

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“哐当哐当”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,少了几份烦躁和追逐。

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。银钏金钗来负水,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,沁人心肺,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杈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至心扉,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。母亲先将捋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。屋子里早已经挤满了人,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。说书说岳,五义八义,唐宋明清,一个个故事鲜明,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。

煲一锅汤,爱一家人

□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煲制的汤水,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儿也不过分,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,我们再也不会守在煤火旁,费尽心力

地去煲一锅汤了,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,终于学会了煲汤,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,只是笑着煲汤。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,羞煞天上御厨。

我最爱的事情便是老了与爱人一块儿,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。