

“文学进军”擂台  
征文 第九季

慢煨时光

方华



灶台上热气蒸腾,灶膛里火焰跳动,一只瓦罐偎依着火苗,里面煨着几块排骨或是其他的食材。看似小憩的外婆,一等灶内的火即将熄灭,总会及时地加入一把柴草、稻壳。灶口的火光在外婆的脸上跳动,时光仿佛静止,温暖的气息潜送。

等到灶台上大锅里的饭煮熟,外婆便快速用火叉把未燃尽的柴火拨到瓦罐四周,将瓦罐包裹起来,继续煨上个把时辰。这种依火慢煨的方法,让罐中的食物渐渐酥软,让时间浸出食材的本味,营养也充分溶于汤汁,鲜美异常。

天寒时日,最适合“煨”食,那微微跳动的火苗和光焰,那罐口散发出的食物的绵绵香气,让我的童年和回忆沁入温馨。

煨,需要时间的伺候,也更适合老时光。我的一位叔伯,八十多岁,牙口不好,凡肉类食品他都放在一只烟火熏得漆黑的铫子里煨。他最喜欢煨的,是猪皮。隔三差五,他就会去肉摊上买一些别人卖肉时割下不要的猪皮,两三元钱就能买回一堆。买回的猪皮洗净,投入铫中,加水,放入几片生姜。烧开后,就在碳炉上小火慢慢地煨,直到那

一块块肉皮筷子一戳即穿。趁热,他蘸着醋和酱油调成的调料,一口小酒一块肉皮,连汤带皮,每每吃得酣畅淋漓。

曾和这位叔伯就着猪皮对酌一杯,发现煨烂的猪皮不是想象的肥腻,蘸上醋料,入口软糯,轻抿即化,实是美味。

叔伯八十多岁,红光满面,肌肤光滑。叔伯说得得益于炖猪皮,窃以为然。

在我的记忆里,外婆的小小瓦罐里曾煨出过无数鲜美的时光。几块盐鸭、一把黄豆,将寡淡的日子煨出咸鲜。几颗红枣、一把花生,将平淡的日子煨出甜美。几节莲藕,一把粳米,将枯槁的节气煨出软糯。一根冬笋、几丁鸡块,将僵硬的冬天煨出春味……

最难忘的是外婆的煨牛肉。在那样一个物资贫乏的日子,牛肉是难得一遇的稀罕物。偶尔的一食,让我留下难以磨灭的馨香记忆。外婆拿回家中的牛肉是连筋带肥的那种,无法切丝炒菜,也极难烧烂。

见外婆将“筋筋拽拽”的牛肉在水里洗净,切成一寸左右的丁块,又在清水反复浸洗,挤出血水,直到浸洗的水变得清澈。这时,外婆点燃灶膛里的柴草,将锅烧热,倒入一些菜籽油,等锅中油刚起烟,

即放入挤干水分的牛肉块,轻轻翻拨一会,随即压灭灶膛之火。

外婆取出那只不知何时已在灶膛里煨了半罐水的瓦罐,放入葱段、姜片、干红椒、白糖等,倒入酱油,投入翻炒过的牛肉块,盖上盖子,将瓦罐一如平常地安放在灶膛一角,开始洗锅,淘米,重新点燃灶膛,开始煮饭。

等到灶台上饭香沿着锅沿的热气弥散,灶膛里随着火光的透出,一缕牛肉特有的醇香温暖地沁入我的鼻息。最急不可耐等待的,是微火慢煨的时辰。这也是让食材在文火的加持下,完成转化,自我升华,臻于完美的过程。

多年后,每读到苏轼《猪肉颂》中的“待他自熟莫催他,火候足时他自美”一句,眼前便浮现出童年时急迫等待外婆煨好牛肉的情景。外婆那被灶膛火光映红的刻上岁月沧桑的脸,那么清晰,那么温馨。

煨,有时我不觉得它是一种烹饪,而是一个人偎在火边,就像童年的我偎依在外婆温暖的怀中。

亲情、乡情的温火边,什么样坚硬的心、怎么样寒冷的岁月,不会被煨暖、酥软、融化?

温暖的铁皮炉

闫立新



小时候,我家住的是一排排整齐划一的砖瓦房。到了冬天,每户人家都要在屋子里生炉子取暖。火炉是厚铁皮箍成的,顶部开凿有粗碗大小的洞口,用来做饭烧水,炉壁一侧也有洞口,要密接一节“L”型筒连接口,然后在筒上边又接上几节直筒,用铁丝悬挂在屋顶固定住,一直延伸到窗外,用来排放煤炭燃烧后产生的浓浓煤烟。

父亲在拼接烟囱前,总会很认真地检查一番,凡是铁皮筒子有裂缝或沙眼的必须丢弃,以免烟气泄漏。烟囱安装好后,父亲还会用裁好的铁片在烟囱上方做一个斜开着的风斗,用来流通室内空气。

炉子胃口很大,一个冬天下来,要吃掉很多煤。好在工房区的住户几乎都是煤矿人,矿上多多少少也会照顾一些,廉价卖一些煤给大家冬天取暖。家庭经济宽裕的,大都买乌黑发亮的煤炭,或者焦炭,这种炭杂质少,耐烧还不容易熄火。但我家人口多,经济条件有限,每年冬天储存的都是像泥一样细润的煤,大人们都说这种掺和泥土凝固的煤叫煤泥,质量不好,太酥软,用夹子一夹,容易碎,点燃时也比较费力,燃烧后冒出的烟雾很浓。

我时常看到母亲先往炉洞里塞进报纸、碎木块,随后用火柴点燃后烧一会,等火势稍微大一些,便用扇子使劲“煽风点火”,让报纸、木块加快燃烧好引燃煤。这个过程可能需要持续数分钟,不仅扇得手臂酸疼,还飞出大量的烟灰落在头发身上,也常常呛得人泪流满面,搞得满屋子“乌烟瘴气”。

炉子是点燃了,可是围绕炉子的活却不少。为了节省一点煤,母亲在深夜临睡前,用少量的水和煤灰搅拌成粘稠物,盖住炉子里的火。拉上炉膛进气门,只留下细细的缝用来进气,最后用铸铁的小圆盖子,把炉子上的洞口盖上。一番操作下来,熟练而麻利。等第二

天早上醒来,母亲拿起一尺多长的铁钩子伸进炉膛里,把昨夜压火的煤块,捅碎,翻动,燃烧后的白色煤灰便呼啦啦落下来,用小铲子把灰渣铲到簸箕里,空气也迅速从底下冲进炉膛,与上面未燃尽的煤块结合起来,还没有熄灭的炉火又重新复燃。这时,再添进去几块煤泥,加上小盖子重新盖好,在炉子上方洞口放一把装满水的铝壶,就可以放心地去做其他事了。

每年冬天,我家的炉火点燃后,不仅用来取暖,还能时时喝上铝壶里热乎乎的水。壶嘴冒出的水蒸气更是给干燥的房间增加了湿度,让人感觉屋子里温暖舒爽。当然,炉子除了能做饭、烧水和取暖外,对我们小孩子来说,这炉子又有了另外的功能。我们把馒头切成片,炉台上一放,并不时地把馒头片两面来回翻烘,直到烘烤得发黄且脆,吃起来一咬,解饿又解馋。如果烤红薯的话,满屋子更是弥漫着诱人的甜香。

记忆中小时候的冬天特别冷,几乎每年都要下几场雪。我们小孩子自然闲不住,三五成群聚在一起打雪仗、堆雪人,用棍子敲打屋檐下悬挂的冰凌。我们是玩得不亦乐乎了,可是脚下那棉花和粗布做成的棉鞋,是禁不住雪水浸透的。慢慢地我们就感觉到脚底冰冷了,好在家家有火炉,我们把又湿又凉的棉鞋放在炉台边烘烤,等到棉鞋褪去湿气,变得干燥,暖烘烘了,就急不可待地套在脚上。脚底传来的温暖,让人感觉无比舒适。

不过,小孩子常常只顾着贪玩,烘烤鞋子时,不留神就一转眼忘了,等棉花的焦味飘起来,才想起仍在烘烤着的鞋子。但为时已晚,只见棉鞋已被烤焦,棉花还冒着火星和烟,一双好好的鞋子就这样毁了。接下来,就只得耷拉着脑袋,满脸懊恼地接受父母的大声训斥。

如今,这一切的欢乐悲愁已永留在记忆深处,每每在天寒雪飘之时,被我翻出,细细品咂……

喊山

赵自力

老家的山,很大,在儿时的记忆中,父亲在山上干活,最喜欢喊山,他们说那样解乏。我们那里经常听到喊山声,一呼一应,一唱一和,男女不限,老幼均可。有时候,喊山声在山谷间高低起伏地回响,寂静的山谷被喊得热热闹闹的,自带一种情趣。无论干什么体力活,喊几嗓子,顿时感觉轻松多了。

我们常常把牛赶进山里,一放就是半天。一群牛早已懂得小主人们的心思,把它们赶进山里就不用管了。进了山的牛群,倒也老实,完全没有在田地里的那股野性,一声雀叫也把它们惊得抬起头看半天。我们放心大胆地玩,山里没有庄稼,牛群尽管敞开肚皮吃。看到远处的村庄升起袅袅炊烟,该回家了。于是,站在山头,双手拢成喇叭状,“哗哗”地大声喊着。马上有牛循声向我们走来。它们听得懂叫声里的含义,知道是要回家了。一时间,大牛唤小牛,公牛唤母牛,“哗哗”的叫声也是此起彼伏,不久都能在我们玩耍的地方集合。清点牛群后,吆喝着回家,照例兴致来了喊几声信天游,心境也变得格外开阔。

离开老家后,我很少去山上了,也就基本没喊山了。有一年冬天,因为工作不如意,我的心情像寒冬一样凉飕飕的。父亲见我不开心,让我和他一起去山上捡枯柴。于是,我们爷俩一前一后进山了,分别在两个山头寻干柴。“嘿,对面的山上什么人嘞? 啾啾啾,来这山上干什么啊……”

我突然听到喊声,吓了一跳,立刻反应过来是父亲的声音。我也不怯,马上和父亲喊起了山,两个浑厚的声音在山谷间荡漾,就像回到小时候一样。“家是永远的根,不开心了就到山上喊几句,把所有的不开心都喊出来,心就轻松了。”回家的路上,父亲对我说,我深有同感。

从此,每次回老家,我都要和父亲相约一起在山上喊两嗓子。回老家喊山,不仅能勾起儿时的记忆,还能治愈一切的不开心。