

藏在太安鱼里的爱

■沈丹

念及故乡，总有一幅归家的画面在记忆里晕开。

幼时放学，常听见裹着豆粉的鱼块“滋滋”入锅，鱼香从窗缝幽幽钻出来。瓦房在雨雾中透着昏黄的光。

那雨急，我飞跑着怕淋成落汤鸡，脚一滑跌进池塘。爬起来全身湿透，低血糖也袭来，迷迷糊糊挪回了家。

我瑟缩着像受惊的幼雀。母亲赶紧拿衣服，把瘫软的我从床上“捞”起来，利落地收拾妥当。看着她在灶前忙碌，我眼眶发酸——直到乳白的鱼头汤入口，鲜热直达胸襟。再来一口太安鱼，麻辣鲜香瞬间激活，淋湿后的凉和饿荡然无存。

从那以后，太安鱼成了我成长中不可磨灭的印记。母亲总说吃鱼聪明，周末便为我煮鱼。

豆瓣酱伴着泡菜和葱白氤氲升腾，文火慢煮时，菜的清爽和肉的浓厚从鼻腔贯入舌尖。看着母亲轻轻翻动嫩滑的鱼块，我直咽口水。起锅加芹菜、蒜末，浇一勺沸油——麻辣鲜香的太安鱼“巴适得板”！这是我最安心的味道。

母亲煮的鱼太嫩，筷子夹重了会散，轻了又夹不起。她笑而不语，转身拿个勺子，一勺一勺给我盛。我嘴上说够了够了，心里却不停往里送。看我忙着理刺吃

鱼，她努努嘴：“吃吧吃吧，多吃点。”如今我也做了母亲，才明白勺子里盛满的是她无法言说的温柔。故乡路口，总站着盼我归来的身影。

时光流转，太安鱼的味道成了我归乡的信号。儿子在水泥道上奔跑，一幅生态即景展开：太阳能路灯挺立，自动喂鱼机轻盈旋转，鱼儿挤挤挨挨，像极了幼时我对母亲喂食的渴望。

“看，无人机巡逻啦！”儿子的笑声惊起我的回忆。这些年，太安鱼名气渐响，烹饪技艺被列入重庆市非物质文化遗产。加上绿色水果产业兴起，更多人慕名来到太安镇。记忆中的水墨丹青，已化作砖楼街巷的烟火气，巷陌间停着各地牌照的轿车。

太安鱼味道悠长，家乡日新月异，母亲在厨房忙碌的身影却愈发清晰。当我坐在酒楼看厨师刮鳞切鱼时，便想起儿时母亲站在屋檐下静静学做鱼的样子。那干净利落的身影，那一勺一勺的温柔——原来，母亲的爱就藏在层次分明的太安鱼里，藏在她用一生守护的家里。无论太安鱼走出多远，我的水墨丹青里，永远摇曳着母亲的味道。

乡愁
潼南舌尖上的潼南，
一口解乡愁

想家的时候，胃最诚实。沈丹念念不忘母亲做的太安鱼，麻辣鲜香里藏着勺子的温柔；润叶最惦记奶奶的渣海椒，土得掉渣，却香得让人鼻酸；丹璐则把乡愁烤进了“失眠烧烤”——那家开了七八年的老店，是游子归乡第一站，就着星星和烟火气，吃一口，心就暖了；潼南的夜不冷，美食有记忆。太安鱼、渣海椒、烧烤摊……每一口都是回家的路。别忍了，回来吃！

过些日子，香就出来了。”

那些年月，日子清苦。红薯粥、素面、白饭，翻来覆去。可只要一碟渣海椒，再寡淡的饭食也有了魂。乡人做渣海椒花样繁多，炒腊肉、炒鸡蛋，各有风味。可我心底最惦记的，始终是奶奶的味道。她从不吝啬放油，热油下锅，大火翻香，临出锅时撒一把青蒜苗，油光温润，软糯鲜香，馋得人直咽口水。

若是蒸食，更是一绝。奶奶以渣海椒铺底，覆上腊肉，隔水慢蒸。油脂缓缓渗下，渣海椒吸尽肉香，油润饱满；腊肉褪去油腻，香而不柴。一口鲜香，一口白饭，胜过万千珍馐。

渣海椒这道寻常乡土小菜，自奶奶走后，便在我家餐桌上沉寂多年。直到近年，我才恍然发觉，灶台前又多了一个身影——是父亲。他学着奶奶当年的模样，选椒、洗净、拌粉、装坛，动作不算娴熟，却同等用心。同样的陶坛，同样的烟火，同样的让人一闻到就鼻酸的香。

渣海椒还是那个渣海椒，土得掉渣，上不了台面。可它装着的，早已不只是辣椒和米粉。而是在一个寻常春日里，忽然回来的，沉甸甸的乡愁——家的味道。

潼南的夜，是暖的

■丹璐

清明的风沾着杏花诗意，落在潼南田野，晕开一川烟草。涪江两岸柳色动人，风带着菜花的甜香。我对友人说，今晚带他去个地方，“不去，是要失眠的。”

夜色初临，江北春阳街渐渐热闹起来，一块白底黑字的招牌在暖黄灯光下格外醒目——“失眠烧烤”。朋友笑着问：“为何叫这名？吃了失眠，还是不吃失眠？”邻桌食客轻笑，笑声里藏着潼南人的亲切。

推门而入，先撞见漫天“星星”——天花板上垂着细碎灯串，风一吹轻轻晃，像把春夜摘了进来。一面墙上画着大猫头鹰，琥珀色眼睛一眨一眨，幽幽闪光，像夜行者望着满座烟火。两侧电视里足球滚动，喝彩声混着烤串香气，撞得人心暖融融。

店里座无虚席。老板爽朗，忙而不慌，引我们去隔壁“小田豆浆”。豆浆醇香与烟火气交织，卸下奔波辛劳。

友人自海南陵水而来，海风吹了十几年。他指着生蚝眼睛发亮：“陵水的生蚝虽是咸鲜海味，可总比不上家里的。”烤生蚝端上，蒜香直钻鼻腔，蚝肉饱满鲜嫩。他尝了一个，眉眼弯成月牙。我看着他，忽然想起《诗经》：“山有榛，隰有苓，云谁之思？”他思的是海，我思的是什么呢？我们又点了小黄鱼、牛羊肉串，还有烤脑花，嫩滑如豆腐，焦香与软糯交织。

老板过来招呼，说这家店开了七八年，早成了潼南游子的“深夜码头”。在外奔波的人，归乡第一晚总要来坐坐，吃顿烧

烤，喝几杯小酒。“不吃上一口，躺在床上都睁着眼。”友人忽然沉默，望着窗外的星星：“就像小时候偷爬起来吃外婆烤的红薯一样，那香能记一辈子。”

我忽然懂了“失眠烧烤”的意思。不是因为吃了才失眠，而是因为失眠才来吃。那些在外漂泊的人，回到潼南夜里翻来覆去睡不着，便到这里来，坐在星星底下，就着烟火气喝几杯啤酒，吃几串烧烤。乡愁这东西，说轻不轻，说重不重，有时候就是一口烧烤的味道，就是一家开了七八年的老店，就是深夜里还能找到的一个去处。苏轼说“此心安处是吾乡”，可心安的地方，终究不是故乡。故乡是你离开了便再也回不去的地方，是你回去了却发现自已已成客人的地方。

夜渐深，猫头鹰眼睛还在幽幽地闪，星星还在头顶静静地亮。我忽然觉得，“失眠烧烤”四个字像一句诗，写给所有失眠的人，写给心里装着故乡的人。友人举起杯子：“清明时节雨纷纷——可潼南的夜，是暖的。”

走出店门，星星落在肩头。回头望去，招牌依旧明亮。春夜的风带着微凉，却吹不散心头的暖意。这烟火气里，藏着家乡的味道，藏着每个游子心底最柔软的牵挂。正如那首诗里说的：涪江夜泊客归舟，一缕烟火系乡愁。

这一夜，我们或许会安然入睡——因为这烟火气里的乡愁，早已化作最温暖的慰藉，让每一个归人，都能在故乡的夜色里，寻得一份安稳与圆满。

想念奶奶的渣海椒

■润叶

自奶奶离去后，我最牵念的，便是一碟渣海椒。这道菜在川渝乡间寻常至极，不过是苞谷面、大米粉，糅合了山野间的辣椒，静静腌制而成。

惊蛰一过，天地回暖。人们扛起锄头走向田垄。

几个月后，地里海椒快下树了。椒株日渐枯疏，那些被夏天遗忘的秋辣椒却挂满枝头，弯弯扭扭，在风中摇曳。爷爷利落地拔去枯株，奶奶却俯身细细翻寻，将那些不过食指长短的小椒轻轻摘下，兜进围裙。就连皱皱巴巴的，也一颗不肯落下。

回到老屋，青、红、浅紫的海椒倒进清水盆。奶奶那双布满青筋与老茧的手，一遍遍轻轻搓洗，再细细掐去椒蒂，摊在竹簸箕里搁在屋檐下。等阳光慢慢收干水汽，椒身微微发蔫，这料才算备好。

我总喜欢搬个小板凳，静静守在一旁。菜刀落于砧板，笃笃轻响。辣味漫开，呛得我连连喷嚏。奶奶就笑：“快去外头，别呛着。”我偏不肯走，捂着鼻子看着。奶奶将辣椒倾入木盆，撒上盐、姜末、花椒，再拌入米粉。木铲缓缓翻搅，红与白慢慢相融。最后装坛封存，坛沿注满清水，就此隔去世间喧嚣。奶奶轻拍坛身：“等着吧，

