向了远方。

第三天,四川绵阳的德远君发微信说“香甜的柚子收到了”,会抽出时间来重庆。

德远是我在成都上大学的同学,比我年长两岁。德远戴副金丝眼镜,寸发,一件立领服装显得干练。他和我,同年级不同班,他是学计算机的,我学企业管理。我俩趣味相投,友情就像宿舍楼墙上的爬山虎一样嗖嗖地往上蹿。

德远家条件不错,人也很大方。一次周末,他偷偷拉我上了公交,去人民南路请我吃成都名小吃“赖汤圆”。说实话,在食店里吃汤圆,对于从小县城来的我还是第一次,汤圆的猪油和芝麻的香气扑鼻,至今我记忆犹新。

德远还有项绝活,煮面条味道好。我们花几毛钱买回一把干面。德远支上铁锅,排上三个大碗,姜、大蒜剥得细细的,再放上辣椒、酱油、肉臊子和醋。我在旁边打下手,洗点葱子和白菜。德远拿出带油渣的猪油,舀上一大坨放入碗中,煮出的面条真是“钢管子杵青蛙——顶呱呱”。两斤面条,我、德远、峻松三人风卷残云般大快朵颐了一回,那油渣的香味很是特别。当时,一碗油渣面绝对是舌尖上的盛宴。至今,我老婆熬猪油,仍然按我的喜好将油渣直接放入猪油里。

成都是自行车的王国。我们教室离宿舍远,德远买了辆“永久牌”二八型自行车,虽然是旧的,仍让我羡慕。因为一辆旧自行车也要百元,我的生活费一个月才四五十元。

我沾了德远的光,他上课时总把我叫上,坐后座。我在后座哼着歌儿,阳光照在我们身上,将我的身影变成了一个人。

我又缠着德远教我骑车,他也乐意收我当徒弟。“眼睛平视前方,不要看自行车,两手抓稳龙头。脚上均匀用力。”德远蹬起八字脚,从后面稳稳地抓住自行车,耐心地教我骑车要领。很快我便能

独自骑行了。

几天后,两位同学要骑自行车去成都建设学校会友,我不甘示弱,也非要去。那时我骑车技术还不行,因此,“牵着羊进相馆——出了洋(羊)像”。

回校途中,我扶了扶眼镜,郊区的路又不平,结果连人带车翻进了农田里,好在只是手上挂了点彩。

我请教德远如何练好车技,他回答:“无他,唯手熟尔。”我反复练,后车技娴熟,无论左右手,一根手指轻点车把手就能操控前进方向了。

求学光阴中,我给德远写过一张请假条。

一天清晨,德远病了,下不了床。他托人给我传信,代他写张病假条,我刷刷刷几笔完成任务。

德远的病假条竟然在班上传开了。同学们说他幽默,有灵气。病假条大意是:今日起床颇感头晕眼花,需要向班主任请假,望班主任将戒尺高高举起,轻轻放下;学习任务不用担心我,我属天资聪明、“才美不外见”之人;请转告班上的美女同学不要挂念我,仅一两天而已。

毕业后,忙于工作,我和德远断了联系,听说他在绵阳一家大型国有企业子弟校当教师,已是桃李满天下了。

十年前有了微信后,我和德远联系渐渐多了。我也连续几年给他寄了梁平柚。前年,德远退休,发微信说:以后就不要给他寄柚子了,虽有情,但麻烦。我说:“2026年我退休了,要住在重庆主城女儿那带孙娃,不在家乡就不能寄柚子了。”

德远担心我退休了不适应。用《众生赋》中的话劝诫我:“莫羨他人起高楼,且惜自家灶火温。”

知我者德远也,让我们都在时光清浅处,点燃晚霞,“名不恋,利都忘,心闲日自长”。

(作者系重庆市作家协会会员)

往/ 事/ 回/ 首

杀年猪

卢伟

元旦后,就到了老家杀年猪的时节。这时杀了猪,熏好香肠和腊肉,正好过年。

那些年杀年猪,除了杀猪匠,主人还会叫上村民来帮忙。男人们负责拉猪、按猪、刨猪、开边、分肉等事项,女人们则帮忙煮“刨猪汤”、做“杀猪饭”。记得我小的时候,把猪从猪圈里拉出来,有时没拉住,大家漫山遍野追猪。后来有了神器,一个约半米长的铁钩。拉猪的时候,杀猪匠用铁钩钩住猪的下巴,猪动弹不得,大家一拥而上将其拉出猪圈。从此,再也没有出现猪挣脱逃脱的情况。

杀猪要在“杀猪台”上进行。所谓的“杀猪台”,要么是一张长方形的矮桌,要么是把两根长凳合并在一起。大伙抓猪尾巴,拉猪耳,提猪脚,合力把猪从地上抬到“杀猪台”上侧躺下。此时,最关键的就是要死死地压住猪的颈窝,防止猪挣脱下来,俗称“按二把”,这需要很大的力量。因此,“按二把”的,都是村里的“大力士”。接着,杀猪匠半蹲马步,左手用力将猪的颈部扳直,右手将杀猪刀捅进猪的喉咙。好的杀猪匠一刀下去可以直插猪的心脏,能一刀致命,减少猪的痛苦。猪血从刀口流出,流进地上放有盐巴的大盆里,杀猪匠右手放下刀,摇晃大盆,防止猪血过快凝固。等血流尽,再在盆里加上清水并搅拌均匀,这也是技术活,加少了血旺会起“坨坨”,加多了又太嫩,考验着杀猪匠的判断力。

猪不再动弹,大家就松开猪休息一会儿,抽根烟、喝口茶。临时搭建的大灶台里,水已烧烫,主人便找来麻绳和扞担,将猪捆绑起来,大家一起抬到灶上。杀猪匠试下水温,太烫容易把猪皮烫熟,水温低了又烫不松猪毛。杀猪匠拿起水瓢,舀水淋向猪身。待淋上三五瓢,杀猪匠用手扯扯猪毛,一旦能扯下来,大家便拿起“猪刨”(一块卷曲的铁片,一边厚一边薄,薄的一边开刃),杀猪匠水淋到哪里,大家就刨到哪里,直到整个猪变得光溜溜。

接下来,杀猪匠用尖刀在猪的后腿关节处戳一刀,挂上“须子”(一种专门用来挂肉的铁钩),大伙帮忙抬,直到杀猪匠把“须子”挂上一个类似单杠的横梁上。随后,杀猪匠换了一把更锋利的刀,沿着猪颈部划一圈,用砍刀砍断颈椎骨,取下猪头后将其下颚部砍开,取出猪舌,猪头就算处理完成了。然后,杀猪匠沿着猪尾到猪颈,把

猪肚皮剖开,这一刀很考究刀工,稍不注意就会划破内脏,尤其是猪肠子一旦被划破,粪便流出来污染了猪肉,主人家会很不开心的。

取出内脏,用棕树叶子上捆上并挂在主人指定的地方。杀猪匠此时会安排一个人,把猪肠子抱到一个簸箕上,交办一个重要的任务——“理肠子”。此人先小心地撒掉猪肠子上的油,这种粘附在猪肠子上的油叫做“角油”。“角油”扯下来以后,“理肠子”的人将其裹起来,用棕树叶子上拦腰捆上并挂起来,由于粘附在猪肠子的一侧油呈现暗红色且有褶皱,这样拦腰一捆,褶皱就会朝下散开,像极了女人的裙摆。接下来,“理肠子”的人要一次次地往肠子里掺入热水,挤出粪便,再把肠子翻转过来,反复用清水透洗干净。那时候,我会缠着“理肠子”的人把肠子上的“水包”给我,这种“水包”几乎每头猪都会有三五五个,就像是气球装满了热水,温暖而柔软,正值隆冬,可以当小型暖手袋使用。

此时,杀猪匠又沿着猪尾经过猪背到猪颈深深地划一刀,这一刀更考量杀猪匠的力量,最好是刀尖紧贴着脊椎骨一拉到底。随后,杀猪匠拿起大砍刀,将猪砍成两半,帮忙的人接住砍下来的一半,用“须子”将其与另一边并排着挂起来。杀猪匠先撒掉粘附在猪肚两边的“边油”,再问主人肉怎么砍。如果自己吃,杀猪匠就会将猪肉一块一块砍切下来,放在簸箕上。如果是要送人一个猪腿或者几匹排骨,杀猪匠就会按照主人的意思操刀砍切。主人会在此刻叫杀猪匠割下适量肥肉和瘦肉,送至厨房,用作炒回锅肉和肉丝的食材。砍切猪肉考验着杀猪匠的刀工,开砍边(猪肚皮)不能划破内脏,开硬边(猪后背)要将脊柱砍得平整,猪肉要切得大小均匀适中。砍切结束,杀猪匠收拾完装备,等用餐后赶往下一家。而此刻,杀猪饭必不可少的菜——回锅肉、炒猪肝、血旺汤等,也基本上准备就绪。主人会将杀猪匠请去坐主桌主位,以示尊重和感谢。其他帮忙之人,来看热闹的亲戚朋友,还有我等闲杂人士,也都依次落座,一同享用这新鲜的杀猪饭。

小时候,村里的杀猪匠也就三五五个,每逢杀“年猪”时节,有的杀猪匠甚至一天从早干到晚,清早走一家,上午走一家,午饭后再走一家。用他们的话说,一天下来搞得“脚耙手软”。但他们的内心是喜悦的,因为这是他们展示技能的舞台。

(作者系重庆市作家协会会员)