

27黔地 娄山关

十年相邀春意浓

邹德斌

没有血缘，无关功利，新年里的那份邀请，山一程、水一程，整整10年，从未间断，且是一如既往的真诚、炽热，让我的每一个年都春意浓浓。

2016年初，我们接到帮扶桐梓县小水乡马岩村的任务。那天漫天飞雪，通往马岩的公路弯多、坡陡、路窄，满是坑洼泥泞。小车一路颠簸，盘旋而上，快颠断肠子簸翻胃囊的时候，马岩到了。冰天雪地，寒风割耳。一个满脸胡须满头毛氈的黧黑汉子蹲在门槛，他身上裹着棉袄，手里裹着土烟，但仿佛两样都裹不紧实。汉子身后的木屋矮矮、逼仄、昏暗，跟主人一样灰头土脸。

当年，45岁的王先辉，看上去54岁都不止。7岁和6岁的两个儿子怯生生看着来人。几天后就是春节，王先辉第一次邀请我去他家过年，声音跟表情都是生涩的。我理解，那不过是对一个陌生人随口的客套。

这年夏天，王先辉远赴浙江义乌打工，直到次年。记得是腊月末的一天，电话打来，才知他是当天赶回家的。跟上一年的相比，这次的邀请颇为热切，他还悄悄告诉我，这半年苦是苦，值得！我说，你媳妇梁志会在家也辛苦，她帮工地下水泥，一下就是10吨、20吨。

你两口子为啥要这样拼？我问道。他说，穷怕了，那些年，一年到头年夜饭的桌子上就那点油荤，还得顾着老的小的。

2017年11月，王先辉搬进了两楼一底的“新居”。进村的第一家，又在公路边上，不能丢马岩的脸，他笑嘻嘻的，话半真半假。翻年刚进腊月，邀请的电话就一个接一个，请我去过一个“撒亮年”。听声音，感受得到他的心里也敞亮。

后来，村里能出去打工的人都出去了，他反倒不去，“远走不如近拿抓”。再说，家里老有小，也舍不得梁志会太苦累，那就自己多苦点累点咯。

冬寒农闲，他闲不住，去当牛偏耳。挨邻的村里哪年下半年卖了大牛，要买小牛，他心里都有本账。天不亮就出门，去邻县绥阳的太白、黄洋等乡镇，一路走一路问，一路买一路卖，有时来回要四五天。多时一次买回10多头牛。赚的是信息差，挣的是

脚力钱。2019年大年三十夜，他给我来电话，笑嘻嘻地说在当山大王。我不信，细问他才说，买的牯子走不惯生路，还差点用一牛角把他跪到坎底下。又邀我，等过了这几天再请我喝酒。电话里，吆牛的叫骂声和牛牯的哞哞声直扎耳膜。

2021年，我的挂帮对象有所调整，我不再帮扶他家。这年腊月，得知马岩发现新冠疫情，我赶紧电话打过去，他歉意得不行，说今年还喂了7头香猪和几百根泥鳅，只有等疫情过后，再请你来过年了。

王先辉既是护林员，又是护路员，有时候，电话里听得到他的喘息。一边喘一边说，过年的时候山林更得看紧了，怕上坟点灯的烧纸的引起山火；路上也得收拾干净了，回家过年的车多。“你来，保证一路畅通！”是咯，当年抖得满地找胃的通村路，早已修成了宽展又平坦的柏油路。

有时候，聊着聊着，声音就断断续续了，我知道是山高林深，影响信号。但弥漫在心的那份暖意，更浓更稠。我们扯的是闲篇，又句句不闲，尽是送给我和梁志会感激、泥土般厚重的“年货”。

我并不是一个看重年俗的人，但跟他春节期间的通话，却渐渐成了一种过年仪式。在我心里，聊聊天，哪怕有一搭没一搭地聊，话里头的乡情，也如酒般醉人。一年年地，那些闲聊留下的记忆，除了物事，还有一种过年的心境。所谓年味，从来不只是丰盛的美食，而是在相逢中，能为彼此的生活赋予情谊的细节。

邀请由电话发展到微信视频。2026年腊月初九，我看到他坐在沙发上，围着回风炉，恍惚间不敢相信，10年真快！当年的场景历历在目，眼前这个55岁的汉子眉眼舒展，说是45岁也有人信。

山里人眉梢眼角的自豪劲儿从不掩藏。去年，除了自己那一亩多地，王先辉两口子又接下了亲戚邻居摆下的50多亩地。有的地离家两三里远，多是坡坎，有的地荒草里藏着野兔。两口子连路边沟坎那巴掌宽的一搭也舍不得闲下，都要点上两行黄豆，种上几窝辣椒或是南瓜。王先辉告诉我，包谷收了3万多斤，洋芋6000多斤，红苕也收了上

万斤，把粮仓的横梁都压断了。他还是那个笑嘻嘻的样子：“在马岩算最粗的根。”意思是最厉害的人。立马又话锋急转，表情严肃：我是哪样干的咯？天晴落雨都在地里头。包谷点下土一个月就开始薅草，要薅两遍，得花一个多月。这么费事？我不懂。他说，没用除草剂，那些草、那些包谷秆喂牛才有营养。然后又开始自豪了，肥猪卖了8头，收入3万多；牛卖了3头，得2万多。还买了三轮电动车，买了犁耕机，买了包谷剥壳机跟脱粒机。农机和猪牛上面都有补贴，犁耕机就补了800元。这些机器除了自家使用，空了再拿去帮人……

我的神志有点开小差。他喜欢找我聊天，甚至有点点摆的感觉，就像喜欢喝酒，也许那是高山枯燥繁重生活的另一种排解？我同样喜欢跟他聊天，那是生活在现实狭窄空间的感受。云端的马岩村就那一亩三分地，就那些三亲四戚左邻右舍，哪家起了房，哪家嫁了女，哪家扯了皮，他都会向你絮叨。“某某见我洋芋收得多，跟我要一背。不给！你是个勤快人我送你两背都行，你个地里头草都打齐大腿了的懒人，我送给你？年都过不起也不关我的事。”“对头！我收回神志，说，‘人家梁志会当年从绥阳嫁过来，看上你的就是勤快、顾家。’”视频里，王先辉叫来两个少年，他们高出他一大头，帅。

17岁的大儿子在读高一，王先辉安排他，春节你负责贴对联、挂灯笼、放烟花爆竹。又安排在县中取职读烹饪专业的二儿子，大年三十的团年饭就交给你了，煎炒烹炸，保证让伯伯满意。

我问：“你呢，负责哪样？”他就牙咧嘴一笑，“我负责陪你喝酒。”屏幕外，同时传来梁志会的粗嗓大嗓：“我也陪你喝。”

隐隐有鞭炮声啪啪响起。一家人那个喜庆劲儿，早已冒出了屏幕。

我问他，整整十年，为哪样邀得这样矜矜？他说：“你是个实在人。”这个借盐还油的憨直汉子，他自然不用晓得啥叫惺惺惜惜。

苦咽得下，事扛得起，情拎得清，梦追得紧。王先辉，过年见！

春天的味道

晏宏

从老家罗甸过年归来，带回一束艾纳香。这是一种多年生草本植物，灰绿的茎叶上长满黄褐色细密柔毛，茎皮灰色。

采摘艾纳香时，明媚的阳光里，幽幽艾纳香的气息在空气中弥漫。闭上眼睛，呼吸这来自泥土深处的赐予，让人心醉神迷。

艾纳香在中国有着悠久的用药历史，后又收录进《本草纲目》。2012年，原国家质检总局批准对“罗甸艾纳香”实施地理标志产品保护。目前，有两家注册登记艾纳香的大型生产企业，年综合产值上亿元。罗甸县的艾纳香种植区域主要分布在红水河、罗苏等南部乡镇河谷。

罗甸艾纳香人工种植已有上百年历史。随着制药工艺的进步，艾叶经过蒸馏技术加工形成艾粉，再将艾粉提炼可制成天然冰片，成为多种中成药的成分。艾纳香叶制成的艾纳香油还是特有的少数民族用药，是提取天然冰片产品的附属产品，其中含有左旋龙脑、樟脑、挥发油、油脂等，具有杀菌作用。

初识艾纳香，缘于我的母亲。母亲对中草药的认知有着天生的敏感。小时候，我因姊妹肠胃不好，母亲会在野外采来满天星给我们炒鸡蛋；谁要是感冒了，就会喝上一碗柴胡水发汗；遇到摔伤，会用艾纳香叶熬水清洗，再把捣烂的叶片热敷患处……

我们在母亲的呵护下成长。工作在外，每次回老家过年，看着母亲忙碌的身影，吃着熟悉的菜肴，我总会联想到艾纳香的味道，让人熟悉让人依恋。

弗洛伊德在《爱的艺术》中说：“爱本质上是给予而非获取。”母亲在我们的记忆里，一直是默默地付出。那些留在心底的回忆，仿佛就像这手里的艾纳香。

艾纳香让我联想到母爱是很自然的事。艾纳香观一眼满目青翠，一下下扑鼻馨香，而母亲忙碌的身影，那温柔的提醒，那谆谆的叮咛，如清风过后艾纳香的气味。

用从老家带回的艾纳香叶煎汤，将之洗净，放入砂壶中烧煮，渐渐地艾纳香气息便弥漫开来，倒上一杯，抿一口，苦过后是喉舌湿润的体验，苦在嘴上却甜在心底，那感觉是春天的味道。

夕晖洒满大地，花草和泥土的气息应该正在故乡弥漫，为这个温润而饱满的季节平添一抹生机。行走在漫长的人生旅程，生命因关怀而充满幸福。我感怀于故乡山野间的艾纳香，在默默奉献缕缕幽香的同时，也给大地留住了春天的颜色。

转转饭里的亲情滋味

周钰姣

刚跨进正月，转转饭就转起来了。

转转饭，顾名思义，就是在亲戚间轮转着吃年夜饭。腊月里，各家都忙着置年货，各年夜饭，亲戚们彼此默契，互不打扰。进入正月，大家难得在一年里闲几天，于是以转转饭为媒，每天都在亲戚间轮转着交流情感，沟通心意，一家接一家，一直转到家家不落都吃过了，大家才心满意足。年，才算完满收官。

我爸的老家在贵阳，遵义就是我妈这边的亲戚，可家里这顿转转饭一点也不马虎不得，那可是亲戚们对我妈厨艺的年度集中“检阅”。要知道胃口是最难讲客套的，餐桌上剩下菜肴的多少，就是亲戚们对一家主厨的厨艺最客观又无声的评判。

提前一周，我妈就开始准备转转饭的菜单了，几个凉菜，几个炒菜蒸菜，几荤几素，一样也不能少。鱼得清蒸，肯定是整条装盘；鸡也得是整只焗汤……我妈自言自语着，在去年的小木子上认真修改菜单。

改良菜品，另起一页，同样在去年那张名单上认真清点邀请的亲戚。其实是哪个亲戚不都在平时的念叨里？但她还是那重其事地从老到小，一个不落地核对，今年还增加了一个糍粑中的新人。我劝她，“干脆，我在饭店订个包间，多省事。”她大眼圆瞪，“不在家吃转转饭那也叫过年？”

反复核对，绝无遗漏，满满4桌人。回想30多年前，我们的转转饭只能勉强凑够一桌人。

请吃转转饭可是整个春节最重要的事情。最紧要的是，日子定下来后，得赶紧通知亲戚，免得撞了期，要是赶上哪家也正准备这天请客，或是应了别人所请，那就得好好协商了，原则是尊长优先，小辈靠后。总之不能落下一家一人。

转转饭前两天，爸妈就开始忙碌起来，干得得提前泡发，糖果得早早备足，全鸡汤腊猪脚得前一夜滚上。锅中

思念是参天的树

刘国琪

快过年了，总会忍不住回味奶奶做的汤圆味道。

毕节市七星关区田坝镇是我的老家，奶奶一辈子都生活在田坝这个镇子上。奶奶是一位朴实、受街坊四邻尊敬的人。每年一进腊月，奶奶总会早早地开始准备糯米，到正月初一，便拿出装进布袋的干糯米粉，开始做汤圆。汤圆是毕节的一种小吃，汤圆的风味，主要依托糯米粉芯馅的用料制作等独特的工艺来体现。奶奶做的纯手工汤圆，不仅有年的味道，还有家的味道，带有一种美好祝福。

我初中毕业以前，常见奶奶系着围裙，将糯米粉倒入盆中，缓缓加入适量的温水，用力地揉搓糯米粉。奶奶的双手，在糯米粉间来回揉动，松散的粉末，渐渐变成一个光滑柔软的面团。随后，奶奶会将面团放在手心揉成圆形球状，大拇指按出一个窝，放进黑芝麻馅和白糖，慢慢地进行收口。每一个汤圆宛如一个精美艺术品。奶奶包的汤圆，有着奶奶的味道，是信物，是岁月长河里的脐带。当我慢下脚步，就会发现，一碗汤圆，也能在时光里辟出一角慰藉心灵。

每一个人，每一种生活，都有着不同的味道，奶奶留给我的味道，独特而难

本版责编：黄蔚 陈曦 姚曼 邱奕 赵怡 版式设计：邢瑞平 陈欢欢

大团圆

周仕秀

腊月的天空，缥缈着幽微的柏树叶子和橙皮混合着肉香的青烟，那是主妇们在熏炕腊肉、香肠等。街衢上，年货琳琅、商贩吆喝、人们争相选购，把新年气氛推向高潮。

母亲说，今年得过一个团圆年，话里隐含着暗示。冬寒天不冷。淡蓝的天幕挂着红日，天边飘着素云，浅黄日光让买卖年货的气氛越发浓郁。我未到猪肉铺前，一对中年夫妻手持大砍刀，亮闪闪的刀刃对准骨头下去，如切萝卜，骨头被割成齐整小块。女子介绍，本地猪，熟饲料喂养，肉好，格外香，想要就买走。言语犹如快刀斩骨头，干脆，利落。

我掏出手机，打给母亲。母亲年过九旬，听力日渐下降，身体日渐衰弱。按下免提，“妈，今年要不要熏腊肉、灌香肠？”我扯起嗓子问。“不买，不爱吃，没牙了，吃不动咯。”听罢，我悻悻离开。

接下来，我全身心投入到送春联、送福字下乡的活动中。每天与书法家们一早到乡镇，趁百姓赶集购年货，把现场写好的春联、福字送给他们。一位大哥拄着拐杖走近我们，左看看，右看看，一会儿点点头，一会儿摇头，嘴唇嚅动却听不见声音，在拥挤的人群中，一点一点挪到书法老师面前，拉纸，接联，不同规格尺寸，写够为止，老人端详着对联，不时扶脸，咧嘴一笑，露出缺牙，满脸挤出“祥云”，像儿童般高兴。

腊月十七，来到我的老家石固，是赶集日。街上人山人海，举办首届乡厨大赛，首次邀请远嫁外乡的姑娘回娘家团圆，打破外嫁女不回娘家过年的习俗，谓之寻味石固，品味乡愁，致敬未归游子思乡情。

以村为单位，乡厨们把自己的十八般厨艺展示在每一道菜品中。鸡鸭鱼肉土特产一应俱全，食材出自本村，多是儿时吃过的菜。“妈妈的味道”“伢佬酥肉”“伢比小河鱼”……皆是绿色、原生态食品。

每村备一桌菜，一个展位，在中心市场集中展示，专业厨师品鉴后，再让众人品鉴。中心市场另一面摆创汤宴，几十张餐桌连片摆放，场面可观。菜上大火锅，周围摆放各色炒菜、粉肠、猪肝、盐菜肉、粉蒸肉、酸菜拼折耳根……吃流水席。从午饭开始，至下午5点，依然人山人海。赶宴的，是十里八村的乡亲。远嫁外乡的姑娘们也体验到了娘家的年味。

书法家们热情高涨，挥毫泼墨。唢呐、毛龙、花灯、歌舞队尽情表演，乐此不疲。

我见到老家好些亲人：伯妈、满婶、堂嫂……一群高龄老人围坐一起，烤炭火，话家常。可惜我的母亲未在场。母亲年迈，几年不曾外出。我问母亲是否要购置年货、带对联。她在电话里说不买，不用带啥。我纳闷，母亲今年咋啥都不要？

我们似赶集，一个乡镇接一个乡镇写春联，早出晚归。

春节一天天逼近，我在忙碌中，疏忽了母亲。各种活动、会议，让年货总也走不进家里。清晨，母亲的语音留言把我从梦中惊醒。母亲少有主动语音或电话。我头脑瞬间清醒，忙听内容。“小，天气预报说过年凝冻，你们回得来不哇？”母亲这是盼着我们回去过年，仍只字未提年货，怕给我们添麻烦。

我跳下床，匆匆洗漱后，骑上车就往街上赶。