



乡愁

老街的米花糖

李 晓

春雨如蚕丝，把万州五桥老街的青石路、石拱桥、斑驳老墙柔柔浸润，雨中泛光的巷道，包浆深深。

老街的米花糖店铺前排起了长队，从四面八方慕名而来的人，正吆喝着购买：“刘师傅，来3斤花生仁的米花糖”“刘师傅，来2斤低糖的芝麻瓜仁米花糖”……

这个春天，刘师傅在老街开了30多年的米花糖店铺，迎来了属于他的高光时刻。

刘师傅站在灶前，身子微微前倾，他手里握着一柄长铲，正搅动着锅里咕嘟咕嘟冒泡的糖稀，糖稀是琥珀色的麦芽糖，在铲子翻动间拉起晶亮长丝，旋即又断在锅里，氤氲起浓稠甜雾。

刘师傅对这一股来自春天的“流量”确实有些措手不及。

30多年来，老街光阴慢，米花糖散发在老街巷子的幽幽甜香，成为老街人每天嗅觉上的甜蜜约定，也串联起街坊邻里寻觅的味觉坐标。

这一股在春雨中降临的“流量”，是在老街长大的傅哥带来的。

春天，作为全国人大代表的傅哥去北京出席全国两会，行前，傅哥特地到刘师傅店里去买了一大包米花糖，在北京安家的一个老街发小，托傅哥带去老街的米花糖。

发小说，在北京的老父亲，梦里也在磨牙，就想吃上一口老街的米花糖。7年前，老父亲老母亲随儿子到北京居住，北京的家里饭菜香，但最可口的，还是那道老家的风萝卜炖肉。入口即烂的软甜风萝卜，是老街人家用竹篾串起在阳台院落晾干的白萝卜，阳光均匀普照的人间大地，但一方山水浸润的食物，自带基因里的辨识度，更是胃里寻寻觅觅的绵绵乡愁。

没想到，傅哥带来的家乡小吃，被敏锐的记者捕捉到了消息，于是记者前来采访，一个“老街上的销冠王”视频新闻刷爆了家乡人的朋友圈。视频新闻里，傅哥与记者连线老街的刘师傅，憨厚面相的刘师傅笑开了花，他在视频里说：“我就是舍不得这门老手艺，反正吧，我要做到老……”

这一波“流量”中，老街人也在人流散去后，来到店铺里争相购买米花糖，那些身在外地的老街人，在朋友圈里看到了老街米花糖的消息，成为春天里发酵乡情的一道食物引子，他们要求家人亲友帮忙买上老街的米花糖赶快邮寄。

我来到老街一家单位工作的第7个年头，刘师傅的米花糖店铺就开张了。

那年，17岁的小刘师傅从县城来到老街做米花糖，他是老街人眼里的“小刘墩”，寡言，一说话就脸红。我的单位与小刘师傅的店铺，就在一条巷子里。有天，我去买米花糖，问他：“是哪个教你做米花糖的？”小刘师傅低声应答：“我表哥。”

我继续问：“县城热闹，人多，那你为啥不在县城开店？”

他回答：“县城门面贵，还是老街好。”

后来，小刘师傅的店铺里，多了一个水灵灵的小女儿，她是我老家相邻村子里的姑娘。

又有一天，我经过小刘师傅的店铺，他招呼我：“进屋坐坐。”那天中午，小刘师傅给我做了6个红糖水的荷包蛋，吃得我饱嗝连连。姑娘接过我手连汤也一口不剩的土碗，对我说：“是我爸妈在村里养鸡下的蛋。”

后来，小刘师傅与姑娘结婚成家，这里的米花糖店，就成了夫妻店。我与刘师傅一家，就更多了往来。

刘师傅的米花糖店铺，在老街开了30多年，他始终是那么不慌不忙不急不躁，凭他的这门老手艺，在人间谋得一个饭碗，也养育着一个家。而今，他的大女儿大学毕业以后成为了一名中学教师，这是刘师傅心里的甜。

我也一样，守着我的老街，让它成为灵魂土壤里的奠基，即使搬迁到了新城，我的根须，还是扎在老街。今年81岁的母亲，一向喜欢吃甜食。她在老街的老房子里，一豆灯火下，一碗青菜汤，一包老街的米花糖，有时就是她的一顿简单晚餐。而今，母亲牙齿松动，嘴里还剩下21颗牙了，她还是心里念着老街的米花糖，不过咀嚼有时显得有些吃力了，哪怕放到嘴边嗅一嗅味道也觉得心里踏实。

在老街的这条老巷子里，打铁打了30多年的顺娃子，弹棉絮弹了40多年的张大哥，修缮修伞补锅30多年的杨师傅，扎篾做筐、篾箕、撮箕、蒸笼的篾匠何大爷，理发店开了50多年的程大叔，画像画了大半辈子的黄师傅……他们让一条老巷子里烟火升腾，时间流逝，更感谢这人间岁岁年年的所有恩赐。

那是去年秋天的一个黄昏，老街上的刘师傅等10多个老手艺人，一起在老街的老桥相聚，那天的晚霞熊熊燃烧，天上云把天装扮得宛如金碧辉煌的宫殿。老手艺人相互打气，说要把手中的这些老手艺坚持着做下去，一直到老得不能动的那一天。

刘师傅带头鼓掌，老手艺人齐声说，要得，要得。

（作者单位：重庆市万州区五桥街道办事处）

乡愁

春来野蒜香

唐安永

声声春雷，惊醒了无垠酣睡的大地，一些知名和不知名的野菜，历经一冬蛰伏，纷纷顶开头上的泥土，探头探脑，在春风春雨的沐浴下疯狂地生长，成为餐桌上最清鲜的一抹春色。荠菜、蕨菜、清明菜、蒲公英、折耳根……在众多野菜里，家乡人们最喜爱的还是那清香扑鼻的野蒜。

“盈筐承露蕤，不待致书求”——我的家乡奉节，地广人稀，气候温润，为野蒜的生长提供了得天独厚的条件。野蒜在我们的家乡叫法不一，有的叫薤白，有的叫小根蒜，还有的叫野葱。它的模样纤细柔弱，具有独特的药用价值，不仅是现代人春日餐桌上的标配，更是古人春日餐桌上最朴素的自然馈赠。

记得儿时，春日里挖野菜是我们乐此不疲的事。当一场场细细的春雨过后，泥土变得松软湿润，田埂上、河滩上、草丛中、犄角地里的野蒜像赶趟似的蹭蹭上长，赖不住野蒜诱惑，院子里的小伙伴们呼朋引伴，手拿小锄头，带着小竹篮，跑到野外去挖野蒜。

小伙伴们来回穿梭在原野上，眼睛像明亮的星星，四处搜寻着，望着一簇簇、一丛丛，泛着青而透白光泽的野蒜，迫不及待俯下身，将野蒜周围布满枯黄的杂草轻轻拨开，露出纤细碧绿的野蒜叶片，对准它的底部用力挖去，握住它的根部，用力一提，轻轻抖落泥土，一颗颗雪白圆润拇指大小，酷似珍珠般的蒜头便裸露眼前，喜悦顿时溢满伙伴们的脸颊。随即，一股清冽的野蒜味儿扑鼻而来，让人心头一暖。

转眼工夫，野蒜便填满了我们的小竹篮。我们提着竹篮来到水井边，缓缓地将野蒜倒进清澈的泉水里漂洗，直到根部瓷白透亮，叶片碧绿欲滴。微风吹来，清香馥郁的香气挽着和煦的春风，悠悠飘向远方。

母亲很会打理野蒜，她有一双灵巧的手，像变戏法似的将我们带回的野蒜做成各种不同口味的菜肴，每一种都巴适极了。

母亲最简单直白的做法，将我们漂洗干净野蒜放在春阳下暴晒，待野蒜晒干水分后，放入食盐、辣椒、花椒、白醋腌制几天，再装入密闭的瓦罐里。一段时间后，揭开盖子，一股辛辣中带着酸爽和清香的味道瞬间塞满整个屋子。拈一颗裹满佐料的野蒜放入口中，来不及细细咀嚼，已是唇齿留香，真是一道滋味无法言喻的下饭菜。

我最喜欢的则是母亲做的野蒜煎蛋饼。母亲将我们挖回的野蒜用泉水洗净后，去掉底部的须根并切碎备用。然后，将鸡蛋打碎搅匀，放入油锅，待蛋液开始凝固，形成一层金黄色的外壳时，立马将切碎的野蒜均匀地撒在蛋饼上。霎时，野蒜的清香裹着鸡蛋的醇香，让人垂涎欲滴。母亲不慌不忙地将裹有野蒜的鸡蛋饼翻面，发出“滋滋”的响声，不一会儿，黄绿相间，色泽诱人的野蒜鸡蛋饼就煎好了。一口咬下去，绵软回甘，把五脏六腑都熨帖得暖融融的，香得让人回味无穷。

儿时的我，其实最开始并不喜欢野蒜，总觉得有一股刺鼻的辣味。直到患上腹泻，我才彻底改变了对它的看法。

那是读小学二年级，我腹泻不止，母亲看到我日渐消瘦，既心疼我，却没有更好的办法来消除我的症状。后来，当赤脚医生的表叔告诉母亲：“野蒜具有消肿止痛、杀菌消炎的作用，你用野蒜熬水给孩子喝，或许能起到一定作用。”治病心切的母亲连忙挖来野蒜熬水给我喝，没几天，腹泻的症状渐渐减轻。从此，我便真正爱上了野蒜，爱上了和小伙伴一起去挖野蒜，爱上了妈妈做的各种野蒜美味。

参加工作后，我离开家乡。但家乡野蒜的清香，时时牵动着游子的心。无论工作多么繁忙，我都会挤出时间回到老家，挎着儿时挖野蒜的小竹篮，穿梭在家乡的田间地头。

我把挖回的野蒜，学着母亲的样子做成菜肴，但无论我怎么用心、用情，总觉得做不出母亲做的美味来。

又是一年春来到，漂泊在异乡的游子又闻到了野蒜的缕缕幽香，那香，不只萦绕舌尖，还暖在我的心底。

我想，该回家乡一趟了。

（作者系重庆市奉节县作家协会会员）

傍晚的巫山，长江与大宁河在暮色里像两条青灰色的带子，把江东新城和老城缠在一起。滨江路第一炉炭火“咔嚓”炸响，火苗蹿起来，师傅一声“吃烤鱼啰”——夜就来了。

我守在炉边，看师傅将一条两斤半的草鱼推进铁网。刀口划开的脊背露出白肉，这手法让我想起很多事。

在我七八岁时，经常去大舅家。非常疼爱我的大舅来到江边，用三块石头垒灶，捡干树枝生火。他从河里摸条鲤鱼，不去鳞，树枝穿膛，撒把粗盐，湊在火上翻炒。没有香料，只有鱼皮炸开的噼啪声，江风把鱼香往鼻子里灌。大舅把烤得微糊的第一块肉递给我，烫得我直跺脚。如今想来，那味道就是河鲜的甜、粗盐的咸、柴火的烟味，简单，透着江边的野性，却让我回味无穷……

眼前这条草鱼，作料齐全。师傅把鱼平铺在盆里，撒盐淋酒，拍姜捣蒜，抓把本地花椒使劲搓。“别怕手重，重则入味，烤鱼跟人一样，需要时间磨炼，才有滋味。”师傅说。待鱼烤到七分熟，挪进铁盘，浇高汤。豆腐、魔芋、泡菜、土豆、藕片涌进去，汤汁“哗”地淹没鱼身。炭火舔着盘底，咕嘟咕嘟冒泡，所有食材在沸腾里翻滚交融。

这场景又让我想起大舅，他曾在巫山县城卖过烤鱼。大舅坚持用腌萝卜干、折耳根、魔芋当配菜，坚信“烤鱼不吃配菜，等于喝酒不吃菜——干呛”。大舅烤鱼摊对面新开了一家烤鱼城，老板是从深圳回来的年轻人，卖“海鲜味”“咖喱味”烤鱼，还放港台流行音乐。一日，一个考察团路过，大舅的烤鱼混着各种配菜的香味吸引了老团长，大舅端出混了魔芋、泡菜、香菇、土豆和萝卜干的烤鱼，馋得老团长连下三碗饭。自此，吃烤鱼的人纷纷跑到大舅烤鱼摊，大舅忙得不亦乐乎，而对面的烤鱼城却“可罗雀”……

这时，只见师傅熟练地将腌好的鱼“啪”按上炭火。火舌舔上来，鱼皮“滋滋”紧缩，渗出金黄的油泡。师傅不时翻面，刷油撒料，铁网抖得哗哗响。“烤鱼最忌火候不稳。”他说，“火小了皮不酥，火大了肉发柴。人要控火，别让火控人。”师傅说，“烤鱼还得有烟熏味。”

这话又让我想起了大舅，他临终前的那个傍晚，躺在县医院的病床上，忽然说想吃烤鱼。我跑遍全城，买了一份端回来。他尝了一口，摇头：“太精致了，没有烟熏味。”然后笑了笑，“还是我腌的萝卜干好吃。”那是他最后一句话……

炭火渐暗，汤汁收浓，烤鱼入肚，铁盘里剩一副莹白的鱼骨架，卧在五彩配料间，余香不散。我夹起最后一块豆腐。辣、麻、鲜、香、酸、甜、咸……数种滋味在口腔里冲撞，最后竟归于一种踏实的暖。

时光飞逝，不知不觉我已中年，孩子在远方读大学，父母年岁已高，常年需要人照顾——父母的衰老、孩子的远行、工作的滞涩、身体的磨损，这些“配料”曾让我疲惫，如今却熬成一锅浑厚的汤。豆腐吸了辣汁变得丰腴，魔芋卷了花椒香气变得柔韧，泡菜的酸爽解了油腻。它们彼此成全，熬成一锅谁也离不开谁的丰盛。

如今，我站在这滨江路的烟火里，终于懂了当年大舅说炭火淬炼的鱼配萝卜干才是美味：人生从不是单枪匹马的烤制，而是漫长的腌渍、翻炒、炖煮。童年的柴火香、少年的盐粒、中年的沸汤，层层堆叠，最后都化作这一口复杂的醇厚。

（作者系重庆市巫山县作家协会会员）

乡愁

炭火淬炼的鱼

高达军

