



一团炉火暖心田

廖华玲

冬天，心中总有一团炉火温暖着岁月，温暖着记忆。

儿时的冬天，寒霜降、北风吹、雪花飞，清晨一觉醒来赖在被窝里，呆呆地看窗外漫天飞舞的雪花，久久不愿起床。“不要发愣了，外面的小伙伴们都在堆雪人、打雪仗了，赶紧起来！”母亲的大嗓门从门缝间传了进来。我还没有回过神，母亲已推开房门，将烤热的棉衣棉裤以“迅雷不及掩耳之势”为我穿在身上。一丝寒意都未感觉到，我便从被窝转移到“衣窝”，温暖一直在身体中流淌。我欢快地出门去玩耍，此时，堂屋的火炉上水壶正冒着热气，父亲的茶已泡上，茶烟聚散，暖意融融。

后来，母亲告诉我，父亲这叫“围炉晨语”，他们围炉而坐，在出门前盘算好一天的生计。不过，我还是喜欢父亲的“围炉夜话”，因为伴着火炉中木炭“噼啪”的燃烧声，父亲便会滔滔不绝地讲出许多好听好玩的故事……一团炉火，永远睁着情深意浓的大眼睛，让爱与温暖充溢心田。

上学后，教室是一排排处在空旷乡野上的土坯房，一到冬天，寒风飕飕地往屋里钻。为了御寒，每个教室都会放置一个火炉，里面燃烧的是煤块。煤炭是学校统一分配给每个班级的。一块煤，就是一团炉火，它可是冬日里看得见的温暖。渴望温暖，班上身体强壮的男生用小板车卖力地运煤、卸煤，并在本班教室外用石头垒起一道矮坎把煤圈起来，而这一切是让我们女生崇拜的。哪个小组值日，小组的成员们就会提早赶到学校，引燃从家里带来的木柴生好火炉，这是城里的孩子体验不到的乡村童趣。

每到冬天，我常在心中生起一团炉火，照亮记忆中那些远去的画面：黎明时分，天色刚亮，一个扎着辫子的小姑娘背着书包出发了，她双手揣在袖筒里，把一捆木柴紧紧地抱在怀里，嘴里哈着热气，步履匆匆。这个姑娘就是我，我骄傲，今天我值日！生火，对农家的孩子来说，完全就不是个事儿。不一会儿，炉子点着了，红红的火苗映照着几张稚气未脱的脸。同学们陆陆续续地到校了，教室里也温暖起来，琅琅的读书声响了出来，在天际间回荡，任凭寒风呼啸、雨雪飘飞。下了课，大家会一拥而上，围在火炉四周，暖手暖脚，烤薯蒸馍，一缕缕香气在教室里萦绕，连同岁月与时光一起在记忆中沉香。

岁月行走一程，炉火的火焰就暗淡一分，直到有一天，我所漂泊过的地方再无火炉。这时，乡愁就是一团炉火。一团炉火，是古朴沧桑中绽放的花朵，续上木柴，冰冷的黑夜罩不住乡村的暖。雪后的农家小院是那样的宁静、安详，屋内温暖的炉火“生长”在品茶话桑麻的人们中央，红彤彤的脸被映照得奕奕发亮。炉火，它努力地释放着自己的能量，希望把自己燃烧到“炉火纯青”的境界，最后以纯青色的火焰给人一种慰藉，给人一方春天。

社会在进步，御寒取暖早已不仅仅是那团炉火。怀揣过往，燃与灭，缘于心，一团炉火暖心田，一种温婉而柔软的情愫滋润着心灵，如春的暖意弥漫在时间与空间的每一个角落……

腊肉里的温暖时光

周汉兵

立冬之后，空气中便慢慢弥漫起年的味道，这味道中极其重要的元素就是腊肉，到处都可见做腊肉、晒腊肉、熏腊肉的场面。

腊肉，其实也不是什么特别的东西。但是，有了腊肉的日子，普通的生活似乎就一下子多了几分滋味，时光就在期盼和回味中变得悠长而醇香。

做饭的时候，切上一截腊肉，用普通的锅煮上将近一小时，或者用高压锅焖上二十分钟左右，那肥肉的颜色就变得通体透明，瘦肉则变得更加红润。随便切上几片，轻轻咬上一口，尽管满嘴流油却肥而不腻，瘦肉嚼起来更加劲道，那种经过时间积淀的悠然陈香，缓缓释放于味蕾之间，久久不会散去。

在普普通通的日子里，制作腊肉就是享受一段温暖的时光，咀嚼腊肉就是一种幸福的分享。吃腊肉，吃的是肉，但更多的是释放骨子里的情怀——为家庭团聚，为幸福积攒。

腊肉是我们小时候的最爱。那时，家境贫寒，却也挡不住家人对新年的向往。所以，我们每年都是要留一头年猪自己食用，而且大部分都腌制成腊肉。这些腊肉、腊肠、排骨等，就成为全家将近半年的美餐。

那个岁月，肉是不可能天天吃的。腊肉，一般总是要等到家里来了客人，或者遇上什么大事、喜事才舍得煮的，所以大抵每周能吃上一次就不错了。在乡村，家里都会种些蒜苗。在吃腊肉的季节，蒜苗也基本长成，蒜苗炒腊肉那是绝佳的搭配，既有浓郁的香味，又有颜色的搭配，也减少了肥肉的油腻。而最简单的吃法，就是用清水煮熟后，切片就吃。而腊肉里煮的那些白萝卜或者红萝卜，吃起来也是一份难得的享受。

在冬天，腊大肠和腊排骨都是令人心馋的。晚上煮面条前，切下大约半尺长的腊大肠，切成小段放入锅里，把油全部爆出来，直到腊肠变得开始脆起来，再把油倒尽，把腊肠盛到碗里。等到面条煮熟，把腊肠倒一些在面条碗里，这快冷却的腊肠更加香脆，整碗面条变得格外的香，一口接一口地不停往嘴里送，最后把汤也喝得一干二净，有时甚至把碗也舔上几下。

煮腊排骨的油油饭也是很让我期待的。将米淘干净后倒入锅里，加上一些红苕、红萝卜或白萝卜颗粒、饭豆或者豌豆等，取下一根或者两根腊排骨，砍成五六厘米长的小段，放入锅里。等稀饭煮熟了，揭开锅盖，那浓浓的香味随着袅袅蒸汽顿时弥漫整个厨房，直钻心肺。这时也顾不上烫，心急火燎就吃。吃上小半碗，额头上开始冒出细微的汗珠，从头到脚整个身子都暖和了。这时，挑起稀饭里面的排骨，慢慢地啃、慢慢地品、慢慢地回味。

从冬月到次年三四月，这些腊肉、排骨、腊肠的味道，一次一次飘散在屋里，幸福的感觉就一次次在心底升腾。这时光，就如陈年老酒，在期待和分享美食中增添了绚丽的色彩。

腊肉制作，最关键的环节就是熏制。将晾晒好的腊肉放入铁皮桶、自己制作的简易灶台或者其他用具里，上面用纸壳等覆盖好。灶里，先用干柴点火，随后把生柏丫盖在上面，让烟缓缓上升，再不时往灶里撒些平时准备的桔子皮、花生壳、核桃壳、锯木面这些物料，让烟环绕腌腊肉、香肠等。随着这烟气的升腾、蒸融，这历经春夏秋冬的树叶、果皮、外壳的气息，都融进了冬日倍加温暖的火堆里，见缝插针地挤进腌肉的身体，让肉吸进四季的气息。很快，这鲜色的肉开始流油，慢慢变成黄橙橙的，原本单薄的肉也变得更加厚实。

就这么简单地熏上一两个小时、两三个小时，腊肉就成了。然后，穿上钩子，挂在窗户或者屋里，让肉自然风干，也让烟的气息进一步融入渗透到肉里。再过七八天，腊肉就可以蒸煮上餐桌了。吃着那一片片红里透着些金黄的腊肉，那散发着人间烟火的香味就会在嘴里、在胃里久久萦绕。

这些腊肉，可以一直吃到来年四五月份。然后，又开始在盘算中等待下一个腊肉制作时节的来临，准备着熏制腊肉需要的种种物料。这前前后后的过程中，365个日夜都在里面了。

腊肉，不只是用来分享的，更蕴含着一种经营时光的况味。腊肉，寄予了芸芸众生太多的情愫，喜怒哀乐尽在那流淌不息的时光里。

春熙路外仍熙熙

单子依

提起成都必去的旅游景点，几乎所有人都会提到“春熙路”。我眼中的春熙路不是一条街道，而是一大片繁华的商业区，是成都人自幼的记忆和自豪。春熙路这一名字取自老子的《道德经》：“众人熙熙，如享太牢，如登春台。”描述了商业繁华、百姓熙来攘往、盛世升平的景象。

近年来，随着成都市市政规划、城市建设的完善与推进，以春熙路为圆心辐射的周边区域，亦展现出成都这座城市的文化之底蕴、发展之繁盛、观念之创新。

文化之底蕴——在春熙路的南面，府河与南河于合江亭交汇成锦江，再一直往南流去。府河沿岸有著名的兰桂坊酒吧一条街，也有古色古香的建筑和成片的树木。若是到了傍晚，迎着湿润轻柔的晚风，沿着府河的步道漫步，不时会看到跑步健身的人们、树上五彩的灯饰。若是兴致来了，还可以买上一张船票，随波荡漾，欣赏投射在河道竖壁上的历史故事、生动影像。在一派宁静祥和之中，成都深厚的文化底蕴会像画卷般徐徐展开，令人回味。

发展之繁盛——自春熙路出发，沿着大慈寺路东面走，会进入一条小路：望平街滨河路。这条路不过几百米长，却能将成都夜晚的繁华淋漓尽致地展现开来。小街入口有“十二月市”的牌子，以时髦潮

流的方式重现繁华市集。小街一侧是固定的店铺，一侧是灵活的摊位。店铺中，有药店有酒吧，有外国人喜欢聚集的异国菜餐厅，也有精致小巧的中式甜品店；摊位上，有卖宠物的、有卖手办的，还有卖书卖帽子的。各种元素混搭在一起，不仅为人们傍晚的消闲散步提供了安逸的去处，更展现出成都的包容与多元，发展之繁荣。

观念之创新——合江亭旁有一条全国首创的“爱情斑马线”，众多恋人会慕名而来，拉着伴侣的手一起走过爱情斑马线，表达相爱的甜蜜。整条斑马线有大红色的底面，中间画着一大一小两颗心，心里写有“I LOVE YOU”的字样。而继爱情斑马线之后，又有了爱心红绿灯、专供玩滑板的青年人娱乐的滑板池和建筑物上极具创意的喷绘图案。这些开创性的举措，展示了成都的开放创新、与时俱进，这些也许就是成都吸引、打动八方来客的原因吧……

如今，若为别人介绍成都的景点，可以这样说：“去春熙路看看吧，看看成都的繁华和热闹。再从春熙路出发，漫无目的地前行吧，沿着滨河路赏街景、品美食，乘游船穿过城市的熙攘，到兰桂坊浅酌一杯，拉着爱人的手走过爱情斑马线，你便会爱上这座城市。”

春熙路之外，仍熙熙。