

■巴山风物 ■渝水乡愁

故土之上望中国



□李曉

我常常凝视中国地图，这块壮美大陆的轮廓，形似一只报晓的雄鸡。

马耳坡是我故土的一个山梁，它在中国地图上没有标识，这个丘陵地带的山包，面积只有七十多亩。在960万平方公里的土地上，马耳坡是雄鸡下的一个小小的蛋。

1946年，我爷爷从长江边的一个村子，拖家带口搬到马耳坡。随后，马耳坡上用山草搭建起的茅草房，在风中如一个披头散发的人。一个家就安身立命在这里，在马耳坡上长成一棵树，开枝散叶。

1949年，新中国迎来黎明的那一年，我爷爷38岁，他在马耳坡的月光下，开垦出十多亩荒地，种上自家粮食。我父亲12岁，在王先生那里上私塾读《三字经》《百家姓》那类古书。

马耳坡离我们那个县城，有四十多公里。1949年12月8日，县城里人山人海，锣鼓掀天，市民喜悦地迎接解放军入城，这天是县城解放的日子。那一年10月，我父亲穿着草鞋，从私塾转到马耳坡下一所政府兴办的村小上学。

1958年，马耳坡的风中，吹拂着一个兴奋的消息。我21岁的父亲，考入县城一所师范

专科学校物理系就读——他是新中国成立以后，我们村里的第一个大学生。我爷爷赤脚跑回长江边的村子，在祖宗坟前焚香磕头，尔后又一口气跑到公社办公室表达感谢。

1969年8月的一个黄昏，我在马耳坡上的草房中出生。

1977年12月，来马耳坡参加劳动锻炼的县城知识青年小薛，回城参加了当年全国有570万人报名的高考，他顺利通过考试，成为了一名空军飞行员。

1978年12月的马耳坡上空，响起一声国家命运新航程的春雷。我父亲从县城机关回家，与公社干部一起向乡民们传达那一年召开的十一届三中全会的精神。一个在马耳坡上沉睡已久的村庄，也开始翻动疲惫的身子了。

1981年初，马耳坡上的这个村庄，开始实行农村土地承包到户了。那一年的秋收，我们家的水稻田，亩产达到760斤。秋天的马耳坡上，我爷爷种的红高粱，如红彤彤的晚霞落地燃烧。我家谷粮满仓，公社和大队干部进屋，伸出手指头一敲，装满稻子的大柜子发出沉沉声音。难怪那一年春天的蛙鸣特别欢，我爷爷背着手在人秋后的稻田里庄严巡视，时不时伸出手去摘下一颗谷穗放进嘴里，他卷动舌头，咀嚼新米的味道，风吹稻浪，我看见爷爷额头的皱纹也欢快地漾开。

1988年，19岁的我离开马耳坡，进入一个乡里当了干部，按照坡上乡人的说法，我是吃上了“皇粮”。

2000年3月，马耳坡上空腾起阵阵烟雾，起伏的丘陵在轰隆隆的爆破声中消失了——

毗邻马耳坡的地方，要修建一个山顶上的机场。那一年三峡游正热，机场建设是为这个腾飞的城市插上翅膀。再后来，马耳坡所在的万州区五桥镇群力村变为五桥街道石人社区，从此，这块小小的故土成为我永久的怀念。

2003年5月，通航后的第一架飞机从成为巨大坝子的马耳坡上空飞过，我堂伯抬头眯眼一望感叹说，飞机就像是在屋顶上飞。

2019年9月，67岁的表叔在我表弟陪同下，从故乡机场乘飞机去北京旅游，他不像是出远门的样子，更像去赶一趟集。飞机开得很稳，就好比坐在家里的沙发上一样，就是开得太快了一点，表叔对我这样回忆说。两个小时的航程，表叔看了两小时梦幻般的云层觉得还不过瘾。在北京，表叔去了天安门看清晨的升旗仪式，这个一辈子匍匐在泥土里的庄稼人缓缓抬起右手，向喷薄日出中迎风招展的国旗致敬。

而今，马耳坡上的这个机场，已经开通了到上海、南京、西安、广州、深圳、昆明、温州、厦门等二十多个城市的航班。去年，故乡机场扩建，建设成为国际机场，已开通了到泰国清莱的航线。

马耳坡的编年史让我感到，这片弹丸之地的家园故土上，与一个伟大国家铿锵前行的步履如影相随，与中国波澜壮阔的命运唇齿相依。

马耳坡，赋予我大地的气象，土一样深厚的情怀，让我很荣幸成为这个国家的十四亿分之一，成为了望向欣欣向荣国家的一个窗口，汇聚成九百六十万平方公里的总和。

弟弟把小小的创业梦安放蓉城



□玉清

曾几次去成都办事，每次都来去匆匆，未能领略成都的“内心”，甚至是她的外表也看得潦草，我常为此感到一些遗憾。

一座陌生的城市若使你产生深深的感情，一定不光是她美丽的外表或者有趣的灵魂那么简单，一定是有某种深刻的情感涌动在你的心上，使你一想起来便觉得温暖，感到幸福，有种真实的存在和归宿感。就像亲情，不因距离而遥远，不因地域边界而疏离。

2018年初夏，弟弟背上行囊踏上了去成都的高铁。站台上，我望着他沉重的背包，感到一丝不舍。我说，毕竟是要去一个陌生的城市，一切仔细些着。弟弟调皮一笑，说：成都这么近，跟在家是一样的。

后来弟弟告诉我，初去成都的那段日子很是煎熬，但总算过来了，就像连绵的雨天后忽然放晴，天空一片湛蓝，连风也是打着响哨的。

那段日子，他在成都的大街小巷穿梭，看报纸广告，上租房网浏览，为找到一个合适的店面，几乎跑遍了蓉城。他偶尔给我来电话，我听出了他的疲惫和茫然，我宽慰他：没事儿，继续找，成都一定有属于你的小天地。他漫应着。那天晚上，他的朋友圈发了一条动态，图片配的是成都太古里的灯火繁华，而文字显得落寞沮丧：“要怎样的努力？才能走近

你！我在成都的街头流浪，每一块砖头都发烫。”看着这条动态，我心疼不已。

不久，弟弟终于找到一间合适的店面，位于成都市双流区。店面虽不很大，但干净亮堂。交付完手续的那天，他松了一口气，终于有一个小地方可以安放他小小的创业梦了，他为此偷偷地抹了一把眼泪。紧接着他开始找人设计装修，前后又花去了不少时间。一切弄停当以后，他返回重庆将母亲和妻子接去了成都。

店面开业那天，重庆的亲朋好友订了花篮，鲜花分两边从门口延伸出去，摆得满满当当，姹紫嫣红的花朵向着明媚的阳光微笑，花香飘散在秋天的暖风中，浮在人们的鼻翼上，使人格外振奋。“重庆小面馆”几个红红的大字显得喜气洋洋，就像重庆小面麻辣鲜香的红油辣子一般，释放出使人垂涎的气息。

弟弟的小面馆自开业以来生意就火爆，成都人说，重庆人开的馆子东西好吃，成渝本是一家，口味都差不多；还有人说，重庆人耿直、勤快、爱干净，重庆人做的东西吃着放心。生意做起来了，弟弟一家人的心也就踏实下来。偶尔他也忙里偷闲给自己放个假，带上母亲和妻子出去游览一番。

去杜甫草堂的时候，弟弟给我发来照片，他说：姐，这里是唐代大诗人杜甫曾经居住过4年的地方，我们也来感受一下成都人文的厚

青青苦蒿

下来的时候，多是落在身体上吸血的时候，一巴掌下去，又是血迹斑斑。但晚上是没有蚊虫的，也不知它们飞到哪里过夜去了。

入夏之后，我们先是在房屋四周用喷雾器打农药，做一次大扫除大清洁，牛栏、猪圈、粪坑洒上石灰灰灭菌消毒。房间里用蚊香来熏，且床上挂蚊帐，放下帐子前要将潜伏在里面的蚊虫用蒲扇、簸把扇撵出去。更绝的是用煤油灯火苗——悄悄靠近贴在蚊帐上的蚊虫，红红的火舌舔一下，蚊虫“扑”的就落下来，那种快意恩仇的感觉实在太爽了。这可是个技术活，既要稳准狠，还要掌握分寸，否则会将蚊帐烧个洞，那就要挨骂甚至吃爆栗子了。

蚊虫和蚊虫最怕烟熏，而烟熏的最好材料就是苦蒿和艾蒿之类散发着苦茵茵气味的植物。因此，晚霞铺天的傍晚，蜻蜓在院坝里飞来飞去时，爷爷割回来一大捆苦蒿，掺杂在牛栏里清理出来的湿润杂草中一起烧。浓烟中，烟熏味、苦蒿味弥漫，惊得蚊虫嗡嗡叫着快速逃离，这个夜晚便在这苦蒿味里安然纳凉，玩闹够了就躺在清凉的竹床上，在凉悠悠的夜风里酣然入睡。

夏天，这种山野随处可见的苦蒿更是寻

常草药，生疮长痘用它捣烂了敷，脚趾缝发炎用搓熬的苦蒿叶夹着隔离，睡一晚上起来就好了；用它咬在疼痛的牙床处，比含头痛粉还管用；至于肚子痛，则煎水喝，但是苦得张不开嘴，母亲就用红糖、冰糖、蜂糖、水果糖逼着我们喝，一时三刻过后，肚子就不痛了。

秋天，苦蒿和所有的草本植物一样，繁茂墨绿的身体逐渐苍黄，一种小米粒一样的籽实慢慢成熟了。冬天，当风霜雨雪轮番夹击，苦蒿越来越枯萎了，籽实风干了，被风裹挟带走，或被雨水冲刷到泥地里。来年春天，必然又长出一大片来，挺立在阳光下，暖风里都是它的清苦香。

苦蒿就这样沐风栉雨、年复一年默默生长荣枯。时光流转到2015年，屠呦呦因发现青蒿素荣获诺贝尔生理学或医学奖，她提取青蒿素的植物正是山村里普普通通的苦蒿呀！这让我激动不已：默默无闻的苦蒿，凤凰涅槃般地惊艳于世。

如今，在酉阳和丰都等地均有人工规模种植的青蒿，成为精准扶贫、农民致富的产业。蓬勃葳蕤、青青翠翠的一片片，空气里弥漫着悠悠苦香，那是我熟悉而倍感亲切的山野味道啊。



琴声如诉——摄自南滨路

张质视觉重庆

回家吃饭

□李立峰

回家吃饭，既是对生活最本真的回归，更是对传统文化的致敬。

而且，待客的最高礼仪一定是家宴。虽然去餐馆更省事，但是真正体现对客人的尊重，还是主人家自己下厨，一粥一饭、一蔬一菜亲自料理更显诚意。如此，吃饭退出了社交客套的范畴，还原成亲朋分享的过程。共享劳动的果实，更值得回甘。

平时在家，我的厨艺垫底，向来主动让贤。但今天，我决定亲自动手，做几道家常小菜。

第一道菜，干炒小河鱼。鱼干是妹妹从老家寄过来的，多为池塘、溪流里的小鱼小虾，经过烘烤脱水，千里迢迢寄到异乡。这道菜，写满了几时的记忆。家乡是山水之城，号称北国江南，河流、湖泊、溪流众多。小时候，我是捉鱼摸虾的高手，常常徒手下水，然后满载而归。

后来，家乡的河流干了，池塘经常被人下药，荒草丛生，野生的鱼虾几乎消失殆尽。如今，生态好了，河流清澈，鱼虾重现。很多人便一个河沟一个河沟地跑，从中谋生。

这些鱼干，常常是游子最爱，除了一饱口福，还能一解乡愁。做法也很简单，清水冲洗之后，下锅干炒，爆姜，加上葱花、香菜。这道菜用来款待家乡人，很容易便勾起过往记忆，特别是艰辛的求学时光，一簋子话总也说不完，比盘中的鱼虾还要多。这是一道灵魂菜品，本身自带故事。

第二道菜，蒸香肠。在巴渝地区，不灌香肠就不叫过年。而在我的老家，香肠是风干的。如此，就分川味、广味。大人喜欢前者，麻辣有味，嚼劲十足；孩子嗜好后者，香甜可口，晶莹剔透。做法更为简单，只需上笼蒸上半个小时即可。然后放凉，切片。看一眼，便令人胃口大开，满满的都是食欲，常常也是百吃不厌。

第三道菜，青菜豆腐。这道菜做得好坏，

关键在豆腐。豆腐一定要选老豆腐，用刀切成小块，在平底锅里用油煎至金黄，然后翻面，外焦里嫩。青菜最好是菜苔，带着几株黄色的花蕾。几番翻炒，即可出锅，实在是居家饮食之必备。

第四道菜，槐花煎蛋。原本，蒸槐花是春天最美的味道，人送“吃春天”的雅号，这也是北方人的乡愁。蒸菜在北方一向流行，比如蒸胡萝卜、蒸茼蒿、蒸榆钱，尤其以蒸槐花为佳品，最受欢迎。首先在于槐树高大，槐花好吃难摘，很多时候只能望树兴叹。此外，槐花花期很短，差不多只有一周的时间。花刚开未开，带着清香，那时候是最好。新鲜的槐花洗净，撒上面粉，上锅蒸，通常是满屋子飘香，顿时觉得春天就在眼前。这是北方人对春天、对故乡最为深刻的记忆。多余的槐花就放在冰箱冷冻，只是，解冻的槐花只能煎鸡蛋了。虽然没有新鲜时那么好，但也是入口留香，暗香浮动，实在是待客佳品。

第五道菜，是一道汤，南瓜绿豆汤。重点是南瓜。用老妈的经验，要选那种满身都是白霜、手指扣不动表皮、敲起来邦邦响的老南瓜。打开南瓜，是一粒粒饱满的种子，不要扔掉，洗净，晒干，用小火炒，实在是人间美味，胜过无数小吃。好的南瓜，冲洗后的水，都是黄澄澄的，煞是好看。暑去秋来，一碗南瓜绿豆粥，甘甜解渴。

四菜一汤，做好足足花了两个小时。做菜的过程，其实是一个非常享受的过程，可以放空一切，沉浸在美食的炮制中。像变魔术一样，几款简单的原料，通过主材、配菜、佐料，煎炒蒸煮之后，就成为一道道美食。那种成就感无以复加，也是很难描述的。

国人重团聚，原因就在于平时聚少离多。亲人朋友聚在一起，聊一聊遥远的过往，品一品简单的美食，畅想一下未来和远方，幸福，就是在一起。做几道美食，享受团聚时光，感知可以触摸的小确幸，平淡如水的生话，便泛起一丝涟漪，绽放一缕花香。