

责编/乐建中  
审读/邱立波 美编/徐哨

## 记忆中的那缕炊烟

王剑波

我在山中行走,虽然秋去冬来,但仍然满眼绿色。这个季节的绿与春夏相比,更为深沉厚重,银杏的金黄和枫树的赤红间杂其中,称得上色彩斑斓,加上山的高低起伏和阳光照在山脊谷底的明暗变化,一路行走,就像一幅充满质感的油画在眼前徐徐展开。

转过一个山弯,蓦然看到一座木屋孤地坐落在一道斜坡的旁边,屋顶上一缕炊烟袅袅升起,在彩色山峦、蓝色天幕的衬托下,就像身穿白色裙裾的仙女在空中起舞。随着山风的吹拂,领舞者飘然而去,群舞者却不绝如缕。

久违了,炊烟!

千百年来,炊烟都是家的象征。有炊烟的地方,便会有生命,“人间烟火”这个词就描摹了一幅人与炊烟紧密相依、鲜活蓬勃的世俗图景。炊烟,也是文人墨客描写乡村景色的常用意象。陶渊明辞去彭泽县令归隐山林,向往的是“暧暧远人村,依依墟里烟”的世外桃源;范成大“早发竹下”,骑马游走,看到“碧穗炊烟当树直,绿纹溪水趁桥湾”,炊烟映衬出他的闲适心情;生活在元初的白朴,站在冬日黄昏的城郊,清寒的月光下看到的是“竹篱茅舍,淡烟衰草孤村”,寂寥炊烟在他的眼里是一种国破家亡之下的悲凉情景。无论喜或悲,炊烟在这些诗人的笔下,大都作为一种审美对象而存在;但对我来说,炊烟却是早年生活的温暖记忆,也是对昔日家园的一缕情思。

我的家乡桑洲是浙东的一座山中小镇。在我的记忆里,每到一日三餐烧饭时辰,长长的老街和窄窄的墙弄,总是弥漫着柴草燃烧后发出的带有草木气息的淡淡味道——这就是炊烟的味道。

闻着炊烟的气味,走进一户人家的镬灶间(厨房),映入眼帘的是镬灶头。经年的烟熏火燎,岁月给灶头涂抹上一层油烟色的光亮,连同灶山头上贴着或摆着的“灶司菩萨”一起,已经看不出本来的面目。一般人家的灶头都是两眼灶,安放两口铁铸的大镬。在两口弧形大镬之间空出的位置,安装了一只汤罐,烧火做饭的时候,顺带着也烧热了汤罐里的水。灶头的一端紧贴墙壁,用砖头砌起一道高高的烟囱,穿过屋顶伸向天空。杂乱的柴火在灶膛里熊熊燃烧,如同凤凰涅槃一般变成精灵从烟囱飘然而出,洁白、轻盈,娉娉袅袅,在微风中与天上的白云融在一起。

烧饭的时候,通常需要专人坐在镬灶前(灶膛口)添柴烧火。镬灶前放着火叉、火钳、火棍与火锨。火叉用于架起或搅动灶膛里的柴草,防止坍塌熄火。火钳则将

硬柴燃烧以后留下的木炭钳入炭龛。当时烧得最多的是松树枝,遇到不够干燥的柴火,浓烟往往将烧火者熏得眼泪汪汪,这时就需要用火棍吹气助燃。当灶膛里的草木灰积存到一定量的时候,就用火锨铲出堆积在用砖头或石板围成的“火炉膛”里。后来有了省柴灶,灶头旁就多了一架风箱,柴火塞进灶膛后,烧火的人手拉风箱,发出“啪嗒啪嗒”有节奏的响声,加上炒菜的声音,木勺从水缸舀水的声音,还有米粒在沸水中翻腾的声音,镬灶间里响起了生活奏鸣曲。

因为是小镇,桑洲人自己没有柴山,很多人就割茅草、捡树叶作燃料。也有人在夜色的掩护下,到周边村庄的山上“偷柴”,但非常危险,一旦被抓就要受到惩罚,有的被殴打,有的则被关在谷仓里,经受湿松毛的熏烤。我也曾在一个夏天的晚上,跟着邻人去陈家岙的山上“偷柴”。山野一片漆黑,树枝藤条绊人手脚,加上夏虫啾啾,不知名的鸟时远时近、声高声低地鸣叫,更增添了恐怖气氛。除了怕被人发现,还要怕被蛇咬,真正是草木皆兵、步步惊心。虽然是有惊无险,但从此之后我再也不敢去“偷柴”,宁愿背着夏布口袋,到后门山上攀摘油桐树叶,晒干后用来烧饭。当然,桑洲街上的大多数人家还是从山里人那里购买柴火,每到“市日”的时候,后门垟就是柴火交易市场,排满了一担担木柴和松木劈成的柴片。这些柴火来自高山深处,那里的绿色山野和茂密森林是它们的原乡。现在,它们被斩断劈开送进灶膛,坚硬的身躯将化为绵软的炊烟升上天空,与远方的山野森林作最后的告别,然后便永远消逝。

在镬灶后忙碌的往往是这户人家的主妇。她身上系着靛青色的夏布“拦腰”(围裙)在砧板上切菜,刀下发出“嚓嚓”的声响,动作果断,手脚麻利。灶头上并没有几个盛放佐料的瓶瓶罐罐,最多也就是盐龛和猪油甏,有时也会放一个素油瓶。镬烧热了,她小心翼翼地用筷子从猪油甏里挑出一点板结的猪油放到镬底,用镬戳(镬铲)将猪油撇开融化后,把切好的青菜或

萝卜倒入镬中,于是发出“哗”的一声。在另一口镬里,镬盖边沿热气蒸腾,带水烧煮的番薯和芋头开始发出香气。她掀起镬盖,看到放在番薯芋头中间的一碗米饭也已蒸熟,便连忙将碗筷摆到已经用抹布擦干净的八仙桌上,转身来到门口,张大喉咙喊叫在道地里玩耍的孩子回家吃饭。这个时候,在田垟里劳作的男主人,也往往正扛着锄头或犁耙走进阊门。

主妇的身份会随着岁月而变换,先是在炮仗声中走进阊门的“新妇”,后来就有儿女叫她娘,慢慢就成了奶奶或外婆,但在漫长的人生中,她始终走不出镬灶间这方天地。那条原先有着靛青染料气息的拦腰,渗进了葱姜的辛辣味道、海盐落到油锅时爆出的微腥味道,还有灶膛里散发的烟火味道。她就这样长年累月在这种混合而成的油烟味中忙碌,渐渐地青丝变成了白发。

无论物资匮乏还是充裕,操持一家的吃食都不是一件容易的事。主妇会尽其所能地变换花样,将那些从田野里收获的散发着阳光气息的稻麦杂粮、滴沾着晶莹露水的果蔬野草,做成家人喜欢的饭菜。或用苞芦粉做成“圆”和“糍”,或用面粉擀“麦饼”、包“汤包”,也会或烫或炒“垂面”和“面干”。到了一些节日,比如冬至,就会做“糯米圆”,可以炒着吃,也可以先将糯米圆放到滚汤里煮熟以后用漏勺捞起来,再放到事先拌好红糖的细豆(红豆)沙中滚动,让香甜的豆沙和糯米圆紧密地黏在一起,成为桑洲特有的“细豆沙圆”。“七月半”的时候,会糊“麦焦”。而正月十四那天,会糊很多的麦焦和用米粉浆为主要原料的“米筒”,一连吃上几天。冷掉的麦焦和米筒,需要在镬

里热了才好吃。这时,她就会拿起一张厚厚的“粗纸”(这张粗纸因为常年使用,已经变得油黑锃亮),将少许素油抹在粗纸上,在镬里擦上一遍,这样既不浪费油,又能使麦焦和米筒不黏镬。家人坐到八仙桌旁吃饭的时候,她撩起拦腰擦着手上的水渍,把欣慰留在心里而不会轻易地表露出来。过年的时候是主妇们最累的时候,也是镬灶间最热闹的时候,家人们都会来帮忙,磨豆腐、捣馍糍、包粽子、蒸豆腐肉圆,灶膛里烈火熊熊,灶头上蒸汽环绕,屋顶上也整日炊烟袅袅,似乎在宣示着节日的到来和日子红火。

在炊烟升起的屋檐下,生活着血脉相连、气息相关的人。他们在同一张八仙桌上用餐,吃的是一样的饭菜,慢慢地也就有了相同的口味。这种口味在舌尖上深藏不露,但却会伴随终身。正因如此,桑洲的子弟即便流徙异乡,看到炊烟便会想起家乡的麦饼、麦焦以及汤包、糯米圆,想起母亲在镬灶后忙碌的身影以及风箱所发出的响声,想起冬日夜晚火炉膛的炭火和炭火旁团团围坐着家长里短的亲人。

如今小镇和周边的村庄都已用上煤气,昔日因斫柴割草而光秃的山头变得郁郁葱葱。现在,已经越来越难以寻觅到炊烟的踪影。但炊烟已然成了游子对家的一种念想,午夜梦回,他们会朝着炊烟导引的方向,跨越千山万水,迈进老街那座雕花的阊门或者清溪旁边用竹篱围成的院落,来到镬灶间,深深地吸一口从小熟悉的那股叫“乡愁”的气息。

