

小湾子隧洞记

■ 李康云

今日，小湾子隧洞，一处细小卑微的民间活性遗迹，像一束撬开时代层积岩的光，辣眼、洗眼。

小湾子，位于乐山大渡河南岸高新区安谷镇双里村一组、二组之间的一座无名山北侧。无名山世代阻隔一村两队，翻山越岭访亲开会的疼痛，催生了当地村民自发开凿隧洞的狂想，一千就是50多年。

据说，上世纪70年代中后期，原计划打通山体引流沫江浇灌山北山南田土，两组村民自发记工分隔山凿洞，手段原始，凿位太低，遇见滴水层，工程搁置数年。80年代后期，有活钱了，村民抬高凿位，再行开凿，因无专业设计，开山放炮，虽能听见炮响，原计划接通的隧洞却错位，有洞，有光，有声，人声可应答，却无法通行，又尴尬搁置数年。90年代末，两边村民再次奋力掘进，凿开错位薄壁，终于人能侧身通行，但是，人可过，背篓、箩筐难过，安谷镇村民原本想带到南边杨家场、车子场交易的鸡鸭鹅，经常鸡飞蛋打，村民爬坡钻洞，又是磕碰、鼻青脸肿，尴尬十数年。

直到2014年左右，天降福音，成贵高铁路线途经附近，因工程建设运送物资需要，村民几十年无法掘进的小湾子隧洞，被几辆工程掘进机轰然打通，洞子凿大了，高约8米，宽约5米，原先的错位失误居然可以忽略不计，隧洞虽然略有弯曲，道路拱形弧度偏高，但路面铺了水泥，洞壁修葺平整，防了山体滴漏，隧洞两边人声喇叭清晰、够着身子可见天光通透，于是，村民偷嘴嬉笑而过，山上古路寂寞老去，山南山北秒变通途，骑游老者络绎不绝。

2026年2月2日，农历腊月十五下午，应邀双新村刘姓大哥创汤饭（杀猪饭）局，酒足饭饱，往返小湾子隧洞，山野气息、深呼吸；回味当地村民关于小湾子隧洞年代故事的激情讲述，坐在隧洞北端已被拆迁的农家小院的榕树下，感慨不已。

但见茱白橘红、池静山空、鱼潜鹤飞，不远处，可见成贵高铁的小湾子明洞，高速列车的白色光影款款飞过。

“40分钟到宜宾，2小时到贵阳，8小时到广东，9小时到北京，12小时到上海。”身旁的张姓村民，仍在骄傲回忆乘坐高铁外出旅游、打工的故事。

联想在隧洞南边看见的东西高速公路、远端的进港大道、不远处刚刚试飞成功的乐山军地两用机场，深感自己不经意间听见了蓬勃时代、中国律动的内核旋律，情不自禁攥紧了手心。

漫步回程创汤会“坝坝宴”，年味渐浓，一地都是赴宴的村民。原野上，虽然到处是村民拆迁后废弃的老屋，但早开的枇杷花、油菜花、迎春花却十分亮眼，我知道，那片土地正等待着来年的老宅还耕，宽敞的街区大道已然通透、直通城市主城区，更是聆听着乐山高新区安谷片区规划建设步伐的铿锵来临。

目光穿越新安里安置小区的22幢林立高楼，“一核两轴四庭院”搭配“水景、休闲广场、景观绿地、高楼视野”的科学规划，城中社区1562户、5000多村民的新生活正蓬勃新生。

“新安里，小区名字安逸、巴适，心安理得嘛。”村民朋友对“新安里”的解读意味深长。

远处，即将拆迁的刘家小院，酒已摆好，晚宴即将开席，听说安谷镇最后的货真价实的“坝坝宴”了。

原本奔赴的是一场年前乡宴，却因路经小湾子隧洞故事，感觉自己像是穿越了一场中国民间低处的一段时空隧道，它细小、卑微，却醇厚、高贵，恰似喉头正徐咽下的美酒。

乐山小湾子隧洞，分明是民生中国的一道透气孔，如此呼吸酣畅，或许正是律动时代的最美旋律。

本版投稿邮箱: Lsrbsfk@163.com

年味乡愁

腊香腊月

有人说，马边的冬天，是让烟火“熏”出来的腊香。那一挂挂油亮暗红的腊肉、腊肠，仿佛将整座小凉山的阳光、山风与霜雪，都藏进肉的肌理里。

冬至过后，寒意从大风顶弥散进村庄。马边河在晨雾中泛着清光，家家户户灶屋里却已热气腾腾。柏树枝、柑子皮的烟火气，混合着花椒、海椒味道，一缕一缕地渗进肥瘦相间的腊味里。待到熏透时，那一挂挂油亮暗红的腊肉、腊肠，仿佛将整座小凉山的阳光、山风与霜雪，都藏进肉的肌理里。

眼下，马边的腊月正进入最忙碌的时节。一年的深情，都系在了灶屋梁下那沉甸甸的、香喷喷的牵挂上。

农历冬月，马边河谷的雾气变得清冷而绵长。高山彝家养了一年的“粮食猪”正值膘肥体壮，本地九叶花椒香气扑鼻，此时寒气日盛，正是制作腊味的黄金时节。腊味，为什么称为“腊”或与冬天“腊月”互为因果。

旧时马边一带，山民生活条件差，不能时常吃新鲜肉。为贮藏肉食、以备年节与春耕，便衍生了“腊制”“冬藏”之法。冬至后，昼短夜长，寒气凛冽，必天天烤火，烟火慢熏而不至腐坏，正是腌渍入味的良机。马边河滋养的这片土地，更有其独特的禀赋。高山深谷的垂直气候，多运动、山泉水、不喂饲料，更让猪肉质地紧实而有嚼劲；山间遍生的柏树、柑子树等果木，与井盐相遇，山水精华，在此汇聚；四时流转，化作腊魂。

腊味传统，一山一味，一家一味。县城内，偏重香、辣，香料齐全，熏时绵长，回味醇厚；更有一

些人家，腊肠中必放冰糖，将大块冰糖磨细，香辣味加上微微甜味，别有一方风味。大院子、三河口等高山彝家，则将洋芋（土豆）、猪血、心肺等灌成腊肠，佐以橘皮，别添一缕清香……但不论梁下挂着的是何种风味，那油润的色泽、坚实的质地，总带着大凉山的苍劲与马边河的润泽，似要将整年的山间云雾、林间清风，都锁进一片琥珀玛瑙般的肌理之中。

腊味之成，更在时间。从“冬至备料”到“腌渍”，再到“冬腊月熏烤”，前后历时两月，仅熏制一环，便讲究火候、烟料、时日与翻动的微妙平衡。其中关键，皆赖主妇一双眼睛、一双巧手，与一份不疾不徐的耐心。

在马边，掌管腊味制作的多是家中长辈。她们凭借数十年经验，手捻盐粒便知咸淡，眼观肉色即晓干湿，鼻嗅烟气可辨火候。在熏制环节，婆婆、嬢嬢些，能整日守在熏房旁，不紧不慢地添着柴、捂着烟，让那青白色的烟悠悠地、慢慢地，将时光与山野的气息，一丝丝喂进肉里。这份“慢功夫”与“老经验”，正是腊味灵魂所在。腊味既成，有些山区的还会将腊味悬挂在灶屋的梁上，用常年的灶火去熏制，保存。这腊味能吃上一个对年。很多饕餮食客甚至会在7、8月专门花大价钱来收购这种腊味。

马边的冬天，湿冷入骨。这时，三锅庄上架起鼎锅，便是人间至暖。勤快的主妇会取一方肥

瘦相间的“二刀肉”或一条红亮坚实的腊肠，用淘米水细细刷洗，或煮或蒸。待水汽氤氲，腊香满屋，取出切片，脂如琥珀，瘦似深玫。这时，配上一碗氈子蒸的“金裹银”（也称包谷饭：玉米饭混米饭），或是下一锅自家做的苕粉，腊香与饭香交织，油脂的丰腴与山野的咸香，便从喉头暖到心底。

腊味入饌，更是家常至味。马边人家，无论贫富，腊月里灶头总少不了它的身影。蒜苗炒腊肉，是唤醒味蕾的头道菜；腊猪蹄炖干笋、炖海带、炖萝卜干，汤色奶白，是年夜饭桌上压轴的热腾与丰足；腊香肠切片蒸熟，油花在米饭上滋滋轻响，是游子梦里最扎实的乡愁。就连最寻常的豌豆颠（豌豆苗）汤，临起锅时撒上几粒腊肉丁，清鲜之中便点入一丝厚重的咸香，化平凡为隽永。

腊味从来不止于口腹。它从年头猪崽的哼唧里开始，在盐缸的寂静中浸润，在烟与火的缠绵中蜕变，最后化作梁下一挂挂深红的守望，化作千里之外电话里一声“年货备好了”的安心。其实，所制的，又何止是腊味？

高山冷凉的气候，是天然的保鲜柜；多样的果木，是无尽的香料库；自给自足的农耕传统，是“家有余粮，梁有腊肉”的底气。离了这方山水，便难复其魂。前几天，在雅安上班的儿子，发来微信问：“爸，需不需要我寄点荣经的腊肉？”我在电话



喜迎新春

侯崇慧摄

把乡愁搬回故乡(组诗)

■ 徐澄泉

每逢春节，总爱把自己搬来搬去
先从单位搬回家里
再搬上交通工具之一种
把一个人满满的乡愁
连同另一半和下一代，搬回故乡
摆到父母家里展览
中年展出青年的激情
青年展出少年的梦想
少年展出童年的天真
所有人，展出了慷慨又展出孝心
如果年迈的父母心急
等不及这些永远长不大的孩子
先行搬到了时间和空间的B面
我们也得追过去
向他们噓头跪拜

期待一场春雪

新闻播报下雪了
朋友圈里下雪了
在记忆里搜索儿时，故乡的雪
铺垫在我上学的小路上
语言的雪，舆论的雪，想象的雪
在无雪可下的时间和地点
白茫茫一片真实起来
我没有权力违逆时令的安排
搔几根头上的白发权当雪花
更期待一场纷纷扬扬的春雪
把我满身尘垢，洗成青青麦苗

老家又下雪了

庙子湾的雪景，好极了
弟弟回老家过年，传来照片
那些雪，随意撒在山坡上
好像母亲生前喂鸡、喂鸟
撒下的谷糠和麦麸
那些雪，一串一串挂在树枝上
是不是父亲承诺送给母亲的珍珠项链
迟了这么多年才兑现
那些雪，收拢来可堆几个雪人
头上手上脚上，眼睛鼻子耳朵上
都蒙上兄弟姐妹们的零部件
那些雪，不多不少总相宜
刚好吊起庙子湾的游子们
想家的胃口

除夕夜雪

小小的白精灵
在我屋外飞来飞去
一边扫我庭除
一边陪我守岁
我欲邀她进门
舞一曲，喝一杯
又恐醉了她如玉的容颜
延误她大年初一的行程
错过她与春天的约会

故乡的呼唤(外一首)

■ 梁曦

总有一场雨水滞留巷尾
总有一双手轻叩铜环。一句话语
从风中探出：
过年了，快回家了么

门是黄色，和泥土相似；脸是红色
和冬阳仿佛
母亲走出院落
送你

迎你。而你一直待在那幅年画的
乳名中
为一个叫远方的词
起起，伏伏

一条种着桂子的街

石板路的平仄
起伏着一阕川南小令
雕花门檐里，谁家女子的娇容
与古楹联一道
唱着新石器挽歌
风的门廊再次苏醒
秋天立于高处，种满桂子的街
你躬身大地怀中
仰首，一颗颗金或银的星子
将我灌醉，让我清醒
连接月亮下乡愁的抛物线，来一场
深呼吸。有些梦正长高
但我，宁愿献予一万次匍匐
在你重置了月光与星光的
泥土