



往事情怀

纸花灯

文/魏亮

时光总是悄悄地从我们身边走过,转眼又来到春节后第一个盛大的节日——元宵节。

元宵节这天,我们一家三口人晚上吃过汤圆,便去了寺庙旁边的街上看花灯。十五的夜,月亮格外的明亮,也格外的圆。来到街口,这里人山人海,十分热闹。五彩缤纷的花灯,与天上的明月,共同组成了美好的盛景。花灯的光影交织中,我的思绪一下回到了童年的元宵节,元宵节的纸花灯又在我的脑海中浮现……

那年的元宵节,我的父亲去城里的工厂上班了,母亲也外出打工了,乡下只剩下我和奶奶。那时的元宵节,虽然没有一家人团圆热闹的气氛,但我感受到的是节日的温暖和欢乐。

元宵节的清晨,奶奶会煮上一锅原味汤圆。等汤圆浮上来,证明已经熟了,可以出锅了。将汤圆捞出,盛在白瓷碗内,放上一勺白糖,一碗汤圆下肚,顿感身体很温暖。之后,奶奶会带我去镇上赶集,买些生活用品,还有就是买手工制作的花灯给我。

镇上有家专门手工制作各类花灯的店,是个男人开的,约摸五十来岁的样子。奶奶刚一进门,男人就会热情地招呼:“吴奶奶,您要给孙儿做什么样的花灯呀?”奶奶笑着说:“彭师傅呀,制一个莲花灯,一个兔儿灯吧。”彭师傅听后,回了一句“好嘞”,就忙活起来。奶奶坐在店里的小木椅上休息,我则坐在旁边的小木凳上,静静地看制花灯的彭伯伯。店里的原材料是现成的,有竹篾、纸、绘画工具等等。只见彭伯伯熟练地扎好花灯骨架,再将竹纸剪出莲花花瓣状,还有兔头、兔身、兔尾的形状。之后上色,绘画着彩。最后一步贴花灯,等纸上染料干了,将纸上涂上糨糊,粘贴在花灯骨架上,并把蜡烛放置在花灯底座的圆孔内——一个漂亮的莲花灯,一个栩栩如生的兔儿灯就展现在我的面前。奶奶付过钱后,我一手提着一个花灯,跟在奶奶身后,高高兴兴回家去。

乡村的夜很静,十五的夜别有一番风味。月儿圆又亮,悬挂在黑色幕布之中,月光如水,温柔地飘洒下来。奶奶在屋内划燃了一根火柴,点燃莲花灯,又划燃一根火柴,点燃兔儿灯。我双手提着花灯,花灯内的橘黄色火苗慢慢地向上窜。奶奶带我去跟村里的小伙伴们玩。走在乡间的小路上,时而有阵风拂过,花灯内的橘黄色火苗像发脾气般左右摇摆。我生怕火苗熄了,试图用身子侧立挡风,果然有效,灯内的火苗依然亮着。村里的小伙伴们都提着各式纸花灯。我们玩耍的地方,有了无数的光亮。圆圆的月亮很明亮,我们手提的花灯的光也越来越亮。我和小伙伴们唱着童谣,有个小伙伴不小心,把纸花灯点燃了,不一会儿便化作灰烬。我把莲花灯给了小伙伴,她也不哭不闹,笑呵呵的。在烛光闪烁中,我们沉浸在欢乐之中。

童年在乡下过的元宵节,花灯是一个重要载体。直到我上学的年纪才离开乡下,离开奶奶。从此之后的元宵节,我再没有提过彭伯伯做的纸花灯了。

三十多年过去,我已至中年。如今,元宵节的花灯种类繁多,有了卡通灯、电子灯,根本不担心风把灯吹灭了。但我还是十分怀念童年的元宵节,在月光下,我提着纸花灯玩耍的情景,是我童年中一段快乐的时光和美好的回忆。

昨日重现

红薯里的温暖岁月

文/织梦

小时候,家里的粮食总是不太够吃,于是可当饭又可当菜的红薯,就成了饭桌上的“好伴侣”,煮着吃、烤着吃,或炒成薯条当零食吃。这种被古人推崇的“熟食如蜜,味似茅茅”的粮农作物,填饱了肠胃,温暖了岁月,深深地烙印在我的记忆深处。

那时,农村人做饭用的大都是土灶、铁锅,烧的是干柴。每次煮饭前,母亲都会将几大块红薯去皮,切成小块,加到米和水里,这样既节省粮食,煮出来的红薯饭也格外香甜可口,就算没有菜也能吃上几大碗。还有一种讲究些的做法,就是锅里下点猪油,先将红薯块炒香,再倒入淘洗好的大米,加少许清水,如此做出来的红薯饭,饭粒晶莹剔透,更有嚼劲,香甜软糯之外,口感也更加丰富、细腻。吃剩下的红薯饭就着锅巴捣碎,倒上米汤,小火咕嘟一会儿,红薯锅巴粥就好了,配上一碟咸菜,香甜、爽口且养胃,一个字:美。

母亲做饭,我一般会帮着烧火。灶膛前的温度较高,天热时固然有些受罪,但到了冬天,烤火却成了一种享受,暖洋洋的,比晒太阳还舒服。之所以抢着烧火,是因为还有个小“福利”,就是方便烤红薯。灶烤红薯很简单,就是在做好饭后,趁着灶膛里的炭火将熄未熄之际,投几个半大不小的红薯进去,用炉灰盖起来。不用刻意算着时间,在外头和小伙伴们玩得饿了,随便什么时候扒开灰,外焦里嫩、喷香粘嘴、冒着热气的烤红薯就在那里等着你,当成饭后点心、填肚充饥那是再好不过的。

在灶膛里烤红薯固然方便,却远没有在野外和小伙伴们用“灰堆”烤红薯来得更好玩、更刺激。在农村秋冬时节的田野里,到处都有“灰堆”,冒着长长的烟柱,像是一个个小型的“烽火台”。所谓的“灰堆”,就是农民们将田地里作物收割后残留的根茎叶及枯草、藤蔓等耙在一起,堆叠起来,拍上厚厚的灰土堆成的土堆,事先将枯枝败叶点着,压上灰土后让其缓慢地阴燃,这样的“灰堆”能燃上好多天,最后烧制而成的灰土呈褐色或黑色,是很好的肥料。当然我们小孩并不关心“灰堆”做什么用,只知它是个烤土豆、红薯的好去处。在“灰堆”的侧面挖个洞,挖到能看着红的“炭火”就罢手,扔进去一些从家里偷拿来的,或在田地里捡的红薯、土豆,再填回灰土,等着就好了。

块头较大的土豆、红薯熟得慢些,不过还是得大概留意着。有好几次和小伙伴们在田野里玩,忘了时间,回来扒开一看,“宝贝们”全都被烤成黑焦炭,只能干咽口水。其实只要把握好时间,“灰堆”里烤出来的红薯、土豆,确实比自家灶膛里烤的要更好吃,滚烫的食物里掺杂着一股泥土、草根等被烤焦后特有的芳香味道。尽管个个被烫得手忙脚乱,被北风刮得鼻涕直流、嘴唇干裂,我们还是吃得很欢,小伙伴们互相指着对方被食物焦皮蹭得黑一块、白一块的“嘴脸”,笑得是那么的无所顾忌,那么的天真无邪。但是在“灰堆”里烤红薯也是有“风险”的,如果不幸被“灰堆”的主人发现,碰到个脾气暴躁的,拿着棍棒之类的,咒骂着追来,那就得赶紧四散逃开,要不被抓住打屁股,或者被揪着耳朵跟大人告状去,那就不好玩了。

在那时的农村,还有一种用红薯做的小零食——砂炒番薯片,也深得大人、小孩们的喜爱。大致的做法是,将红薯洗净去皮,切成约拇指宽的长条状薄片,置蒸笼里蒸七八分熟,再放到露天里晾晒,晒干后倒在大铁锅里,和着黑砂,翻炒至焦黄色,就算做好了。这种番薯片有股焦香味儿,带点儿甜,口感嘎嘣脆,可谓百吃不腻,闲时抓一把放在兜里,边聊边吃,别提有多惬意了。

如今,人们的物质生活越来越富足,“烧土灶”“灰烤红薯”之类的农村生活体验只留存于记忆中,故也少了许多花钱都买不来的乐趣。而在我的心底,那甜甜的、暖暖的红薯,却永远都占有一席之地,它就像那冬天里不灭的炭火,伴着我们度过了一个个寒冷且快乐的日子。

风铃版投稿邮箱

lybdx1862@163.com