

抒怀

# 人间至暖是炊烟

新宁县黄龙镇中心小学 郝兴燕

炊烟是乡村的胎记。它从黛色的瓦缝间,一丝丝、一缕缕地生出来,像大地轻轻地呼吸。在无风的傍晚,它们笔直地立着,渐渐融入铅灰的暮色里;若有微风,便斜斜地、软软地向一边飘去。看久了,心里便生出笃定的安宁——知道那烟的下头,必定是红红的灶火,是咕嘟作响的铁锅,是一个热气腾腾的黄昏。

我总以为,炊烟是有魂魄的。祖母在世时,爱用晒干的松针引火。夕阳的余晖将院子染成暖金色时,她蹒跚着抱一捆松针进柴房。不一会儿,我家矮矮的烟囱里,便会吐出带着松脂清香的烟,那颜色似乎更青些,更亮些。烟升起来,像一个沉默的讯号。在田埂上疯跑的我们,闻

到这气息,便知道该回家了。

炊烟底下,是滚烫的人间。灶膛里的火舌,欢快地舔着锅底。油烟气、饭香气、柴火气,被吸进烟道,经过一番酝酿,再吐出来时,便成了那平和温润的炊烟。它饱含着所有的味道,见过母亲被火光映红的脸颊,听过锅里沸腾的生活之歌,然后带着这一切,缓缓地去往天空。

后来,我离开了村庄。在城市的高楼里,扭开燃气灶,蓝焰无声;油烟机轰鸣后,一切气味不留痕迹。厨房洁净高效,却也沉默没有表情。我再也看不见那缕招我回家的青烟了。

直到一个深冬,我去偏远的山乡访友。到时已近黄昏,山色苍茫,寒气砭骨。忽然,我瞥见朋友家石砌的屋顶上,冒出了一

缕烟!那烟在凛冽的空气中,格外浓白笔挺,像温暖的、竖起的拇指。一瞬间,我像被闪电击中,所有的寒冷与惶恐,都被无声地熨平了。我加快脚步奔向那里。我知道,那下面一定有噼啪的火,有滚烫的水,有一个在等待我的、小小却坚实的人间。

那一刻我才恍然,我们追寻的,何尝是那一缕青烟本身?我们贪恋的,是那烟升起之前,必有人为你将柴薪抱入怀中的重量;是那烟消散之后,必有一盏灯为你亮到深处的守候。炊烟,原是“家”这个字,在天地间写下的一笔最温柔、最古老的草书。笔迹或许终将淡去,但只要有人在等待,还有人在奔赴,那温暖的字形,便永远印刻在每一个归家者的心上。



随笔

手编的童年欢乐  
永州市作协会员 曾艳兰

儿子说:“妈妈,你给我买件体育用品吧,一根跳绳或者一副羽毛球拍都行。”这话一下子勾起了我的童年记忆——我们那时的体育用品,全是自己动手做的。

没有现成的跳绳,我们就学着大人编草绳。母亲编草绳用来干农活,我便也拿一把浸湿的稻草夹在腿间,两手平分着搓。搓到稻草剩四分之一时,就补四五根新稻草和余的草拧在一起;哪边稻草偏短,就再添几根合搓,两股稻草拧成麻花,一米多长的跳绳就编成了。两人各执一端甩成圆圈,大家就能冲进去跳;还能“拔格跳”——两人旋转互换位置。若是踩断了,打个死结照样能用。

毽子也是自己做的。用旧纸剪出细条,中间包一块小石子,橡皮筋一扎,纸毽子就成了。踢起来时,细纸条像花儿一样在空中散开。我们还拿课本当拍子,隔着画好的线将纸毽子拍来拍去,就像打羽毛球似的,玩得很有劲。

最特别的要数“踢螺圈”。我家离河近,退水时就和母亲去捡河螺。煮好后挑出螺肉,剩下的螺壳用石头敲个小孔,攒上20来个,拿布条或粗线串起来打个结,螺圈就做好了。在画好的田字格前,单脚站立,把螺圈往格里踢,不压线就能一直踢下去。一旦压了线,便下去,换同学上场。

那个年代,没钱买体育用品,可亲手做的小物件带来的快乐,远比买来的多。因为那份制作时的专注、玩耍时的开怀,以及攥着自己做的小玩意尽情嬉戏的成就感,是任何现成的体育用品都给不了的。

忆情

## 米缸里的柿子香

炎陵县炎陵中学 罗涵卿

记忆里的秋,总裹着一层温润的柿子香。

儿时院墙边有棵老柿树,霜降前后,青黄的柿子便挂满枝头。奶奶说“心急吃不了热豆腐”,未熟的柿子又涩又硬。摘下的柿子拿回家后,奶奶领着我,小心翼翼地将几个藏进米缸深处。

那陶制米缸里盛着新收的晚稻,米粒饱满。奶奶把柿子埋进米堆,指尖划过时米粒沙沙作响:“等它们闻够了米香,就甜得能流蜜。”从那天起,每天放学我便跑去掀开木盖,在微凉的米粒中摸索柿子软化的痕迹,再心满意足地盖好。

约莫五六天后,柿子终于通体橙黄,轻轻一按便有柔软的弹性。奶奶剥开薄皮,晶莹的汁水顺指尖淌下。咬一口,清甜的滋味在舌尖化开,带着米香的醇厚,余味悠长。我吃得满脸汁水,奶奶在一旁看着,眼角的皱纹里盛满笑意。

搬家后,我试着重现那份香甜,也将青柿子埋进米里。可等了数日,剥开的柿子虽甜,却少了记忆里那股沁人心脾的醇厚。

奶奶轻声说:“树老了,结的果子也不如从前了。”我忽然明白,变了味的或许不是柿子,而是岁月。米缸还是那个米缸,柿子依旧是树上摘下的,只是当年那个踮脚盼柿子熟的孩童已长大,那个为我藏柿子的人也老了。

米缸里的柿子香,终究成了时光里最珍贵的念想,藏着奶奶的疼爱与童年的期盼,在记忆深处永远亲甜。

迎春



印象

李磊/摄

生活

进了腊月二十,庄户人家心里便惦着一件大事,杀年猪。这念头像埋在冻土里的草根,节气一到,便钻出来挠着人心。我们镇上,专做这营生的是胡三爷。

杀猪的日子总拣“双日”。天还墨黑,主人家灶膛的火就先醒了,烧着满满一锅水。胡三爷来时,穿一身半旧棉袄,只拎个油亮的褡裢。他进了院,先蹲在猪圈边上看。几个后生围上去,猪猛地一冲,人群便乱了。这时,胡三爷才上前。他侧身让过猪头,一手托住猪下巴,另一手一带,那几百斤的牲口便“轰”地侧倒。他用膝盖顶住猪肩胛,像石匠稳住一块石头。后生们一拥而上捆了四蹄,穿杠抬起。

院子里早已摆好宽凳,凳下放着一盆接血的木盆。胡三爷从褡

## 腊月猪事

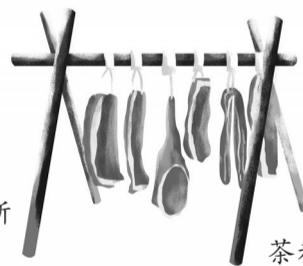
□ 沈象坤

褡裢里取出刀,低声问:“新盆?”主家忙应:“新的。”他便不再言语。

手起,刀入。动作快得看不清。只听得猪喉咙里“咕”的一声长吁,暗红的血便箭似地射入盆中。

接下来的事,便从容了许多。滚水一瓢瓢浇在猪身上。胡三爷用铁皮熟练刮毛。刮净的猪身白白胖胖,显出几分憨态。开膛破肚,热气腾腾的内脏一样样取出,女人们接了去细细清洗。

胡三爷最见功夫的是解肉。刀在他手里像有了灵性,顺着骨缝肌理游走。一刀轻响,一块完整的“槽头肉”便卸下;再几刀,四条后腿便分离。他眼里只



有线条与结构,分得清清楚楚。

肉分两扇,挂在院中木架上。主家奉上热

茶和红纸包。胡三爷接了茶,却将红纸包推回:“老规矩,留一刀肉就行。”

所谓“一刀肉”,是猪身上任意割下的一长条,不拘肥瘦,二三斤重。这是胡三爷腊月里走村串户的酬劳,也是多年不改的规矩。他夹起用稻草拴好的肉,点点头便出了院门。

院子里正热闹起来。新鲜的肉,一部分当晚享用,剩下的抹上厚盐,挂在檐下让腊月的冷风慢慢吹。往后,它们将变成晶莹的腊肉、油亮的香肠,成为正月饭桌上最醇厚的底色。