

小村处处是风景

□韩旭峰

我出生在华北平原的一个小村,100公里以内没有山,一公里内没有河。村子很小,从村西头走到村东头连三分钟都用不到。如果不是村街拐了一个弯,从这头就可以看到那头,还可以直接看到一望无际的庄稼。

天刚蒙蒙亮,石磨就已经吱呀吱呀地转动起来,王婶推着石磨,玉米的甜香从这里飘出去很远。村口的水井那里已经传来打水的声音,初升的太阳照耀下,李叔担着清凉的水,晃悠悠地向村里走去。扁担的咯吱声与石磨的吱呀声在晨光中交织成二重奏。

相传正月二十五是仓王爷的生日,这一天每家每户都会在院子里用草木灰画出粮囤,里面放上麦子、玉米、高粱等农作物,然后放鞭炮“崩囤”,以期待一年五谷丰登。

三奶奶画囤时特别仔细,草木灰簌簌落地,画出的圈子如同太阳一样圆。三爷爷会在树下挂上一挂鞭炮,喊孩子们来燃放。鞭炮声震得枣树梢簌簌抖落积雪,炸开的纸屑混着灰烬飞向天空,恍惚间真像捧着粮食往天仓里填。

村子周围都是耕地。春分刚过,麦苗绣出一片绿海,芒种前后,高粱种子顶破晨雾,待到秋霜染红柿子树,晒场上的粮食垛得比房梁还高。

道路从村子向外延伸,如同在绿色大地上劈出的刀痕,刀痕所在就是道路,道路两边都是绿色的世界。离村子稍远的地方有一条乡村公路,路上少有行

人,偶尔有些车从这里经过,司机按一声喇叭,惊得田野里飞起一片偷食的野鸟。

一年四季除了种植小麦就是玉米或者高粱,最令村民自豪的就是所有物产都由自己亲手种植、亲手收获。招待客人往往会用石磨磨出来的玉米糝子熬粥,灶膛里玉米秆噼啪作响,铁锅上白汽翻腾,非得熬够时辰才能金黄浓稠。当然了,如果喜欢的话,还可以铲锅底的锅巴,与市面上包装精美的锅巴不一样,铁锅里的锅巴没那么脆,点上两滴香油加上一盐,吃两口小咸菜,那就是人间不可多得的美味。

小炕桌上摆的都是寻常菜,或者凉拌或者热炒,每一样菜都来自地里。听说来了客人,张家会送过来几根顶着花的黄瓜,李家送来几个沙瓤西红柿,若是觉得菜不够,出门就可以在陈家篱笆墙上摘一把新鲜豆角。没准哪家还会把客人拉过去喝上一顿小酒,聊一聊村庄往事——虽然不见文字记载,但这都是村子里口口相传的故事。

小村的四季都是风景。

春天满地的野花,红的白的粉的,只要你想到的这里肯定有,而且全部都是野生,置身其中,仿佛与天地融为一体。夏天,你会被玉米和高粱地淹没,田间小路显得静谧而悠长,足够很多诗人来这里抒情。秋天,金色的原野上到处都是丰收的景色,劳碌的人们把汗珠和笑声都撒进土地。冬天,雪粒子打着旋把村庄藏进棉絮,连井台上的辘轳都裹成了“白玉蘑菇”,

檐角垂下的冰溜子记着数九寒天的刻度,一直到春天才让小村重新回到现实世界。

这就是普普通通的一个小村,与周围的村庄比,一点出众之处都没有,但是这里的人不管走出去多远,不管在哪里,心都永远拴在这里。

再次回村,我看见敞开的大门里还是熟悉的场景,风里飘着新磨玉米面的香,忽然就懂了父亲说的——在庄稼人手里,日子是要种进土里才长得活的。

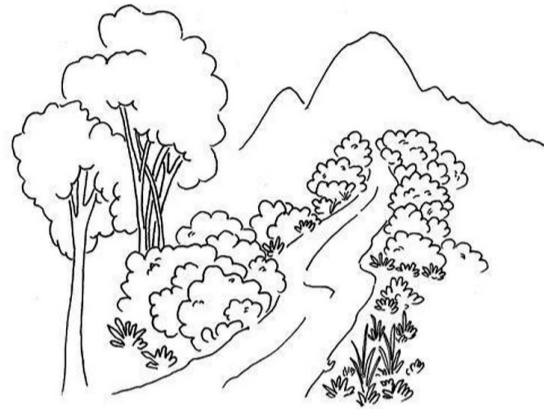


插图 艺舟

三鲜馅拌出冬至情

□郭振山

冬至一般在12月21日或22日交节。长久以来,节气不仅反映了时节的变化,更对人们的农业生产和日常生活有着重要的指导意义。人们将冬至当作重要节日,叫冬节,并编出《冬至数九歌》来提醒大家注意生活和生产节奏,调整适应时序,随着自然气候变化来调整身心。

这一时期阴气逐渐下降,阳气开始回升,预示着一个生机勃勃的春天即将到来。“天时人事日相催,冬至阳生春又来”,这是杜甫的《小至》一诗中的动人诗句,让人在肃杀寒冷的时节体会到时光的流转,感受到新的开始和希望。

冬至正逢仲冬,天寒地冻,人们以食取暖并防冻治病,经过数千年发展,逐渐形成了独特的时令美食,而饺子就是民间冬至必吃的一种。在我老家保南安国一带,冬至吃饺子是古今延续的习俗。

过去农业生产技术落后,也没有塑料大棚,冬至吃饺子多数以白菜、萝卜等冬令蔬菜做馅。为了让全家吃上与平时味道不同且能体现节庆气氛的饺子,母亲可谓费尽心机,利用一切可以利用的条件,在自家院子里就能种出错的韭菜、菠菜,为饭桌增添几样新鲜菜肴。

每到秋后上冻前,母亲便在正房向阳的窗户前挨着墙根挖一个五尺见方深及小腿肚子的方坑,然后将坑底的土翻松,加上猪圈里的农家肥再翻搅后做成两个畦,开垄分别种上韭菜和菠菜,浇水后拿事先用麦秸编好的苫席盖上,这便成了简易暖房。

以后只要晴天,晌午前母亲便将麦秸席掀开,让和暖的冬阳晒进暖房,直到太阳西斜阳光被西房挡住,再把

麦秸苫席盖在暖房上。随着坑里的韭菜、菠菜发芽,为了不影响它们生长,母亲找来三根比暖房宽度略长的木棍,分开距离用细铁丝把麦秸席固定在木棍上,原来摞在坑里的麦秸席就成了覆盖暖房的保暖盖。之后坑里的韭菜、菠菜慢慢生长,到冬至前就会长到一拃多高。看着这些被母亲精心呵护的青翠欲滴的蔬菜,我心里便不由自主地涌起由衷的喜悦和热切的期盼。

冬至前一天下午,母亲打开暖房的麦秸苫席,用割麦子的镰刀贴着地面把鲜嫩的韭菜割下来,去掉粘在叶上的污土,放在盆子里洗净。割韭菜时母亲只割一半,剩下的留待阳历年吃饺子再割,这样一小畦韭菜就能让全家吃上两次鲜香的饺子。碰到有时冬暖韭菜长得茂盛,韭菜割下来后母亲还会分出一把送给邻居或居住较近的亲戚,让他们也吃上一顿风味独特的饺子,过一个不同的冬至。

晚饭后母亲收拾完碗筷,在饭桌上放上案子,把洗好的韭菜拿来一刀一刀地切成碎段,再加上适量白菜和新鲜猪肉,做成饺子馅。第二天早晨在我们还在被窝里呼呼大睡时,母亲便早早起床,然后和面、做剂子、擀皮,再包饺子,到我们起床后满满的三大筐饺子已包好。这时大姐便从屋外抱来柴火,蹲在灶前点火烧水。伴着呼哒呼哒的风箱鼓风,灶膛里的火苗变成红色的火舌舔着七印大铁锅的锅底咝咝作响,犹如一幅和谐温馨的农家生活图画。

直到现在,每每想起老宅及窗前的简易暖房、青翠欲滴的韭菜、鲜香的三鲜馅水饺,好像就在昨天,历历在目。

姥姥做的虎头鞋

□焦建民

过去在乡下,小孩一岁左右刚刚学步,离不开大人的搀扶,穿上虎头鞋就稳当多了。

虎头鞋的样式很多,但大体上都是在鞋的前部做老虎脸,炯炯有神的大眼,张扬的胡须,可爱小巧的鼻子,额头上一个显眼的“王”字,极显威武。

我姥姥在村里是数一数二的做针线的好手,她人聪明,肯动脑子。不过她开始做虎头鞋的时候也出过不少“废品”,遭到家人的数落,但她却不服输。后来姥姥试着做了几双拿到集市上去,因为她做的虎头鞋样子虽夸张但却不失真,造型神气又威风,所以很快就卖完了,甚至有人还要预订。这下她有了信心。时间不长,消息不胫而走,村里不少人找上门来,叫她帮助做虎头鞋。

我曾问过姥姥关于虎头鞋的做法。姥姥告诉我,这鞋制作工艺复杂,非常讲究技巧。村里有人经常看别人做,以为不难,没想到一上手可就不是那么回事了。所以许多农村妇女对做虎头鞋望而生畏,一个村里能找出三五个会做的人就不错了。

因为做虎头鞋出了名,姥姥一下成了大忙人,不但要接村里的活儿,而且三里五乡的乡亲也都慕名而来找她做鞋。没办法,姥姥找了个小本子,记上名字,排上号,省得到时候打嘴仗。我那会儿上初中,学校离姥姥家村很近,所以得机会就去姥姥家蹭饭。每次去都会看到姥姥在院子里的树荫下或是屋里的炕头上做虎头鞋。后来姥姥上了岁数,还配了副眼镜,那样子特别有趣可爱,我逗她时,她装出要打我的样子,随即从炕头的被褥下取出一个小筐

箩,拿出里面的花生和大枣叫我去吃。

由于我经常看姥姥做虎头鞋,她边做边给我讲,时间久了,耳濡目染,我也获得了不少知识。姥姥告诉我,做虎头鞋是要分步骤,有先后顺序。先要打布靠,然后纳鞋底、绣鞋帮,最后帮底缝合。这说起来简单,但需用心来做,否则做不好。

打布靠也叫打夹纸,就是用面粉打成浆糊,然后把碎布一层一层均匀地糊在平整的木板上,糊五六层,晾干了就可以用了。接下来就是按照鞋样在布靠上剪下几块,用好看的布条沿着边粘帖或缝制,俗称“沿鞋底”,里面还要放一块柔软的布料,然后开始用彩线纳制,也就是纳鞋底。纳的时候不能着急,有时候还会用到针锥扎孔,将线穿过去,把线拉紧。纳出的形状各异,有斜排的,有菱形的,还有十字花等各种图案,非常好看。

绣鞋帮是个细活儿,要先裁剪好鞋脸和两个鞋帮,外面的颜色多以红黄为主。之后再把虎眼、虎眉、虎嘴、虎鼻一针一线地缝制,这个过程中需要用刺绣、拨花、打穗等多种手法,而且常采用粗线条勾勒,以表现虎的威猛,还要用毛线将鞋口、虎耳、虎眼处镶边,最后把鞋底和鞋脸缝合在一起。鞋底为双层,除了柔软,双数还代表好事成双之意。缝合要用五针缝法,意味着五行合一,又有五福临门之意,蕴含了上一辈对下一代的期盼和希望。缝制出来的鞋要规整不走样,周边比例适中,里面柔软舒适不磨脚。

如今穿虎头鞋的孩子已经很少了,但虎头鞋的观赏价值、民俗价值以及美好的寓意深深扎根于人们的心中,据说还成为了许多收藏家喜爱的藏品。