

柴禾灶的记忆

■张兴华

作为农家出身的我,有好些年没吃过柴禾灶做的饭菜了,有怀念,也有不舍。柴禾灶,是上世纪农村家家户户做饭的灶台,俺们老家那一带叫烧灶火。那袅袅炊烟从柴禾灶升起,人间的烟火与大自然的美味也正是从这里融合升腾开来的。

柴米油盐酱醋茶,是老百姓家庭中的必需品。生活中这“开门七件事”里,排在第一位的就是“柴”了。可见柴这种燃料,在中国人生活中曾占据着多么重要的地位。柴禾灶,与民生息息相关,当年在农村父老乡亲家中非常普遍。

渐行渐远的年华里,现在难得一见柴禾灶,以及那灶火里噼噼啪啪的声响,但那股柔和醇厚的农家味道,已成为我记忆中一种永不褪色的怀念。它是亲情,是人间烟火,更是一种悠远不变的情愁。

我小时候,农民的生活条件还很艰难。在那个年代里,农村做饭取暖都还是靠柴禾,多数人家吃的缺,烧的也缺。过了七八岁的孩子,就要上地里去拾柴禾打草了。秋季,是拾柴禾的最佳季节,庄稼的落叶、沟沟壕壕边上的杂草,是孩子们你争我抢的好柴禾。清早上学前、下午放学后,我都要背着筐子上地

拾柴禾。一年下来还能积攒半偏屋的柴禾,帮娘亲解决了不小的烧火难题。

我年少时,没有跟老娘学会做饭,如今也是个跟做家务不沾边的人。当公社“八大员”时,赶上节假日值班,几个人搭伙包饺子,我不会包又不想吃闲饭,就只好说不愿吃饺子,自己在一边烤个馒头吃。

而今,我常梦见老家缥缈的袅袅炊烟,炊烟里有那岁月的沉淀。袅袅炊烟,燃烧着浓浓的母爱真情。我不会做饭,遇上老娘蒸干粮时,我会坐在灶前帮着往灶里添柴,烧把火。后来,我又在大队烘炉上跟着师傅抡过大锤、打过铁、拉过火。

干公社“八大员”跟着领导驻村时,都是吃住在村,自己起火。当时我年龄小,工作之余总是找点能干的活,我就把挑水和烧火的活包了下来。驻村的同志们,大多都爱吃大饼,凡是烙大饼,一般都是我来烧火,平常管烙饼的静君主任也夸我火候掌握得准。时间一长,我烧火的手艺还真得到了领导和同志们的认可。

结婚后,烙饼烧火又让我露了脸。我结婚后的第一年夏天,爱人在县城附近村办初中教毕业班。那时,农村学校作息时间和社员收工时间一样,天不黑

不下班。有一天,我在县直机关伙房吃晚饭后到岳父母家时,爱人还没下班,上地干活的岳父、妻嫂也都没回来。

岳母看我到了就说,“今天晚上咱烙饼,你烧火吧!”老岳母一声令下,我从院里抱进一抱麦秸根点着火,岳母手很利落,几张大饼一瞬间就擀了出来,锅烧热了,把大饼放到锅里,炊帚在老人家手里犹如一根指挥棒,大饼随着炊帚上下翻转。我按烙饼的需要掌握着灶膛里的火候,一会儿锅里的大饼鼓得圆圆的,岳母用炊帚一摞,扑味一声,气全赶了出来,几张大饼就出锅了。

爱人骑着车子进了门,随后岳父和妻嫂也回家了。岳母拾掇着让他们快洗脸吃饭,我在一边坐着说闲话,嫂子拿起一角大饼吃了两口就说:“这才是真正的千层饼,外黄里暄,酥香可口,肯定是兴华烧的火,不是三妹烧的。”从这以后,凡是去岳父母家,只要赶上烙饼,烧火这个活,别人就没抢过。

年轻时老家的炊烟,是一道亮丽的风景。那炊烟,凝聚着醇厚质朴的乡风、乡韵,有母亲慈爱的岁月标记,蕴含着父老乡亲的谆谆嘱托和殷切期望。时间可以改变容颜,却改变不了情怀。柴禾灶的印记,永远是我生命中最美的回味。

人生感悟

生活手记

南瓜婚姻

■张绍琴

情绪好的时候,玲子觉得她的婚姻像南瓜,虽然价格低廉,毕竟软软的,还带着一丝甜味。情绪不好的时候,玲子觉得她的婚姻也像南瓜,土气,一成不变,有强烈的违和感。

有句话说,婚姻如鞋,合不合脚只有自己知道。玲子偶尔会想,我的婚姻合脚吗?还是脚已被鞋子磨出了老茧,早已麻木,对舒适和疼痛均无感觉?

玲子早已过了对灵魂伴侣充满向往的年龄,或者说生活教会了她认清真相,把内心真实的渴望埋在最深。不去想,那些问题仿佛从未存在。专注于当下生活的玲子希望踏踏实实地过好四季三餐,活出所谓人间清醒的模样。当然,在他人眼中,玲子一直是身在福中的。

早晨起床,早餐照例已经做好。玲子走入厨房,只需要从橱柜中取出筷子,端起盛好的饭和摆在灶台上的菜,拿到餐桌上去吃就行。

饭是南瓜粥,佐饭的小菜是炒南瓜丝,玲子心里升起一丝轻微的委屈。若换成一个稍微懂点生活的男人,他会做出如此缺乏想象力的早餐吗?但玲子什么也没有说,端起饭碗,一口菜一口饭,和着那丝委屈一起送入口中。

饭菜的味道确实不怎么样,玲子三下五除二,吃完一小碗粥。和往常一样,也不用打招呼,他们各自去上班。虽是同路,但男人上班比她迟,他们总是一前一后出门。

第二天,玲子步入厨房,依然是南瓜粥和炒南瓜。玲子取筷子的手变得有些沉重,那一小碗粥也似乎有五斤重,沉甸甸地压着玲的左手,舌头也变得有点僵硬、麻木。玲子忍不住带着情绪嘀咕了一声,“怎么又是南瓜粥和炒南瓜”?男人的声音不紧不慢地从屋子的那端传来,“老家送来的南瓜太多了,必须赶着吃,要不然会变坏”。玲子没再言语,麻木地咽下一碗饭,摔上门去上班。

第三天,玲子简直要发火了,不变的南瓜粥和炒南瓜。玲子呆愣着寻思了几秒钟,想起一句至理名言,生气是拿别人的错误来惩罚自己。玲子深吸了一口气。

嫁汉嫁汉,穿衣吃饭。玲子通过婚姻改变命运的噩梦早就随着男人单位改制破灭了,他那点可怜的工资只够养活他自己。好在玲子的收入和她的努力成正比,年年上升。

玲子早已过了冲动离婚的年龄,她知道不会游泳的人换一个游泳池没用。不会也不愿做早餐的玲子想着换一个婚姻说不定天天吃路边摊,那多腻啊。有高人说,让婚姻存续下去的秘籍就是想着对方的好。玲子心里想着,他至少每天能给我做早餐。

玲子还知道“行有不得,反求诸己”的古训。对这样一个直男,试图用不高兴的语气和表情就想让他明白你的心思是不可能的。玲子暗示不成,便明示,对男人说其实南瓜还可以做成南瓜饼,南瓜粉蒸肉,南瓜金针菇汤,南瓜红烧肉,白水南瓜汤……玲子一口气说出她所知不多的南瓜系列菜谱,像吐了一口恶气。然后,玲子依然端起饭碗,填饱了肚子。

潦草的早餐,多像这么多年来潦草的生活,让玲子几乎忘记了生活中的那点甜。

第四天的玲子已经无法生气了。面对一如既往的南瓜粥、炒南瓜,玲子只觉得啼笑皆非,像看一出生活喜剧片,而她是主角。

男人态度很好,不好意思地说早餐忘了换一个花样,还说明天一定换。

饭盒里的青葱年华

■季勇

九月开学季,给孩子买饭盒反反复复挑了很长时间。想想我曾经读中学时,一个饭盒用了3年。饭盒虽简单,那段美好的时光却值得回味。

饭盒是父亲单位发的铝制长方形饭盒,一盒饭足够我支撑一个下午。早晨,父亲将米淘好放入盒内,再炒个菜放入一个椭圆形的小菜盒里,没有专门的包,只用塑料袋装着。它们被我放在自行车的筐里,上边再放上书包。

到学校的第一件事就是将饭盒放到讲台上,大家轮流值日将饭送到食堂。中午饭点一到,值日生再去食堂将饭抬到班里,大家各拿各的直接开吃。我们互尝父母的手艺,有的凉拌黄瓜美味,我就直接端过来吃两口,同学也将我的土豆丝端去。我们吃着,聊着,甚是欢快。回家吃饭的同学都有点可惜错过了大家一起吃饭的机会。

饭后,我将饭盒拿到食堂后面的水池处清洗。没有剩饭剩菜,也不用洗洁精,将饭盒和菜盒冲一冲,用抹布擦一擦,小菜盒放进方盒里盖好,再装进袋子里。那时,中午午休的时间充裕,我们便约上几个伙伴去附近同学家“家访”,看看他们的小房间布置的啥样,是否有好吃的零食。

我们突然到访,他们也没准备。我们一起听听歌,看看盒带、明星照

片之类的物件,有的时候竟挨坐着睡着了。

那时,最欢喜的是家中有咸货的时节。香肠、咸肉、咸鱼都不敢带,这些与饭相伴,香味扑鼻,恐被哪个嘴馋的同学给拿了去。我带的香肠是切成一块一块的放入饭盒,蒸出来喷香可口。饭里有油,一口一口地吃起来,都不需要其它菜。

教室里飘满咸鲜的香气,有同学居然带一节香肠,啃起来满嘴油,看着都过瘾。我用几片香肠跟他换,咬上一口,他也不拒绝,也不嫌弃。我们吃完各自饭盒的美味午餐后,赶紧把门窗全部打开,以免饭香味扰得我们下午没心思上课。

有时,同学因种种原因没饭可吃,我们每人便匀一点饭菜给他。饭盒盖盛着饭菜,至于勺子,谁先吃完就用谁的。奇怪的是大家都吃得特别快,也没汤,有时被饭噎得直咳嗽,还一脸得意,好似完成了一个最愉快的任务。

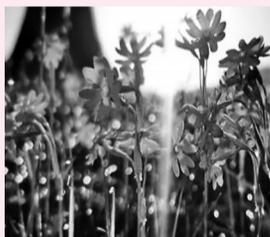
时光荏苒,一群中学生都已到中年,平时大家都难得一见。我的那个饭盒也早已给母亲用来当针线盒。几十年的光阴在这个饭盒里慢慢沉淀。我每次看到它,就不禁忆起那段无忧无虑、美丽多姿的青葱年华,那份真诚和情谊也一直在生命里熠熠生辉。

念念不忘

花开诗旅

谷子熟了

■魏有花



谷子成熟了,低头弯腰
出落成秋天的姿势
一抹黄色,在阳光下流金溢彩
一穗喜庆,在秋风里怡然自得

谷子,一位秋天的美人
羞羞答答地
坐在季节的山岗
想着心事儿

谷子弯腰
那是对土地殷殷的眷恋
对农人勤劳深深的敬意

【秋色满园】

秋色已落满我家菜园,特别是黄昏时刻,秋色更加凝重。一阵秋风吹来,我感到身上有些寒意了,菜园里那些泛黄的菜叶也争先恐后地落下。秋色笼罩了整个菜园,今年再也回不到盛夏,离深秋时节已经不远了。

——刘庆明

【凋落之美】

“秋风生渭水,落叶满长安。”又至深秋,轻寒寂寥,秋风瑟瑟,落叶纷纷。有人说这种凋落让人惆怅,让人悲伤,伤感生命的逝去,伤感繁华的落尽。其实,秋天的凋落何尝不是一种美。那是一种凋枯之美,是一种悲壮之美,更有一种忘我的精神。

——崔忠华

微写作

“微写作”栏目短信平台
台号码为15100868801。
倾听您的心声,期待您的短信留言。

【雁来红】

秋天是万物萧瑟、百花凋零的季节,当秋风乍起,其他的花朵逐渐开始凋落,呈现出一种生命完结的状态,无生趣地倚靠在灰色的篱笆墙上,而雁来红却是一天天生动起来。红红的叶子周边是一圈窄窄的深绿色的叶边。它静静地绽放着,伸展着,如迟暮的人生散发着勃勃生机。

——程磊磊