



土灶烟火

陕西石泉 黄平安

柴火灶，又称土灶，是有了使用清洁能源的新式灶具后，才有的新鲜名词。但它的历史却十分悠久，估计人类有了吃熟食的习惯后，便慢慢地发明了灶。在人类发展的进程中，柴火灶几经演变，越来越精美实用。但是，它发展的脚步终究赶不上时代的步伐，今天，它渐渐卸掉了“主角”的身份，只有在偏远的乡村才能偶尔看到它们的身影。对于大多数人来说，柴火灶已经成了记忆，成了乡愁，成了吃一顿柴火灶做的饭就是一种奢侈的享受。

我见过人们在野外作业或春游野炊时临时搭成的柴火灶，或石块砌成，或泥土垒就，侧边留一个小小的灶门，上方架一口锅。烧起柴火来，浓烟滚滚，火星四溅，金黄的火苗跳跃着，不停地舔着锅底，炽热的火焰不断给铁锅加温，这大概就是柴火灶最初的样子。

时代在发展，人类在进步，柴火灶也在人类前进的脚步声里，不断推陈出新。就拿我家来说，我幼年的时候，住房是父亲临时租的。当时条件有限，无法弄来红砖、水泥等搭灶的材料，父亲就在附近村民家借来垒土墙房子的工具，筑了一个正方形的土台，再按锅子的大小，掏出灶膛，挖开灶门，把锅子平放上去，简易的土灶便搭好了。灶火烧起来后，火苗在灶膛里跳跃，烟便从灶门顶上冒出来，在屋子里四处飘散。使用过一段时间后，垒灶的湿土慢慢变干，灶体四处开裂，烟从裂缝里直往外冒，火力也大不如前。父亲便再找来一些湿土，将缝隙填补起来。一次次地填补，土灶变得越来越旧，也越来越丑。这就是柴火灶留给我的最初记忆，如今想起那段岁月，心里满是酸楚。

几年后，我家终于修起了三间大瓦房。父亲对搭灶很重视，他先制了一些土砖，待土砖彻底干透后，才

开始建造。父亲凭着一双巧手，在堂屋一侧搭起了一座能同时使用大、中、小三口锅的大灶。灶呈弧形，四周和灶台也抹得十分光滑，比起先前用泥土筑成的土灶好了许多。但当时条件和技术有限，父亲建不出烟囱灶来，只要家里燃起灶火，屋子里仍然浓烟滚滚，熏得人十分难受。十来年时间，烟尘就把堂屋的墙壁熏得漆黑。

后来，父亲老了，我接过了父亲的“接力棒”。因为家里人口越来越多，我便新修了两间房子，还硬化了地面，家的面貌焕然一新。环境和条件的变化，使我有改灶的计划。当时家乡交通不便，很多物资都需要肩挑背扛或牲口驮运，我费了很大的功夫，才备好了青砖、水泥、磁砖等材料。为了确保质量，我从几十里外请来了一位专业的搭灶师傅，用了差不多一个星期，终于搭好了一座磁砖贴面的烟囱灶。每当燃起灶火，烟囱便冒出袅袅炊烟，神气十足，如诗如画。新灶虽然烧的还是木柴，但因为有了排烟系统，便少了烟熏火燎之苦，厨房里干净卫生了许多。它是当地第一座烟囱灶，成了村里一道亮眼的风景。

几年后，随着工作的变动，我调到了城郊某单位工作，分到了两间职工宿舍。全新的生活环境已无法

再使用柴火灶了，家里便陆续添置了电磁灶、煤气灶等新式厨具。这些灶具体积小，清洁卫生，使用方便。家里用上新灶后，厨房上了一个档次，生活水平也向前迈出了一大步。后来，随着经济的繁荣和家庭条件的改善，我终于在县城中心地段买了一套新房，圆了我的住房梦。不久，县城通了天然气，我家的煤气灶也很快换成了天然气灶。这灶虽小，却是双灶，火力强劲，做起饭来更加方便快捷，清洁卫生。有了这么好的灶具，我这个热爱美食的男人更加热爱厨房了。打开开关，蓝色的火苗亲吻着锅底，锅里的饭菜顿时活色生香，鲜美诱人，家里的烟火气更浓了。

虽然柴火灶已离我们渐行渐远，但它曾经温暖过我们的一日三餐，给我们留下了太多难忘的记忆。今天，一些农家乐或民宿专门推出了柴火灶系列饭菜，如柴火米饭、柴火鸡等特色饭菜，深受大众欢迎。他们普遍认为，柴火灶做的饭菜比现代灶具做的更香更好吃。而我个人认为，二者似乎并没有太大的区别。那它为什么会受到人们的热捧呢？我想，是柴火灶唤醒了人们的味觉密码，慰藉了人们的乡愁。人们不会也不应该忘记柴火灶，不会忘记柴火灶陪伴我们一起走过的不平凡岁月。

撒下一粒籽

安徽桐城 疏泽民

天气一天比一天暖和了。父亲将吊在屋梁上的稻种取下来，浸泡，剔去瘪籽，撒到田里育秧。母亲也没闲着，她从贴在屋外墙上的几大块草木灰里，抠下菜种。它们主要是辣椒、冬瓜、南瓜、黄瓜、茄子的种子，籽粒并不大，有的呈扁平状，嵌在泥灰里，既能风干保存，又避免麻雀啄食。黄豆、豇豆、红豆的种子在泥灰里藏不住，就放进布袋里，编钟一样吊在屋檐下。菜地是提前准备好了的，作了畦，打了宕，浇了人畜粪作底肥。我跟在母亲后面，提着种袋，来到菜园，学着母亲将种子撒进宕穴，再用锄头掏一层细碎的表土覆盖，蔬菜的播种就完成了。

菜园里土壤肥沃，细腻。过了三五天，或七八天，播下的种子就破土而出，再过三五天，就长出嫩绿的幼芽。父亲和母亲总是很忙，伺弄庄稼，伺弄菜园，比对自己的孩子还要精心。我有些嫉妒。父亲说，种田不能糊，你糊它，它就糊你。母亲说，一家七口就这么一块菜地，不用点心，你们的碗里哪有菜？

父亲和母亲的话还真说对了。到了收获季节，父亲种的稻子，单产比人家的高。母亲菜园里的瓜果，结得比人家的密，蔬菜比人家的长得好。家乡在山区，人多田少，但父亲和母亲都勤劳，我们的餐桌上从不缺粮，碗里从不缺菜。那时候我刚上小学，不知道什么叫“一份耕耘一份收获”。直到参加工作后，在一个偏远的基层农技站将一院杂草开垦成菜园，才真正明白这句话的含义。

农技站坐落在荒坡上，五百多平米的院子里长满了杂草。我买来镰刀、锄头、铁锹、小铲和粪桶粪瓢等工具，砍去杂草，晒干后一把火烧成草木灰。选择晴天，戴上手套，拿起锄头，开始翻地。地里有草根，有乱石，容易缠住锄柄，碍着锄头，不一会掌上就起了泡。我换了一副厚手套，继续刨地，翻出草根，剔去石块、瓦砾、碎玻璃瓶，晒两三天后再翻一遍，将土坷垃刨碎。新翻的荒地是生土，地力不肥。我带着蛇皮袋，去院子外面的乡村公路上寻土。乡村公路是砂石路，沿路两边总有浮灰浮泥，我将它们铲回来，拌在新辟的地里。又从坡上割些杂草，堆在院子里烧火粪，增加地温和肥力。

土地准备好了，就开始用锄头起垄作畦，用铁锹铲出浅沟，便于排水。再在畦垄上打宕，施肥肥，又

从农资小店里买来辣椒、西红柿、四季豆、南瓜、黄瓜、五月早大青豆和月亮菜的种子，分别撒在不同的地垄宕穴里，覆土洒水。几天后，那些宕穴里就探出一颗颗嫩黄的小脑袋，一脸新奇地打量着这个世界，脑袋上还顶着两瓣浅白色的芽胚。看着自己磨一手老茧垦出的菜地里长出了苗芽，一股绿油油的希望在心里生长。

在省城读书时，我学过农学，知道种菜与种庄稼原理相通，但每类蔬菜的个性我不是很清楚。为了种好菜，我买来《怎样种好菜园》一书，对照学习，边实践边摸索。自从有了自己的菜地，我把大部分业余时间泡在院子里，除草、松土、施肥、浇水、打药除虫，雨季清沟沥水。西红柿挂果后，我给它插上树枝固定，防止倒伏。我给南瓜、黄瓜、月亮菜搭上架子，让它们悬空挂果。五月早大青豆名符其实，到了五月就结荚，豆瓣又大又嫩，清炒或做鸡蛋汤，鲜嫩爽口，味道好极了。味道好极了的不止五月早，自己种的那些菜那些瓜，吃起来感觉都十分鲜美。也许是自己通过劳动和汗水得来的果实，才显得格外香甜吧。那时候农技站只有我一户居住办公，结出来的瓜果蔬菜吃不完，一部分晒干储存，一部分送给隔壁的兽医站和邮政所，让那里的小青年也分享自己的劳动成果。

调入县城后，住上了楼房。没有了菜地，无从播种，但“一份耕耘一份收获”的种子却在我心里扎下根。无论工作，还是业余爱好，我都把它们当成自己的一棵菜，尽心尽力去呵护，去落实，去完成。做事和种菜种庄稼一个理，没有付出，怎么会有回报呢？

诗二首

安徽庐江 施家常

丰收也要节约粮食

来之不易丰收年，
全国人民心欢悦。
四海同赞天地宜，
五湖齐颂人灵杰。
科学技术威力大，
国家政策举措列。
传统美德反浪费，
习惯优良倡节约。

土地承包栽黄桃

崎岖贫瘠小块丘，
果农承包园林修。
不宜种粮多灾欠，
适合栽桃喜丰收。
货真价实网络畅，
物美质优销不愁。
政策引领科技力，
致富更上一层楼。

