



## 邓 哥 夜 话

邓拥军 年过五旬,外表憨胖,内心柔软,说话、唱歌都操一口纯正的麻柳腔。在达城马路上执勤多年,得过几个奖章,拿过几本证书。一个连“的地得”“定补状”都弄不醒酩的家伙,听说不想当作家的交警就不是好交警以后,业余时间拿起笔来开始涂抹自己的文学梦,随心随喜随记,就当给生活添料加色。

## 寻找壶窝坳

中国人对故园的眷念是刻在骨子里,流淌在血脉里的。水有源,树有根。我知道我是“湖广填川”的移民后,从小就有了想去故园寻找“亲人”的想法。

先祖于康熙三十六年从湖南安化常安乡迁川,至我这一辈已有十代,三百多年了。因为历史久远和信息闭塞,我们早已与湖南祖居地的亲人失去联系。2004年4月16日,族人邓泽功曾前往湖南涟源的伏口至梅城一带寻根。虽然他能大体判断邓氏的湖南根源就在这一带,但毕竟还没有找到壶窝坳这个地方,还没找到确切的人证物证。

2019年4月3日,我把邓泽功写的《湖南安化邓氏祖籍寻访记》发在了“美篇”上,2021年3月9日,湖南涟源扶珂的邓义才给我留言,说他就是我们寻找的族人。还给我发了几张他们族谱的照片,族谱上清晰地记载朝凤、朝凤派衍四川。而我们族谱记载的却是宗凤、宗凤迁川。于是我在微信上用达州安仁话问邓义才:“漏铲来呆格还秀有有?”(罐子里的饭熟没有)邓义才回我:“今哩电给龟裂。”(今天炖的骨头),这语音语调就如我老家人说话。我大概判断我们应该就来自邓义才所居住的地方。

我立即把这一喜讯告诉了邓泽功。请他联系邓义才,并确认那里是不是我们要寻找的壶窝坳?2021年清明,邓泽功前往湖南涟源六亩塘扶珂村实地考察。原来几经区划调整,壶窝坳乃现在的扶珂。地名的变化已厘清。根据一些墓碑上的碑文详细考证后,邓泽功确认我族从湖南涟源扶珂村迁川无疑。

2022年6月23日,邓泽功率达州籍邓印元、邓应波等邓姓子孙踏上了故园的土地,三百多年后正式回湖南涟源扶珂村寻根问祖。扶珂邓氏宗亲给予了热烈而又隆重的接待,就连百岁老人也出门相迎,并一一握手。由于工作的原因,我未能参加此次寻根问祖活动。

今年9月4日,我有机会到了湖南。

在飞机上想到先祖迁川经历的那些苦难和我们对故园的思念,我写了《湖广填川,那是真实的历史》。扶珂宗亲通过文章知道我来湖南后,邓宏色、邓义才几次打电话邀请我一定回扶珂老家去看看。9月7日,邓义才及四位宗亲前来宁乡灰汤镇接我,又驱车近百公里返回扶珂。在进村的路口,矗立着一块近三米高的风景石,正中刻着“邓家大院”四个大字,右上部的小字在扶珂后面还特别注明了壶窝坳这个古地名。邓义才用手机拍下了我抚摸风景石的动情瞬间。

进得村子,在扶珂学校旁,已有几十位乡亲正等着我,领头的是扶珂邓氏宗亲理事会会长邓宏色。人多,我又不知道对方的辈分和名字,我使用“确约凡有有”(吃夜饭没有)这句达州安仁话问候大家,大家都异口同声地回答我:确果哩,确果哩(吃过了,吃过了)。这真是三百年乡音不改呀!

进入扶珂邓氏宗亲理事会的议事厅,会长发表了热情洋溢的欢迎词,简要介绍了扶珂邓氏宗亲的现状以及上次达州邓氏宗亲到扶珂寻根问祖的盛况。在亲切的氛围里我一边品尝着“老家”的水果,一边向扶珂宗亲简要介绍了达州邓氏如今的发展现状。

天色尚早,在扶珂宗亲的陪同下,我们步行前往族谱上记载的双凤碛。一条水渠把双凤碛的水引入了邓家院子,既满足了生活用水,又能灌溉农田。如今在双凤碛下,邓家院子旁边正在如火如荼地建设一座水库,水库建成后这里将呈现出湖光山色之美,还将为涟源市自来水厂供水。听了宗亲们的介绍,在九步三连桥处,我用双手掬了一捧双凤碛的水直接饮用,真是沁人心脾。我曾想带一瓶扶珂村的水回达州,只是在机场过安检的时候,被留在了黄花机场。

一座小洋楼气派非凡,装修精致,干净卫生,这是邓义开的家。义字辈是我侄辈,进了义开家,他的孩子一声“窝公”

(爷爷)叫得格外亲切。夜宿义开家,沏上家乡茶,我们把龙门阵摆到了深夜。邓义才还抱来了族谱让我翻阅。不得不说邓义才是文化人,他编撰的族谱依然是沿用古籍的线装书。躺在床上,窗外秋虫呢啾,偶尔传来几声犬吠,还有公鸡的鸣啼……我毫无睡意,在手机上写下了《壶窝坳,我已寻找三百年》。我并不是写诗的人,最多也就是可以把文字分行。但因为这些文字带有故园的感情,经过扶珂宗亲的转发分享,居然阅读量破了万。

9月8日早上,在邓义开家中吃过早饭,宗亲们准备好了各种祭祀用品,要带我去石山背后祭祖。邓思尧先祖的墓地就葬于石山背后,我们族谱上也有明确记载。思尧先祖的墓地在一处椅状山形的凹地里。能发现这处年代久远的祖墓,是扶珂村邓异能几经周折才找到的。墓碑上的碑文清晰可见,墓碑立于道光十八年清明。在纸钱燃烧的青烟里,我三叩先祖。随后,我们还去了长脚冲告慰列位先祖。

宗亲会安排了厨艺最好的宗亲在邓义开家中烧了两桌菜,让我体会到了浓浓的乡情和亲情。午饭后,我急着要赶回灰汤,又是四位宗亲送我。车过谭家祠堂,邓义才向我介绍,这里的谭姓与达州安仁谭姓,也是一脉相承。涟源电视台还曾前往达州安仁乡拍摄过电视纪录片。我母亲也姓谭,来了这里我才知道,两地谭姓的字辈至今相同。无意之中我也为母亲找到了“老家”。车到灰汤后,我才知道宗亲们还为我准备了涟源合菜、蜂蜜、腊猪蹄、辣椒酱、茶叶等家乡土特产。拎着这沉甸甸的乡情和亲情,目送壶窝坳的亲人返回,我伫立了很久。

日久他乡即故乡。我们在四川达州这一方钟灵毓秀、人杰地灵的土地上辛勤耕耘,生生不息。我们依然还在顽强地保留楚地音韵,那是对故园留存的最后记忆。只要我们还记得来时路,就不会忘却梦归处。

## 风情万种的人

□社会玲

文友闵先生在微信圈评论作家乔叶的小说《厨师课》时说:千古好文章,总是说话。好好说话,读者买账了,就是好文章。这是夸乔叶呢。闵先生还说:厨艺真是艺术。能吃会做相当于风情万种。反之,不好吃也不会做相当于不解风情(最后缀了三个捂脸的表情包)。闵先生文章写得好,菜也做得好,尤其擅做宁夏特产盐池羊肉,因为闵先生本是盐池人。之所以文末有三个捂脸表情包,是因为这话有自夸的成分,他有点不好意思,谁好意思说自己“风情万种”啊!

非常赞同这两句话:一个人的文章好不好,读者才是最终的“评委”。读者喜欢,文章自然深得人心。读者不买账,文章就是一堆死文字。

关于文人与美食,古有袁枚、苏轼,今有汪曾祺、陆文夫等。袁枚的食单,一直以来都为喜欢美食的文人津津乐道。苏轼的“东坡肉”以及由此衍生出的“东坡肘子”“东坡豆腐”等至今仍是江南一带的名菜。江苏已故作家陆文夫会不会做菜我不知道,但他写了一篇《美食家》很精彩,我特别喜欢。汪曾祺喜欢吃,也会做,更会

写。读汪老写买菜做菜的文章,除了享受阅读的美感,还会勾起你肚里的馋虫来。

汪老讲究“粗菜细做”。比如他拌荠菜。荠菜要切碎且与切成米粒大的香干同拌,还要拌成宝塔状,上堆海米、蒜末、姜末,然后用一小茶杯,将酱油、醋、香油调汁,上桌后浇上去,推倒“宝塔”拌匀开吃。吃者无不啧啧。菜是家常菜,但这一番操作下来,餐桌上除了色香味,还有一种风情和浪漫萦绕其间。汪老自语做菜最大的乐趣是菜做好上桌后,看家人或客人吃得高兴,盘盘见底。又说,从这一点来讲,愿意做菜给别人吃的人是不自私的。

汪老的一些凉菜我也试着做过,什么凉拌小萝卜、拌菠菜、拌干丝等。做出来,卖相好看,滋味也不差。有时,我会在汪老做菜的基础上发挥一下。比如凉拌苦瓜时,我会炸一把花

生米堆在抻成宝塔状的菜周围,菜顶放蒜末热油炸香,然后酱油醋等调汁,浇到菜顶上。苦瓜和花生米同嚼,又苦又香又有嚼头,滋味别具一格,下酒更妙。凉拌西兰花时,西兰花切成一朵朵焯熟,然后朝下整齐码到一只小碗里压紧,然后把碗倒扣在盘子里,就有了一个黄绿相间的半圆。有一次居然扣出一个绝妙的图案来,四周一片黄绿色,独中间深绿色图案犹如一幅中国地图,惊喜之余,都不忍将酱油醋汁淋上去。

河北作家雪小禅是多方面的才女,文章、绘画、书法、戏曲、茶道、美食,样样热爱,样样拿得起。之前喜欢她的文章,后来则喜欢她整个人了。朋友或读者去看她,她就亲自下厨给他们做饭吃。包饺子、蒸纯碱开花大馒头、焖排骨、红烧肉……用她从各地淘来的精美盘碗装了,大家围坐一起,

一边大快朵颐一边聊天说笑。小禅是活得又仙女又烟火的女子。很欣赏她说的一句话,生活永远是第一位的。

山西美女老师田小满是我的qq好友。人的灵气都是天生的吧,小满既会写又会画还会做美食。小满娟秀又不失风骨的小楷常令我爱恨交加,怎么可以写得这么好?她在一块拳头大的石头上画了一组春节晚会上《只此青绿》里的舞女,青绿衣裙,飘飘欲飞,身姿妖娆,美轮美奂。我一见就忙不迭地大叫:给我吧!给我吧!小满一秀美食,我就几个月都不敢晒我的餐桌。那哪是菜呀,简直就是艺术品。小满作文、现代诗、律诗、词、百字令,更是信手拈来。

我喜欢文人,更喜欢会做美食的文人。因为他们,都是“风情万种”的人啊!