

特制“巧克力”

记得那是上世纪60年代的一个春节前，母亲见我馋邻居家小孩从上海带回来的糖块，也就想让我吃上。机灵的母亲看了看那个孩子手里拿的像黑红高粱面的四方块糖，便笑嘻嘻地对我说：“原来是这东西呀，娘这就给你做去。”

回家后，母亲从菜窖里拿出几个大大的甜菜疙瘩来，麻利地清洗干净后，用土豆礮子把甜菜擦成丝儿，然后装进一口大铁锅里加上水熬起来。那天是腊月廿八，我盼星星盼月亮地守在母亲身边，而母亲则一直守在火炉边熬制了一个下午。红红的多半碗糖稀终于熬好了，母亲笑着

端给我。我高兴地用筷子蘸了又蘸、舔了又舔，那个甜呀，终于解了我的馋。

然后，母亲又把我吃剩下的半碗糖稀拿到院子里冷却后，拿回家里往菜板上放，转眼间用菜刀神奇地给我切出四方块糖。我高兴地拿着母亲特制的“巧克力”，开始在小伙伴们面前显摆：“这是我娘给我做的糖，可好吃呢！”没想到我这一显摆，小伙伴们就全都跑回家，吵着各自的母亲给他们做着吃。不一会儿，一拨儿接一拨儿的母亲们就开始来我家取经。

就是在那年的春节，我们村兴起了自制糖块热。特别是在



大年三十那天，全村的孩子们每人手里都拿着几块自己母亲的特制“巧克力”，幸福地在街头巷尾撒欢儿，比谁的特制“巧克力”好吃，那喜庆的场面一直萦绕在我的脑海里。

牛润科

童年的味道

足登一双草鞋，头戴一顶草帽，身穿一袭布衣，肩挑一副担子，担子一头是火炉子，另一头是黑葫芦状的压力锅——这是当年走村串户，专门为乡亲们制作爆米花的师傅的形象。

记忆中，只要爆米花师傅一到张叔家地坝上摆开阵势，就会掀起一股崩爆米花热潮。此时，我就会一路小跑回家里，对大人喊：“崩爆米花来啦！”母亲就会从储藏库里取出一些干玉米粒，和我一起去那排队崩爆米花。

崩爆米花的过程本身就是一场精彩表演。首先，爆米花师傅会用炭块生起炉火，接着将黑葫芦的盖子拧开，盛入掺了糖精的干玉米粒后盖紧，

再将黑葫芦通过两端的支架横放在炉火之上。这一切细密烦琐的动作都在有条不紊中进行着。但见爆米花师傅一手摇蒲扇，以助燃火势，一手转动黑葫芦的手柄，以让锅身均匀受热，同时，一双眼睛始终盯住压力表，以确认起锅时间。

一阵原本耗时不多却因紧张期盼而略显漫长的等待后，“见证奇迹”的时刻终于到来！爆米花师傅从容起身，将黑葫芦一端轻轻抬起，再用一个备好的麻袋套住盖头，紧跟着用一根钢棍插入起盖处。这时，我们都屏住了呼吸，心咚咚地跳着，瞪大了眼睛观望，胆子小一些的孩子不但双手捂紧耳朵，还怯怯地躲避在数米开外……

终于，爆米花师傅用力一撬，“嘭”的一声炸响，继而腾起乳白色的烟雾，还飘来阵阵香味，那白花花爆绽开来的爆米花呈现于眼前。立时，全场的孩子们欢呼雀跃。

或许是那香气的诱惑，我常常迫不及待地刚从出炉的爆米花里抓出一把就往嘴里塞。那一刻，我的舌尖像忽然邂逅了人间的一种特别的美味，欢舞不已——那一颗颗爆米花，带着炉火的余温，泡松松，脆酥酥，甜滋滋，咀嚼在嘴里，妙不可言地香！时隔多年，那美味依然在味蕾里存有抹不去的记忆——那是童年的味道。

向墅平

入冬土豆香

记忆中，在我的老家，每年挖完土豆就入了冬，喷香的土豆味就弥漫着整个冬天。

土豆种在地里，不用施肥，无须杀虫，立冬节气一过，土豆藤下就长出拳头大、大小不一的一窝土豆。冬天一来，父母就挑着箩筐，背上背篓，扛着锄头到地里挖土豆，然后运回来堆码在屋角里。看着粉白的土豆，嗅着泥土的清香，父母的脸上现出微笑。

在那个年代，土豆是农村各家各户的主粮。每到煮饭时，家家户户就忙碌开来，用簸箕满满装上土豆，提到院子前边的池塘里淘洗。随着土豆上下的翻动，

“噗噗”声此起彼伏，恰似一曲悦耳动听的音乐。泥巴淘掉后，提回家，就用菜刀削去土豆上的斑点，一个个粉白粉白的土豆就摆在面前。把洗净的土豆放在锅里，加入少量水，盖上锅盖，大火煮开，再文火煮二十多分钟，喷香的土豆就熟了。那年月，尽管寒冷，只要有足够的土豆，一家人就能度过寒冬。

冬至过后，天气更冷，闲着烤火时，我们还会烧土豆吃。把土豆用火钳夹进火塘里，埋上火灰，半个小时后，掏出土豆，吹去表皮上的灰，拿起来拍几下，迅速剥去土豆皮，白白的土豆肉就映入眼帘，香气扑鼻。

多余的土豆父亲会挑到集市上去卖，不仅为家里积攒种子化肥钱，还解决了我们读书的学费。

后来，我们都长大了，告别了故乡，或外出打工，或在外定居，都很少回去，自然就不能常常吃到老家的土豆了。然而，每到冬天，老家的父老乡亲都不忘给我们捎来一大袋土豆。拿着沾了故乡泥土的土豆，吃着它香喷喷的味道，感受着浓浓的亲情友情，我们总会思绪纷飞，情不自禁地怀想起那些岁月，怀念起故乡的一草一木。

夏兴初

编筐人

“编筐窝篓，养活家口。”这句话说的是，在东北的山村里有一群能工巧匠，他们一代代手把手地传承着编筐窝篓的手艺，这手艺虽然难成规模，但只要不辞辛苦，靠着勤劳的双手也能养家糊口的。

一到冬季农闲时，有的村民会穿上乌拉头儿，披上棉袄头儿，腰扎麻绳头儿，别把小斧头儿，走进山里头儿，砍回干木头儿，这其中就有从入冬开始就备料编筐的人了。这些巧手人可以编出能挎着的圆筐，长方形的能挎可扛、分为大中小型号、分别有不同用途的腰子筐，还有春天老母鸡领一窝小鸡崽儿时使用的鸡罩，再有就是筛子。通常，编挎筐的用料都是杏条，学名叫胡枝子。而编粪筐、土篮子之类的要用较粗糙的山榆树条子。

一进冬天，编筐人就要上山去割编筐用的条子了。山上的杏条一簇一簇的，有当年生的小杏条（也叫黄杏条），还有二年生的杏条（也叫红杏条）可供选割。他们会尽量精挑细选均匀细长、没有疤痕的不分叉的条子，捆好后扛回家里，放在背阴无风处保存。

就是有再好的编筐手艺，想要编好筐，一个看似不起眼儿的工具——收子，是万万不可少的。收子大多是用牛角尖做成的，也有用硬质木料如梨木、色木做成的。

收子呈圆锥形，二寸多长，上尖下圆，从尖处向下刻出3条等分的沟槽。使用时把杏条根部用力摔几下，待根部自然裂开，把收子尖儿插进裂口，一手握住杏条，一手用力徐徐把收子向前推，一根杏条从根到梢儿就变成粗细相等、细长柔软的3根编筐用的条子了。一只用上好牛角做成的收子能传承几代人使用，越是年久收子越是油光锃亮。

好手艺编出的筐不仅板正好看，而且结实耐用，如果不被雨淋，二年生的红杏条编成的腰子挎筐用上个十年八载都没问题。用的时间越久，杏条编成的筐就会变得越有年代感，红黄相间，端庄结实，既可当家具使用，又可成为一件装饰品。

整个冬天里，编筐人不停地摆弄着条子，编成的各类实用的筐、罩、篮、箕等堆满了仓房，就等来年冰雪融化、春回大地时，拿上一冬天的编织品到集上去卖。编筐人卖得钱后，换回些咸盐大酱，扯上几尺棉布，喜滋滋地回家去……