

清浅时光

针线活儿

林金栋

穿衣、吃饭,是人最基本的需要,只是现在生活越来越好了,人们才开始研究时装与美食,追求另一种更高的境界。

当我们的老祖宗还是原始人的时候,有两种手艺人万万不可或缺,一种是做饭的,另一个就是缝制衣服的。特别是后者,似乎更为重要。人类开始懂得了羞耻,就会把兽皮、植物的枝叶围在隐私处。后来开始养蚕缫丝,纺织毛、麻、丝,缝成衣服,才算真正成为文明人了。

母亲做的针线活儿也许不是我们村里最好的,但母亲肯定是村里针线活儿最多的人。打我记事起,母亲一年四季好像总有做不完的针线活儿。参加生产队集体劳动,中间休息要娘们聚在一起,天上地下,家长里短,好不热闹,母亲坐在一旁,浅浅地笑着,早已穿针引线,开始做起针线活儿来。家里有五六个小子,后来前前后后又添了我们弟兄姊妹五六六个,十几双脚丫子,哪一个光着脚都不行,所以必须抓紧每一分空闲的时间。

上个世纪六七十年代,农村尚未通电。在冬季的寒夜里,母亲干完活的家务,安顿我们睡下,便开始做针线活儿了。煤油灯芯被调到不能再小,像一颗黄豆一样大小,母亲拿一件厚衣服,像一尊佛端坐在灯下,快速地将针引线,穿着鞋帮,鞋底,或者缝补我们磨破了的衣裳。当鞋底儿太硬,针穿不过去的时候,母亲就会从针线筐里拿出锥子,先钻几个孔,再把针线引过去,刺刺响响起,就像一首富有韵律的音乐,奏响在苦寒的高寒夜。一觉醒来,昏暗的灯光依然照着母亲,一晃一晃的影子落在我们的枕边,印在我的心里,伴着刺刺响的针线声,在母亲温暖的目光中,我再次入眠。

腊月,是母亲最忙的时候,年关临近,除了准备过年待人的好吃的和自家人的食物,还得拆洗旧的衣物,给孩子们工艺安排一件过年的新衣服,让我们欢欢喜喜过个春节。哪怕是哥哥穿了几年的旧衣服,经过母亲的重新裁剪、搭配、拼接,一件合身的衣服会准时在年夜饭前出现在我们面前,我接在手上,贪婪地嗅着母亲留在上面的淡淡的体香,体味着母亲对我们的无限关爱。

我学做针线活儿是从读师范开始的。离开母亲,所有的事情就得自己去做了。缝上掉了的纽扣,袜子补个小洞,擦开了线的裤边高可,洗件单褂,单裤也不是太难的事,见多为熟,熟能生巧嘛。洗被单也好说,只是脸盆小了些,洗着费一点劲儿,最难的是把被单再缝上去。一个十五六岁的少年,面对一大被子,真的是狗吃剩肉无法下手,如同老母猪接窝,抽抽骂骂,得费一下午的时间直到浑身出汗,才能安扮上去。

其实,叫一个关系不错的女生也是可以,班里很多男生都是这样做的。我却羞于启齿,我那床被子在家里已经盖了三四年,因为被面落色,护里早已斑斑驳驳,红一片,蓝一片,如同地图一样,自己看着都糟心,哪好意思让女同学一见面呢?

到三年级时,自己的个子已经长了一大截,那床旧被子已经顾头顾不了脚了。母亲做了一件新被子托人送来,那时我早已成为熟练工了,飞针走线一床被子也就是一半小时的时辰。以致后来自己成了家,老婆都赞叹我缝被子,缝裤子的功夫超越了好多人。

其实我们班男生中有的是做针线活儿的高手,当然我最佩服的还是占海同学,他不仅是缝纽扣、缝裤里的高手,还会绣鞋垫、织毛衣,手艺之高超,精湛是一般的小女生不可企及的,因此,被我们亲切地称为“四姐”。后来师范毕业后,占海果然自己开了一家制衣店,媳妇也是远近闻名的好裁缝,所以生意自然特别好。

现在的孩子,即使是女孩子,会针线活儿的大概也不是很多了,社会发展到今天,衣服鞋帽都是成品,而且还没有穿旧了仍扔在一边,根本不需要自己缝补了。连大街上的一些缝缝店也极少见了,即使有,多半也是给老人、孩子做一些棉袄、棉裤的活儿,或简单地做个鞋边,换个拉锁了。

母亲的柜子里还珍藏着那些针线包、锥子、剪刀、大针、小针依然散发着光亮,各种颜色的棉线、丝线团成一个一个球,大片小片的补丁一层一层铺展开来。母亲隔几天就拿出来整理整理,絮絮叨叨和这些宝贝说着话,仿佛又见到了多年不见的老朋友一般。

十多年前,我在乡里工作,每年都要组织一次农民手工大赛,看着那一幅幅栩栩如生、富有生活气息的刺绣作品,真切地感受到了民间艺术的独特魅力,也担忧着这些老祖先流传下来的技艺后继乏人,是不是会有断档的那一天。

有一天晚上,竟然梦见自己成了一个皮匠,走村串户,铲刮缝制着一件件面子的皮袄,狐狸领子在阳光下随风抖动,闪闪发光。



生活百态

焖面人生

高怡喆

在内蒙古人的心里,恐怕只有内蒙古的焖面才能称之为焖面。

一锅好的焖面是味蕾的愉悦与绽放。每一个味蕾在焖面里被唤醒,不断壮大、丰盈,吃完了内蒙古的焖面,味蕾再也不能被其他的食物征服,因为再也没有食物拥有焖面的那种力量。

做焖面一定要选巴掌厚的肥猪肉,切成碎末,铺出油来。切肥肉可不是“吨吨”几下剁碎就完事的,肥猪肉要先切成薄厚均匀的薄片,接着切成柳条粗细的细条,再细细地切成小粒,莹润洁白的猪肉粒亲肤亲热,紧紧凑凑地挨在一起,嫩嫩白白,诱人极了。当地人把这种切法称作“制”,是“斩断”“割”的意思,与“剁”不同,打断骨头连着筋,“制”的连续快刀保留了肌理之间的联络,可“制”要坚决得多,一刀刀充满了力量,一刀下去便再无半分瓜葛,这像极了内蒙人的脾气,说一不二,应承下的事也要做,做了就都认,说不做就不做,绝不优柔寡断。

切好的猪肉粒需要下锅煸炒,所放的佐料极其简单,姜片葱段,花椒八角,清油静,利落利落。八角的后味幽甜,清甜的本能够很好地驱散肥肉中的腥气,只留回的甘厚。花椒的辛辣紧随其后,让甘厚的油香中带上了一丝调皮,好在稍后勾起味蕾的快感,让人欲罢不能。姜片葱段恰到好处地给猪肉增添了水汽,降低了锅内炒火的火气,让它们有分寸地舔舐着稍后下锅的猪肉。猪肉,一条下去,不多不少地填满口腔,让人顾不上说话,专心吃面。原汤化原食,原汤炒原肉,本来就是亲兄弟,现在亲热热在一起,咋能不叙叙旧呢?锅里小声道“吱吱”热闹它们的,焖面的人可不能闲着,趁着这档口,赶紧把豆角土豆准备妥当。

内蒙古的土豆干沙绵软,颗粒状的口感让你的舌头发痒,这一颗颗咽下去的,当真是土豆么?不是鱼子或其他?每一个颗粒都饱满地吸收了汤汁,浓厚醇香,给味蕾以紧紧的拥抱。莜面是懂土豆的,在弟弟们玩耍的信中写道:我想强调,这些在灯下吃土豆的人,就是用他们这双伸向盘子的手挖掘土地的。因此,

这幅作品描述的是体力劳动者,以及他们怎样老老实实地耕种自己的食物。”浸润过血汗精气的土地油津津的,只有这样的土地才育得出干沙绵软的土豆,土豆里凝聚着生活于这片土地上的人的生命气韵,无法抑制,深邃而辽阔,热情而真挚,绚烂在每个人心间。猪肉与土豆的聚会当然少不了面条的加盟。面粉,一定要选巴鲁尔的;面粉,一定是手工制作的。陇山碗里讲究“薄劲光油煎蒸煎卷”,内蒙古焖面讲究的是“劲劲香”,后面应该该而劲,“劲”可不是软绵绵、松塌塌,“劲”是柔中带刚、松中有劲。因为柔中带刚,面条才能激起味蕾的快感,因为松中有劲,面条才饱吸肉汁,展现不同层次的醇厚。

焖面就是这么踏实,每一种食材都寻寻常常、普普通通,可它们组合起来,就是世界上最绝妙的味道。之前读书,每次去西安之前,都要吃一次焖面。我想,在踏上人生新征程前,焖面是少不了的,它低声地向我们诉说着过去的故事,告诉我们踏实做人、善待生活。



那年那月

回不去的夏天

张慧

六月的晚蝉,叫声很密,若有若无的,像童年刚起飞的鸟鸣。马路边一位白发苍苍的奶奶仔细地拍打着孙女膝盖上刚刚晾晒在衣服上的尘土,熟悉的画面席卷了我的天空,回忆被拉回一百公里以外的小山村。

我不是一个地地道道的维吾尔族人,在身份证签发机关那行工工整整的写着“达拉特公安局”。然而就像包裹着铝膜的包子,包裹了数不清的关于维吾尔的记忆,其中,那里面有我记忆里最难忘的人和永远回不去的童年。

夏天是容易起风的季节,似乎任何一个季节都渴望飞翔,亦如童年,总想飞出山的那边,探寻我未知的世界。

每年暑假,我都会被送回几百公里外的银子梁和爷爷家待上十天半个月。记忆里,那里水资源匮乏,道路崎岖狭窄,好像两辆车并排走,就会摔下悬崖,村子里只有十几户人家,离的并不是很远,没有电视,没有手机,没有任何的零食,炎炎夏日更没有了雪糕。爷爷家没有表,早上公鸡的第一声啼叫就是最好的闹钟,清晨最香吃的早饭是炸了土豆的馓子,唯一的娱乐可能是摘杏子、挖苦菜。那时候挖苦菜是我最喜欢的事情,且乐此不疲。

夏日的清晨苏醒的比较早,每天我还在炕上与外公在梦里聊天说地,奶奶的馓子已经做好放到了炕沿上,奶奶就坐在旁边抽着哥哥写过的作业本发呆。奶奶的烟筒很长,从我记事起她就抽,逐渐模糊的看见爷爷倚着的身板一晃一晃的担着两桶水,这桶水支撑着高度近十几户人家全靠百米外的那口小井支撑着,那一百米蜿蜒曲折,我的小腿酸软,每次都跑得很快,一口气下坡,一口气上坡,偶尔在半山腰等着爷爷,从小耳濡目染。后来,家里有了自来水,但是,还是舍不得浪费每一滴水,每次接水,脑海里都会不由自主地发出提醒,向回是那,奶奶刚有一搭没一搭的给我解释着。太阳刚高一点,晶莹的露水散去,奶奶就会拿着自己编的筐子,我们叫它箩头,去挖苦菜。

早饭后,爷爷会去喂牲口,我也会跟在奶奶屁股后面,寸步不离,奶奶好像总有讲不完的故事,那些故事里有我不认识的人,但是,我还是听的十分出神。叫不时地还会发出提醒,向回是那,奶奶刚有一搭没一搭的给我解释着。太阳刚高一点,晶莹的露水散去,奶奶就会拿着自己编的筐子,我们叫它箩头,去挖苦菜。

“穷山僻壤吹和风,行人罕至百草长。几许野花开莹莹,艾蒿摇曳苦菜香”。苦菜坚强的意志力注定了它与别的植物与众不同,在这荒山野岭,苦菜成了夏日里最上等的菜肴,它清热解毒,并水冲洗过后的清凉沁人心脾。由于降水少,苦菜并不是很多,每次我们要费一番功夫才能挖上半筐,每每发现一片,总觉得发现了新大陆。那时的快乐,后来努力了很久都像复制不来,奶奶微微上几句,我挖的就更起劲了,两只手沾满了苦菜根的奶油,奶奶则欣慰的一笑,那皱纹是迄今为止我见过的最美的皱纹。

太阳在高一点,便晒的有些焦灼,绕过一道又一道崎岖的山路准备回家,路上到处长满了杏树,那些都是祖祖辈辈移植种下的。有的杏子已经开过花,但是很少有人采摘,兴奋之时,我会爬上稍高一点的树杈摘几颗。奶奶和这些树都是老朋友了,她比我更了解它们,她总是一根一根的杏儿水分大,哪一根树结的杏儿比较甜,她都知道。我总是将信将疑,但是,我等不到它们全熟透,每次吃够的完不完,都会摘许多。苦菜里塞的满满的,上衣卷起来也要,走一路,撒一路,好怕杏子找不到回家的路,哪个气鬼,还没走到,就给摘下来了。

中午是激动人心的时候,院子里土台上的韭菜已经长的比我的手指数都高了,爷爷说想吃面条,奶奶早就开始准备。由于资源匮乏,除了院子里土台上稀稀落落的几亩韭菜,没有任何绿色蔬菜,但是,光那几颗韭菜就足以让这顿面条增色不少。奶奶总是能用最简单的材料,最简单的烹饪方法,烹制出最美味的食物。院里的灶台太高了,我也没有足够的耐心去看她,全部制作过程。我和爷爷在枣树下认真的收拾苦菜,爷爷连根也不会丢掉,他说苦菜的根药用价值也很高。苦菜不用什么特别的烹制,只需要清洗干净以后,用热水焯一下,放点油炒炸的胡油、盐、醋、酱油,一小勺醋,用井里担回来的凉水,就是一道人间的宝贝,加上奶奶简单烹炸的荞面,足以给胃留下一个难忘的夏天。

后来,我将苦菜带到过呼市和我的室友分享,她们好多人接受不了它的苦涩,而我,却在里面尝到了它的清甜。那里面有公鸡清晨的第一声啼叫,有发现新大陆的雀跃,有简单食物带来的幸福,有回不去的童年,和变成了无数星星中一颗的奶奶。

暑假要结束的时候,在爷爷家的日子也开始进入了倒计时,小时候舍不得的时候总会哇哇的哭着走了。刚走的时候,特别不习惯,总想着快点回去,可惜的到了回去的时候,怎么也会舍不得,晚上一个人悄悄的去抹眼泪。每次我走的那一天,她的神情都会异常严肃,本来不舍得我,看着她严肃的有些害怕,提前了前夜的不舍。吃完最后一口馓子,爷爷加工的玉米也装在六粒的三轮车上,奶奶很少去赶集,爷爷问我:“收拾好,就走吧,早点回来,还要放羊了。”奶奶递过皱巴巴的袋子,一句话也没说,往山的方向走去,我上了三轮车,摇把轰轰的摇了几下,车子启动了,土路上的黄土迷了双眼。穿过五奶奶家的山坡,我看见那座小山,有个身影一直在眺望着什么,那是奶奶,隐隐约约的歌声在山里回荡,我听不清她在唱些什么?

从我生下来起,奶奶就很奇怪,那时候她应该才十六岁,但是已经满头白发,她心情不好的时候,总喜欢唱一些歌,山曲,歌词都是我听不懂的话。早前,听人说是,我的奶奶是个疯子,时而清醒,时而糊涂,但是,在我的记忆里奶奶一直都是很精明,她不认识字,也没有钱,但是她曾将卖猪崽的一块五全都给了我,让我拿去学吃的。她不像奶奶,我要会啥啥,但是每年寒假回家,她都会从凉房拿出好多果子,袋子上落满了灰尘。

上小学四年级的时候,爸爸妈妈从达拉特搬回了准旗,平时周末也会回去看看爷爷奶奶,夏天,我将雪糕一路快走带回银子梁,十几里路,回去早已化成了汤,偶尔,也带点糖,但是,每次回去的时间只有一个晚上。接着上初中住校,暑假回家,爷爷那,爷爷奶奶搬到了树林,而高中的周末也变得奢侈,回家坐一会儿就匆匆走了。周末,用所剩不多的零花钱买雪糕,奶奶好像并不爱吃,爸爸说:“她们胃口不好,吃不动。”后来我就买蛋糕,高二那年的运动会,爸爸突然打电话说:“有时间去医院看看你娘俩,炕上摔下地,医生说是脑瘫。”我买了几根香蕉,煎着沉重的脚步去了病房,二姐在陪床,奶奶在熟睡,还是那套苍白的白发。这几年我长大了许多,奶奶好像从未变过,但是,好像一切都变了,出院后,她不爱说话了,也不能下地了,好像也不认识我了。

长大以后,回家的日子越来越少了,回去看她时,屋

子里堆满了纸尿裤,她睡在那里,连呼吸都变得缓慢。我轻轻拍拍她,把她扶了起来,我以为会很艰难,但是没想到轻而易举,我向她认识我吗?她不讲话,眼里闪着泪花迷茫的看着我,我想说些什么,可是,那天我等了好久,她一句话也没有说出来。

那年五月,和往常一样,和图书馆的小伙伴中午吃完饭以后一起认真的打扫着自习室。突然,爸爸打来了电话,我以为,这只是我一个平常的电话,但是,心跳却在加快,电话那头,爸爸很平静,他让我请个假,我正要问他怎么了,他说:“你娘俩老了。”我的心突然一颤,二十年来,第一次面对亲人离世,我显得有些不不知所措。那天,我在操场的台阶上坐了很久,我将回忆的闸门全部打开。

如果说,姥姥是我生命的全部,那么,奶奶是全部里的惊鸿一瞥,她惊艳了我的整个童年。第二天,回到家,跑到院里,默默的哭泣,像极了开学舍不得离开的前一夜。

又是一年夏天,我不再好奇山的那一边,反而渴望了解天空那颗星星是否也在想念好多年前,有个跟屁虫出过世的夏天。之后,我很少再吃荞面,我怕思念会止不住向外蔓延。

“人届都城多事间,心似他恋几念。缓步市场见苦菜,思念之心渐断肠,忆以此文,纪念我的奶奶,和回不去的夏天,还有永远也回不去的童年。”

