

倒模具

○ 刘国瑞

小时候,我总是堆一小堆黏土,加一点水,像和面一样将黏土揉成团,举起来再摔下,用力拍打,黏土便紧紧抱在一起了。我再把泥团搓成粗长条,揪成一个个剂子,团成球。然后,我把圆球依次放入不同的模具中,用力压实、抹平,轻轻一磕,便磕出一个个形态各异的泥玩具。

我将这些泥玩具放在窗台上阴干,再放入炉膛里,经过高温烧制,一个个泥玩具便做好了,有圆形、方形、半圆形的,上面印着花、鸟、鱼等图案,这是七八十年代的孩子们最喜欢的玩

意儿。

红泥烧成的模具,制作简单,工艺粗糙。制作模具,选土是关键。有时为了找到又黏又有韧劲的胶泥,我常常要跑好几个地方,风尘仆仆,手上脚上全是土。背着一小袋胶泥,我心里高兴极了,累和乏早抛到了脑后。

我看着一用劲就四分五裂的模具,心想:如果模具能像铁锅一样就好了,耐用还怕摔。说干就干,我找出来一些废旧的铝制牙膏皮、铝盆,放在锅里,开始“炼钢铁”。

我选一块平整的土地,用砖头砸瓷

实,沿着茶碗口画一个圆圈,顺着圆圈挖一条窄窄的沟,沟中间刮掉少许土,再用铅笔绘出图案,然后用小刀一点点刻,边刻边用小毛刷轻轻扫,直到看不到一点儿尘土。之后,我将烧好的铝水小心地浇在上面,冷却后轻轻撬开,再用砂纸打磨光滑,一个铝制模具制作完成。

小伙伴们拿来铝电线、破铝管、破铝锅、易拉罐等,央求我帮忙,报酬不是一本小人书,就是几个玻璃球。

我用倒模具换来了不少想看又买不起的小人书,也为上学后租画书攒了

些积蓄。

前几日,外孙在我家院内玩土,他的塑料桶里装着铲子、花洒、过滤网等工具,还有冲压的鱼形、花形等塑料模具,既轻便又结实。

我想到了过去的日子,便不由自主地同外孙玩了起来。我把湿土装入塑料模具里压实,但一磕就散,即便有的侥幸成形,也没有了童年时的成就感。

倒模具,就像那旧日的时光,消失得无影无踪,只有美好的回忆藏在记忆深处。

芦苇

○ 高明久

我们村北有一条班滑运河,它是1958年修筑聊滑道取土形成的。

原来,村东地势低洼,沟壑纵横。每到雨季,上游水顺流而下,村里的庄稼被淹没,青蛙呱呱地叫,让人心烦。庄稼常常是颗粒无收。

班滑运河建好后,早时用来引黄灌溉,涝时用来排水,村里的几百亩地变成了良田。

为了增加收入,时任大队长的四叔带领乡亲们在河里栽满了芦苇,西起董家园,东到刘海子,足足有两三公里长,使班滑运河成了一道亮丽的风景线。

春天,芦苇如雨后春笋,起初是紫红色,你挨着我,我靠着你,形如圆锥,生长迅速。接着就会长出嫩绿的叶子,叶子柔软有弹性,一阵风吹来,似麦浪起伏。

春夏之交,我常常带着笛子去河边削芦苇。我挑几根粗壮的芦苇截成段儿,用锋利的小刀削去外皮,使其露出薄膜,把露出来的一端捻成捻子,再用筷子慢慢地顶出另一端,将其夹在本子里。

之后,我坐在河边,望着翠绿的芦苇,取一片薄膜,用唾液粘在笛子上,吹上几首歌曲。假若是清晨,太阳从东方露出笑脸,我就吹“太阳出来照四方”的曲调;如果是傍晚收工的时候,我就吹出“日落西山红霞飞,战士打靶把营归”

的曲调。笛声悠扬飘过村庄,有时还会招来几个发小,我们一起唱起动听的歌谣。

秋冬季的芦苇,芦花飘荡,像一幅诗意盎然的水墨画。它们虽然已经失去了往日的生机,但依然坚韧挺拔。在冬日白雪的映衬下,这些芦苇更显优雅静谧,有一种独特的韵味。

乡亲们怀着喜悦的心情,挥舞着镰刀收割芦苇。记得有一年,河里的水没过了膝盖,队长拿来一瓶高度白酒,叔叔大爷们喝上一大口喷在手心里,在腿上搓搓,再下到冰冷的河水里开始收割。上了岁数的人只管收割,闷不吭声。小伙子们割,大姑娘们捆,往往是一个不着边际的笑话,惹得小伙子们前仰后合,大姑娘们笑得两眼含着泪花,上了岁数的也会“嘿嘿”笑两声。

为了提高经济效益,队里将芦苇分到每家每户,乡亲们利用冬闲时节,将芦苇编成席子、草帽等,统一交给供销社土产部出售。

父亲和哥哥将芦苇进行深加工,我放学后也帮忙打下手,做些粗加工的活。年终分了红,父亲给我买了一支钢笔。兴奋之余,我用这支钢笔写了几句顺口溜:

河伴聊滑道,芦苇长路旁。

春夏绿油油,秋冬芦花放。

文火慢炖

○ 孙利

在北方,一进腊月便是冬天,一家人守着大炉子猫冬,日子过得很温馨。

四四方方的大炉子上放着大铁锅,锅里盛满水,冒着热气。炉膛里火苗跳动,围着锅底“探头探脑”,总想跳出来。爸爸眯着眼,看似睡着了,但到了一定时间,他便将进风口封住,炉口的火苗立刻变得温顺平和。

妈妈端来砧子,放进炉膛,然后用湿煤封住炉口,最后再在炉口中间扎个洞,大炉子这一天的任务也就完成了。

天寒地冻,透过窗户向外看,树是静止的,柴火垛是静止的,压水井、犁耙、扫帚也是静止的。这时,我们一家人猫在屋里,爸爸躺在藤椅上,旁边放着茶壶,妈妈将砂锅坐在炉子上。此时,时间化作砂锅盖上的香气,从孔中幽幽飘出来。

在家乡,一提到砂锅就能想到炖,而且是文火慢炖。在我的记忆中,妈妈做砂锅的食材是多样的:几块土豆、一把粉条、一截萝卜就能将平淡的日子炖出香甜;一把大米、几粒红豆、几颗红枣就能将寡淡的日子炖出滋味……但是,让我最难忘的还是骨头炖土豆。

在那个年代,家家过得清贫,猪骨头都难得吃上一顿,我家吃的骨头是饭店熬完汤剩下的。当时,有位亲戚在一

家饭店帮厨,每次都能带回来几块骨头。妈妈将骨头放进砂锅,加上水,用大火烧开,再放入葱、蒜、盐、八角、茴香、酱油,最后加上土豆,盖上盖子,放在炉子上慢炖。一会儿,香味便沿着锅沿儿飘出来。

在文火慢炖下,坚韧粗壮的大骨头化作香浓的汤汁。啃一啃骨头,吸一吸骨髓,味道好极了。

如今,在我生活的地方,砂锅美食已经走出堂屋,走进了大大小小的饭店、地摊,成为一道独特的风味小吃。

有时我下了夜班,总觉得肚子空空的,就来到砂锅摊前,要上一碗松花或者杂拌。老板熟练地端起砂锅放到气炉上,在一阵急火中,锅内起伏翻腾,然后压低火焰,加上青菜、豆腐,文火慢炖。过上十几分钟,一锅热腾腾的砂锅便炖好了,食用时再加上蒜泥,滴几滴香醋,便可痛快享受了。

我站在摊位前看着整个炖制过程,和妈妈炖的流程差不多,只是吃起来少了许多滋味。到底哪里不一样?我想应该是“时间”。只有把“时间”这道作料加进去,食材才能浸出本味,变得酥软。

我时常想起儿时的砂锅,想起炉火映红时,一家人围在炉边的那段岁月。

(本版有些文字涉及方言,仅用其音)



湖中景
张庆安摄