

人世间

## 围炉而坐冬亦暖

蔡华先

北方的冬季,漫长而寒冷。所以,取暖是冬季的头等大事。在上世纪,有很长一段时间,冬季里并没有集中供暖,不管是家里还是单位,都要靠自己生火炉取暖。

当初用火炉取暖,繁琐而辛苦。现在回想起来,却也颇有一些乐趣。

生炉子时,首先要将引火材料准备好。我们那里三面环山,山上有很多松树。在我上小学时,为了在冬天能让教室更暖和,每逢秋天,学校就组织我们到周围的山上摘松果。有时老师还会让高年级的同学带个筛子和网兜装松毛。松毛里含有油脂,更易燃烧。先点着松毛,再加上松果,引火更快。有需求就有商机,有人就看出了门道。记得我参加工作以后,每到深秋,就有一位老汉,在自行车后面绑着三大麻袋松果,到学校推销。询问之后得知,老汉每到秋冬农闲时节就上山采摘松果,然后到周边的学校推销。用松果引火的确快,价格也合适,学校很乐意采购。

有了引火材料,怎么引火更快更省,可是有窍门的。我生炉子有一个独家技巧:先把三个松果互相叉在一起,用打火机点燃,等起了火苗后,再稍微加一些松果,火苗慢慢大起来,就可以多加松果了。等火旺了,瞅准火候往炉子里少放几块小煤块。如放早了,火就压灭了;放迟了,引火烧过头了,也不容易引着。我琢磨出来的这个方法后来屡试不爽。

生好的炉子旺不旺,关键在炉体内氧气是否充足。要保证炉子内氧气充足,就要学会撇。撇,在《现代汉语词典》里的解释是:“用通条插到火炉里抖动,使炉灰落下去。”其实,烟台人撇的动作是这样的:火炉有一个圆形的炉箅子,中间插有一个带把的方形炉支,炉支最外段有一个圆孔,用火钩插入圆孔,带动炉支左右晃动,可以把烧透的煤灰晃动下来,留出足够的空间,促进空气流通,使炉膛的煤燃烧得旺。老年人常说“人心要实,火心要虚”,就是这个道理。

寒冷的冬季,炉火给我们带来了温暖。不过,冬天生火炉也有烦恼之处。烦恼之一,如果烧的是烟煤,烧了几周后,炉筒子里挂满了炉灰,炉火就不旺,有时甚至倒烟。这时就需要把炉筒拆下来,在屋外把炉筒里的炉灰清理干净,重新安装好,炉子又会旺起来。烦恼之二,两节炉筒的接口处如果都朝外,遇到天气不好的时候会倒烟,弄得屋子里浓烟弥漫,很呛人。如果两节炉筒的接口处都朝内,炉筒里积攒的炉灰会和空气中的水汽结合起来,形成一种黑色的液体,不知道什么时候就会从炉筒的接口处往下滴落,滴在衣服上很难洗掉,并且还有腐蚀性。为了防止这种液体滴落,人们就想出了对付它的办法,找一些玻璃瓶子,用铁丝拴好瓶口,系在炉筒上。等玻璃瓶里的液体滴满了,倒掉后再把玻璃瓶子挂上。

虽然冬天生炉子有这些烦恼,但与它带来的温暖相比,也就可以忽略不计了。更何况,生上炉子以后,还会带来各种意想不到的快乐。

小时候,我们喜欢在炉子上烤制各种食品。在炉盖上放几个花生或者大蒜,炉槽里再放上几块地瓜,甚至还可以找一段铁丝,把它反复弯曲,套在炉身上,上面用来烤馒头、窝头,这样烤出来的食品别有风味。

我参加工作以后,很是体验了一番围炉而食的生活。

冬日里围炉而食,自古就是一件趣事。只不过,古代的炉,烧的可能不是煤,而是木炭。譬如白居易,不仅围炉煮酒,还曾围炉煮雪煮茶。古人煮茶,天水为上,地水次之,天水即雨、雪、露。冬日围炉煮雪煮茶,更是古代文人的极致雅事。明人高濂在《扫雪烹茶玩画》一文里这样说:“茶以雪烹,味更清冽,所谓半天河水是也。不受尘垢,幽人啜此,足以破寒。”雪是至寒之物,却能破寒,品一品雪水煮的茶,仿佛能褪去一身浊气,净化灵魂。此时,屋外雪花飘飘洒洒,屋内围炉煮雪,令人心生暖意,与君共叙雅兴,正所谓是“清风瘦骨逐暖意”。

当然,我们并没有古人的雅兴。那时候,学校大多没有食堂,离家远的老师,只能自己带饭。到了冬天,办公室生起了炉子,我们的幸福生活就开始了。如果自己带饭,可以在炉子上热一热,不用再吃冷饭。另外可以自己做饭。上午最后一节课时,没有课的老师就开始忙活起来,把每个人带来的馒头等主食热好,顺便再熬点粥,最后再来一锅白菜豆腐炖粉条。中午下课之后,大家一起围在火炉旁边,边吃边聊,热饭热菜下肚,那才叫一个舒坦。

就是在这种围炉而食的日子里,我跟其他老师学会了如何熬玉米面粥,懂得了熬小米粥时加几滴油不溢锅,明白了为什么要“干滚豆腐万滚鱼”。

那时候的火炉子,让我们充分体验到了什么叫人间烟火气。我很怀念那温暖的火炉子。

## 红泥小火炉

鲁从娟

夕阳西下,冬天的傍晚愈加寒冷起来。风,也凛冽了许多,割得脸有点疼。我边走边哈着热气搓着双手,穿过冰天雪地的街道胡同,来到婆婆家。

一进门,就直奔有火炕的那间屋。婆婆正坐在炕上,炕前炉子上放着烧水壶,壶里的水正“滋滋”作响。我拿下水壶,将冰凉的双手靠近炉火,一边搓揉着一边烤,一股暖流顺着指尖一点点传遍全身。我把脸也往炉边靠了靠,冰冷的脸颊很快就舒展开来。那一刻,感觉炉火是寒冬里最温暖可亲的宝贝。

婆婆招呼我上炕,我却不想离开这个温暖的小火炉,干脆搬个小凳子围炉而坐。水开了,灌入暖瓶,盖上炉盖。我说:“在炉盖上烤点什么吃吧!”婆婆说:“厨房窗台上有一兜白果,你去抓几个过来烤着吃。”一粒粒白果在滚烫的炉盖上翻滚、跳跃,继而炸裂,露出了鲜绿的嫩肉。白果很普通,可在炉盖上烤出来就不一样了,鲜香、绵软,略带微糊的焦香味儿。俗话说:“煮的熬的,不如烤的烧的。”还真是呢!

想起小时候,母亲在小小的炉盖上烙过花生、烤过地瓜、烘过鱼干、热过馒头片,那是儿时慰藉肠胃的美食。在那个没有暖气和空调的年代,每到冬日母亲便在火炕前生起小火炉。当然,母亲生炉子的目的是取暖,烤东西吃只是乐趣。小火炉不仅能热炕暖家,还能做饭,且有源源不断的热水。最妙的是在火炉上炖一锅大菜,把锅置于炉上,把白菜、粉条、豆腐、木耳、绿茶豆等食材放入锅里。炉子里的火苗跳跃着,不一会儿,锅里就“咕嘟咕嘟”沸腾起来,空气中弥漫着鲜香味儿。一家人围炉而坐,吃着大锅菜,暖身暖心,其乐融融。记得上晚自习时,放学了一路跑回家,饥寒中直奔小火炉。上面放着锅,锅里是母亲给我留的饭菜。搬个小凳子围炉而坐,一边烤火,一边吃着热乎乎的饭。那一刻,幸福感满满。

记忆中的小火炉还与泥壶里香喷喷的米粥有关。幼年的我瘦小体弱,还特挑食,时常对着桌子上清汤寡水的粗茶淡饭愁眉苦脸。母亲经常给我开小灶,我印象最深的就是在泥壶里煮粥。那把红泥壶很粗糙,母亲抓一把大米放进壶里,然后放在炉上慢煮。待壶盖上面冒出热气,米香味也就钻进鼻子里了。泥壶把大米最原始的味道毫无保留地激发了出来,煮出来的粥黏稠醇厚,浓浓的香味儿在舌尖上留下了印记。

近两年兴起了“围炉煮茶”。围炉煮茶就是指三五人围在茶台周围,用茶具煮着茶,在金属网上烤着冬日时令食物。无疑,这是冬日里最浪漫的事。那天,偷得半日闲,邀了两三挚友,在古街所城里围炉煮茶。幽静的小院,室内安放着古朴的小桌子,桌子上是红泥小火炉,火炉上放着同色的红泥茶壶,小火慢煮,茶香氤氲。烤架上摆放着红薯、花生、柿子、红枣、香蕉等,还有盛着精致糕点的彩色陶瓷盘,以及放在竹编篮子里的新鲜水果。柿子烤得软绵,流下了蜜汁;橘子烤后一股清香慢慢地逸散开来;烤过的香蕉有滋滋的糖液渗出,释放出迷人的糖香……品一盞清茶,尝一口点心,扯几句闲话,真是惬意而美好的冬日时光。生活可以平淡,但不可以无趣。围炉煮茶,在人间烟火中体味出诗意生活。

从古至今,文人的情感都是相通的,白居易晚年隐居洛阳,常在寓所里煮茶温酒,邀好友叙谈。有一天傍晚,天将降雪,诗人燃起小红炉,烫酒煮茶,写了一张请柬让童子送给刘十九,请柬上写道:“绿蚁新醅酒,红泥小火炉。晚来天欲雪,能饮一杯无?”

冬日里,风凛冽,雪飞舞,有了小火炉便有了底气,任天寒地冻,也不岑寂了,清冷的冬天也变得温暖而有趣味。当然,小火炉可以是炕前炉、蜂窝煤炉,也可以是红泥小火炉……

诗歌港

## 星月漫想

林海

海里的小船漂到天上  
身旁闪烁着渔火光亮  
倚天遥看千万里  
安静了人间沧桑

地上的镰刀飞到天上  
身旁割下满地粟粮  
装满了偌大的粮仓  
天亮了才盖仓收藏

孩子的秋千荡到天上  
放飞漫天金色梦想  
敢在身旁摘星星  
震撼了人间穹苍

## 旷野之上(外一首)

于金玲

这个时候,一切都向往春天  
麦田、大海、村庄……  
每一个接近的诵读人  
都能从其身上  
嗅到温暖的味道

春天是向上生长的  
花朵站在高岗上,吐出芬芳  
像彩云般落下  
覆盖着堆绿叠翠的春潮  
挂满湿漉漉的眼眸

昙花

在无人经过的路旁  
开了,落了  
那柔润的心  
是度过了怎样美丽又寂寞的一生

云雾缭绕,峡谷陡峭  
林火已熄,风凛冽  
期盼的心  
从高处坠落

## 他们不是石匠

于大卫

他们不是石匠  
在荒山劈石  
大小石块垒起高高地堰  
泥土扒平  
庄稼汉子的汗水  
滋润了种子  
高粱、苞米、小米  
连同地瓜、土豆、芋头  
养育了一代代的生命

他们不是石匠  
让梯田一层加一层  
层层梯田是云梯

高山唤来流水  
知音在欢唱  
抚琴颂丰收  
五谷进粮仓