

怀念儿时冬至饺子

□ 靳天龙

每到冬至,我就情不自禁地想起奶奶包的冬至饺子,回味起那美味的饺子,沉浸在那温暖的慈爱之中。

小时候我跟着奶奶生活,冬至一到,奶奶就会包饺子给我吃。“冬至不端饺子碗,冻掉耳朵没人管。”奶奶忙活包饺子的时候对我说。我就摸着我的耳朵大声说:“奶奶,我可不想掉耳朵啊。”奶奶笑呵呵地对我说:“你吃了奶奶包的饺子就永远不会掉耳朵啦。”听了奶奶的话,我就高兴得蹦跳起来,喜乐得不得了。

那时的生活条件并不好,可是奶奶总会买点猪肉做饺子,既让我解了馋,又让我感到温暖与快乐。

奶奶在厨房里要忙活一阵子,把猪肉剁碎,又把姜、葱切碎,和上一些调料拌好馅子。饺子馅香香的,诱人得很,令人垂涎欲滴。奶奶擀饺子皮擀得又

圆又快,包的饺子小巧好看,还有花边儿,简直就是艺术品。我也会试着擀几个饺子皮和包几个饺子,可我总是没有奶奶擀的饺子皮圆,包的饺子好看。奶奶就教我擀时用力要均匀,放馅子要放得适当,捏边要捏紧捏好。

我和奶奶在堂屋里有说有笑地包着饺子,亲情融融,温情洋溢,仿佛忘却了外面冬日的寒冷。

我包一会儿饺子就没有了耐心,奶奶就让我去烧锅。水烧开了,我就喊奶奶下饺子。而此时,奶奶就会让我多加些柴火,用力拉风箱。奶奶把饺子倒进锅里,我就使劲地拉风箱,不一会儿,厨房里就香气四溢。水滚开过几次后,饺子就熟了。热气腾腾的肉馅饺子出锅了,香气扑鼻,勾人食欲。盛出饺子后,奶奶总要端一碗先敬天地先祖,念叨一番。我也会跟着奶奶下跪磕头敬天敬地敬先祖。

吃饺子啦,热腾腾的一碗肉馅饺子满口溢香,不一会儿就被我狼吞虎咽光了,身上暖烘烘的,脸蛋红扑扑的,心里美滋滋的。奶奶微笑着看着我,说:“慢慢吃,别烫着,要吃饱啊。”我说:“奶奶,你包的饺子太好吃了,我想吃一辈子。”“好好好,奶奶给你包一辈子的饺子。”奶奶乐呵呵地笑了,“那奶奶就成了不老的老太婆啦。”

每年的冬至,吃了奶奶包的饺子,我的心里就十分的暖和。冬至的饺子里包含着奶奶对我的爱,对我的情。我在饺子里感受到了温暖、快乐和幸福。

光阴似箭,日月如梭。许多年过去了,奶奶早已故去,现在的生活条件比我小的时候好了许多,吃饺子也不是什么稀罕的事情,可是奶奶包的冬至饺子至今令我记忆深刻,那种美味令我品味不已,那种包含的温情令我怀念不已。

篾匠

□ 王富强

篾匠是一门古老的职业,它与我们的日常生活息息相关。在制造业相对落后的年代,竹篾制品以它轻巧灵便成为人们的首选之一。

在农村竹篾制品无处不在,涵盖着生活的方方面面。常见常用如竹篮、箩筐、筛子、簸箕、躺椅、凉席等,还有比较罕见的如婴幼儿睡的摇窝,放置锅碗瓢盆的橱柜等。每一件竹篾制品都牢固结实,环保耐用。

由于这些竹篾制品使用频繁,破损就在所难免。印象最深的是家里的稻箩被老鼠咬了一个小洞,先用布头或纸塞住,破损处越来越大,那就要请篾匠修理。还有夏天的凉席往往边角先坏,母亲先用块布缝一下,将就着还能使用,等到布缝的地方也烂得差不多,只好坐等师傅上门了。

那时走村串户的篾匠很多,他们吆喝内容连在一起很长:补稻箩、补簸箕、补筛子、补席子……凡是生活中常见常用的竹篾制品被一一罗列出来,师傅是在有意识地提醒别人,你家里这些东西可坏了,坏了就赶快修吧。

师傅挑着两个大竹篮子,里面插着许多粗、细、薄、厚的篾片和未加工的竹片、竹条。一把看似笨拙的篾刀在师傅手上运用自如,砍、切、剖、削、磨样样精通,一根新鲜的竹子,按照大小宽窄需要,层层解剖,厚薄均匀,那才叫真功夫。篾匠除了修补外,也

会根据别人的需求,现场加工制作。编个筛子,精巧漂亮,方圆周正;织个凉席,光滑细腻,凉爽舒坦;砍个扁担,上肩轻松,刚韧恰当,篾匠用一双巧手装扮我们绿色的生活。

时代在发展,事物在更替,塑料制品渐渐兴起,凡是竹篾制成的生活用品塑料都能批量生产。因为市场需求少,从事竹篾匠的人也越来越少,传统老手艺一下子陷入存亡绝续的窘境。

市场经济总是在鼓励更多的人走大众创新、万众创业之路,篾匠师傅不甘心就这样退出坚守多年的市场,他们顺应潮流,在秉承传统的基础上另辟蹊径,竹编工艺随行入市,带给人们不一样的艺术享受。竹编的果篮,玲珑小巧,独具特色的造型,深受消费者的钟情喜爱。竹编的花瓶,篾丝如发,中间嵌入一个个个性化的图案,更是锦上添花。

篾匠不仅用艺术的手法把竹的肉质和精华尽情展现,而且还给我们提供必要的人生哲理和思考,有人从篾匠行业中探赜一些为人处事的道理:篾匠师傅的手艺——不刮就削,篾匠师傅穿豆腐——提不起来等幽默诙谐的歇后语;编筐编篓、贵在收口,这是告诫人们做任何事情最后一步很关键,制约全局,影响成败。

小道理蕴含着大智慧。如果再见篾匠,我一定会用全新的视角来看待他们。

老家的油坊

□ 潘伟

小时候,在老家村子里,虽然秋冬季节天气寒冷,我们的嗅觉却能享受到浓浓的香味,因为房后的油坊又在榨油了。

在尚未分产到户的那几年,我们村子后面的油房是生产队集体的,每年秋季芝麻丰收以后,油房里就开始榨油了,特别是到了冬季,油房里每天都要榨油,因为到了腊月,生产队里要给每户分油过年。

凛冽的寒风里,小孩子们不畏寒冷,在村子里疯闹,玩疯了,想到家里蒸有红薯,天天吃红薯早吃腻了,便蜂涌而至村后的油房,幻想着能吃到香喷喷的炒芝麻。

老式的榨油方式是,先将生芝麻放在大铁锅里炒熟,然后将熟芝麻放在厚木夹里,由人抱着吊在房梁上的圆木撞击厚木夹,通过外力作用将熟芝麻的油挤出,流在木桶里。炒芝麻、抱着圆木撞击木夹,拿木桶接油,一套完整工序需要四至六个壮年男人操作。

“到一边玩去!”小孩子们到了油房门口,榨油的人人会吵嚷,有些脸厚顽皮的小孩扮着鬼脸,赖着不走,榨油的人就拿根棍子威胁,口喊要打人,孩子们便“飞”一般跑了。有时,那些榨油的人也会发善心,给孩子们一人一把熟芝麻吃。熟芝麻捧在手心里,孩子们舍不得大口的吃,用舌头舔一点在嘴里慢嚼,那香味真是浓郁,美极了。

到了腊月,是孩子们最高兴的时候,因为生产队里要分香油了,分了香油,家家都要开炸锅,炸油条、

炸油馍、炸薯片。孩子们两手各拿一根油条,嘴里嚼着油条,嘴巴鼓鼓的,满嘴的油香,这是孩子们除过年以外最快乐最幸福的时候。

分田到户以后,生产队里的油房撤了,由私人承包了原来生产队里的油房,淘汰了老式榨油设施,用机械榨油,省工省时快捷,一袋芝麻放进机器上面的铁斗里,机器一开,一会儿,油、芝麻饼从两边各自出来了。因为不需要炒芝麻,村里平常也就没有熟芝麻的香味,孩子们就不去油房那儿玩耍了。

农户有了自己的地,孩子们最高兴了。因为孩子们想吃熟芝麻了,大人就在屋里给孩子们炒,孩子们想吃油条了,大人们就在屋里开油锅炸。后来的村子,不再像往年,只有腊月才有浓浓的芝麻油香味,而是一年四季里,经常都有芝麻香了。这香味飘散在村子里,香得幸福,香得快乐,有时香得腻味!

转眼好多年过去,再回到村子里,有些熟悉的面孔已不在人世了,大多是些老人还在田野劳作,村子里已经没有了炒熟芝麻的香味,因为有的孩子已随年轻的父母离开了村子,即使有少数几个随爷爷奶奶留守的孩子,他们也有了饼干、蛋糕这些丰富的零食。离开老家时,年迈的父母送我一壶芝麻香油,拧开壶盖,一股浓浓的芝麻香油味直钻鼻腔,仿佛一下又回到了小时候,看到现在的村子,心里不免伤感,但很快又轻松起来。愿多年后,父母仍然健健康康,和村里其他老年人一起,守护着村庄,守护着亲情、乡情。

卖烧饼的师傅

□ 吴建

不知从何时起,在我上班必经的小桥边,多了一家烧饼店,店铺不大,好像是原来修车行改建的。屋外放了个柴油桶做成的大烤炉,店里西墙壁边搁置了一块长方形的案板,案板上撒着面粉,还有揉好的一小块一小块面团。

卖烧饼的师傅是一个四十多岁的中年男子,听人说他姓周,来自泰州。他身穿一件白色的工作服,看看他的脸,就会使人联想到旧中国码头卖苦力的劳动工人的脸——黑瘦。最引人注目的还是那双手,虽然很粗糙,像老松树皮一样,可是很麻利,而且他的手很大,大手沾满了面粉。他整天埋着头做烧饼,只有在顾客来买烧饼时才抬起头来和人家打招呼。

我们这个镇人口不多,人流量不大,因此小吃摊也不多,只有两三家卖馄饨、肉包的小吃铺,而卖烧饼的就他一个。也许是只此一家缘故,这家烧饼店很快红火起来,尤其是上午,前来买烧饼的人络绎不绝。周师傅又要做烧饼又要卖烧饼,忙得一刻也不闲着。

其实,周师傅并不仅仅因为自己是独家而门庭若市,更主要的是他的烧饼口感好,人们爱吃,且价格便宜,三块钱一个,童叟无欺。我曾亲眼看到两个貌似兄弟俩的孩童来买烧饼,他们穿着破旧的衣服,一看便知是穷困人家的孩子。他们只带了三块钱,哥哥说他不吃,是买给弟弟吃的,因为弟弟十分想吃烧饼。但周师傅却给了他们两个烧饼,大点的孩子很懂事,还不好意思拿那个送的烧饼,周师傅笑呵呵地说:“这烧饼算‘买一赠一’,既然你们爱吃我的烧饼,以后多光顾我的烧饼店就是了。”“谢谢叔叔!”两个孩子拿着烧饼高兴而去。

我也多次买过周师傅的烧饼。确实,他做的烧饼和我在别处吃到的烧饼有些不一样。这烧饼有菜盘子那么大,面色金黄,不厚不薄,外酥里嫩,饼皮上是密密麻麻的黑芝麻,被烘烤得饱满喷香。第一口下去,尤其惊艳。张口一咬,内里裹着的是翠绿的葱葱,其鲜嫩的口味与香脆的饼皮相得益彰。一个周日的中午,我特地去烧饼店买了两个烧饼,并在他的店内小坐了一会儿。闲谈中,周师傅告诉我,他每天凌晨3点起床,洗漱完毕后就生火、擀面,准备迎接第一个顾客了。从这个时候开始一直到上午10点半左右,他就忙碌不停。从擀面到烤饼,十几个步骤,他要一气呵成,再循环往复,半天下来人累得筋疲力尽。“你可以在顾客少的时候多做做一些呀。”我说:“烧饼要趁热吃,一出炉就上口,又香、又酥、又脆,非现现吃,就吃不出它的原汁原味了。冷了的烧饼更是板了、僵了,口味差多了。”我打趣地说:“你的烧饼这么好吃,一定用的是好食材吧。”周师傅认真地说:“我的面粉是从粮食加工厂买回来的,没有增白剂,做烧饼的油是大豆油,烧饼里没有添加剂。做生意讲究的是诚信,砸自己招牌的事不能做。”说到这里,周师傅的脸上漾起了幸福的微笑。