

飘香美味爆米花

■何龙飞

爆米花，乃飘香的美味，深深地烙印进我记忆的窗棂里。儿时，一旦进入冬腊月，我就盼望着过年。尤其是那位姓曹的师傅担着黑黝黝的机器、颤悠悠地来到大院吆喝着加工爆米花时，我便更加憧憬过年了。

瞧，曹师傅搁好担子，解开绳索，放稳爆米花机及铁架子，再立好铁架子，将爆米花机横架上去，井然有序，忙碌不已。“爆米花啰！”随后，满院子响起曹师傅的吆喝。这等上门服务的机会难得，而且爆米花是孩子们的最爱，还待何时！大人们从各家各户出来，核实清楚后，转身回屋去撮黄苞谷或糯苞谷或糯米，带上适量柴块，就到院子中来排队加工爆米花，以供孩子及大人们享用，也为过年备好年货。我家概莫能外，在母亲的操办与我的配合下，亦加入了等候的行列。

曹师傅是个急性的人，划燃火柴，点燃毛柴，引燃块子柴，还辅之以口吹和拉风箱助燃，有条不紊地把火烧得亮堂。该装粮食进去了，只见曹师傅取下爆米花机放在地上，打开一端的圆门，将黄苞谷倒进去，再加入少许糖精，盖好圆门，拧紧，重新架于铁架子上。随着柴火的烧烤，葫芦状的爆米花机膛受热快，急需转动，以便均匀受热。曹师傅用手摇着手柄，缓缓转动，不时传柴、加柴，拉动风箱催火，熟练地操作。渐渐地，机膛内的黄苞谷经过热炒，透出丝丝香味，引起围观者的躁动。特别是我等孩子，更是一个劲地嚷嚷，激动与兴奋可见

一斑，禁不住垂涎欲滴了。“莫慌，早着呢，慢慢等！”岂料，急着的曹师傅使出了慢性子，如此劝导我们。想想，主动权在他手里，我们岂能不听他的招呼，只好睁大眼睛，静候。大人们也是这样，静等一场盛事与高潮的到来。

大约20分钟后，曹师傅看了机器上的气压表后，认定机膛内的黄苞谷已炒熟开花，就提起爆米花机手柄，把另一端圆门放进早已准备好的口袋内。最后，用脚猛踩开关。“嘣！”一声巨响后，圆门打开，机膛内的黄苞谷被高温、高压气流冲出，成了名副其实的爆米花，白黄相间，尽情绽放，美丽极了。况且，浓浓的香味迅速飘散在空中，潇洒了大家的视觉、嗅觉。这家的孩子哪还受得此等诱惑，赶紧抓起热腾腾、香喷喷的爆米花送进口里，一饱口福，惬意心灵，那才叫美呢！其父母见有其他孩子在场，又忙着招呼都去品尝。于是，为了不辜负心意，大家都伸手去抓爆米花来尝，香香的，甜甜的，怎会不陶醉灵魂！一阵欢声笑语后，上家爆米花已加工完，且装放完毕，心满意足地回屋了。下一家如法炮制，也加工出了色香味美的爆米花。我家不仅加工黄苞谷成爆米花，还撮来糯苞谷或糯米，加工出了纯白爆米花或米子（也叫米泡），照样飘香、甜蜜，美味十足，犒劳肠胃，激发大家的谈笑风生。为此，父母及我们打心里感激曹师傅，是他加工出了别致的年货，送来了寒冬的温暖，营造了渐浓的年味，联络了左邻右舍的情谊。

加工完爆米花，曹师傅收取加工费，收拾好机器及相关物品后，在大家的送别声中，颤悠悠地消失在大院外的尽头。远处传来狗叫声，响起“爆米花”的吆喝，我们知道，曹师傅又在其他院子或农户地坝加工爆米花了。注定，飘香而美味的爆米花会演绎成冬腊月里动人的乐章，会成为故乡灵动的景致。

不出所料，那些爆米花被母亲装在口袋里，用绳系紧，吊在墙壁或楼板上，以保持干燥、不变味。我想吃爆米花时，就请求母亲取下口袋并打开解馋。要是没有米子，母亲还会烧涨锅里的水，冲、泡米子，加入白糖或红糖，让香甜的美味温暖我的心房。过年了，有客来访，那些爆米花又会被拿出来招待客人，尽显母亲的热情与诚意。客人们享用着爆米花，啧啧的赞叹声不绝于耳，心情更为舒畅。因为爆米花的相助，我家的年过得有滋有味，其乐融融，幸福温馨。

以后，每年年关将近，总能见到曹师傅走村串户地加工爆米花的身影，总能听到“嘣”声响起后的欢笑声，总能吃到飘香的美味，总能感受到浓浓的年味。年年岁岁花相似，岁岁年年人不同。我在爆米花的滋养和父母的激励、支持下，逐渐长大，外出读书，考上学校，出人头地。然而，在外的日子，很少能见到、吃到爆米花，以至于每每到了冬腊月，便不由自主地想起儿时的爆米花以及那些欢声笑语，以慰藉怀旧的心灵。

儿时，火红的乡村腊月

■汪志

转眼间，火红的腊月又到了！

儿时生活在乡村，最盼的就是腊月了，因为腊月父母就给我们做过新年穿的新衣服了，领我们去城里买过年好吃的东西，买家里、门上张贴的年画，买过年放的鞭炮……而我们呢，也放寒假了，可以尽情地玩耍，一天天地盼着过年的到来，乡村的腊月处处弥漫着年味……

进入腊月后，父亲开始清理猪、牛、羊圈了，再将家里的简易厕所也清理干净，将里面的肥料全部运送到冬眠的田野，开始为土地准备“年货”了，企盼来年一个好收成。

最忙碌的是母亲，开始清洗家里的衣服和被子，家里人口多，将全家人的衣服和被子清洗一遍，需要好几天时间，母亲不怕冬日的寒冷，池塘边一直流动着她的身影，而房前屋后到处晾晒着五颜六色的衣被……

儿时候最爱吃母亲做的腊八粥。每年进入腊月后，母亲就开始准备做腊八粥的各种原料，腊月初八那天一大早，母亲就早早将一大锅腊八粥做好，于是，全家人围坐在一起品尝这美味佳肴。腊八粥味道鲜美，入口香甜，回味无穷，吃了这碗还想吃下碗。母亲对我们说，初八这天，吃了腊八粥一年到头肚子都不疼，也不拉肚子，所以这一天，我们都要将锅里的腊八粥吃个底朝天。

最高兴的还是做过新年穿的新衣裳。一进入腊月，母亲就领着我们来到村上的裁缝人家，给我们量做新衣，或领我们到镇里、县城里，每人至少一件新衣服。

儿时的农村生活清贫，平时都是吃糠咽菜，肉食荤菜很少见。一到腊月，家里饲养的牲畜开始宰杀了，尤

其是腊月二十三小年一过，首先宰杀的是家里饲养的大肥猪，然后是鸡鸭，紧接着自家加工豆腐，油炸素丸子。宰杀后的猪肉除少量送给一些没有饲养猪的亲戚和左邻右舍外，大部分腌成咸肉，待过年后再慢慢吃，而另一部分新鲜猪肉则留着过年吃，从宰猪的这一天起，我们的饮食每天都有“油水”了。

村子里有好几处公共鱼塘，里面都饲养着各种鱼，平时端午节、中秋节，村里都要组织人用鱼网捕获一些大鱼，一家分几条吃。而到了腊月，村里就将这些鱼塘抽干，将鱼塘的鱼全部捕捉上来，根据各家人口多少分过年的鱼，每家少则几十斤，多则上百斤。从鱼塘抽水开始到最后抽干，再到家家户户分鱼需几天时间，我们这些小孩子全程“凑热闹”，品尝其中的乐趣。

在乡村，一过腊月二十三这个小年日，过年就算真正开始了。在我们那乡村，腊月二十三这天，家家除祭灶外，还要制做一种叫“粑粑”的食品，外面是粳米粉和糯米粉包着，里面是用肉菜合成的馅子，极像包子，烙熟后美味十足，有的人家做得多，一直要吃到过年，放稀饭里煮着吃，放烧火的柴洞里烧着吃。此外，腊月二十三过后，家家就要开始“扫尘”了，清理家里不要的东西，将屋内墙壁的灰尘全部扫净，干干净净迎接过年的到来。

腊月里，已放假的我们这些中小学生，赶紧将寒假作业写完，轻轻松松过好年呀！

儿时乡村的腊月，是收获的腊月，火红的腊月，欢乐的腊月，脸上绽满笑容和希望的腊月……

母亲的菜团子

■王贵宏

去一家菜馆吃杀猪菜，主食是菜团子。当看到服务员端上来那盘圆溜溜黄澄澄的东西，让我也想起四十年前母亲经常做的菜团子来。我们家过去住在深山里的林场，一到漫长的冬天，吃的蔬菜很简单。除了室外菜窖内储藏的白菜萝卜和屋里土豆窖的土豆外，再就是特别大的一缸腌酸菜。这一大缸酸菜放在外屋的一个角落，用一块大石头压着，里面摆放有近百棵白菜。整个冬天，一缸酸菜的一半便被母亲用来包菜团子了。

过去的菜团子，无肉少油，用玉米面做皮，只加少许白面起粘合作用。那时的玉米面没现在加工的细腻，吃着粗糙得拉嗓子。那种菜团子，也带着一种原始的味道，难登大雅之堂，而如今它却早已华丽转身，成为喧腾腾、香喷喷，与特色蒸饺、蟹黄小笼包、三鲜灌汤包等美味一起亮相餐桌，一起混迹江湖了。

我从小饭量就特别大，参加工作当伐木工后更能吃。母亲那时经常包菜团子目地是为节省粮食，因为吃供应粮的岁月里，一个五口之家不精打细算粮就不够吃。如果月底林场没放粮就断顿的话，得向有余粮的左邻右舍借。借了当然要还，但放粮以后即使马上还上，但这个月的粮食总量却又有了缺口，坚持不到月底还得借。为了不使每月月底存粮捉襟见肘，母亲采取的办法是“瓜菜代”。我和父亲还有弟弟那时干的都是和大木头打交道的力气活，一日三餐不能少，有时中午还得带饭，我的饭量大，没五六个菜团子不够吃。母亲每天做的饭总是有干有稀，每天我们体能消耗都很大，吃不饱会耽误活。

母亲蒸的菜团子平时只加少许的豆油或荤油，其中的菜馅或酸菜或白菜萝卜。每天天还没亮，母亲便在外屋生火做饭，两扇木板锅盖的缝隙滋滋喷着热汽，掀锅时挤挤挨挨金黄色的菜团子便在氤氲的热气中露出头，虽没有诱人的香味，却显现着乡土气息特有的单纯和质朴。

那时我们家每年都养一头猪，每天喂猪食喂猪的当然全靠母亲一人。冬天杀猪时只能在当天请客时全家随便吃顿肉，然后便把猪肉切成小块放入仓房细水长流地慢用。母亲把熬好的猪油和油渣装在坛子里，用来包菜团子用。其实蒸一锅菜团子是很费事的，玉米面得头天晚上发好，玉米面不发吃了容易烧心。而且还不能总包一种馅儿，总吃一种馅人容易吃伤胃口，所以得经常换些口味。现在回忆起那些年的日日月月，在我们全家的饭桌上，母亲得用了多少心思？叮叮当当剁了多少菜馅，包了多少菜团子啊！