

外婆的拿手菜

■ 陆琼

三餐四季，烟火人生。每个人记忆中一定萦绕着一些独特的味道，这个味道来自唇舌和味蕾，却能贯穿于我们一生。

房县菜有很多种，流传最久的是上笼席和八大碗。这两样皆是宴席菜，只有在家有喜事、大摆宴席时才会出现。寻常百姓平时的一日三餐，才是独属于房县人的味道。

外婆今年90岁了，烧菜的手艺却一点没有“老去”。什么菜怎么切、搭配什么，都有章法，一丝不苟。虽然种种原因，我很久没吃过外婆烧的菜了，可留在味蕾上的记忆常常浮现出来。

土豆丝炒肉丝，土豆要切得粗细均匀，肉丝得是里脊肉，粗细跟土豆丝相配，佐以胡萝卜丝、葱丝、蒜泥和青椒丝。肉丝切好后用适量食盐、自制酱豆、麻油腌制片刻。外婆喜欢用自己炼制的猪油炒菜，她说那才炒得出味儿，炒得出菜香。

灶膛里的柴火烧得正旺，锅烧至七分热，外婆剜一勺白花花的猪油放进锅里，在锅里一个漂亮的旋转，慢慢融化。倒入肉丝爆炒后起锅装盘，趁着油温和肉香味儿都在，迅速将葱姜蒜青椒下锅，加入土豆丝，快速翻炒，之后再加入已经炒好的肉丝，滴入适量陈醋，起锅装盘，一盘鲜香爽口的下饭菜就做好了。

外婆的绝活可不止这些家常菜。在缺衣短食的年代，她总是想着法子给我们改善伙食。记得我小时候，一进入小年，外婆就格外忙碌，晚上用自家种的玉米或红薯熬制糖稀。

有一年，我为了早早尝到糖稀，就缠着和外婆一块儿熬。外婆把切成块儿的红薯倒进铁锅，加入清水，盖上盖子。在水烧开的过程中，需要不时掀开锅盖翻动红薯，防止粘锅。水烧开后，转小火慢慢熬煮，红薯慢慢变得软软糯糯的，又稠又粘。几个小时后，红薯的糖分慢慢熬出来。熬糖稀的关键在于火候的把握，火太大，会糊掉，火太小又很难煮熟。因此灶膛前不能缺人，我虽然守在灶膛前，但控制不好火候，只是取暖罢了。外婆会时不时弯腰低头看一下，加点柴。

糖稀熬好了，蜜一样的颜色，油亮油亮的，挑一坨起来，还有长长的亮晶晶的糖丝。外婆把糖铲起来搁置在撒有玉米面和麦面的案桌上，等它冷却，做成打糖。留一部分糖稀在锅里，用小火慢慢温着。然后把已经发酵好的面揉成长条形和圆形，圆的做成麻雀蛋儿（麻球），长条形的做成金箍条（麻条）。麻球似鸟蛋一样圆而小，麻条色呈金黄，短而细长，只听这两个果酥名字就心生喜欢。

菜籽油在锅里烧着，油温至七分时，外婆把麻球和麻条放进油锅。不一会儿工夫，金灿灿的麻球、麻条就炸好了，外婆把麻球和麻条放进还未冷却的红薯糖稀里快速搅拌，撒一点芝麻，再撒一层玉米面，黄澄澄、香喷喷的麻球和麻条就做好了。这是我童年最美味的新年果酥。

外婆的小蘑菇黄焖鸡一直是我的最爱。去毛的生鸡仔，剖开，掏出内脏，剁成块，温水洗净，晾干水汽。油温烧至七分，将鸡仔倒入锅中，持续快速翻炒至焦黄，倒入料酒，加入姜块和自家晒的黄豆酱，温水没过鸡肉，大火煮开后，转小火慢炖。鸡肉六成熟时，再加入洗净的蘑菇。待八成熟时佐以干辣椒、青椒、红椒、葱段、蒜泥和青花椒，翻炒几下起锅装盘。那香辣鲜嫩的味道，勾得人馋虫都要从肚里爬出来。

小时候年三十的团年饭，餐桌上总少不了糖肉，寓意新的一年甜甜蜜蜜。上好五花肉煮熟切块儿备用，玉米面用小火焙熟备用。五花肉在锅里炒至焦黄，放入少许盐。玉米面放进油锅，小火翻炒，期间放足够分量的白糖，同玉米面一块儿翻炒至浅黄色起锅装盘，外酥里嫩的糖肉上桌了。甜甜酥酥的玉米面裹上一块焦脆酥软的五花肉，唇齿之间满是肉香和植物的清香。

每个巧手的家庭煮妇都是掌握全家人味蕾的将军。烹饪食物的过程是一种艺术创作，也是一种独特的享受。把对家人浓浓的爱意融进食物里，即便简单的一盘炒青菜也是有滋有味的。

作者单位：房县人社局

老家有多老

■ 唐泽斌

老家有多老？这个问题，我常在黄昏时分对着远山发问。夕阳将山峦镀上一层金边，山风裹挟着草木的清香，拂过我的面颊。

站在老屋门前，望着远处起伏的山峦。夕阳将最后一抹余晖洒在斑驳的土墙上，墙角的蜘蛛网在微风中轻轻颤动。

树木记得老家的每一个故事。下河湾的那棵老柳树上布满了深深的沟壑，像老人脸上的皱纹。树下裸露在外的粗大树根，被几代人磨得油光锃亮。

小时候放牛，村里的胡爷爷喜欢坐在树根上给我们讲古。他说吉鱼村很早以前叫板桥村。因吉鱼沟沟深水急，行人来往不便。恰好有一棵又粗又大的鬼柳树（枫杨树）伸向了沟的对岸。于是，村民们便将向上一面的树干用斧头砍平，当作板桥过沟，板桥村因此得名。

村子通往外面的小路弯弯曲曲，石阶被岁月磨得光滑发亮。小时候，我们无数次穿越这条小路。我依稀记得那时走过王家湾的石板街，看到墙上形态各异栩栩如生的壁画，精美绝伦的石雕花窗，打磨光滑榫卯严丝合缝的门框，还有门前一对威武的石狮子。

与王家湾相比，远近闻名的唐家大院要逊色许多。那个大院是我爷爷奶奶解放前从竹山宝丰进南山，从当地王家手上买下的。大院有五重天井、五个院落。大院曲幽通径，前门面向大路，后门通往后山。

随着分家分房拆旧建新，老院落早已荡然无存。但老屋的每一处痕迹都还在诉说着往事。古井边缘虽然长满青苔，却依然不断涌出清甜的泉水。新建的房屋房梁上，燕子年年来筑巢。门楣上“耕读传家”的匾额年代久远颜色渐退，但字迹依然清晰可辨，那是曾祖父用松烟墨一笔一画写下的。

王家湾的背后是上湾，奔腾的河水到了上湾突然平静下来。上湾有一大片开阔地，湾前有一片一眼望不到边的竹林，竹林深处还有一片石

林，有两尊形似鸡冠的巨石，形成了独一无二的景观。相传古时候上湾竹林有驻军把守，工人会采伐五年以上的老竹，丢进池塘浸泡三年以上，用它做弓韧性无比，做箭异常锋利。

河对岸，二百多亩梯田层层叠叠。早春秧田灌水后，水天一色波光粼粼，夏季秧苗翠绿，秋天稻穗金黄，一派绝美的田园风光，吸引了无数人慕名而来，游览观赏。

这一方山水中，有我的童年，有我的忧伤，还有我熟悉的故人。可时光不能倒流，家乡也成了我回不去的故乡。

特别怀念小时在村头小溪中捉鱼摸虾、玩水车的快乐时光。村子里的小溪像血管一样延伸，老家的后生就像这源源不断的溪水，在大海呼唤下奔向了远方。

今天，村里的孩子也做着我们小时候同样的事，溪边的老柳树垂下万千枝条，像一位慈祥的老人，守护着一代又一代的孩子。

远山上，祖先的墓碑错落有致地排列着，每一个名字背后都曾是一个鲜活的生命。清明时节，后辈们会回来扫墓，坟头的青草被春风唤醒，野花星星点点地开放。青烟袅袅升起，带着我们的思念飘向远方。

夜晚，老家格外安静。月光透过窗棂，在地上投下斑驳的影子。远处偶尔传来几声犬吠，更显得夜的深邃。躺在老屋的木板床上，能听见房梁发出细微的“咯吱”声，那是木头在呼吸，在诉说经年的故事。枕着这样的声音入睡，梦里会回到更久远的时光，看见那些从未谋面却血脉相连的先人们在田间地头劳作的身影。

老家到底有多老？它老得像山间的晨雾，永远笼罩着这片土地；老得像地下的泉水，源源不断地涌出生命；老得像天上的星辰，亘古不变地注视着人间的变迁。

老家的古老不是衰老，而是一种血脉，一种生生不息的力量。在这里，每一粒尘土都记得先人的脚步，每一缕清风都带着往事的回响。这就是老家，一个永远活在时光深处的故乡。

作者单位：竹山县政协