

## 俗世烟火

□王大生

多年前看过一部电影，一座城从雾气腾腾中醒来，房屋露出轮廓，远处有生炉子的烟，街道上清洁工在扫马路，有人买早点边走边吃，有人骑车匆匆而过，有人在大呼小叫，市声嘤嘤。一座城，光影斑驳，烟火迷人。

俗世的烟火是迷人的。在徽州卢村，那样一个小村庄，天色微熹，村庄还沉浸在天青色的透明水里，有那么多的人，长枪短炮，密密麻麻站在山冈高坡上，看一个村庄从炊烟袅袅中醒来——人们还是迷恋着俗世烟火。

烟火，作为生活的隐语，它是与炉灶、食物、器物、气息、痕迹……联系在一起的。

人立风口生炉子，一焰如舌。那些稻草、杂材被点燃，风顺着炉门，呼呼而过，火苗四蹿。点火生炉子的人在空旷处，他弯着腰，手执火钳，将一只蜂窝煤点燃，并且烧得红彤彤的，像是熟透了，火色透明。生好的煤炉摆在过道、走廊，支一钢精锅，适合煨老母鸡汤、猪肚肺汤，食物在锅里咕嘟翻腾，锅在翻腾时水蒸气四溢。

邻居朱二小，在桥口开一茶水炉子。朱二小每日早晨在天亮前将两大锅水烧沸。水沸时，水炉子的屋顶上奔跑着淡烟，猛水过后，烟囱的烟由浓转淡。水炉子前，人们打水、灌水，烟水汽迷蒙一片。这时候，只能看到朱二小依在大锅木盖旁叼着烟的半张脸。

茶水炉子，又叫老虎灶。我不明白它为何叫老虎灶？大概是一爿小铺面，两口大铁锅，一灶沸水，虎虎有生机。

有人说，俗世烟火的迷人，在于它有彩色、有味道、有温度。

曾细品一组老房子的旧照片，老武汉的繁华地——守根里，上世纪20年代的“石库门”建筑已然破落，晾晒的衣被从半空悬垂而下，老人坐在巷口打瞌睡，放学的孩子快步回家。一栋栋住宅对门而立，大门面向里，住宅内走，天井通幽，堂屋居中，屋内还有楼梯、厨房。房子像迷宫一样，数十年从未更换过的木质老楼梯，泛着幽微的光泽，人踩在上面嘎吱作响……

味道是世俗的味道，在那些市井小茶馆里，一壶茶、一碟干丝、一碗面，包子点心热气袅袅，谈天说地间，碗与盘碰撞，汤水四溢。

俗世烟火是迷人的，因此，明代文人张岱说他好烟火、好梨园、好鼓吹、好古董、好花鸟……这样一个充满情趣的人，身上沾满那么多的烟火气，又有着那么多与众不同的特质，带给人们不尽的美好遐想。

俗世烟火的美食，让人们爱烟火，更爱生活。我认识的一个人爱吃，他说在这世界有那么多的美食，那么多美食搭配得如此精巧细致，也是迷人的。

俗世美食，是一炉烧饼，在炭火的烘烤下，浙浙香酥金黄；一根油条，锅里炸成一锅油花；一只烤红薯在火膛里忽明忽灭，飘散诱人的香味……这些都是人间烟火带给人的感官享受与体验。

有个朋友，是个摄影大师，这几年拍了许多古镇赶集照片。他的作品中，有卖钉耙、锄头、铁锹农具的小商贩，有捏面人的手艺人。露天摊头卖面的老板一边舀汤，一边招揽顾客，汤勺翻转，呈一条银亮的弧线。有家老理发店，墙面刷着石灰水，铜面盆里水汽袅袅，一老者正仰面躺着刮胡子。卖香花藕的，粗柴禾塞进红泥灶炉内，火苗四蹿，一锅子的藕，随着水汽的沸腾在颤动。

朋友说，单纯拍摄烟与火，只是一团或一缕那样的几何图形，这些附着于器与物上的，是看得见、摸得着的人间烟火，是渗透在岁月里的痕迹。

满城烟火，满城灯。席慕容文字中，两个恋爱的中年男女站在山顶遥看城里的万家灯火，眼睛中充盈着对俗世美好生活的向往。

人在俗世，烟花那么远，烟火那么近；烟花那么冷，烟火那么热。



## 菜蕻干

□沈东海

二月底，油菜开始陆续上蕻了。上了蕻的油菜味道虽美，但离老掉也不远了，所以要赶在它开花之前，把它处理掉。晒菜蕻干就是这么来的。

父亲在家赋闲多年，平时没事的时候喜欢倒腾那块地。因为这个原因，所以我家至今还保留着许多旧习俗，比如说：腌雪地蕻咸菜、榨菜籽油、晒笋干……这些以前家家户户都做的农事，随着国家经济的飞速发展和人民生活水平的不断提高，已渐渐被大多数人淡忘了。

庆幸的是，这些旧习俗在我家依旧被保留着。晒菜蕻干，就是这其中一项。当然今年也不例外，我家依旧做了一点。每每看着父母做着这些的时候，总感觉特别的亲近，心里暖暖的，像是又回到了童年一般。还是那口大锅，还是那条挂满菜蕻干的小巷，以及和当年相同的那股香味儿，全都细细地揉碎了围绕在我的心间。我会不自觉地产生一种温煦的感觉，由此对家、对这片故土多了一份依恋。每年重复地听着父亲说：“菜蕻干晒好了，一定要给你姐姐留一点。她是吃这个长大的，这里有她童年的味道在里面。”而对于我，以及在宁波这片故土生活过的人们而言，又何曾不是呢？

记得当年读骆驼高中的时候，在一本《语文与生活》的校刊里，钱明老师写过一篇《母亲的菜蕻干》的文章，感人至深。我还记得当年他母亲对他说过的一句话：“别小看这菜蕻干，山珍海味吃多了，还是觉得它清口，回味香呢。”他的母亲说得太好了，说出了大家心里都想说的一句话。

菜蕻干虽然好吃，但做法却很简单，因常看父母做，所以我也就会了。把地里还没开花的油菜蕻割来，要求株高不能过掌，太大了，做出来的味道就差了。把菜洗干净，入开水里余一下，煮至七八分熟就可以捞出来了。然后，把它们晾到一根塑料绳上。晾菜蕻干要注意的是，不能晒太阳，不然菜就变红发黄了。在农村多的是弄堂，把菜晾在那里，让过堂风吹干，是再好不过了。菜晾到差不多干的时候，就可以用剪刀把它们剪碎了。一般一棵菜可以剪成两部分：绿叶归绿叶，菜梗归菜梗。绿叶晒干，就是我们平常吃到的菜蕻干，而菜梗这部分，适合烤肉，不太适合泡汤，不过味道都是极鲜美的。

到现在，菜蕻干虽年年都吃，但有一个画面，却让我一辈子都不能忘，那是我读杜郭小学时发生的一件事。那时我不爱读书，所以中午放学经常被留在班主任的办公室里。她姓杨，是我的语文老师。当时杜郭小学条件很艰苦，学校没有宿舍，也没有食堂。对于我们这些本村孩子而言，这不算什么，但对于杨老师来说，就是一个不小的问题。所以，她从家里拿了个电饭煲过来，每天中午在办公室里煮饭吃，吃的菜永远只有一个，那就是菜蕻干汤。

菜虽很简单，但对于我们这些饥肠辘辘的孩子而言，闻着却是满屋的香。记得当年杨老师冲的菜汤，除了放点盐，基本不放别的，与别人不同的是，她喜欢舀一勺猪油放里面。猪油的香和菜蕻干的香，混合在一起，让我到现在还久久不能忘。这个画面，就这么永久地被定格在了我的脑海里。

总之，我家菜蕻干年年都做，假如要品尝最正宗的，还是麻烦你来一趟乡下吧。