

炊烟情怀



□刘进

外出旅行，途中经过一座小镇，小镇上屋舍俨然，一条河流贯穿整个街道。小桥流水人家，古色盎然，像一个平易近人的老者，用他满经沧桑而又慈祥的面容迎接每一个过路者。一眼望去，彼时的傍晚，屋檐上，小巷间，正弥漫着一层淡薄的炊烟，烟火味颇浓。顿时心里倍感亲切，想起了那无数个炊烟袅袅的乡村清晨与黄昏。

儿时生活在农村，住的是红砖青瓦房，清晨通常是在欢快的鸟语中醒来。伸着懒腰，推开屋门，东边天空已有五彩斑斓的霞光。紧接着，伴随着左邻右舍传来压水井的“咣当咣当”声，炊烟开始从各家的烟囱里探出头来，缓缓地上升，然后在半空中散开，弥漫在树林和邻家房屋之间。

在农村有个习惯，人们喜欢端着碗串门子。走过小道，转过屋角，来到邻家，随意往墙角一蹲，或者在地上垫几张白杨树叶，席地而坐，便和邻居边吃饭边聊起天来。渐渐的，从各家散出的炊烟慢慢积聚在一起，像是一张巨大的网，把整个村子聚拢在一块，把左邻右舍紧密地联结在一起，千丝万缕，藕断丝连。唯有谈话声穿过炊烟，久久回响。

暮色四合，众鸟归林，在玫瑰色般绚丽的晚霞中，当一柱柱炊烟袅袅升起，穿过树梢，弥漫了整个村子时，老牛就哞哞叫了，孩子们停止了玩耍，农夫们扛着锄头，你一言我一语，从田地里含笑归来。炊烟似乎是一根长长的绳索，牵着饭菜的清香，牵着家的温馨，召唤人们归家。而后，万家灯火明，夜静星空阔。尽管，岁月如梭，乡村在记

忆中渐行渐远，然而，随着年龄增长，却越来越喜欢走近乡村。

田间路上，遇见在地里劳作的熟人，对方笑逐颜开，放下锄头，一阵闲谈一阵畅快。家门前，桃花正开，母亲忙得不亦乐乎，烟雾从厨房里溢出来，贴着墙向上爬。坐在土灶前添几把柴，与正做菜的母亲聊上几句话，几多回忆几多暖，几多风雨几多晴，再回想起来，倒是多了一份安逸与从容，少了几分烦躁和追逐。

炊烟是最能打动人的，刘禹锡有诗云：“山上层层桃李花，云间烟火是人家。银钏金钗负水，长刀短笠去烧畲。”如一幅画，令观者心驰神往，我也愈加感受到炊烟的味道和情怀了。

炊烟的情怀是淳朴，是红尘乱世里的璞玉浑金。炊烟的情怀是睿智，是历经风雨后的处事不惊。

槐花饭



□张翔

农历四五月间，正是洋槐花盛开的季节，我馋着想吃老家的槐花饭。

在家院里，一棵洋槐树，满树繁花。一嘟噜一嘟噜乳白的槐花堆满洋槐树的每处枝间，郁郁葱葱的绿叶点缀其中，使人喜爱。清风徐来，在这明媚的春光里灿灿地摇曳，那浓郁香甜的槐花香袭来，沁人心脾，让人垂涎不已。

母亲把镰刀缚在一根长长的竹竿上，轻轻一钩，一条条小树枝带着满满的花束下来。幼时的我们欢喜地摘下树枝上的一串串花苞放入竹篮，期待着槐花饭。有时，槐树枝上的新刺扎痛我们的小手，疼得直流眼泪，母亲哄着将一把槐花送进嘴里，顿时那清甜甘香的槐花直入心扉，我们于是破涕而笑。

母亲心灵手巧，能做很多美味的槐花饭。拌面清蒸，备好多样蘸汁，选择个人喜好吃。槐花饺子，加些肉丁更是难得的时令美食。而煎槐花汤是我的最爱。母亲先将择好的槐花温水轻烫下，揉捏控干与白面放入盆中，打进蛋清和水

搅拌混合成稀稠的面糊，一勺面糊油煎出一张薄薄蓬松的槐花饼，待面糊煎完切块备用，再煮好一锅西红柿蛋花汤。碗中放些槐花饼浇上蛋花汤，煎槐花汤这才完成。我迫不及待地端起一碗，狼吞虎咽地吃起来。母亲常笑话我，“小馋猫，慢点吃。”又不时地捞尽碗里的槐花饼倒到我碗里，让我吃饱喝足。

而这富足的槐花饭短得仅有数十日光景，我们小孩不满足。闹着吵着母亲为我们多做些槐花饭，母亲不同意，望着家中这棵唯一的洋槐树正在花落叶茂，尚存的花苞羞涩地躲藏在茂密树叶下，像是在保全延续的生命。母亲劝着：“我们，要留根呀！待到明年，会有更多的槐花吃。”

一年接着一年，洋槐树越长越大，春天的槐花也越来越多，开满家院。母亲的槐花饭却是越想越香。那是因为我们正在不断地远走求学工作，远离曾最熟悉的家乡和家乡味道。而我们的根一直留在家中，生枝发芽。

花开，正是思乡愈浓时，一碗槐花饭便解乡愁。

听书时光

□冯海鹏

曾经有很多事情，或者仅仅是一个场景一种氛围一时的情感，在岁月里慢慢发酵，渐渐厚重醇香起来，让记忆甜美而动人，偶尔重现，心醉其中。

小时候住在外婆家，乡间的夜晚没有电没有热闹，夏夜场院乘凉，还有些虫鸣与人声，冬夜，却只有冷与寂静了。仿佛一切都静止，夜也被衬托得特别长。好在会来说书人，两个人，一个瞎子一个徒弟，一把胡琴，一张小鼓。一张桌子支棱在大队部的茅草大房里，三间房，没有隔墙，点一盏油灯，把屋子照得昏黄。屋子里早早已挤满了人，老人孩子倾巢而出，闹闹嚷嚷。说书人的胡琴在调音，吱吱扭扭地一响，大家便立刻安静下来，瞅着说书人静默下来。说书人清清嗓子，胡琴响起来，一段“自从盘古开天地，岁月流转到如今，古今多少传奇事，公道自在各位心！”的唱词，便开说。说杨说岳，五义八义，唐宋明清，一个个人物鲜明，一句句词儿顺畅，一段段唱腔优美。听的人张嘴伸颈，或笑或怒，如痴如醉。一连几天晚上都是如此，连小孩也不大闹了，直到实在熬不住，才不知不觉睡着在大人的怀里。

那些故事到现在已经渐渐模糊，可是，我永远记住那样的场景，昏黄的灯光笼罩着一大群人，专注而忘我地拥挤在一起的



美好，纯真而质朴！那些天，说书人的伙食自有人去送，送的白米白面，平时自家都舍不得吃。几天后，说书人要换场了，徒儿拿个麻袋，走街串巷挨家挨户收些粮食，谷子玉米，豆子花生，反正不计较，你有什么就多少给点，不给也无妨，全凭你的心。可是，这个事儿就是一杆秤，衡量着说书人的水平，更衡量着乡人们的善良情感。没有人不给，也没有人少给，常常令说书人加说一出，或者在村口给大家深深地鞠上一躬！

说书人走了，徒儿用根棍子牵着他，渐行渐远，那些小孩子那些老人恋恋不舍跟出很远，打听下一场在哪里说，好赶场再

听。曾经有个说书人，晚上就住在外婆家，散场后，外公让瞎子拉一出，他就拉，一把胡琴拉得人肝肠寸断，听的人不觉无端落泪。外公蹲在墙角，外婆坐在小凳上，我在外婆怀里，泪水涟涟。这些场景，这些情感，那些泪水，永远留存在我的记忆里，再也没有出现过。

叶鹏的散文《小巷》里说，如今的高楼就是树立起来的小巷，可是，却没有小巷的那种氛围，没有小巷的那种状态，也没有小巷那样的人和情感了，于是便无端地遗憾失落。真是，如今的电脑电视是更加立体化的说书人了，可惜，却也少了那样的一种场景，那样的一些人和情感了。

□古保祥

时常有一种时空交换的想法：煲一锅汤，爱一家人，终老一生，无怨无悔。

这种想法来源于幼时外婆的口耳相传，外婆不善言语，对人和蔼可亲，不咄咄逼人，她一辈子做的最多的事情便是煲汤，体弱多病的她不能出去干活，只能窝在煤火边上做厨房里面的事情。煲汤是她祖上传下来的，据说外婆煲的汤能治百病，那时候医药奇缺，如果能够喝到外婆亲口褒制的汤水，便可以大病痊愈，因此，外婆是村里的名人，镇上的名医。

外婆煲汤时的样子十分专注、执著，说是艺术家对待艺术品一点也不过分，汤必然是加上各式各样的佐料的，中药少不了，外婆不肯将秘方传于外人，哪怕是自家人。她天生是劳苦的命，只是喜欢将自己的聪明才智融入到一锅汤中，让人喝下去，带走烦恼，冲走忧愁。

外婆煲汤的秘诀在她撒手人寰后销声匿迹，我再去时，小炉火早已经拆掉了，现代化的大楼房拔地而起，至于煤火，继承者更是无人问津了。这是时代的变迁，一个人离开后，带走了属于她的时代。

迫于时间的压力，我们也不会守在煤火旁，费尽心力

地去褒一锅汤了，我们会啃方便面，会吃快餐，或者是将啤酒拼命地倒进肚子里，酒醉时，不时地哼着流行歌曲，我们会哭笑不得，会为了烦恼而变本加厉。

母亲在晚年时，终于学会了褒汤，小姨们说外婆偏心眼，竟然将衣钵如数悄悄传给了她的大女儿。母亲未置可否，只是笑着褒汤。一锅汤，煮上一天一夜的时间还嫌短，一张小椅子，一把大扇子，不用煤气罩，只用小煤火，砂锅里香汤四溢，馋嘴的我们凑在一起，等待母亲一声令下，便重温一下儿时的旧梦。

母亲说道：煲汤贵在慢，慢后，肉才会融入汤里，煲汤也需要稳，快了，肉虽然化了，营养却没有充分洋溢出来，这是唯一的秘诀。幼小的孩子调皮地问道：难不成要用一辈子时间煲一锅汤吗？母亲拍拍孩子的脸蛋说道：要得，这是煲汤的最高境界。

用一辈子时间煲一锅汤，那一定是世界是最芳香无比的汤了，这锅汤，一定会惊动世间天伦，惊醒悠悠尘世，煞煞天上御厨。

我最爱做的事情便是老了与爱人在一块儿，花很长的时间煲一锅汤，汤中溢满了所有的人情与爱，汤中弥漫着烟火人间，也流淌着芸芸众生。