

# 春天里涌动着竹笋

□谷均

春天,是大地的苏醒,是生命的狂欢。在这个充满生机的人间四月天里,我利用周末休息,怀揣着对老家竹笋的思念,踏上了寻访毛竹笋的旅程。我的目的地是那片深藏在记忆中的竹林,那是我童年的乐园,也是毛竹笋的故乡。

老家的前方有一块十多亩的林地,全是茂密的翠竹林子。当我踏入那片熟悉的竹林时,仿佛穿越了时空隧道,回到了那个无忧无虑的童年。在那里,我和小伙伴们一起捉迷藏,一起攀爬竹子,一起聆听竹笋生长的声音。那些美好的时光,仿佛就在昨天,让我怀念不已。每当我想起那些日子,心中便涌起一股暖流。

阳光透过竹叶的缝隙,洒在地上,形成斑驳的光影。微风轻拂,竹叶沙沙作响,仿佛在诉说着那些年的故事。我闭上眼睛,深呼吸着清新的空气,仿佛能闻到那淡淡的竹香和毛竹笋的清香,那是家乡的味道,也是记忆里母亲的味道。

我开始在竹林里寻找毛竹笋的踪迹。它们

隐藏在竹丛中,像是害羞的少女,不愿意轻易露面。我小心翼翼地拨开竹叶,仔细寻找着。突然,我的目光锁定了一个嫩绿的小芽,它从土里探出头来,仿佛在向我招手。我兴奋地走过去,手拿着小锄头,小心翼翼地挖着土,生怕伤到了它。眨眼之间,就蹦出一个个胖墩墩的身子。那一刻,我仿佛找到了宝藏一般,心中充满了喜悦和满足。

我继续在竹林里寻找着。每当锄头碰到嫩黄开叉的笋尖,一看笋头,便可断出土下笋的大小,就像是找到了一个新的朋友。需费好大力气方能将其挖出来,有时,由于用力过猛,锋利的锄头常将一棵竹笋不小心锄烂、锄断,于是赶紧放下锄头,单腿跪地、弯腰,用双手一点一点挖掉粘在笋根旁边的泥土,好像把笋当宝贝似的。用手抚之,惋惜连连。遇到下一棵,举锄时往往会误植之又慎。而锄断的竹笋也会被我轻轻地放入篮子里。

当我满载而归时,母亲已经准备好了晚餐。她看着我手里的竹笋,笑着说:“你真行,竹

林里那么多人来挖,你这么快就找到了这么多竹笋。”我笑着回应:“是啊,这些都是我亲手挖的,它们是我对家乡的思念和对春天的期待。”

母亲笑了笑,开始处理竹笋。她将竹笋一一洗净,然后细心地剥去毛茸茸的外壳,露出里面洁白如玉的笋肉。她的手法熟练而轻柔,仿佛是在为这些毛竹笋脱去冬衣,迎接春天的拥抱。

母亲将切好的竹笋片放入沸水中,加入少许食盐,她说,焯水可以去除笋的涩味,让口感更加爽脆。她总是把焯水的时间掌握得恰到好处,迅速把笋片捞出,再放入冷水中浸泡,以保持其色泽和口感。

母亲将冷却后的笋片再切成薄薄的片或丝条状,然后开始炒制。我站在一旁,看着她熟练的动作,闻着那诱人的香气,心中充满了期待。不一会儿,一盘色香味俱佳的春笋炒肉就出锅了。我迫不及待地尝了一口,那鲜嫩爽脆的口感和鲜美的味道让我陶醉其中。我仿佛又回到了那个童年时光,和家人围坐在一起,享

受着这美味的佳肴。

在这个春天的夜晚,我和家人围坐在一起,品尝着那美味的春笋。我们谈论着过去的趣事,分享着彼此的生活。那一刻,我感到无比的幸福和满足。我知道,这些毛竹笋不仅仅是食物,也是我对家乡的思念和对春天的期待。它们让我感受到了家的温暖和亲情的力量。

如今,我已离开了老家,生活工作在离家不远的县城里,尽管每天都忙碌于工作,但我依然会抽出时间回家看望父母,和家人共度美好时光。毛竹笋,依旧是我心中那份对家乡的眷恋和对春天的渴望。它提醒我,无论走到哪里,家都是我心灵的归宿。

毛竹笋的生长周期虽然短暂,但却充满了生命的奇迹。从破土而出到长成竹材,它们经历了风吹雨打、烈日炎炎的考验,却依然坚韧不拔地生长着。这种顽强的生命力,让我深感敬佩。正如我们的人生,无论经历了多少困难和挫折,只要我们心怀希望,勇往直前,就一定能够迎来生命的春天。

## 海边人家

# 神秘的风箱

□汪国华

那个曾经乡村家家户户都伴随过的风箱影子已从眼前消失多时,然而,风箱的记忆却常常从脑海浮现。一段历史,一种乡愁,一式生活的缩影,不只是少年的岁月,还有青春的时光……

—— 题记

记忆里,家里最有趣的地方就是灶前地港。前面是高于我眼线的灶台,两个锅位,锅位中间还有个汤锅。灶台上,有灶橱,灶橱的上面就有灶神的神位。灶前地港在灶橱的后面,靠墙放着成堆的柴草和柴引,靠灶就是家人坐着烧火的地方。灶的旁边就是风箱。每日里煮饭炒菜,我最喜欢凑在灶前地港,看母亲添柴烧火。年节时,更热闹,擀年糕,炒年货,要用火;整只鸡,整刀肉煮熟,要用火,并且火要旺旺的。于是风箱忙碌着,噼啪噼啪响个不停,鼓动火焰飞舞,为火舌的喷卷伴奏。母亲在灶后劲劲拉着风箱烧火,风箱杆拉开,风从灶膛的柴火下喷上来,把红红的柴火吹成黄白色直条直刺锅底,风箱杆推进去,那柴火又变成金红色的火舌,包裹着锅底。只有奶奶做豆腐,豆浆烧开时,母亲用火球压着一点一点添柴,防止豆浆开锅,沸腾升高,溢到外面去;风箱才得以静息,停止噼啪。

后来烧火用上了煤。看那黑色的“石块”“石子”“石粉”烧进灶膛,还有点湿,压在柴引上就一片黑。听风箱噼啪一响,顿时灶膛底下一股风起,吹出黄白色火焰,黑色的煤块便发红了,风箱不停闪响,那煤块便在风中喷吐出红红的火舌,不一会舔着红舌的边缘还长出蓝蓝的花边,把整个锅底包围。那火舌在风箱的节奏中一吐一吞,似蹈似舞,时长时短,忽红忽蓝地变幻着,就像一场歌舞演绎,好似一片晚霞幻化,又似一曲热歌沸腾……黑色的石块,化成红彩,最终在风箱的作用下,化为灰白色的渣土。而灶台上的饭菜菜香,悠悠传来,引馋涎满口。人类的生命因火而长盛,而灶膛的火势,凭风而旺盛。那风多靠风箱鼓吹……

于是,童年的我对风箱生出莫名的惊奇。那么一个长方形的木箱,里面究竟藏着什么,可以任意唤风送火,助火旺火。我问奶奶,奶奶坐在

灶前地港矮板凳上,一只手凑着柴草,一只手拉着风箱说是“风婆婆的口袋”,说着就随口唱起童谣来:“风婆婆,开布袋,大风小风放出来……”我问母亲,母亲笑着说“白胡子的风伯伯张嘴吹气”;我问大姐,大姐看着灶膛说“铁扇公主的芭蕉扇吧”;而最奇妙的是表哥,今天说是“风鸟的翅膀在扇动”,明天说“哪吒的火风轮转动了”……

这让我对风箱更觉神奇,更想探个究竟,弄个明白。上学不久,一天吃午饭时,大姐说起一件趣事。她烧饭时风箱推拉吃力,还听到里面的吱吱声,奶奶推想钻进老鼠了。于是大姐用力移开了风箱上面的移板,果然捉住了一只小老鼠。数年后,学到“老鼠钻风箱——两头受气”这个歇后语时,我就马上想起大姐的这个故事。可是当时,我却追问大姐,风箱里真的有芭蕉扇吗?没被老鼠咬坏吧?大姐笑了笑,说:“里面好好的,不然怎么来风?”于是,我遗憾没能看到大姐移开风箱的那一瞬。有天下午放学早,灶房无人,我便想拉开风箱上面的移板,看看里面的宝物。可是,无论我使尽九牛二虎之力,摆出移山倒海之势,那移板却纹丝不动。我恨不得把风箱砸开来一看究竟。可胆子小,正瞎想妙招,忽听奶奶脚步声传响,便快速从风箱边离开,在脸盆架边装作洗手的样子……

二

十二岁那年,风箱终于揭开了真面目。爷爷换快要磨断的风箱杆,正好我放学回家,见爷爷正在摆动风箱,我书包一扔,就跑到爷爷身边。爷爷双手握住风箱顶板伸出的把手,双膝抵住风箱方框,用力一拉,风箱移板拉开,拆出两根杆子,风箱里没有什么宝物,只有一块缺了一块方角,边上镶着鸡毛的木板,没有风婆婆的口袋,没有芭蕉扇,更没有风火轮。这让我很失落,无精打采了好多天……“垂头

丧气有用吗?学点知识,长点本事,去找出那里面的道道来才是好孩子!”母亲的这句激将话,却让我又对风箱产生了兴趣。是啊,有语说“盲人拉风箱——瞎鼓捣”。我可是耳明眼亮,不可以瞎鼓捣;要开眼界,扩见识,好好读书,去解开风箱生风之谜。

之前,因贪玩不去上学,挨过母亲的打,至此被母亲这么一激,竟然有了好好读书的念头。可初中毕业,失去读书机会,也少有就业可能,于是,解开风箱之谜的心绪也便荡然无存。

生活的艰难,不在辛苦,而常常在于心绪的苦恼。半路出家,跟着师傅打工。一次随F师傅去深水一渔家做新婚家具,还要制造一架风箱。终于了解了风箱打造的过程。F师傅取好料,用的是杉木板。其实最好用桐树木。做风箱工艺讲究,板块拼接要用高低缝,木箱镶框框用元宝榫接合,使之牢固而密不透风;顶上移板是通过箱框板槽线移动,那槽线与移板既要密封又不牢夹,不能有丝毫差池。杆杆连接的那块长方形起风板,缺一个角。四周钻有许多细孔,通过穿入孔中的细绳,可把鸡毛密密麻麻地勒在四周,这样既密封又容易抽动。那缺一角的位置,正是装在箱底一边的通风管道型位。通风管道的中间装有风舌,与风箱框箱前后板上的两个风门上装的风舌,都小巧玲珑,用樟树木片制成,活动灵巧,可是风箱来风的一个机关。通风管道的中间位置,又一个方口,由伸出的风箱嘴用竹钉固定。那时做家具不用一颗钉子,却牢固耐用。那天F师傅把风箱装成,试用,我拉着风箱,忽然想起小时候家人们为我讲述的风箱故事,好像都有点影子,那风箱框不就是风婆婆装风的袋子,那四扇窗舌扇动不已,正像鸟的翅膀扇动,那块起风板可是铁扇公主的芭蕉扇,那风箱嘴可是白胡子的风伯伯吹气的嘴,而风箱作用不正如风火轮,风火转换,风火兼程……看来家人们的故事都隐藏着谜底。

然而对风箱神秘生风,还是一知半解。一段时间,好些天没有工可做,呆得无聊之极。看家

里的风箱,风箱杆磨去半边,前后框板那装杆处,已经向下磨出了一个深深的缺口,像缺了牙的婆婆,说话接着嘴。于是就拆了它,又仔细观看了结构,而后自己动手制作了一架。制成尝试检验,忽然想到初中物理中学过的压力、压强等知识,蓦然感知风向的神秘就在于把科学知识应用在实际中。这种风箱被称为活塞式风箱。起风板又叫活塞板。当拉动风箱的把手时,连接把手的连杆带动活塞板向前移动,前部的体积减少,压强增大,使风箱前部的风门处两个风舌受压自动关闭,而后部的两个风门上风舌,因后部体积增大,压强减少而被外面的空气冲开,空气进入。同时,风箱前部的体积压缩,推动空气进入通风管道,管道内的风舌,在空气推动下,向后封住后部通风管道口,前部风就只有从风箱嘴输出到灶底处。当推动风箱的把手时,活塞板向后移动,此时后部的风舌关闭,前部的进气风舌打开,外部空气进入。同时,风箱后部的空气被压缩到通风管道,通风管道中的风舌封住通向前部的通道口,风自然也从此风箱嘴输出。一拉一推,均能送出风来。

看似构造简单的风箱,其实是把很多科学知识融合起来,巧用制作而成。那发明风箱的木匠可不简单,是鲁班吗?鲁班可是木匠智慧的代名词。忽然想起一句俗语叫“宰相落魄做木匠”,一句歇后语是“阎王老子做木匠——鬼斧神工”。于是很为自己当过木匠而窃喜,也为自己能制作风箱而欣然。

那噼啪噼啪的响声,响到了上世纪八十年代末。烧火不再是柴草、木柴,也不再黑黑的煤块,而是煤气;那高高的老灶台也终于退休了。我制作的,也被妻子送给远在他乡的亲戚了,可能不久被丢弃,或者化成灰了。

但风箱的印象时不时从记忆里浮上来,那灵活的风舌,随着拉杆前后拉动,发出噼啪噼啪的声音。那声响似戏台上敲边鼓的声音,又像是磕檀板的声音,清脆好听,富有节奏,快慢有化,轻重有度,错落有致。但细品起来,似乎也有悲喜哀怒,人间情愫,悄悄掀开心底浓浓的乡愁……

## 履之留痕

# 达州多味岩豆

□李海州

去年腊月,我用了三天时间,几乎以“特种兵”的方式,考察了四川达州这座巴山深处的城市。行色匆匆,现在回想起来,岩豆这种我从未听闻的小食,竟成了最深刻的记忆。

舟山到达州有直达飞机,非常方便,下午四时多从舟山普陀山机场出发,晚上七时多就到了达州金垭机场。当地朋友接我们入住后,便热情地邀我们去品尝达州特色美食,具体安排在酒店附近的“老兵烧烤”店里,满桌子的烧烤,现在已记不清到底有哪些菜了,但其中一道“香辣岩豆”记忆深刻。朋友推荐我们一定要尝尝这些岩豆,开始我以为是盐豆或羊豆,后来百度了,才知道是“岩豆”,我有些疑惑:这小小的豆子,看起来朴实无华,能有多特别?

朋友笑着说,这岩豆可不简单,领导们来达州考察,吃后都点赞。我夹起一颗放入口中,豆子外皮酥脆,内里却绵软,香辣的味道瞬间在舌尖绽放,辣椒的辛香与豆子的清

香交织,仿佛在一个跳起了一支热情的巴山舞。达州人还有个习惯,喜欢喝加热的啤酒,并加入枸杞。朋友频频举杯,我细品尝热啤酒,它入口温润,与香辣岩豆搭配,竟有一种奇妙的和谐。这一晚,岩豆的香辣与热啤酒的温暖,让我初次感受到达州人的豪爽。这座巴山深处的城市以它特有的热情迎接了我们,也让我对达州的美食文化产生了浓厚的兴趣。

第二天上午,我们开始了正式的考察行程,首先参观了达州城市规划馆,了解了这座城市的过去与未来。达州的历史悠久,巴人文化在这里留下了深刻的印记。岩豆作为巴人饮食文化的一部分,早在千百年前就已出现在巴人家人的餐桌上。据《巴县志》记载,岩豆因生长在岩石缝隙中而得名,其生命力顽强,味道独特,深受当地人喜爱。中午,我们回到酒店用餐,桌上又出现了一道岩豆菜肴——“葱香尖椒炒岩豆”。这道菜与昨晚的香辣岩豆不同,葱香与尖椒的清新让岩豆多了一份爽口

的风味。岩豆的外皮微微焦脆,内里却依然绵软,葱花的香气与尖椒的微辣在口中交织,令人回味无穷。朋友见我吃得津津有味,便介绍说:“岩豆的做法很多,每一种都有不同的风味,但都离不开达州人的巧思。”我点头称是,对岩豆的认识又深了一层。

下午,我们考察了正凯集团先进智造产业园和罗家坝遗址博物馆。罗家坝是巴文化的重要发源地,站在那片遗址上,我仿佛能感受到千年前巴人的气息。朋友告诉我,相传,古代巴山深处有一户贫苦人家,家中只有几颗岩豆种子。母亲将豆子种下,精心照料,最终收获了满园的岩豆。她用岩豆做出了各种美味,养活了一家人。后来,岩豆便成了达州人勤劳与智慧的象征。

晚上,我们驱车前往月亮坪,入住当地的民宿。晚餐时,桌上又出现了“炸岩豆”。豆子炸得金黄酥脆,撒上少许盐,简单却美味。朋友一边吃,一边讲起了另一个故事:据说唐代诗人李白曾游历巴山,品尝过当地的岩豆,并赞其“味美

如珍馐”。虽然这个故事的真实性已无从考证,但岩豆的美味却因此增添了一份诗意。

第三天的上午,我们前往宣汉县毛坝镇大堰滩村,考察松柏生态农业公司。中午,我们在他们公司食堂用餐,桌上又有一道岩豆菜肴——“岩豆排骨”。岩豆与排骨一同炖煮,豆子吸收了肉汤的鲜美,口感更加绵软,排骨也因岩豆的加入而多了一份清香。朋友笑着说:“岩豆不仅能做小吃,还能入菜,达州人的餐桌真的离不开它。”我尝了一口,只觉得这道菜温暖而朴实,正如达州人的性格。岩豆的绵软与排骨的鲜嫩在口中交融,仿佛在诉说着巴人家人的生活智慧。

三天的行程匆匆而过,幸运的是,我品尝了岩豆的四种不同做法:香辣的、葱香的、炸制的、炖煮的。每一种做法都让我感受到达州人对食物的用心与对生活的热爱。

在我眼里,岩豆虽小,却承载了达州的历史与文化,仿佛在诉说着巴山深处的故事,也见证了达州人的热情与好客。