

针线筐箩

针线筐箩多是以白柳条为主料编织成的,直径一尺左右,深三寸余。手艺好的柳匠编的针线筐箩端庄秀气,质地细密,不透水、不漏尘,使用越久越古香古色,以至成为放在家中炕上的一件观赏物,凡是来家串门的人都要品评把玩一番。

还有一种不是用白柳条编的,而是用纸壳为原料做成的。其做法是先把一些纸壳用水浸泡成纸浆状,找一个现成的、大小合适的针线筐箩作“胎具”,把纸浆淋成糊状均匀涂在“胎具”上,干一层涂一层,直到有了厚度再放到阴凉处晾干,然后取下“胎具”,一个半成品就成型了。然后用鲜艳的“窝纸”把里外糊上两层,等到干透了,一个花花绿绿的针线筐箩也就做成了。

也有更具艺术性装饰的。有选用香烟盒一张张压平整后粘贴在筐箩上的,还有把多少年前压箱底儿的、民国时期上海产香烟里的美女图“烟签”一张张粘贴在筐箩上的,看上去很有年代感。

我小时候,每家差不多都有个针线筐箩。针线筐箩里装有剪子、锥子、针、线板子、顶针儿、拨郎锤儿、竹尺、石笔、胭粉荷包、纸鞋样儿等,这些默不作声躺在针线筐箩里的每个角色关键时刻都会派上大用场。

春风荡起、大地回暖时,家家户户的主妇就会三三两两端上针线筐箩坐在门前,一边沐浴着和煦春光,一边一针针纳着鞋底儿,还不时用锥子把散落的头发拢拢,有时头皮发痒就用锥子在头皮上挠挠。

时代变迁,如今,曾被视为家家户户必需品的针线筐箩已经很少见了,但作为那个时代印记的物件——针线筐箩仍留在很多人的记忆里。



苗凌云·乡村旧事

齐心协力垫房身

每次回到家乡那座老宅子,都会看到那辆陈旧的土车子(俗称挎车子)静静地停放在院里一个角落,看到它我就会想起儿时我家的那场垫房身工程。

我家那座老房子坐落在村后街最东头,房后和房东头紧挨一条长约50米、宽20米、深3.5米的天然雨裂沟,这条沟与房后的墙壕沟连在一起构成半环形的水泡子,将整个房基座三面包围起来。因地势低洼,积水成河,大沟水塘里常年有一些鲢鱼、鲫鱼、泥鳅等,夏天汛期水深达丈余,父母严厉叮嘱我们不要去墙外洗澡、捉鱼。

为彻底解除水患,父母经反复研究后作出垫房身的决定——将房东至房后东西沟壑全部填平,这对于一个普通家庭来说,无疑是一

项巨大的工程。父母历来做事果断,一旦下定决心就很难改变。

乍暖还寒的初春,冻土还未化透,垫房身工程正式拉开序幕。父亲顶着冰凌推着木轮土车子,到村东面一个水泡子一层层挖化土层,然后运到东房山的大沟里。连续干了月余,大沟只填起来一个角。

因父亲还要出工参加生产队劳动,垫房身只能利用早晚时间加班。为抢抓进度,全家人都投入到垫房身工程中,每天天刚放亮,我和哥哥们就随父亲去河沟挖土装车,然后用一根绳子一头绑在车前面的“乘子”上,一头背在后背上拽绳拉车。晚饭后,我们又随父亲顶着月光挖土拽车,一直干到小半夜才收工。

后来农具逐渐改进,我们的土

车子换成了胶轮车,只要把轮胎打足了气,爬坡上坎既省力,又听不到“吱吱嘎嘎”的声响了。

经过几年的奋战,我们终于将房后墙壕沟连同房东侧大沟填平了,经专业人员测算,回填土方量累计不少于2000立方米。父亲的车辙和垫肩不知磨坏了多少条,往返走的路有多远更是无法计算。

房身垫成后,父亲又领着我们和泥、垛墙,圈起来一个规整的大院套,母亲在房前屋后栽种了杨树、柳树和马莲、芍药花。从此,高高的房身让我们再也不用担忧水患了。

全家人坚持数年,以一辆土车子为工具,填沟造地、根治水患,这种“愚公移山”的精神也许就是我家的家风吧。 胡有升

一张明信片

上世纪八九十年代,每逢元旦、春节亲人朋友之间都会互寄明信片或贺卡,我就曾收到一张格外特殊的明信片。

那是1987年元旦前夕,一日凌晨时,我坐在军校的学员值班席前随手翻看准备退回去的信函,忽然发现一张贴着“退件”字样的明信片有点奇怪——收件人居然没直接写名字,而写“邓某君之友”收。我一番思考后,发现那收件人应该就是我,这张明信片就是寄给我的。

这要从那年暑假说起。8月中旬的一天,我坐了一天长途汽车后,乘坐从广州至北京的特快列车返回学校上学,邻座遇上来自沈阳的两兄妹。由于年龄相仿,我们一

下子就聊开了。在交谈中得知,妹妹高考落榜了,哥哥领她赴广州散心。他们家住沈阳市大东区,哥哥在家附近的轴承厂上班,妹妹落榜后有点找不到未来的方向。我了解情况后,与哥哥一起做妹妹的工作。几次沟通后,妹妹仿佛打开了心结。

晚上10点后,车厢里的人大多昏昏欲睡,有旅行经验的哥哥从包里掏出一件雨衣,熟练地铺在座椅下面,就地躺下睡觉。妹妹临窗而坐,我问她要不要躺下休息,她摇头,还主动往窗边靠,挪出更宽敞的位置叫我躺着休息。带着丝丝感动,我睡了个好觉。次日,我们继续聊,天南海北,无所不谈。其间,兄妹两人还好奇地看了我的学

员证,并记住了我的通信地址。火车至保定时,已是第二个凌晨,见我即将下车,兄妹俩也没了睡意,反复与我道别,并把我送到了站台。

归队后,我忙于新一年的学习与锻炼,渐渐淡忘了这段旅途。意外收到这张特殊的明信片后,我顿感满心歉疚,后悔当初没把他们的通信地址记录下来,没能为他们寄去问候、送声祝福。看到明信片后,我马上给妹妹写了回信,并保持了多年联系。在书信往来中,我得知妹妹后来成为了一名专业舞蹈教师。

近40年了,我一直把这张明信片珍藏于心。

罗凯威

难忘儿时烫豆丝

在岁月的长河中,烫豆丝这道极具乡土特色的美食令我魂牵梦绕,它承载着我对家乡的热爱,对童年时光的怀念,对祖母深深的眷恋。

烫豆丝的制作过程烦琐但充满乐趣,从原料到成品有洗、浸、磨、烫、晾、卷、切、晒、贮等工序,必须连续作战,一气呵成。所以,开工之前一定要关注天气,要选择三天以上连续晴天的日子才行。过了腊八节,祖母便开始准备烫豆丝。她总是精心挑选早稻米、黄豆和绿豆,按照3:1:1的质量比洗净后混合。那些豆子颗颗饱满,祖母

把它们倒入盆中,加入2倍的水浸泡。浸泡好后,祖母使用石磨磨成浆。随着石磨的转动,细腻的浆缓缓流出,散发着淡淡的豆香和米香。若在米浆中加入几个自家产的土鸡蛋,那味道更是鲜美。

磨好浆后,便是烫皮这一关键步骤。祖母在灶台上烧起大锅,待水沸腾,将米浆均匀地倒在特制的铁盘上,然后迅速放入锅中蒸。不一会儿,热气腾腾中,一张薄如纸张的豆丝皮便成型了。祖母熟练地将它取出,晾在竹竿上。那豆丝皮散发着诱人的香气,我总是忍不住偷偷尝上一口,那软糯的口感和

浓郁的豆香在口中散开,让我回味无穷。接着,祖母把晾凉的豆丝皮卷成条,再切成丝,趁着暖阳,均匀散开、自然晒干,便成了可以储存很久的干豆丝,留待日后慢慢享用。

豆丝的吃法多种多样,比较常见的烹饪方式有煮、炒、蒸、炸,无论哪种吃法,都令我垂涎欲滴。寒冬腊月,一碗豆丝落肚,别提有多熨帖。

如今我已长大,离开了家乡,但那份对儿时烫豆丝的回忆却愈发深刻。每一次想起烫豆丝,我的心中便充满了幸福感。 张晓勇