



# 壁挂村里的大铁锅

阿良

前不久,朋友相邀,我们来到太行山腹地那个挂在悬崖峭壁上的郭亮村,这个村又名壁挂村。

这里什么都可以用“壁挂”来形容:壁挂公路,壁挂人家,壁挂树木,壁挂生灵。这个挂在悬崖峭壁上的村子,激起中外游客鱼贯而至。我嫌夹在人流中不自在,就独行穿梭在村子的小巷小弄,试图发现这个延续上千年村落存在的密码。石崖、石壁、石屋、石瓦、石凳、石坪、石墩、石桥、石围墙、石围栏,就山取材,村民的家园全是用石头建起来的。我转悠了八九条小弄,在一堵不大的石墙上发现一座露天石灶。灶台简易,灶台上放着两口大铁锅,一口铁锅反罩在灶台上,锅底朝天,另一口铁锅顺着安放,锅里盛着大半锅沙土,还有零星树叶散落在沙土面上。两口大铁锅直径足有一米多长,铁锅表面都刷了白色的油漆,岁月剥除了油漆,斑斑锈迹像繁星一样布满铁锅。石板灶台面褪了本色,灶口用石板封挡了,看不到灶肚。很让我好奇的是,盛有沙土的那口大铁锅里长了一株孔雀草,一根直茎,几片绿叶,盛开一朵金黄色的花。一只小蜜蜂在花上飞来飞去。这开花的种子,是蜜蜂播种的,还是飞鸟播种的,抑或是村民播种的?不得而知。这株孔雀草花似乎在向游客诉说大铁锅的故事。大铁锅里有村子生存的秘密。

“大锅的饭菜长力气。”这是父亲常和我说的一句话。几十年前,修建水渠,整修塘坝,开山造林,平整土地,都是用大铁锅煮饭菜,吹哨子集体开餐。大人劳动一天记十分工,我劳动一天记五分工。我不在乎得到多少工分,而是喜欢那大铁锅煮出的饭,炒出的菜,那香味,风一吹飘好远,闻一闻都咂嘴巴。记得第一次听吹哨开饭,我小小,端着大海碗钻进人群,首个站在灶台边等煮饭的师傅揭锅盖。还有等到师傅揭锅盖,父亲把我从最前面拖出,拉到了打饭队伍的尾后。父亲说,排前面打饭的都是十分工劳力,他们都是干重活出大力的,你半劳动力,不能最先去打饭,尤其是锅中心的饭。让出大力的壮劳力吃大锅中心的饭,似乎是仪式,也似

&lt;/div