



心香一瓣 inxiangyiban

一城烟火煮千年

□刘翔

勤人潮,曹县人或许正闲卧公园长椅,耳听梆子戏高亢一响——这“戏曲之乡”的魂,那唱腔是老一辈人的音乐启蒙;戏词里的忠义仁厚,早已刻进曹县人的骨血。再嗅一嗅空气中飘散的蒸碗香,那是“致宽堂”传承数代的老味道;凌晨三

点便开始熬煮的红汤羊肉,香醇浓厚,教人连喝三碗仍觉不够。

论起文化底蕴,曹县是当之无愧的“历史坐标”。作为“华夏第一都”,县博物馆中陈列着200余件商周文物;斑驳的青铜鼎上,依稀留存着“天命玄鸟,降而生商”的远古印记。

记忆里的曹县街道,虽不免尘土,却流淌着最鲜活的人情——街坊相遇,张口便是“吃饭了吗?”;一句“喝杯茶再走”,客套里满是朴素的豪爽。跃进

塔下的苏记小鱼汤、李氏水煎包,封存着一代代人的味觉记忆;那碗鱼汤的老味道未曾改变,溏心蛋佐以辣子,一口下去,满嘴皆是乡愁。

长辈人口中的“汤陵异木”“景山夕翠”,是深植于土地的雅致;如今的八里湾风景区,4500亩湖面碧波荡漾,鸥鸟掠水,岸柳垂丝。沿湖漫步,恍然不知是身处人间,还是步入了仙境。

巡逻途经跃进塔,总见苏记鱼汤馆的老板忙进忙出,蒸腾的热气裹挟香气弥漫街巷,与闪烁的警灯光晕交融在一起——这,便是曹县最令人心安的日常图景。

去“E裳小镇”走一遭便知,汉唐式样的灯笼悬挂街巷,身着襦裙的姑娘、束着发带的少年随处可见。随意于石阶坐下,取景框里的画面,连横店的导演看了也要赞一声“地道”!从5000平方米展厅内的4000款汉服,到远销海外的马面裙,曹县人正用这一针一线,悄然定义着东方的时尚。

汉服的针线牵引着潮流,非遗的刻刀则雕琢着时光。曹县,是一座匠心汇聚的宝库。皮影老艺人能将一张牛皮刮剔得薄如蝉翼,刻画的人物眉眼传神;于幕布后方借一盏灯,便能演尽红尘悲欢。云龙木雕的匠人手中,刻刀宛若生眸;寻常木料经其雕琢,龙可腾云,凤能展翅,俗中藏雅,拙里见巧。这些老手艺,是时光在此沉淀的珍宝。还有那江米人,一把米面经揉捏搓粘,顷刻化作栩栩如生的花鸟人物;指尖翻飞间,尽显鲁西南人的灵巧与慧心。

最是那“致宽堂”的蒸碗勾人魂魄。蒸蹄膀肥腴而不腻,米粉肉香糯适口,几大碗热气腾腾地端上桌——这哪里仅是饭菜?分明是曹县人红红火火的日子,是蒸蒸日上生活光景。

黄河故道湿地的风,送来芦苇的清爽气息。春日,它是万亩油菜铺展的金色海洋;夏季,接天莲叶映衬着荷花娇红;秋时,稻穗低垂,芦荻飞雪;冬来,玉树

琼枝,静默如画。这片曾经的贫困之地,如今竟处处透着江南般的秀雅。故道七十二塘的草坪上,露营帐篷星星点点,大人孩童在此放飞纸鸢,嬉水摸鱼。周边的芦笋基地与黄桃园里,随手撷一根芦笋,脆生生作响;咬一口熟透的黄桃,甘甜的汁液几乎要溅到衣裳上……

若是逛得乏了,便来一份曹县烧牛肉配刚出炉的烧饼。牛肉酥烂入味,烧饼焦香酥脆,再佐以一碗醇厚辛香的胡辣汤,那份满足,能从舌尖直抵心窝。八方宾客至此,无不流连忘返,总想将这地道的滋味封存,带往遥远的家乡。

还未到过曹县吗?那可真要抓紧来一趟了——毕竟,抵达这“宇宙中心”亲身感受,方是时下最真切的生活注脚。去任意一家鱼汤馆寻觅乡愁,在“E裳小镇”圆一场汉服之梦,于“致宽堂”品尝刚刚出笼的蒸碗……你便会懂得,为何这座城市,既是戏言中的“宇宙中心”,更是无数人心底最温润的故乡。

真情驿站 henqingyizhan

灶火余温

□张爽

为了明早给孩子做羊肉烩面,我决定先把羊肉煮上。刷锅、剥葱时,指尖触到清凉的水,忽然想起小时候冬日里父母在厨房忙碌的画面。心里仿佛被什么柔软而沉重的东西轻轻一撞——是幸福,也是感伤。幸福的是,那些温暖的记忆早已融进血脉,此生不会淡去;感伤的是,一切已那样遥远——父母不再年轻,老屋不会重建,童年也永不回头。

小时候的冬夜,尤其寒冬腊月。夜空是靛青色的,月光清冷,大地冻得硬邦邦的,泛着银霜。而我家厨房的灯,总是亮着。那朦胧的、橘黄的光芒,在沉沉的夜里,像一颗温润的琥珀,永远嵌在心底。

靠东墙的灶台,摸上去总是热烘烘的。掀开厚重的大圆木锅盖,滚烫的白色热气“呼”地扑面而来,带着谷物与面食朴实的甜香。算子上常搁着馒头、包子,瓷碗里炖着咸菜鸡蛋,锅底的小米粥正“咕嘟咕嘟”冒着泡——那是母亲为晚归的姐姐备的夜宵。奶奶忙完一天的生意,常拄着小竹杖踱进来,和母亲一边摘早晨的菜,一边说些琐碎的家常。我写完作业跑进厨房,多半是为了“检查”从姥姥家抱来的那只白猫有没有又偷偷爬上灶台。母亲呢,似乎

永远在忙碌,身影在氤氲的雾气与昏黄的灯光间穿梭。

那样的冬天,傍晚常会飘起雪。细碎的雪花悄无声息地落下,不一会儿,屋檐、院落就白茫茫一片。这样的夜晚,母亲常会在厨房煮上一锅羊架。大锅里的清水渐渐沸腾,灶膛中的木柴噼啪作响,厨房很快便如仙境一般——轻纱似的水雾,裹着喷香的、带着膻气的肉味,暖烘烘地弥漫开来,连梁头上悬着的灯泡,也被雾气笼成一团朦胧的光晕。

母亲利落地拆好羊头。羊脑蘸一点酱油和香油,是无比鲜美的解馋之物。姑姑和爸爸常半开玩笑地叮嘱:“小姑娘晚上少吃,虎背熊腰不好看。”但只要父亲不在,母亲总是默许我多吃一些,还把最好的部分悄悄留给我:骨头缝里的骨髓、羊尾上的细肉,切得薄薄的深色羊肝……直到雾气散尽,灯泡重新露出清晰的模样,母亲也已把骨头上的肉剔得干干净净,收入白瓷盆里。那是明天熬羊肉汤的底气。

煤球炉上的水壶盖被蒸汽顶开,发出“噗噗”的声响。母亲试好水温,我便满足地洗漱,蹦跳着回屋睡下。我的一天,就这样安稳地、暖洋洋地过去了。但我从不知道,母亲夜里几点才



能歇息——就像现在,我的女儿也不知道我几点入睡。

如今想来,厨房里日复一日与锅碗瓢盆相伴的时光,或许是母亲青春悄然流逝的“战场”,却也是我整个童年汲取温暖与力量的“基地”。

现在的母亲,依然是家里专业的“做饭员”。六个外孙女个个喜欢这位慈祥的外婆,她精通厨艺又懂得孩子心理。我从她那里,不只学会了生火做饭,更学会了“母亲”这个身份背后,那份无需言说的承担与传递。就像今夜,我也在为自己孩子的早餐做准备。

随手写下这些零散的文字,用以记录。爱,或许从来不需要声势浩大的告白;它更多的时候,就藏在锅碗瓢盆轻微的碰撞声里,藏在深夜厨房那盏不肯熄灭的灯光中,藏在掀开锅盖时扑面而来的、带着

食物香气的温暖雾群里。

随着岁月流转,我们会带父母去各式各样的餐馆,品尝天南地北的菜系。那些滋味固然新奇丰盛,可总觉得少了点什么。少了那盏特定的灯,少了那团熟悉的雾,少了那种笃定的、让人心安的等待。

于是有时我会想,无论在哪里吃饭,无论掌勺的是谁,只要我们内心深处,常怀着一种对父母、对生活本身的感恩,这样的一日三餐,才会吃得心安理得,更有滋有味。那“热气腾腾”,是千家万户窗子里透出的光,是家家户户厨房里升起的暖意与炊香。

愿我们在三餐四季的平凡流转中,不仅能品尝出家的踏实,更能细嚼出岁月本身那份绵长而醇厚的芬芳。那芬芳,源自记忆里的灶火;那余温,至今未凉。

长河浪花 hanghelanghua

雪中温故

□刘兰勇

怀念
让雪花飘的日子
酒香醇厚
那是再冷也温暖的时节

愿意
醉在雪花里
任一瓣,又一瓣
关于你的童话
飘满我的院落

百无一用的,是我
无数次挥洒洁白的思念
马蹄声碎,煮酒吟诗
等每一杯每一句
都渐渐老去

此刻,没有什么
比雪更能让人纯粹

千里之外
雪野上的炊烟
刻骨铭心的暖
一旦拥有
便会泪流满面