



回望黄家垭口的烟火人生 母亲的最后遗言： 泡菜坛子该加水了

□刘凡君

重庆黄家垭口很多。七星岗有黄家垭口，茶园也有黄家垭口。据说，忠县、巫溪等地也有。我要讲的是江北的黄家垭口。黄家垭口位于原长安公司办公大楼对面。准确地说，是在“丁”字路口那段方圆不到一公里的弹丸之地。

岁月流逝，带不走长安人对黄家垭口沧桑风雨的一片怀念。在人们心中，黄家垭口永远是长安人生命摇篮里的“解放碑”……

(一)

黄家垭口是长安人的解放碑

相传，明末清初有一黄姓大户人家，听说此处是一块风水宝地，于是举家从唐家沱迁到此地。

过去，垭口右侧有一条七弯八拐的小巷，巷里有酒肆、商店。每逢关饷之时，到垭口酒肆、商店的人就多了，于是，垭口才有了一丝活气。

1949年底，黄家垭口变化不大，只是多了一些房子，粮站、照相馆、饭店、百货店、副食品店和水果摊样样齐全。每逢星期天和节假日，黄家垭口热闹非凡。那时，凡是有工厂的地方，都配有工矿贸易商店。长安厂很大，除黄家垭口外，勤俭村、胜利村、劳动村、黄泥村等都配有商店。

那时，到市中心不方便，没有大桥。要过江，只能去江北城、陈家馆、刘家台乘过河船。不过江，就上黄家垭口，大人小娃走在一起，上街看热闹。穿了新衣服，在家不自在，上一趟黄家垭口去“现宝”。

20世纪80年代，黄家垭口大兴土木，原来的那些低矮平房全都拆掉，取而代之的是一幢幢高楼大厦。但昔日熙熙攘攘的景象却没有了，一到双休日，长安人便涌向观音桥和解放碑去购物、打望，甚至连昔日荒凉的五里店也成了火热的地点，黄家垭口瞬间便成了被人遗忘的地方。

(二)

每晚唐酒馆偏偏倒倒走出酒客

唐酒馆在黄家垭口巷子中间。老板姓唐，安岳人。店堂不大，有三四张桌子，但生意出奇地好。酒馆卖的品种很多，烧腊、花生米、红烧大肠、豆腐干等是酒客们非常喜欢的下酒菜。

这里的酒客分为三类，一类是下苦力的石匠、挑挑匠。每天下午，做活做累了，他们便邀三喊四约在一起，到唐酒馆喝二两。天气热，酒馆没有风扇，就脱了衣服干。大家打起光胴胴，喝得二昏昏的，然后打着酒嗝，相互骂骂咧咧离开酒馆；另一类酒客大都是长安厂的老酒鬼，出了名的是李酒罐。一下班，他要先在酒桌旁一坐，要二两烧酒，一碟花生米。看见门口有熟人过，便叫“来喝两口，来嘛来嘛，又不要你出酒钱。唐老板，拿酒杯来”。李酒罐喊张三，张三又喊李四，一张桌子很快就坐满了一圈人。从晚上六点喝到十点，一结账，包包却没钱，不要紧，先赊到，关饷时一齐结。每天晚上，从唐酒馆出来的酒客，没有几个不是偏偏倒倒的。

第三类酒客是酒馆的过客。关了饷，要打牙祭，买一个猪耳朵或切一坨槽头肉带回去。家里来客人，没有好酒菜，也到酒馆买点下酒菜。我父亲喜欢喝酒，但不习惯坐在酒馆喝，于是就买了菜，打二两酒回家独饮。

唐酒馆的酒，是好喝的是“五加皮”。每逢过年过节，酒馆的“五加皮”销得很快。平时，大人喝酒，娃儿好奇，趁老汉不注意，用筷头儿蘸酒，放进嘴一抿，辣得直叫。

“五加皮”好喝，像喝糖开水，那时的我就和许多娃

儿一样，常盼过年，就想喝一口“五加皮”。

(三)

一群人围着看补锅就像看演出

“杨卖面”在路边。右边紧挨一家副食商店，左边是水果摊。

“杨卖面”的特色是红汤面。骨头汤熬得好，红油海椒辣；蒜泥冲人，胡椒提味。上等筒子水面，扑粉少，丢在锅里不浑汤。虽店铺不大，生意却非常红火。

那时的长安人工资不高，日子过得紧巴巴的，哪还有钱到外面下馆子？吃八分钱一碗的“杨卖面”就像开洋荤。因此，去“杨卖面”的常客，大都是单身职工，一人吃饭，全家不饿。

每天早上，“杨卖面”门口就打涌堂。交八分钱，撕一张票，拿一双筷子，慢慢地等。好不容易排拢了，就眼睁睁看厨师打作料，下面，挑面。骨头汤舀少了，心头不高兴；挑进碗里的面，又被挑了出来，心头也不高兴；眼看一碗冒耸耸的，又被别人端走，心头更不高兴。交了票，端了面，又没座位，干脆就蹲在门口慢慢吃，拿筷子的手大拇指跷得高高的，一副斯文的样子。这时，最希望看见有熟人路过。多远，就热情地打招呼，生怕别人不知道自己在下馆子吃面，炫耀一番，显示自己包里有几文钱。

对一般家庭而言，能吃上“杨卖面”的机会不多。除非有两种情况出现：一是生病了。躺在医院病恹恹的，父母着急，问“么儿，你想吃点啥子嘛？”娃儿道“想吃‘杨卖面’”。于是，老汉就赶快拿个盅盅到“杨卖面”端一碗，还特别提醒厨师：“多打点汤嘛，让娃儿多吃一口。”吃了面，娃儿的心愿了结，病也仿佛好多了；二是过生日。吃肉很困难，连鸡蛋也吃不上。娃儿过生日的唯一要求，就是想一碗“杨卖面”。记得我的一位同学过生日，老汉给了一角钱，于是就约了两个同学到“杨卖面”吃面。一碗面三个人吃，你一口我一口，吃得津津有味。生日过了，同学的友情也增强了。大家约定，下次谁过生日，还去搭伙吃。

我那时下乡在农村，每次回家，母亲都要叫我去“杨卖面”端碗面回来，母亲舍不得吃，叫我一个人吃。那情那景，终生难忘，一碗面条，寄托了母亲无限的爱子之情。

周补锅在湘江豆花馆旁边租了一间矮小的平房，什么时候搬到黄家垭口的不得而知。

每天早上，周补锅就把摊摊摆在湘江豆花馆上面的一块空地里。那时，家里的锅、铁锅烧破了，舍不得扔，于是就拿到周补锅这儿来补。

补锅分两种，一种是冷补锅，即用铝皮、铆钉补；一种是热补锅，即用铁水补。

周补锅的老婆扯风箱，炉子烧红了，铁水烧化了，周补锅在一块棉布上撒上沙灰，将铁水舀到棉布块上，然后快速递到锅儿沿口下，一贴，火红的铁水从洞口冒出。这时，周补锅右手将一圆布棉团往铁水上一按，再来回擦两下，顿时，冒一股青烟。完后，再用砂石打磨光滑，用手一摸，没有毛刺，锅就补好了。

每天，补锅的人多，看的人也多。尤其是晚上，吃了晚饭没事干，就逛到黄家垭口，一群人围着看补锅。这时，炉子烧得红红的。随着风箱“扑哧扑哧”的节奏，一闪一闪的红光照耀在人们的脸上。

(四)

母亲的遗言与泡菜坛有关

长安人有些不明白，为何把豆花馆取

名为“湘江”。

豆花馆位于黄家垭口十字路口。下马路，走一条小道，左手边，再下五步梯坎，就是享誉江北的湘江豆花馆。

门上几个招牌

字毫不醒目。字迹模糊，也非名人大家所题。店铺是木门，店内不大，干净，置三五张桌子。厨房正对店门，敞亮。进门的右手边是收银台兼出菜的地方。

那时，每当放学回家，路过豆花馆，总见店内宾客满座，闹哄哄的，吆喝声、划拳声、争吵声，声声入耳。豆花的香味穿过人声鼎沸的人群，直扑鼻腔，令呼吸停止，心旷神怡！

豆花令人羡慕。每到中午时分，人们么五么六叫上一碗米饭，一碗豆花，一碟辣椒佐料，便慢慢喝起来。

但更令人向往的是，这儿的回锅肉炒得出奇地好。听人说，豆花馆的回锅肉是招牌菜，材料正宗。厨师是一个大胖子，一双手生得灵巧。切菜只听刀声不断，如乐声般悦耳。

一天，家里来客，中午无菜。母亲叫我到豆花馆端一份回锅肉。拿上碗，带上钱，我怀着激动的心情飞奔出门。来到豆花馆，人多，排队。最忧心的是听见那位胖子厨师说回锅肉不多了，心顿时冷到极点。前面还有五个人，我一边看厨师，一边看前面人走动的情况。也许是上帝可怜我，胖厨师手下留情，把最后的希望留给了我。窗口很小，很高。我踮起脚尖把1.5元递进去……

回家路上，端着香喷喷的回锅肉，我心情无比激动。双手捧住大碗，低下头，闭上眼，享受回锅肉热腾腾的无穷魅力。实在忍不住了，拈了一块放进嘴里，我忍地让它停留在口腔，很久都舍不得咽下去。

母亲在家门口等着，我加快了脚步，小跑起来。哪知一块石头绊了一下，我扑倒在地，两眼一片黑。好一阵，我睁开眼，母亲正赶到身边，问：“儿子，摔到哪儿了？”我手上还捧着大碗，像战士捍卫枪一样。只是里面的回锅肉几乎没有了。我沮丧地说“回锅肉没了！”母亲说得云淡风轻：“肉没了就没了，只要人没遭！”母亲牵着我回家，我一步三回头，望着回锅肉“献身”的地方，心中还有些许遗憾。

多年以后，时常想起湘江豆花馆的回锅肉，也时常想起母亲说的那句我认为很有文化、也很经典的话。其实，母亲没读过书，不识字。但她有朴素的思想，她说的是百姓的话。她离开人世的时候，最后的遗言是“泡菜坛子该加水了”。就凭这，母亲在我心里很伟大！

（作者系原重庆市巴南区作协主席）

