

川东北一带有这样的风俗，办酒席的人家一旦宴席结束，便有人将剩余的可食用的饭菜收拾起来，以备下一顿食用；还有一些家庭的大人，将自家小孩没吃干净的碗中餐，吃进自己的肚里，这种习惯被父老乡亲称作“捡残”。

儿时对“捡残”的印象极为深刻。但凡村子里办红白喜事，宴席散了之后，余下的杯盘碗碟里，或多或少会剩些鱼肉荤腥、米饭菜肴，混杂于油腻中。记得我家大爷爷嫁女，待席终人散后，原先喧闹的厅堂慢慢沉寂下来，满桌狼藉的杯盘碗碟，在昏暗的灯光下显得有些冷清。节俭的长辈觉得将它们统统倒掉，实属可惜。几位婆婆从厨房陆续走出来，她们如溪流归涧般自然，各自分散到餐桌旁，默默收拾余下的饭菜。她们动作轻缓，神色安详，既不局促，也无羞愧，仿佛是按时取回自家寄存的物件。

那时我尚小，便踮起脚尖挤在门边朝里窥看，见祖母也从灶房出来，手中握着一个洗得发白的白布袋，向桌边走去。我心中惊异，却没有出声，悄悄缩回门后。只见祖母将桌上盘碗中剩下的饭菜慢慢倒入袋中，动作不急不躁，不像在拾取别人的残羹，而是在归置自家的谷米。她神情专

山里人天亮端碗，标配通常是一碗面条。山里人不说一碗，说“一箸”。煮一碗是一箸，挑一筷子还是一箸。“箸”是面的专有量词，从没听山里人说一箸菜一箸肉的。

“箸”是筷子，也作“筋”字。《红楼梦》就一会儿用“箸”一会儿用“筋”的。《水浒》第24回也说：“王婆便排些酒食请他，下了一箸面与那妇人吃了。”山里人不懂之乎者也，单单一碗面却用了个古雅的“箸”字。

山里人的一箸面汤宽油重，海碗盛放，也有剩菜剩饭一股脑儿一放的。面条的好处是亦菜亦饭亦稀亦干，一箸在手就是行走的餐桌，可坐可蹲可走可停无须添饭添菜，边吃边和身边的左邻右舍说些盐咸醋酸家长里短天气收成，看看庄稼赶赶鸡鸭，吃了多半，嘴巴一抹，残汤剩水往狗槽里一倒就算了事。

“一箸面下肚，半天活路不耽误。”山里人的一箸面讲究的是快当，扛得住饿。最传统也最利索的就是腊猪油盐菜面，那是家家上灶主妇必须拿手的一箸面。铁锅大灶，猛火烧热，腊猪油切丁熬化，一把盐菜撒进去三刨两铲，一瓢泉水“吱啦”一声倒进去，腊味和着盐菜的香气随着氤氲的水汽钻进屋子的旮旯角落，还没端碗已是口水长流了。转身的工夫，锅里的水开了，一把挂面两把青菜叶子随性丢进去，筷子三拨两扒，一箸面就和汤和水递到家人手里了。这一箸面，断然不会另加油盐酱醋，讲究

## 捡残

□蒲苇(四川)

注，收拾的似乎并不是杯盘，而是为日子熬煮粮食的尊严——这一种尊严，竟能让她如此沉静弯腰于杯盘狼藉之间。我躲在门后，看见祖母将袋子装满之后，便又悄然隐入厨房。此时，其他“捡残”的老婆婆也相继收拾完毕，挎着鼓囊囊的布袋，身影很快消融于夜色之中。她们的身后，厅堂重归空寂，只有几盏马灯在风中轻摇，映着被拾掇过的空荡荡的桌面……

次日清晨，天刚蒙蒙亮，我揉着惺忪睡眼走进灶房，看见灶膛内火燃得正旺，祖母正守在大锅前，锅中的粥汤翻滚着气泡，咕嘟咕嘟地响，香气弥漫整个屋子。待粥汤煮好，她将昨夜拾回的残羹冷炙尽数倾入锅中，又撒入一把米粒，继而用锅铲缓缓搅动起来。剩菜在锅中翻腾，油荤被重新熬煮得热烫，冷油遇热重新苏醒，凝固的油膏在沸水中融化，杂烩的剩饭剩菜竟也重新蒸腾起食物暖热的香气来。

没过多久，熬成的粥食，黄亮

亮，油汪汪，游动在热气腾腾的锅里。祖母先盛出一碗递给我，我捧在手掌里，热腾腾的粥碗熨帖着掌心，香气直钻味蕾。我低头啜了一口，滋味浓厚香醇，竟比许多新做的饭菜还香。我抬头望了望祖母，她正倚在灶台边，静静地凝视着灶膛里跳跃的火焰，火光映着她布满皱纹的面庞，犹如映照一片被风雨深犁过的土地——在暖红中，她的脸上浮现出不易觉察的安然。

“吃饱了，奶奶。”祖母看了看我的碗：“你娃还是不懂节约，碗里留了这么多的饭菜。”说罢，她端起我吃剩的碗，用筷子将所有的饭菜赶进她的嘴里。“捡残”这一习俗在老家从没遭人嘲笑过。大家不仅见惯不怪，反而觉得这样做是爱惜粮食。

岁月浮沉，日月如梭。如今再回望那拾捡残羹的旧日场景，恍然悟出：那些布袋所盛的，何止是散席后的冷菜剩饭？分明是贫瘠岁月里，人们于缝隙中拾取的宝贵财富，在生活的硬壁前用微

温重新熔炼出来的闪光点——她们俯身捡拾，实则是为后来的日子拼贴起一块块金黄的补丁，以满足不挨饿的细碎光阴。

今年回老家过年，二婶招待我和小姑一家。吃罢午饭，我瞧见二婶的媳妇在给她女儿喂饭时，随口将女儿残留在碗里的食物吞进肚里。我感慨道：“真没想到，过去这么多年了，捡残的习俗还在老家存留了下来。”二婶的媳妇仰头望着我答话：“就是啊！哥，我也觉得浪费了好可惜！农民产的粮食也是粒粒皆辛苦呢！”我在想，而今的生活越来越好，人们更多的是追求生活的品质，推崇“捡残”这种自律行为，依旧在时光隧道里散发着了夺目的光彩。

那些在寂静中伸向剩菜剩饭的手，在昏暗灯光下反复洗涤布袋的油污，和灶膛里重新点亮的火焰，让我明白：所谓贫寒，原来并非全然的索然无味；那些尊严无言的俯身，乃是生命本身在灰烬里点燃的最谦卑也是最坚韧的炉火，曾温暖过人间无数微凉的角落……

原来，祖祖辈辈流传下来的“捡残”，捡起的是一方水土的美德，延续的是厉行节约的传统，传承的是珍视劳动成果的品行……

## 山里人的一箸面

□朱孝才(重庆)



筲箕去菜地摘一把嫩花椒，扯两苑红皮嫩蒜，揪几叶野韭菜，掐几只青海椒回屋。生火烧水的工夫把青椒埋柴灰里烤上，韭菜叶切成寸段备着，嫩花椒嫩蒜加一点盐放舂钵里，待青椒烤成虎皮样放一起捣碎，那边锅里的水也烧开了。宽面下锅光滑筋道，面条煮到八分熟连汤带水起锅，大碗盛好，嫩花椒嫩蒜和韭菜叶码放上去做浇头。另刷锅烧热，一勺猪油一勺菜籽油舀进锅里做“夹码油”，夹码油烧到滚沸，锅铲飞快铲出泼到浇头上。一箸面端到面前，嫩花椒嫩蒜和韭菜叶还滋滋啦啦炸着，刺鼻的清香让人七窍通泰，胃口大开。

一箸嫩花椒嫩蒜面，择菜打理、煮面捞面、上桌泼油一气呵成，上灶主妇的干练、贤惠始终都拿捏得死死的。

三四年前，我在老家山里找了间瓦房栖身，第一时间就喜欢上了这样的早餐，这样的一箸面。晨曦雾岚，朝霞正好，一箸面摆于庭前坝坎，张扬，豪迈，不可一世。这才感觉，有这一箸热面下肚，你完全可以别无长物夫复何求，你会思考当年为何要拼了老命走出大山，低首下心为稻粱谋。可不待一箸面吃完，却又啥都不想，然后放了锄头拿起耙，跟着山里人的节奏上坡下地忙活去了。

点的也无非撒些葱花丢一撮香菜的。遇着客人到家或是当家理事的活路苦，顶多也就鸡窝里拣两个热乎乎的土鸡蛋煎得两面黄了卧在那一箸面上。

腊肉盐菜面随性干脆，毫不拖泥带水，这是山里人的当家面。只

有另一箸面与它有得一比，还通常是薅秧时节，平日里没那口福。“水满田畴稻叶齐，日光穿树晓烟低。”薅秧时节万物蓬勃，时鲜食材山珍野菜随采随摘，山里人尽可以享受一箸嫩花椒嫩蒜面了。

清早，雾气正浓，上灶主妇拿