

◆ 流年碎影

明天

罗秋娟

天要黑了。曹庄张爹爹门口的竹园影影绰绰，归家的人声、脚步声散了，左邻右舍纷纷关上门。可我依然坐在门口的小矮凳上，一动不动。外公要关门，我拦住了他。

天真的黑了。蚊虫嗡嗡飞过来。我依然坐着没动。“快把门关起来吧！伢，天黑了，睡觉了！”外公在屋里喊。

“我不要关门！妈妈说了，明天就来接我。”

“傻闺女！”外公跑过来，把我从小凳子上拽起来，“天亮了，才是明天呀！现在赶紧关门，不然大老虎要进来吃掉你！”

我抱住门框，嚎啕大哭：“不，不要关门啊，我要妈妈！”

但我拗不过外公。他的大手一挥，大门就被关上了，“明天”被关上了，妈妈被关在外面了。

我伤心欲绝，不肯睡觉。外婆在灯下“嗤啦—嗤啦”纳着鞋底，我终于还是开了口：“婆，明天在哪里？”

“宝，明天，在今天后头呢！你赶紧睡吧，睡一觉，明天就到了！”

“真的吗？”

“真的。”

天一亮，我就睁开眼，想看到“明天”。但四周静悄悄，四壁清冷，外公的鼾声粗重，沉闷，外婆不见了。侧耳，厨房里传来柴火“噼噼啪啪”的爆裂声，还有外婆的轻声咳嗽。

明天还没来。我又闭上眼睛。

“宝，快起来！”外婆端着热气腾腾的洗脸盆站在床头，“洗个脸，吃早饭啦！”

我望着外婆，问：“明天来了吗？”

“什么明天？”

我哭起来。

“这孩子不知道怎么了？”外婆懵懵地盯着我，转头望向从外面进来的外公。

“伢，快起来，哭什么啊？”外公高大的身躯裹来屋外的寒气。

我又问外公：“明天来了吗？你们不是说，天亮了，明天就来了吗？”

“什么明天？现在是今天呀！明天，在今天的后面嘛。你这小伢！”外公忍不住哈哈大笑。这笑声像个讽刺。我多了绝望，闭上眼，枕头上全是泪水。

明天不会来，那妈妈也不会来了？

外婆用热毛巾，在我脸上擦了一遍，让我赶紧穿衣起床，可我没有一丝气力，我讨厌今天，它把明天藏起来了。

我讨厌起床。我讨厌妈妈，讨厌外公。

但我没法讨厌外婆。她端着碗，手里举着一只绿壳鸭蛋，走到床前：“宝，快看看，这鸭蛋里面有没有又香

又软还流油的蛋黄！你小舅刚才上学去，我都没有给他吃呢，我给我的宝贝把鸭蛋藏起来了！”

我还是把头埋在枕头里，一动不动。

“宝，明天是今天的第二天，过了今天，就是明天呀！妈妈明天会来接你的！妈妈一定会回来接宝贝！”

故乡地处长江流域，一直有腌腊肉的习俗。当地冬季多晴少雨的天气，为晾晒腊肉提供了得天独厚的自然条件。临近春节，家家户户便开始杀年猪，腌腊肉也随之进入旺季。

为方便腊肉腌制，家家户户都备有一口专用的陶缸，先用温水洗刷，再用清水冲洗干净。也有人家为了保持风味，陶缸一用多年，从不清洗。据说这样腌制出的腊肉味道更醇，香味更足。

选好的五花肉，肥瘦交织，层次分明，肌理间分布着细密的淡金色脂肪纹路，泛出温润的琥珀色泽。猪的前后腿肉质坚实，色泽红润，如天边初染的云霞；纹理清晰，如匠人精心雕琢的纹路。五花肉和前后腿都是腌制腊肉的首选材料。

腌制腊肉用的食盐，都是选用粗盐。与八角、胡椒组合，放锅里炒成淡黄色，按照比例均匀涂抹在猪肉表层，一层层整齐地码入陶缸，每层均匀喷洒高度粮食酒，在最上层压上几块圆润的大石头，再盖上陶盖，腊肉腌制便完成了。黑暗的空间里，时光开始变慢。食盐像覆盖在猪肉上的薄雪，慢慢融化。最质朴的咸沿着肉的肌理耐心地、不知疲倦地往深处渗透；紧随其后的八角和胡椒，是来自远方的客人，带着一颗火热的心，抚慰着油脂的灵魂；最后闯入的是烈酒，像一个浪漫的诗人，在黑暗中唤醒起每一个细胞。猪肉、食盐、香料、烈酒，相互渗透、纠缠、交换、发酵。

这是发生在黑暗深处的，在猪肉的肌理间，进行的一场关于风味的缓慢修行。

过了二十天左右，时光已有了春的味道。陶盖掀开，腊肉完成了密闭的冬眠。初春的气息让猪肉渐

◆ 动物脸谱

癞蛤蟆

黄骏骑

夏天一场暴雨过后，门口池塘里，屋后阴沟旁，阴暗的壁檐下，总会时不时看到癞蛤蟆的身影。那形象实在不敢恭维，尖尖的爪子，浑身粗糙，布满小疙瘩，披着浸满毒汁的褐衣，大嘴巴，眼球突出，眼神阴沉冰冷，冷不防从哪里蹦出来，吓人一大跳。乡下的孩子，胆子不小，不怕狗，不怕蛇，不怕蚂蟥，不怕蜂子，但没有一个不怕癞蛤蟆的。小时候最不幸的事，就是在池塘边摸鱼，鱼鳞没有摸着，却摸到了一只癞蛤蟆，吓得连忙甩掉，起了一身鸡皮疙瘩。

然而，就是这令人生厌的小生灵，却对我的孩子有恩，由此，我对癞蛤蟆怀有深深的敬意。我的三子3岁时，营养不良，面黄肌瘦，食欲不振，夜间常哭闹不止，按乡下老人的说法，是得了疳积。急切之中，我和爱人将孩子抱到家乡牌楼医院就诊，在这里遇到了贵人查医生。查医生是安庆人，当年从省城一家医科大学毕业后，响应“把医疗卫生的工作重点放到农村去”的指示，直接去到

渐苏醒，开始缓慢而沉静的呼吸，表层的油脂变得更加玉润柔和。

主妇们会把腌好的腊肉从陶缸里取出，放到室外晾晒，故乡方言管这叫“取卤”。

多晴少雨的天气，最适合腊肉的晾晒。家家户户的门前院落里，竹竿上挂满腊肉。春风和暖阳面含微笑，穿透肥膘，绕过瘦肉，带着花草香气，夹杂着清新的泥土气息，带走腊肉的湿气，把阳光和花香封存在腊肉肌理中，让它泛着油亮的光泽，宛如宝石般璀璨。

主妇们把晾干的腊肉挂在储物间的墙上，或吊在屋梁上。吃法很多——腊肉炒大蒜、腊肉炒春笋、腊肉火锅，还可以清蒸等等。最寻常的食材与腊肉搭配，都能让味蕾开花。

在城关，还有一种流行的吃法——腊肉烧新鲜鱼块(也可以腊鱼块烧鲜肉)，这道菜名叫“龙虎

斗”。抓到了，就按照查医生的吩咐，如法炮制，哄着给孩子吃。左邻右舍听说了这事，也都留心，只要看见了癞蛤蟆，也都逮住送来。爱人回忆，孩子前后吃了几十只癞蛤蟆，病也一天天好起来，面色红润，长得健壮，惹人喜爱。除了爱人劳累外，没花一分钱治好了孩子的病，一家人自然皆大欢喜。时至今日，我们还常常念叨着查医生的好。

后来，得知癞蛤蟆不但吃害虫，取其毒汁制成蟾酥，有解毒消肿开窍的药效，常用于治疗咽喉肿痛、心脏病、晕厥等病症。俗话说，是药三分毒，何况是蟾酥，带有剧毒，控制不好药量，是要出人命的，有事例为证。那年牌楼公社印龙小学有位林老师，才20多岁，也算是我的同事，不知道生了什么病，就诊于一位中医，谁知这位老先生不知道是忙中有错还是头脑冬烘，在处方上将蟾酥的剂量写错了，药房也没有发现，按处方照取不误，结果这位风华正茂的老师，服药后当夜身亡。一家人呼天号地，其情其景，令人唏嘘。后查处方，药剂量本应为“毫克”，却写成了“克”，一字之差，多达千倍，焉能不出人命？

世间万物皆有灵，也都有其选择生存方式的法则。癞蛤蟆其貌不扬，但它给予人类的馈赠，是不应该被忘却的。

腊味

李蒋根



安静的池塘 张永生 摄

斗”。两者搭配，注定是一场“才子”配“佳人”的“烟火情缘”。它们在大铁锅中，经灶塘烈火的催化，腊肉的醇厚与鱼肉的细嫩相互交融，熬出鲜美无比的浓郁汤汁，均匀地包裹在鱼块和腊肉上，淡黄色的肉片裹着琥珀色油脂，将鲜鱼块镀上晶亮光泽，鲜嫩与香醇完美结合。出锅前，撒上一把香葱，一道色香味俱佳的“龙虎斗”大功告成。

这道菜将两种具有代表性的食材结合在一起，色彩丰富，鲜香可口。不仅蕴含着丰富的饮食文化内涵，也创造出独特的味觉体验。原来世间最美的味道，从来不是独唱，而是不同的有趣灵魂在烟火里相逢。

一盘“龙虎斗”端上桌，热气腾腾，香气扑鼻。腊肉的咸香、鱼肉的鲜甜、汤汁的醇厚，在舌尖层层铺开，也在心里慢慢化开。这味道，是故乡初春的风，阳光的暖，灶膛的火。

