



柿子汤

■ 尚宏厅

冬日的寒风漫过山头，把山野间的草木吹得褪去了往日的鲜活。坡地上的柿树早已抖落满身碎叶，光秃秃的枝丫如墨笔勾勒的线条，托举着一个个熟透的柿子。这些柿子像缀满枝头的小灯笼，在冷光里泛着温润的红黄色泽。

风过处，枝丫轻晃，柿子相互碰撞的细碎声飘进寂静的山坳，这便是山村最真切的冬日讯息——农人下柿子的时节到了。摘下的柿子，可晒成甜糯的柿饼，可晾作耐放的柿干。最让乡亲们惦记的，莫过于酿一坛柿子酒。这酒是腊月里最珍贵的年货，是年节待客时端上桌的体面，藏着山野人家最纯粹的心意。

这柿子酒，老家的人都亲切地称作“柿子汤”，无市井名酒的张扬，却藏着独属于山野的甘醇。它比苞谷酒少了几分烈劲儿，比拐枣酒多了几分绵密，比红薯酒多了几分清冽。古人早有“柿叶满庭红颗秋，薰炉沉水度春篝”的闲趣，这柿子酿成的酒，更将秋的丰饶与冬的暖融锁进坛中。在我老家，柿树本就稀少，谁家舍得酿上一坛柿子汤，那醇香早已飘出窗外，成了邻里间羡慕的由头。这酒一口入喉，

甜香便顺着舌尖漫遍全身，余韵绕着唇齿久久不散，令人回味无穷。

酿柿子汤的工序不算繁杂，却藏着农人代代相传的讲究。先挑那些青黄相间、熟得恰到好处的好柿子，去掉柿蒂，洗净放进粗陶大盆里，用水槌细细捣碎，果肉与果汁混着细碎的果渣，透着清甜的果香。随后撒上酒曲，搅拌均匀，再用干净的粗布将大盆密封严实，放在温暖的灶房角落静静发酵。

日子一天天过去，坛中便飘出淡淡的酒香，从最初的果香清甜，慢慢沉淀成醇厚的酒韵。发酵好后，便要上甑蒸馏；把发酵好的柿料装入木甑，架在盛满清水的大铁锅上。灶膛里燃起干柴，火苗舔舐着锅底，水蒸气顺着甑子缓缓升腾，随着甑顶的导管汇聚成酒液。用细细的竹筒导流，酒液如清泉般缓缓渗出，流进下方的陶坛里。

头道酒度数最高，酒香浓烈醇厚，是懂酒人口中的珍品；二道酒度数适中，口感绵柔温润，最是适口；三道以后的酒，味道便寡淡了许多，适宜温热后饮用。刚出锅的柿子汤还带着腾腾热气，抿上一小

口，暖意便顺着喉咙滑进胃里，瞬间蔓延至全身，浑身都变得暖烘烘的，冬日的寒气都被驱散大半。

我与柿子汤的初遇，在一年的冬日里。寒风卷着碎雪落在屋檐上，爱喝酒的马爷把自家房后那棵老柿子树上的柿子尽数摘下，便忙着张罗酿柿子汤。他向偻着身子，在房后的空地上垒起一座简易的灶台，架上一口黑黝黝的大锅。锅上支起甑子，干柴在灶膛里噼啪作响，火光映亮了他满是皱纹的脸颊，也映亮了他眼中的期盼。待酒液缓缓渗出，马爷迫不及待地舀了一小碗热热的柿子汤，咕咚咕咚一口气喝下，咂巴着嘴说：“好酒，好酒！”然后又舀了一小碗，笑着递到我手里：“娃，尝尝这酒。”我踮着脚尖接过碗，先试着抿了一口，只觉得味道淡淡的甜，没有寻常酒的烈劲，便仰起头一饮而尽。回到家后，酒劲渐渐上来，头晕乎乎的，脸颊也烧得通红，像枝头熟透的柿子。母亲又气又笑地嗔怪我，而我却从此记牢了这柿子汤的滋味，也多了一份深情的惦念。

岁月流转，老家的柿子树愈发稀少，能酿柿子汤的人家也寥寥无几，这坛酒便

显得愈发珍贵。如今每年回老家祭扫，我必去七爹家吃饭。七爹与我同岁，我在外工作多年，他却始终守着老家的山林与田地。知道我惦念那口柿子汤，每逢我回去，他总会提前热好一壶，笑着说：“敞开来喝，管够哦。”我们叔伯弟兄围坐一桌，端起盛着柿子汤的粗瓷碗，相互敬酒，闲话家常。酒液入喉，暖意与情意交织在一起，喝得痛快又舒心。这柿子汤最是“藏劲”，初喝时温润柔和，不觉有多少力道，可若是贪杯多饮，后劲便会慢慢上来，能让人安安稳稳醉上大半天。

七爹总盼着我们回老家，盼着一家人围坐桌前，就着一壶柿子汤说说话。每次临走时，他都会走到自家的酒缸前，小心翼翼地为我装满柿子汤，壶口封得严实，生怕酒气散了半分。“带着回家喝，想喝了就热一热。”他的话语朴实，却藏着最深的牵挂。这一壶柿子汤，装着山野的馈赠，更盛着剪不断的亲情，越品越浓。

岁月匆匆，山风依旧，那一口柿子汤的甜香，早已刻进了我的骨血里，成了联结我与老家、与七爹最深的纽带，岁岁年年，在心底不散。

梅山韵味长

■ 赵国章



不肯皎然争腊雪，只将孤艳吐幽香。潘世新 摄

梅山，全称是蜡梅山，坐落于茅箭区大川镇段家村境内。三九隆冬的一个雪后周末，我有幸和众文友同行，赴一场花与史的风雅之约。

走进蜡梅山，速度快的至少也得两个半小时。山峦起伏处，剑戟般的古木松杉下，是数不清叫不上名的高矮绿植。段家村村委会主任在前带路，我们从马家寨左侧，在阴森森的密林内，踩着枯叶小心翼翼地前行。说是路，实际是只有当地人才可辨识的羊肠小道。每走一会儿，村委会主任就会朝后高喊一声：“注意，这儿树叶下有积水、冰凌，小心打滑。”

从阳坡走到阴坡，便进入一个叫阴岩沟的地方。刚刚还有碎银般的阳光洒在路面，转过身，便如夜幕降临。好在人多，并不恐怖。止步四望，左右两边山上白雪皑皑。距我两米远的文友惊叫起来：“看，这才是真正的‘雪上加霜’哟！”我弯腰细看，只见厚厚的杂草上有一层白雪，其上果真覆盖了薄薄的一层霜。

一片曲径通幽的竹林深处，是我们抵达蜡梅山的必经之路。这段路铺满了经年累月飘落的竹叶，尽管宽度仅有尺余，但脚下能明显感觉到是用方块青石板铺就的台阶。村委会主任指向西边，说：“从这儿直线望过去，那座山归房县。据老人说，这条路就是过去经房县穿竹山县再到巴蜀一带的茶马古道。”他又把视线转向左侧5米远的一堆青砖瓦砾废墟说：“看，那儿就是茶马古道的驿站。”那堆废墟如苍茫中的繁华落尽，但在瓦砾之上，又拔地而起长出了数棵古朴香樟，焕发出了另一种生机。

二

看见长在路旁的一棵蜡梅，众人急忙围去，纷纷对着金黄红心的花蕊拍照。

我抬眼端详，但见那棵碗口粗细的蜡梅树，垂枝如瀑布落下。凑近看花瓣，晶莹剔透的薄薄一层，像晨露又像白霜。顿悟，“花疏而有神韵”才是中国传统美学。再看那舒展的枝条上，冒出密密匝匝的花骨朵，正含苞欲放地挂满枝头。“破腊惊春意，凌寒试晓妆。”山还是这座山，有花的冬天不寂寞。

不知不觉，蜡梅山已到。我们所处的位置是阴岩沟下直达谷底的一条小河，我戏称它为“阴岩河”。过了河就是蜡梅山，这是一座主峰凸起、形似馒头的大山。从山脚不断攀升往阳坡山腰，视线所及之处，漫山遍野的蜡梅花次第绽放，黄如金，白似银，宫粉如霞，绿萼凝霜。想来，若是配上段家村流光溢彩的早船、舞狮、灯笼年会，把村落的雅致收入镜头刻进光盘，让梅香裹着年味，把故事藏进时光，只做寄往春天的书笺，自是另一番韵味。

蜡梅山的梅，不是单纯的花木，而是浸着千年文脉的风物。站在山巅之上，脚下是万亩梅树，雪花飘落时，蜡梅在天地间铺展，风一吹，暗香浮动，沁人心脾。故有诗云：“试问清芳谁第一，蜡梅花冠百花香。”论香，蜡梅当之无愧。而蜡梅明明比梅花开得早，它做过的霜、承过的雪、送出的香，却偏偏被古代文人墨客悉数给了梅花。“孤芳移种自仙家，故着轻黄映日华。举世但知梅蕊白，不知还有蜡梅花。”宋代诗人潘良贵《在蜡梅三绝·其一》中已为蜡梅正名。是啊，蜡梅孤独地绽放于凛冽的严冬，玉润轻黄，宁静淡泊。

三

紧挨蜡梅山西侧谷底，是一条自北向南的三岔河。与河水近在咫尺的，是一块面积约20平方米的大青石，一尘不染，青得可人。想来是为古今前来蜡梅山一游

冬日的糖香

■ 杨洪霞

我的老家在郧西县湖北口回族乡坎子山上。海拔1700多米的山梁上，遍布喀斯特石林。冬日里冷得紧，风刮过石林的缝隙，透进厚厚的棉袄。这样的冬日里却有一样香甜的念想——临近春节时，父亲同母亲一起做的黏切糖。那糖香混着烟火气，漫过了坎子山的寒冬，也漫进了我心底，岁岁年年，不曾淡去。

每年冬月一到，母亲总要早早地长麦芽，这是熬糖的头一步，最是磨人。母亲拣了饱满的小麦，泡在温水里，等麦粒吸足了水，便铺在竹篾簸箕里，裹上干净的粗布，搁在土炕最暖的角落。每天早晚，都要细细洒上温水，生怕麦芽干了。我们兄妹四个，总爱凑在炕边看，看着麦粒慢慢冒出嫩白的芽尖，一点点舒展开来，直到芽长到寸许，青嫩的叶透着生气，母亲便把麦芽切碎，那清甜的麦香，便在土屋里漾开了。

一进腊月，便到了熬糖的日子。这是母亲一年里最忙的时候，也是我们最盼的时候。熬糖的苞谷，母亲早早就备下了，先在石磨上磨成细细的粉，和切碎的麦芽拌在一处，倒进大铁锅里，再添上满满一

锅水——这一锅水，母亲要在冬日的寒风里来回挑上好几趟。熬糖最费功夫，也最费神，要守着大锅煮上一天一夜，火不能太旺，也不能太弱。母亲搬了小板凳，坐在灶台边，手里握着长柄铁勺，一刻不停地搅拌。锅里的苞谷麦芽糊，从乳白变成浅黄，又熬成深琥珀色。铁勺划过锅底，会留下浅浅的纹路，转眼又被稠厚的糊填满，糖浆挂在勺边，滴下来便凝成了珠。那浓郁的甜香，从锅里溢出来，漫过灶台，漫过土屋，飘到院坝里，连院外的石林，仿佛都被这甜香暖透了。

熬糖的日子，土屋里总是暖融融的。大姐最懂事，守在灶膛边帮母亲烧火，添上干透的柴火，火苗噼啪地舔着锅底，把她的脸蛋映得红扑扑的。我们三个弟妹，便围在灶台边，眼睛直勾勾地盯着锅里的糖浆，咽着口水。母亲看我们馋，便舀起一点点温热的糖浆，滴在干净的石板上，等凉透了，捏起一小块递给我们。那糖浆清润醇厚，裹着苞谷和麦芽的香，从舌尖甜到心底，丝丝缕缕的。父亲在村外上班，熬糖的夜里，母亲总会偶尔抬眼，望向村口的山路，轻声念叨，年关近了，该回来

了。我们兄妹四个，为了吃上新鲜的麦芽糖，总愿意陪着母亲熬到半夜，困了，便靠在灶台边打个盹；醒了，又接着看。土屋里的灯火，在坎子山的黑夜里亮着，成了最暖的一抹光。

一锅麦芽糖，总要熬到天光大亮，才算成了。母亲把熬好的糖浆舀进粗瓷盆里，搁在屋角冷台，糖浆慢慢凝了，成了半透明的琥珀色，用手捏一点，筋道软糯，甜而不腻。我们总忍不住，偷偷抿一点吃，母亲也不恼，只是笑着说，慢点吃，留着做黏切糖呢。春节近了，村口的山路上，终于映出父亲的身影，他提着简单的行囊，踏着山路回来，家里的年味便浓了。

黏切糖，总要父亲和母亲一同做才好。母亲把冷却的麦芽糖重新放进锅里，小火慢慢化开；父亲便忙着准备炒料，玉米、小麦、黄豆、青稞、花生，都是家里种的。父亲把这些食材拿到村里的老式爆米花机旁，一声“嘭”的闷响，玉米、小麦便爆得膨松金黄，黄豆、青稞炒得焦香，花生则炒得红衣开裂，露出白白的果仁。把这些香酥的食材倒进大盆里，母亲将化开

的“梅”客们在此短暂小憩之用。

缘来美意，不可辜负！我们一众20余人席地而坐，谈笑中，茅箭区文联主席卜昌学起身，怀抱吉他，激情弹奏一曲《儿女情》。极具穿透力的音符，和着哗哗的流水，顷刻在山谷回荡。

返程时，我们从蜡梅山西北向东，再往南一路前行。沿途，一边是壁立千仞的错落群峰，一边是蜿蜒曲折的山河劲舞。要说这河也真够美，每隔一段，必会有一丈余高的瀑布激流，白银般跌落进下方潭水。最让我叹服的，还有那水潭周围造型奇特的顽石，凸起如丘陵，凹陷似盘龙，线条清晰，风格迥异，像巨型的极品大鱼缸，更像一件件浑然天成的艺术藏品。

四

马家寨上，红日高照，碧空如洗。小聚会间隙，我抬脚走向峰岭崖边。回望远方飘着薄雾的蜡梅山麓，疑问顿生：蜡梅山方圆50里地，竟没看见一间村舍，人呢？一旁的村委会主任给出了答案：为有效保护自然生态，为村民发展新产业，5年前，散居在这山里的十几户村民，已统一搬迁到山外段家村公路沿线。

这时，一棵钵钵粗粗、十几米高的松树引起我的注意。在树底土层不远处，有一株比指头还粗的藤茎伸出躯干，一步步缠绕着爬上松树的最顶端。再细看，藤茎一节一节发出细如蚕丝的根须，酷似利齿，已牢牢扎进粗糙起壳的松树树干。筷子样的细条上，一束束呈卵形掌心大小的叶子，绿得像是抹上了一层油脂蜜膏，在北风的催促下，急切地发出召唤。这不知名的植物，用另一种方式活成了一树风景。文友赶紧拿出手机，扫描识别方知，此藤别名风龙，也叫青风藤。

哦，风龙与枯松结合，亦可枯木逢春，这是生命影响生命。原来，“枯萎”才是生命最野的逆转。

的糖稀浇进去，父亲挽起袖子，用擀面杖快速地搅拌，让糖稀裹住每一粒食材，再倒在撒了熟面粉的案板上，趁热揉压，擀成厚厚的糖饼。等稍凉一点，便用刀快速切成成长条，再切成小块，黏切糖就做成了。

我们兄妹四个，依旧围在案板旁，看着父母忙碌的身影，爷爷则坐在一旁抽着旱烟，笑着看我们。刚切好的黏切糖，还带着温热，咬上一口，咔嚓一声脆，糖的甜糯，混着玉米的香、花生的脆、黄豆的醇，各样滋味在舌尖萦绕。这甜，是母亲守着灶台熬了一天一夜的甜，是父亲归来的甜，是一家人凑在一处的甜，是坎子山的冬日里，最珍贵的甜。

如今，我们早已离开坎子山，搬到了县城。1700多米的山梁，不再是日日相伴的光景，石林的寒风，也吹不到县城的窗棂。母亲再也没有熬过麦芽糖，那口熬糖的大铁锅，那台推苞谷粉的机器，都留在了老家的土屋里。每当冬日来临，年味渐浓，我总会想起坎子山的冬日，想起母亲坐在灶台边搅糖浆的身影，想起父亲归来后，同母亲一起做黏切糖的模样。

爷爷的烟袋窝

■ 夏旭东

爷爷离开我们10年了，我常常梦到他，梦到最多的是他坐在一把老旧的藤椅上，悠然自得地抽着旱烟，给我们讲他过去的故事。

爷爷生于1924年，当过农民、老师，最后在教师岗位上退休。爷爷在大变革中长大，在艰难困苦中走过，一生勤俭治家、精明严苛、乐观重教。爷爷爱喝浓茶，清晨天刚亮，就会抓一大把自家种的茶叶，放进那只积了厚厚茶垢的瓷杯，半杯茶叶半杯汤。我小时候喝觉得很苦，爷爷会说：“吃得苦中苦，方为人上人。”爷爷也爱抽烟，大多数时候用旱烟袋抽旱烟，只有来客时，才会舍得摸出纸烟。

爷爷的旱烟袋是他一辈子的伴，黄铜打的烟袋窝（烟锅）弯着精巧的弧度，不足一尺的细竹竿做烟杆，中空透气，顶端嵌着一块温润的玉石烟嘴。黑帆布缝的烟布袋拴在烟杆上，抽烟时随动作轻轻晃荡。这不起眼的旱烟袋，藏着爷爷的三大妙用。

妙用之一，震慑。盛夏，知了在树上叫个不停，邻居家的小黑狗趴在门槛边吐舌头，小贩骑着自行车，驮着一桶冰棍挨家挨户地叫卖。我们听着叫卖声，心里急得像猫抓了一样，想冲出去用零花钱买上几根。这时爷爷仿佛看穿了我们的心思，坐在藤椅上，守在门口，不紧不慢地抽着旱烟，轻轻地吐出烟雾。我们看到他吐出的烟雾，谁也不说话，低头摆弄着手里的玩具，直到小贩的叫卖声走远。这时爷爷的旱烟也抽得差不多了，他会把烟袋窝往鞋底子上上一磕，烟灰簌簌落地，转身进厨房，煮上奶奶酿的米酒。我们喝着温热的米酒，听他语重心长地说：“零花钱要花在刀刃上，要用在学习上。”末了，还会挨个检查碗底，谁若剩了米酒，爷爷便用烟袋窝轻轻敲着桌边，不容置疑地说：“一粒米一粒汗，碗底必须吃干净。”

妙用之二，惩戒。寒冬腊月里，爷爷总把地炉子烧得旺旺的，再把我们几个孙子召集在一起写寒假作业，自己坐在一旁抽旱烟，烟袋窝的火光忽明忽暗，映着他专注的眉眼。谁要是坐不住东张西望，或是写字潦草敷衍，他便用烟袋窝敲敲桌面，说：“认真点，端正点。”待作业写完，他总要逐题校对，尤其是数学题。错得多了，字迹乱了，他便拿起烟杆轻轻打下屁股，或是用烟袋窝在脑门上点一下，力道不重，却足以让我们记忆深刻。

妙用之三，止痛。记得有一年油菜花开得正盛，田埂上的花吸引了成群的蜜蜂。我和朋友维娃子捧着竹篮打猪草，有些许油菜花落在他头上，几只蜜蜂一直追着他，在他头上蜇了好几个大包。维娃子疼得眼泪直流，抱头哇哇大叫。爷爷闻声赶来，二话不说从口袋里摸出细铁丝，对着烟袋窝和烟杆轻轻一掏，掏出些许黑褐色的烟灰——那是常年抽烟积下的烟垢，细细地抹在维娃子的肿包上，揉了揉。没过多久，维娃子便止住了哭，说：“不是很疼了。”

如今站在故乡的山岗上，站在爷爷的墓碑前，清风拂过脸庞，我又想起了爷爷的烟袋窝，于是轻轻点上三炷香，烟雾袅袅升起，让思念顺着烟雾飘向远方……

老屋记忆

■ 杨荣彬

远远地，就望见了它。老屋孤零零地伫立着，像被时光遗忘的一枚旧邮票，印在岁月泛黄的信笺上。

我的脚步在门前那方长满青苔的石阶上停了停。这石阶，原是极光滑的。这光滑，源于无数双脚的踩踏。晨光熹微时，是爷爷挑着豆腐担子走出去的沉稳脚步；日上三竿时，是奶奶和母亲挽着竹篮，一路归来时的轻快脚步；暮色苍茫时，是我们姐弟四个，背着书包下地嬉闹冲回家的雀跃脚步。

那时候，父亲在公社猪场做工，每到月底有一次加餐的机会，每人会分到半碗猪肉炖萝卜。父亲总是舍不得吃，摸黑步行十几里山路带回家，奶奶再往里面加上一些萝卜一起炖煮。猪肉的香气在老屋弥漫开来，我们姐弟四个扒着灶台，眼巴巴地望着，那是记忆中最幸福的时刻。

记忆里，天还未亮，我还在沉沉的梦里，就总能听见院子里那“咚、咚、咚”的闷响，那是母亲在剁猪草。接着，灶膛里的火映亮了母亲和奶奶忙碌的侧影。煮猪食、喂猪、给我们四姐弟穿衣洗脸，把糙米粥和腌菜端上桌，一切都在一种紧张的寂静里完成。我们稀里糊涂地刷牙，她们却顾不上吃一口，只是匆匆用头巾包了头发，抓起靠在门边的锄头或镰刀，便小跑着去追赶生产队出工的队伍了。

夜晚，是另一场忙碌的开始。喂饱了猪，安顿好我们，那盏煤油灯便被移到堂屋的角落，照亮沉重的石磨。泡胀的黄豆被一勺勺舀进磨眼，母亲推动磨杆，石磨便“嗡嗡”地转动起来，哼唱着古老的歌谣。乳白的豆浆顺着磨槽汩汩流出，流入木桶。奶奶坐在矮凳上，就着那点光，用一块细纱布，一遍遍过滤豆渣。点卤、凝固、压型……等到雪白方正的豆腐在木板下成型，往往已是后半夜。

天不亮，爷爷就起身了。他动作很轻，用粗布巾仔仔细细擦净扁担，还将带着温热水汽的豆腐，一块块小心地码进担子两头的竹筐里。一块豆腐，换一斤黄豆，或一斤二两米。爷爷的脚板，踏遍了邻近的村村寨寨。

我们四个姐弟，就在这清贫却厚重如同泥土的气息里，懵懂而又顽强地生长着。我们趴在油亮的墙壁上写字，为了省油，灯芯挑得细细的。我们的嬉笑和吵闹，常常被母亲一句温柔的呵斥打断：“悄声些，你姐要看书呢！”大姐总是最沉静的那一个，她的影子被灯光拉得老长，贴在斑驳的土墙上。那年秋天，地区卫校录取通知书到来时，老屋仿佛都被照亮了。母亲用手摩挲了那张纸许久，眼眶湿湿的。爷爷那天的豆腐，特意多留了一大块炖了。

接着，就轮到了我。次年，师范的通知书也来了。再后来，妹妹考上了技校，弟弟也接到了大学的入学通知书。老屋接连不断地，将它的孩子托举到了山外的世界。父亲母亲的腰杆，似乎在我们一个个“考上”的消息里，挺直了不少。

是从什么时候开始，这热闹像退潮一样，渐渐平息了呢？起初，是节日里短暂的归来，老屋还能短暂地重温旧梦，听着我们用略带陌生的口音，讲着城里的事。后来，归来了匆匆的探望。再后来，爷爷奶奶和母亲，将他们劳碌了一生的躯体，永远地安放在屋后那片山丘。父亲也被我们接走了，老屋终于被彻底地“清空”。

我踱到曾经的灶间，仿佛还能看见那两个在晨曦与深夜里不停劳作的身影，她们弯下的腰背，撑起了这个家最坚实的脊梁。夕阳完全沉下去了，我缓缓转身，跨出那扇再也关不拢的门。我知道，我把我的一段生命，连同那剁草声、磨盘声和她们永不消散的身影，永远地留在了身后这座老屋。老屋在晚风中最后的叹息，不是别的，正是我们这一代人，在走向远方的路上，不得不与源头告别的、永恒乡愁。