

川北灰搅团

□李汀

一个老人站在院坝里，端着一碗灰搅团，呼噜呼噜地吃着。我对乡村的记忆，一下子被摇醒了。老人起身，那草木一样的身子，草木一样的表情，我的脸上，有一双手滑过的感觉。熟悉的温度，重新回到我的身上。

我说：“灰搅团开胃，最好浇上一小瓢熟油辣子，辣乎乎的，酸溜溜的。”

老人咂巴了一下嘴说：“用腊肉颗颗炒青菜，做成腊肉汁浇在碗里，好吃。”

我说：“用豆瓣炒料，烧成汤汁，过瘾。”老人说：“吃搅团，关键是汤汁呢，少不了麻油。”

我说：“别说了，我口水都下来了。”老人一拍大腿说：“你看，光顾着说话，你也来一碗？”我迫不及待地说：“来一碗。”

挨着老人坐下，一碗灰搅团端过来，金灿灿的搅团卧在土碗里，就像一小座冰山卧在湖水里。山油菜酸菜，用豆瓣炒了，用姜、蒜、葱调配的汤汁，浇在金灿灿的冰山上。用筷子夹一小碗，蘸着汤汁吃。吃上两三碗，满满当当的辣，满满当当的酸，满满当当的香，弥漫进胃里。

灰搅团的灰，是土灶膛里的冷柴灰。用细箩筛筛过，细细的，软软的，温暖。把手插进去，像是触到婴儿的皮肤，不忍心动弹一下手指，怕弄醒了这熟睡的婴儿。

苞谷颗粒去皮，磨成大米大小的颗粒。用一碗筛好的柴灰，拌一碗苞谷粒，搅匀泡在冷水里。柴灰要放合适，多了，渗进苞谷粒里的碱就重，吃起来夹口；少了，无味，吃起来粉哒哒的。

柴灰含有强碱弱酸盐，以及少量硼、铝、锰等微量元素。泡约10个小时，泡的时间太长，发臭；太短了，未入碱性，无味。苞谷粒在强碱弱酸盐的作用下，渐渐呈现出淡淡的浅绿色，然后用清水反复淘洗去柴灰。

把泡好的苞谷粒磨成浆，在小石磨上磨。淘净的苞谷粒掺清水，苞谷颗粒本来的颜色被柴灰包裹，被那种淡淡的绿色包裹。一手舀半瓢带水苞谷粒，灌在小石磨的磨眼里，一手握着石磨的木柄开始磨，带水苞谷粒磨成浆，慢慢流进石磨下放着的木盆里。石磨转动，柴灰的味道、石磨的味道、苞谷的味道，像一股股白色或金黄色的乳汁流出来，染了乡村的早晨，沉静、醇厚的早晨。

“雷声隆隆不下雨，雪花飘飘不觉寒。”“千军万马城里过，个个出来脱衣裳。”这两个谜语的谜底，都是石磨。

苞谷浆磨好了，倒少许在铁锅中，灶内生起柴火，待锅内苞谷浆温度逐渐升高，右手用擀面杖慢慢搅动，左手拿瓢慢慢将盆中的苞谷浆添加到锅内。锅内温度不断升高，右手搅动的力量和速度就要加大加快。

一直到苞谷浆全部添加完，这时双手要紧握擀面杖用力回旋搅动。“要得搅团好，就得三百六十搅。”搅到三百六十搅左右，将擀面杖平行于锅面举起，擀面杖上浓缩的苞谷浆能挂起像窗帘状的帘子，搅团就搅好了。

灶里柴火开始大，然后由大转小。见母亲搅搅团，随着擀面杖一圈圈地搅动，她脸上的肌肉在跳动，长发在飞舞，那分明是一种旋律，一种舞蹈，一种意志，一种韧劲。搅出的是甜蜜，是希望。有时候，父亲从城里回到乡下，赶上母亲搅搅团，父亲会接过母亲手里搅动的擀面杖，“我来吧。”父亲就像接过一种甜蜜、一种希望，柴火映亮灶房。

灰搅团冷热都好吃。趁热吃，用菜油加豆瓣炒酸菜，加入姜、蒜、葱、盐、水调配汤汁，浇在热灰搅团上，就可以吃。冷灰搅团切成细条，红油辣子凉拌，有嚼头，烩上吃，滑口鲜嫩。舌尖上的辣，舌尖上的酸，舌尖上的灰，让整个身体舒坦起来，流畅起来。

在城里想吃灰搅团，就买了擀面杖，买了磨好的苞谷面，做了搅团吃，可总吃不出乡村那种味道。就想，城里哪里去找那种土灶、那种柴火、那种柴灰、那种石磨？

灰搅团，在民间。

媒妁之言

散文

□潘永红

夜色从阳台上包抄了大半个客厅。我回答娃娃道：“我喜欢戴眼镜的，额头高高的，有着清清楚楚的发际线，长得白白净净的男孩。”

这是我的少女情怀，一如初见。

那是一个刮风的夜晚，刚入秋，是衬衣外面套件外套就刚好合适的时节。但这个川北的小镇子是个风口，风来了，吹得大地似乎一切都卷了起来，飞扬着。

父亲由于腿病住院，医生说 he 右腿大腿处长了一个“肉包”，需要手术切除。这两天，在做各项相关检查，我和母亲白天在医院陪护，晚上才能回家。

我知道母亲的担忧，父亲这腿上的“肉包”长了几年，越长越大，走路多了或阴雨天会发炎疼痛。父亲一向性格乐观，这么多年没当回事。这次父亲听从了医嘱，母亲虽然不再提这病，但我看得出她非常担心，心一直是揪起的。

风吹起母亲那零乱而有些发白的头发，岁月已然在她的脸上深深刻下年轮的痕迹。母亲老了，而我长大了。

医院离家不远，不知不觉就进了家属院大门。进大门不远处，左边是食堂兼老年活动室；右前方是幼儿园，过了幼儿园往右拐，左边就是我家住的楼栋。由于刮大风，路上几乎不见行人，活动室的大门在夜晚一贯地挂着一把大铁锁。

风很大，我紧挽着母亲的手跟着走。途经活动室时，母亲突然叫了一个人的名字。本来半眯起眼睛被母亲拖起走的我抬起头，只见左边不远处，为了躲避风吹，一个身着红色毛衣外套的中年妇女背对着我们，努力地抓住撑在她面前的那把花伞，那伞被风吹得呼呼的，要用力才能拿稳。

听到母亲的声音，她回过头说：“知道你们去医院了，风大，我让儿子先回家了。我这就叫他去你们家，今天他轮休，不然明天轮班又要耽搁几天。”说完后，她急急忙忙朝自家的方向走去。

她是母亲的同事，也是单位的一枝花，人长得漂亮。她的儿子今年刚参加工作，“你们小时候还在一起玩耍过。如今你们都长大了，之前说好今天让你们见见面认识一下的。”母亲慈祥地看着我说。

嗯，一个母亲站在风中等我的场面真的好感动，以至于现在回想起心里还是暖暖的。

陶立夏说：“我们爱的人，代表着我们欣赏的美，爱恋的特质，仰慕的性格。”

镇上有火车站，站台不大，只有为数不多的火车在此停留一下便轰隆隆地开走。站台就在距我家住的家属院门的不远处。我上学在市区，每周末，学校没什么特别的安排，我就会和同学一起坐火车回家。

每周末，伴随着火车的轰隆隆声响起，我的心里就有了期盼。我知道，在车站的站台那头，不管刮风下雨，在离家的不远处，有一个穿着牛仔长裤、戴眼镜的男孩在等候我。

每次返校时，我的手里都会拿着他亲手做的一瓶郫县豆瓣炒肉末或一瓶香喷喷的炒面。这是我们当年年轻人喜爱的味道，用面粉与一些盐巴及其他辅料在铁锅中炒熟，偶尔也会放些芝麻粒一起翻炒出香味，用作早餐或熬夜后充饥。

几年后，由于他的工作变动，这个车站又变成我们逢节过年以及探亲必经的往返点。这样的日子，又过了4年之久。

人生就是这样，一旦有了期待，就有了一份执念。

法国作家罗曼·罗兰说：“每个人都有他隐藏的精华，和任何别人的精华不同，他使人具有自己的气味。”

每次返校后，那豆瓣肉末和炒面自然成为同学们的焦点，往往是两天就吃光了。当然，我是一点都不吝嗷这些。

那一年，我在上学，他已工作。我周末不回家的日子，他就会坐火车来学校看我，拉上我逛市区，吃川北的凉皮与火锅，还有那肉夹馍……

如今，孩子到了谈论婚嫁的阶段，那个男孩与我一样已不再年轻。

生活中再远的路，走着走着就近了；再难的事，做着做着就顺了。夫妻也好，朋友、同事也罢，彼此成就，彼此成长；一路走来，常怀感恩，不忘初心。

很喜欢那首歌《风雨同行》：风也不平雨也不停，这条路上你我同行，心也相诉情也深重，害怕什么风雨匆匆。迎着风雨踏着泥泞，这条路上你我同行，风雨相守患难相共，我们能够走过全程。

安逸粉条

□王昌东

“安逸不？”“安逸得板。”清晨的小吃店里，坐在我隔座的两个年轻人，喝着粉条鸡汤，其中一个不停问对方吃川味粉条的感受。初次来四川，喝粉条汤，多数本地人都会问外地人味道如何，对方会说：“不摆了，硬是安逸哟。”四川名小吃多，数不胜数，而我独爱这一碗粉条。

粉条，又称条粉，还称水粉。这个粉条，与云南米线、贵州水粉区别很大，甚至是完全不同的概念。云南出名在米线，贵州出名在米粉，四川出名在粉条。有时，不清楚情况的外地人，常会混淆，但其实各有不同。粉条、条粉、水粉、米线，名称不同，做法各异，也各有各的绝招，各有各的秘诀。可能是故乡情的原因，我更喜欢粉条一些。

摆在我面前的，是一碗晶莹剔透的粉条。这碗粉条，呈现出了油亮、清香和美味。粉条的面上，浮着时鲜的豆尖菜叶。轻轻挑开，碗里立刻透出浸润着酱油、醋、味精、花椒、辣子、葱、山柰、八角特有的麻、辣、鲜、香的味道。

如果再加上一勺香脆的油酥黄豆或豌豆，一勺碎米芽菜，一勺大头菜，就让这碗粉条有了特殊的嚼劲与脆爽。喝上这样一碗用鸡或大骨熬制出来的粉条汤，更是让人余味无穷。

不一会儿，一碗粉条，被我连嚼带喝，三下五除二搞定了。这时候，我的身上、头上，甚至手臂、掌心，都微微冒出了细汗。打个饱嗝，伸个懒腰，美好的一天，就这样开始了。

或者在傍晚下班时分，路过那家小吃店，见店老板还没打烊，赶忙进去，叫声“再来一碗粉条”。年轻的店老板见老主顾来了，赶紧去厨房里，烫出一碗粉条来。我吃完这碗，拍拍肚皮，满意地回家。

吃一碗粉条，连汤渣都不剩，这成了我一天早晚生活的重要内容之一。我的幸福感、满足感，甚至快乐，都来源于这一碗小小的粉条。这价廉物美的美食，吃进肚膈后，五官开窍，百骸通畅，四肢都有了生机与活力，一天的精神都处于欢快的节奏中。

如今，人们对于美食的挖掘与开发，远远超过了想像。而对粉条这种食品的加工与利用，也达到了极致。一碗粉条，虽比不上大鱼大肉，但自有特色和风味，也能很好地推动地方经济的发展。

粉条，真正成为我一生的最爱，还得从我小时候说起。在那艰难困苦的岁月里，母亲为帮我们解馋，特意在红薯收获季节，从地里挖回的红薯堆中，挑选一些浑圆红润、个头偏大的红薯，洗净、切块、上磨、过滤、成型、晾晒、收拢、扎束，再至下锅，需要忙乎若干天工夫。

那时的吃法非常简单，即扎束的干粉条，也不用浸泡，直接下锅。下锅前，要把铁锅烧红至冒轻烟时，将事先准备好的粉条放锅清炒，至膨胀、开花，那条状的结晶出现时，轻微加水。再从地里扯几个辣子，砸几块老姜，摘几粒鲜花椒。没有猪板油，放些熬过猪油的下脚料，俗称的油渣。盖上锅盖，闷烧两分钟，一碗浮着油花的粉条汤就做好了。一碗粉条，虽不及宫廷美食一样精致，但有着妈妈的味道。

我一边吃着粉条，喝着鸡汤，一边想着心事。隔壁那两个年轻人什么时候起身离开，我已经知道了。但我知道，自己这种安逸的粉条生活，注定了我的人生会因简单而快乐，会因思念而沉重。