

# 趣忆儿时“铰花花”

郝妙海

年前,我武家庄村有一周一次逢集的日子。由于在腊月里,集上好几个卖春联和窗花的摊位,把个年集渲染得红红火火,年味儿浓浓的。

望着这些电脑加工的,精美但缺少点灵气的窗花,不由得就忆起儿时铰花花(即剪窗花)的一些场景来。

儿时,一进腊月门,街上便不时传来“揭红纸啦”的吆喝声,村子里猫冬的大姑娘、小媳妇们,便会上街揭回两张红纸,翻出一年未用的铰花花剪子,要开始剪窗花了。

那时的窗花样式可是宝贝。除有极少数大户人家可能保存着少量厚纸花样外,大多数人家,保存的是上年从窗户上剥下来的旧窗花,已压在衣箱底,或干脆就在炕席下面保存了一年。

如今翻出来,掸去灰尘,然后用麻纸捻的纸捻钉在已折好几层的红纸上。有的人,就这样套着旧样剪。有的怕走样,要就着煤油灯将花样熏到红纸上,剥去样子后再开剪。这样要利索些,好剪。

上世纪四五十年代,太原郊区农村的窗户,绝大多数是方格窗,分上下两扇。每个方格长宽大约在15厘米左右。记得那时有一种叫九眼纸的麻纸,一张纸正好糊九个窗眼,深受老百姓喜爱。限于窗户格的大小,那时的窗花大致为两种。一种为一格一个花,叫小花花,比如“鱼钻莲”呀,“喜鹊登梅”呀等。还有一种,是好多个窗格拼成一个图案,叫团花。最大的要用一张红纸剪出来,比较复杂,也费时。也有好几幅小花花演义成一出故事的。如一出“老鼠娶亲”,就是由六幅花花组成。

儿时的我,喜安静,爱画画,毛头小子却偏爱铰花花。一个寒假,有好多日子是钻在家里铰花花度过的。右手不知打过多少泡,左手食指头则不知被剪刀扎破多少次。而我的花花精细入微,有模有样,大人们都夸好。

一过腊月二十三,庄户人家便拣个好天气进行扫尘。扫尘的一项重要内容便是糊窗。先将旧窗户纸撕去,这时要将经一年风吹日晒早已变黄的,自己中意的旧窗花用剪子旋下来,留到来年做样样。再用小刀将窗棂刮干净,将沉积在窗格内的尘土清理后,刷上浆糊,糊上白麻

纸。这时就可以贴窗花了。母亲会将一腊月剪下的窗花摆在炕上,我们兄妹几个便挑呀拣呀,然后搭配着,贴到窗格内。由于窗户纸是糊在屋内的窗格里侧,窗花也只能贴在屋内。贴好后,院内是看不到的。而屋内白格生生的窗纸衬着红红的窗花,显得特有生气,特红火。一正月里,走亲戚,访朋友,满窗的花花便成了展示姑娘媳妇手艺的展板,也成了妇女们闲倒歇的一个有趣话题。谁家贴出来个新花样,便会有好些人下了订单:“等腊月里这个花花剥下来后,给我做个样子。”

到上世纪60年代,市郊农村开始时兴一种叫工字格的窗户,不仅新盖的房不再用方格窗,老式的方格窗也大都进行了改造。再往后,纸窗退出了历史舞台,传统的窗花失去了用武之地,便也渐渐消失了。

如今,我们住上了高层。过年时,村民们也会在阳台的大玻璃窗上贴个大窗花。但大多是买下的,极少有人自己剪了。



窗台上的辣椒秧

张会珍

那天,我和爱人去她妹妹家做客,看见她家阳台上的花盆里种有好几株辣椒,有菜辣椒,有朝天椒,每株上面或多或少都结有辣椒。黄的菜辣椒,绿的朝天椒,还有几个已经变红的尖辣椒,甚是好看。

我问妹妹是怎样培育出来这么好看的辣椒,妹妹说:“夏天的时候我逛菜市场买了一包辣椒籽,想回来种在花盆里玩,但是,往家返的路上又看见有卖辣椒秧的,顺便买了几棵就种在花盆里了,也没有太当回事儿,没想到现在还长得这么好看。”

我顺口说了一句:“明年我也想种几株辣椒。”妹妹说:“我买的辣椒籽没用上,你拿回家明年培育出苗来自己种吧,省得再买苗。”妹妹说得有道理,我就把一包辣椒籽拿回来了。

我是个急性子的人,哪能等到明年,拿回辣椒籽后我就找了一个空花盆,把辣椒籽撒进去。浇上水,等呀等,十几天过去了都没动静,可我一点儿都没有灰心,我把装有辣椒籽的花盆放在阳台晒太阳最多的一个角落,隔两天浇一次水。

可能是功夫不负有心人吧,撒上辣椒籽半个月的时候,花盆里一棵棵嫩芽冒了出来,并且越长越大,辣椒苗密密麻麻长到一拃高了,不间苗是不行了,我急忙跑到地下室,把早已不用的几个花盆拿出来。花盆里有现成的土,等把花盆里的土都湿透了,把辣椒秧分别移栽到各个花盆。

一个多月又过去了,移栽的辣椒秧不但长势良好,令我没有想到的是在一个花盆里还长出来一棵喇叭花苗,我说拔掉吧,爱人说好容易长出来了,就让它待着吧,没想到的是还居然开了一朵粉红色的小喇叭花。在这严寒的冬天她像一个害羞的小姑娘,在那里悄悄地绽放,又像一位亭亭玉立的少女,显得那样的妖娆妩媚。天气越来越冷了,我把几盆辣椒秧移到窗台上,一排绿绿的辣椒秧倒也挺好看。

闲情时刻

大年初二回娘家,很多家庭的餐桌都是大鱼大肉,母亲招待我们的第一餐却是传统的“四菜一锅”。

所谓“四菜一锅”就是生活不富裕时,正月走亲戚的传统菜式:四盘素凉菜,一个炖砂锅,最上面只铺一层肉片而已。现在母亲的“四菜一锅”已经是“豪华版”。

初二早上,母亲就开始熬制红豆稀饭。母亲会利索地先把四盘凉菜准备好,第一盘凉拌莲菜是我的最爱,从小到大都吃不腻。在我们老家,有种说法“多吃莲菜长心眼”,这道菜也被称为“聪明菜”,广受大家欢迎。

第二盘凉菜自然是豆干拌粉丝。这道菜是母亲备年货时,将豆腐蒸去水分,切薄片油炸,再和粉丝一起凉拌,吃起来非常有嚼劲,母亲会拌一小盆,因为这道菜太好吃,每一餐都要加一回菜,大家才吃得尽兴。

母亲的“四菜一锅”讲究两荤两素,剩下两盘凉菜是酱牛肉和拌火腿。她将牛肉和火腿切成薄片,葱姜蒜末和辣椒油按比例调配,再倒入香油,一碗秘制蘸汁就调制成功。同样的食材,我每次做的蘸汁都比不上母亲的,难怪大家都说“妈妈菜”最好吃。

其实四盘凉菜是陪衬,大家最期待母亲的鸡块炖砂锅。鸡块炖砂锅是“正菜”,总是等到我们到家前,母亲将焯熟的红白萝卜片、白菜叶放最下面,添加适量肉汤,放炸鸡块、豆腐、海带、粉条、菠菜,再铺上十几片条子肉,然后放在炉上开炖。

父亲早就欢欢喜喜地在大门口张望,到家常饭,柴火灶的锅盖掀开,一算子的雪白馒头和自家炸的油条,香气扑鼻的红豆稀饭让人垂涎欲滴。一顿张罗,大家围炉而食。四盘凉菜众星捧月,拱卫着香味扑鼻的



这是老伴用一张衬衣包装袋里的纸片,把汉语拼音字母和单韵母、复韵母及读音抄写的学习卡片。颜色早已发旧,字迹也有些不清晰了,但我还如同宝贝一样保存完好,放在我的书桌上,随时可以用上。因为,这是我在近20年前学习汉语拼音时,最方便实用、使用率最高的一个好帮手。

那是在2004年的一天,我们家新添置了一个台式电脑。老伴为了鼓励两个正在接受启蒙教育的外孙,为他们营造一个良好的学习环境,让孩子们在各项活动中,不断找到乐趣,找到自信,提出来办一个不定时、不定内容、不定形式的家庭刊物,其中包含家长和孩子写的文字和图像作品。要求家长带头给孩子树立一个勤动脑,勤动手,勤动笔的榜样。

老有所乐

## 一张学习纸片

陈士琴

好事情呀!可是我对电脑知识一窍不通,往上面打字又不会汉语拼音,怎么办?两个孩子说,姥姥,我们来教您!于是,孩子成了我学习汉语拼音的首任小老师,他们在幼儿园和小学一年级的书,成了我的启蒙课本。老伴看见我每天翻来翻去,就把全部声母韵母及声调等有关内容,整齐地给我抄在了一张大纸片上。

从此,我学习汉语拼音就从这里起步了。在电脑上打字要用,在手机上写文章需要看,学习诵读时查字音也要用……当然,现在查询汉语拼音的知识有了更多的方法,但这张记录着我最初学习的纸片,也成了我学习中必不可少的重要工具了。现在我打字,都是用全键盘上的简体拼音,速度快,错误还不多。我喜欢这种推动自己学习汉语拼音的好方法。

有了这个看似不起眼的好帮手,对于老两口学习电脑知识,掌握汉语拼音基本常识,练习写作和微信交流上起到了一定的作用。多年来,老伴坚持创作绘画作品,学写长篇短篇的文字,我练习写小文,给《太原晚报》投稿。他的《画里有“话”》,我的《老琴歌》两本书,在外孙们的帮助下,都先后完成了。目前,老伴的一篇习作也正在编辑修改中。

书 芸

鸡块炖砂锅,像极了儿时我们围着母亲听她讲故事的场面。

大家大快朵颐的同时,对母亲的厨艺赞不绝口,她吃得少,听得多。时不时给谁递块馒头或者一根油条,她的眼神里是喜悦、慈爱,更多是满足。作为家庭主妇,她做的饭菜,被孩子们夸奖并一扫而光,是母亲最满意的时刻。

午餐的时候,我们会让母亲歇着,大家齐动手,摆出七碟子八碗的阵势,做十几道菜,包一顿饺子,喝酒猜拳,在“老虎杠子鸡”的游戏里,再陪父母热热闹闹地吃一顿饭……

每年的这一天,都是母亲最开心的一天,笑得合不拢嘴。的确,一年到头忙忙碌碌,只有这一天,我们可以吃着母亲的“四菜一锅”,陪着她玩游戏、打扑克,看她笑靥如花,看她喜上眉梢……