



# 长房子的年轮

通讯员 陈鑫

高铁驶出隧道的一瞬间,窗外的山峦骤然变得熟悉起来。黛青色的山脊连绵起伏,像祖父晚年越发佝偻的脊背,在云贵高原的阳光下泛着温润的光泽。当播音员报出“镇雄站”时,我的指尖微微收紧,脚下这片被铁轨与高楼重塑的土地,正是我魂牵梦萦的家乡——镇雄县以勒镇庙埂村一个叫作“长房子”的地方。

“长房子”这个名字,烙印着陈氏家族最悠远的印记。据族中老人讲述,清末清初,庆杰公携子从江西吉安府泰和县迁徙到镇雄,其后长杨公迁居于此,在这片土地上繁衍生息,育有五子一女,并修建起一排九间“四立三间”的房屋。五房族人聚居于此,“长房子”便由此得名。直至民国初期,那排历经风雨的老屋仍在,木梁被岁月浸染成深褐色,屋檐下悬挂的玉米串与红辣椒,在风中摇曳出质朴的烟火气。可惜的是,不知何时,老屋毁于火灾,“长房子”成了口耳相传的过往,原址后来由牟姓亲戚建房居住。偌大的村子里,陈姓人家始终占据总人口的十之八九,放学路上喊一声“陈家娃儿”,半条街的孩子都会应声。这份血脉相连的归属感,早已深深刻入我们这代人的骨子里。

我的童年,是被稻香与草木气息包裹的。20世纪80年代中期以前,长房子的田地里种满了马铃薯、玉米和水稻。春日里,翻耕后的水田波光粼粼,长辈们牵着水牛在田间劳作,牛蹄踏过之处,溅起的泥水裹挟着青草的气息扑面而来。我和小伙伴们最爱在田埂上追逐蜻蜓——红的、黄的、蓝的,静静地停在稻苗尖上。我们踮着脚小心翼翼地靠近,却总在即将触碰到的一瞬间惊飞它们,清脆的笑声洒在湿润的田埂上,与远处传来的牛铃声交织在一起。

夏日的乐趣,多藏在村前的那条河里。河水从庙埂村文笔山水库流下,清澈见底,水下藏着成群的小鱼。放学后,我们常常来不及放下书包就匆匆奔向河边,脱了鞋蹚进冰凉的河水中,用自制的竹竿垂钓,或是拿竹筒捞鱼。傍晚时分,夕阳将河水染成金红色,扛着锄头来洗脚的大人,捶洗衣物的妇女,清脆的棒槌声与我们的嬉闹声,奏响了夏日最鲜活的乐章。我至今仍清晰地记得,有一次带着弟弟钓到了一条巴掌大的鲫鱼。我们兴冲冲地跑回家,趁大人都在地里干活,偷偷挪开煮猪食的大铁锅,换上一口小铁锅架在土煤炉上,放点猪油,把事先刮鳞洗净的鱼放进去煎。鱼肉香气四溢时,再拌入苞谷饭和盐,那味道,是之后任何珍馐都无法替代的。

学堂旁、公房前的晒谷场,是我们“打仗”的主战场。受课本里英雄故事的感染,我们以树枝为枪、草帽为盔,分成两派“厮杀”。我总是抢着冲锋,也爱看被分配到后方“抬担架”的小伙伴把“伤员”从晒谷场的这头抬到那头。我偶尔也会去“帮忙”,虽然累得气喘吁吁,心中却充满神圣的使命感。族人崇文尚教,长辈总说我们家是“耕读为本、忠孝传家”。

他们不仅教我们识字,还会讲述江西老家“九代同堂、百犬同槽”的旧事,以及清末清初族人迁徙的艰辛。

冬日的长房子,是雪的世界。雪花飘落时,村庄洁白无瑕。我们最爱在雪地里摔跤,滚得满身是雪,像一个个圆滚滚的雪球。更有趣的是用木凳玩“梭车”:找一处光滑的斜坡,把木凳翻过来,人坐上去,双手抓住凳腿,一使劲儿就能滑出去老远。厚厚的积雪像柔软的棉被,即使摔倒了也不疼,站起来拍拍身上的雪又继续去玩,直到家门口传来呼唤声,才恋恋不舍地离去。

20世纪80年代初,一场变革悄然降临。为了发展烤烟产业,让乡亲们过上好日子,村里的水田几乎都改成了旱地。我至今仍记得,家家户户挖开田埂放水,将稻田翻作烟田的场景。曾经波光粼粼的水田里,稻苗已不见踪影,那股熟悉的稻花香也渐渐被烤烟苗的青涩气息所取代。起初大家都很迷茫,祖传的种稻技艺用不上了,新的烤烟种植与管理技术又一无所知。于是,烟草公司的技术员便挨家挨户指导,从育苗、移栽到烘烤,手把手地教。

种烤烟的日子远比种水稻辛苦。夏日炎炎,大人们要在烟地里除草、打顶、抹芽,汗水浸透了衣衫。烤烟丰收时,堂屋里堆满了金黄的烟叶。虽然稻花香早已远去,但看着卖烤烟换来的崭新钞票,大人们脸上露出了欣慰的笑容。从那时起,以勒镇逐渐成为昭通卷烟厂的优质烤烟供应基地,烤烟也成了乡亲们增收致富的支柱产业。全县无数个像我一样的孩子,进城读书的费用都来自这一片片烟叶。

进入21世纪,家乡的变化日新月异。最先改善的是交通条件,曾经坑坑洼洼的塘以路(塘房至以勒)变成了平坦的柏油路。刚通车的那阵子,沿途的村庄热闹得像过节,乡亲们站在路边,看着汽车平稳驶过,脸上满是激动。紧接着,一条条土路陆续被铺成了柏油路或水泥路。近些年,县城到以勒通了高速公路,原本泥泞难行的山路变得畅通无阻。1994年,我转到县城从事新闻工作,周末常常带着妻子回家看望父母,从挤班车、搭熟人的轿车,再到自己开车,那种便捷与畅快,是儿时的我无论如何也想象不到的。

真正让长房子“脱胎换骨”的,是成贵铁路的修建。为建设镇雄站,村里大规模征地拆迁,一间间承载着家族记忆的老屋消失了。拆房那天,许多老人久久伫立门前,有的抚摸斑驳的石墙,有的擦拭眼角的泪痕……我的父亲也在其中。他颤抖着双手,依次抚过堂屋的三扇双开大门,目光缓缓扫过房屋前的水泥石坝、院坝前的花园、花园前的鱼塘,以及周边的树木和竹林。为了支持这项国家重点工程,乡亲们顾全大局,纷纷搬离世代居住的茅草房、瓦房和水泥平房,住进了临时过渡安置房。

过渡安置的日子虽然清苦,却充满

希望。我每次下乡,都会去安置点看看,听长辈们谈论未来的新家。陈氏族人互帮互助,谁家遇到困难,众人都会伸出援手,这份血脉亲情在艰难岁月里更显醇厚。有一次,我去看望独居的章玉大叔,他笑着问我:“以后我们也能住上高楼大厦了,是吧?”

如今,曾经的过渡安置点早已成为平地,取而代之的是一座现代化集镇。大部分乡亲住进了29层高的综合体楼房,站在楼顶俯瞰长房子全貌;少部分人选择自建三五层的门面房,商铺、餐馆陆续开张,生意红火。柏油路、水泥路纵横交错,成贵高铁穿境而过,镇雄站就在长房子的原址上,与以勒集镇紧密相连,成为镇雄县规划发展的第二核心区。曾经的田埂、小河、晒谷场,都被崭新的建筑和宽阔的道路所取代,许多外出多年的游子归来,已找不到记忆里的老路。

漫步在如今的长房子,眼前的景象让我既熟悉又陌生:熟悉的是,有些东西始终未变——村后的山峦依旧黛青,山间草木依旧繁茂,就像陈氏家族的血脉,虽历经岁月洗礼,却依然绵延不绝;陌生的是,大大小小的超市取代了从前的杂货铺,汽车的鸣笛取代了昔日的牛铃,高楼的玻璃幕墙反射着现代文明的光影。逢年过节,散居各地的族人都会归来,聚在新楼房里吃团圆饭,聊聊各自的生活,谈谈家乡的变化。老人们仍会给孩子们讲先祖迁徙的往事,讲过去种水稻、放水、河里戏水的日子,把家乡的记忆一代代传下去。

每每在镇雄站广场看见孩童嬉戏,我总会指着远处的山告诉他们:“那是我们几代人小时候放牛、追逐蜻蜓的地方。”孩子们会好奇地问:“这里以前是什么样子呀?”我便细细地给他们讲述,讲那排九间的老屋、田埂上的蜻蜓、河水里的游鱼、雪中的乐趣,以及那些藏在岁月深处的往事。

每次驾车回县城,我总会望向窗外,随着车子渐行渐远,长房子的轮廓渐渐模糊,最终融入云贵高原的苍茫山色。曾经的稻花香虽已远去,但如今五金产业园的崛起、高速公路和高铁带来的便捷、乡亲们脸上的笑容,共同勾勒出家乡欣欣向荣的图景。作为一名新闻工作者,我深知,家乡的变迁是国家发展的缩影。从泥泞土路到柏油大道,从传统农耕到现代产业,从散居村落到繁华集镇,每一处变化都离不开国家的扶持,也离不开乡亲们的奋斗。

长房子的年轮,不仅镌刻着时代的印记,也承载着我们对故土深沉的眷恋。无论走多远,无论家乡变得多么“陌生”,那片黛青色的山峦,那份血脉相连的亲情,那段镌刻在岁月里的记忆,永远是我们心中最浓烈的乡愁。而我们所能做的,就是把家乡的故事讲给更多人听,将这份情感与记忆传递下去,让长房子的根脉在时代的浪潮中继续延伸,谱写新的篇章。

## 跟着味蕾去旅行

# 辣酱飘香

通讯员 李才蝶文/图

清早,接到婆婆的电话。她中气十足,声音震得我耳朵嗡嗡响。她高兴地直夸今年的辣椒种子买得好,只种了半包,辣椒便结成串,根本摘不完。她打算做辣椒酱,问我40斤新鲜辣椒够不够,不够的话她再多摘些。我连忙回应“够了够了”,只听见她回了句“要得”,电话便挂断了。我还没来得及说,她只需准备好辣椒就行,其他配料我来准备。等再拨回去,已无人接听,我知道,她定是去地里摘辣椒了。做事雷厉风行,从不拖泥带水,这就是我70岁的婆婆。若不是偶然瞥见她鬓角的几缕白发,我几乎以为时光不曾在她身上留下痕迹。

婆婆和我都姓李,也都是“才”字辈。我们没有血脉相连的亲情,也算不上至亲。若非姻缘牵系,我本该叫她一声“姐姐”。可人情相处总有亲疏远近,在日复一日的相处中,辈分之别早已淡化。刚嫁过来时,我总以称呼犯难——喊“妈”感觉不妥,总以“您”相称又显得生分。孩子出生后,“他奶奶”便成了婆婆的专属称呼。婆婆知道我的兄弟姐妹多,无论做什么吃食,总会算上他们的份,就连做辣椒酱也不例外。这份细致入微的体贴,令我倍感温暖,婆婆爱屋及乌的温情,成为我走到哪儿都忍不住想炫耀的珍宝。

当我们回到家时,簸箕里的辣椒已堆成一座“小山”。婆婆说,做辣椒酱就得趁这几天。俗话说“白露至,秋风起”,辣椒在秋风里褪去了燥辣,做出的酱味道更加醇厚,天凉了也更耐储存。

第一步是选料:辣椒得挑通体鲜红、饱满光亮的,这是酱香味美的关键。挑好的辣椒去掉蒂把,淘洗后摊在簸箕里晾干水分。这里有个讲究——辣椒不能晒得太干,否则做出来的酱会发涩,风味不佳;但若残留的水分太多,做出来的酱又容易稀薄,不仅口感差,还不便保存。

接下来要备齐生姜、大蒜、蒜头和新鲜花椒等配料。婆婆说,大蒜可以多放些,提香效果好,其余的按比例搭配即可,这些配料也须洗净、晾干才行。切辣椒时,婆婆刀法娴熟,伴随着一阵阵清脆利落的咔嚓声,一个个辣椒便成了碎末,看着格外解压。我拿起菜刀想帮忙,却被眼疾手快的婆婆拦下,她说生辣椒辣手,不让我碰。切好的辣椒碎盛在盆里备用,婆婆忽然起身笑着说:“差点忘了加秘方。”只见她拿来一把毛菇,轻轻撒进辣椒碎里——这或许就是她做



婆婆做的辣椒酱。

的辣椒酱格外美味的诀窍吧。

随后,她把切好的配料一并倒入,用铲子翻拌均匀,确保每一块辣椒碎、每一粒蒜瓣、每一颗花椒都彼此融合。拌匀的辣料倒进小钢磨,伴随着机器的轻响,鲜红的酱汁缓缓流出,顷刻间,连空气里都弥漫着香辣的气息——那是我童年最熟悉的味道。这情景让我不由得想起小时候和奶奶一起推磨磨酱的时光:青石磨上铺着辣椒碎,奶奶温暖而粗糙的手握着我的手,一起用力推动磨盘。她一边推,一边用木勺将边缘的酱刮进瓦盆里。后来我长大离开家,奶奶也去世了。这些年来,我尝过各式各样的辣椒酱,却再也没有吃到过儿时那般醇厚的风味。那是石磨缓缓磨出来的时光,是亲情的见证,是奶奶的味道,也是我心底最温暖的记忆。没想到多年后嫁到婆家,竟能在这里重新寻回这熟悉的味道,仿佛时光倒流,我又回到了和奶奶并肩劳作的午后。

随着社会的发展和厨具的革新,以往用石磨磨酱,既耗时又费力,成品也比较粗糙;如今借助机器,半天工夫缩短至半小时,制作变得简单又快捷。然而,现代技术带来便利的同时,似乎也冲淡了那份质朴的乡土温情,让辣椒酱少了些许“人情味”。那些传统的制作方法,不只是一道工序,还是一种文化的延续,一份情感的寄托。

做好的辣椒酱用无水无油的坛子盛装,密封发酵3天。发酵后的酱体会微微蓬松胀起,此时只需加盐搅拌均匀即可。婆婆喜欢吃蒜头和酸辣酱,封坛前她会在坛底铺一层蒜头,再舀入辣椒酱将其覆盖。最后往坛里插几根鲜辣椒,盖上坛盖,置于阴凉处,半个月后即可开坛食用。

寒冷的冬日,一家人围坐在暖融融的火炉边,火炉里烤上几个焦香的洋芋。热乎乎的洋芋抹上一勺辣椒酱,再配上一颗脆得人味的蒜头,酸辣爽口,分外过瘾。这自制的辣椒酱,不仅能蘸洋芋,还可以配馒头、佐米饭、拌面条。与超市里琳琅满目的香菇酱、牛肉酱、麻辣酱相比,它虽朴实无华,却藏着独特的味道——家的味道。

## 二十四节气时序记

# 立春



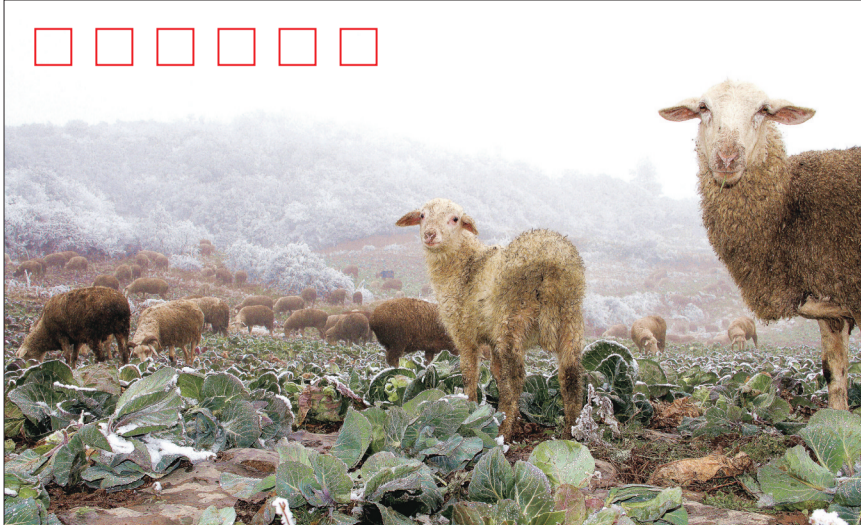
立春,二十四节气的第一个节气。立春节气一般始于每年农历的2月3日至5日,今年始于2月4日。

立春的“立”代表开始,“春”的甲骨文描绘草木破土而出,代表生机。立春,预示着万物苏醒、草木萌发。

古代有“花信风”的说法,意即带有开花信息的风候,是一种关于二十四节气的物候历。

迎春花开在立春第一候。迎春花,在我国有上千年的栽培史。迎春花常与连翘混淆,一种分辨的方法是:迎春花每朵6片花瓣,连翘每朵4片花瓣。樱花花开在立春第二候。樱花树初开白花,繁英如雪。

望春花(玉兰)开在立春第三候。玉兰花朵味香,被我国一些城市选为市花,比如上海的市花就是白玉兰。(来源于《人民日报》)



# 雪林牧羊

冬日,大关县靖安镇的杉木林覆着薄雪,寂静无声。羊群如散落的云絮,在疏朗的菜地里穿梭,低头在雪地里觅食。

通讯员 王安才 摄