

品味

不老的心情

□王秀峰

我退休五个年头了，一块玩大的发小和小学、大学同学，都迈入了老年人的行列。闲暇之余，我总爱往人堆里凑热闹，因此常碰见许多老熟人。岁月让他们褪去了年轻时的青涩风华和青春时的靓丽，但言谈举止、谈笑中透出的那种成熟、豁达，令他们仿佛脱胎换骨一样，尽情在生命的舞台上起舞。人常说“三岁看大，七岁看老”，这群人的孩提时代我不知道，但这群人的壮年时期是我耳闻目睹过的，他们才华横溢、风度翩翩，在不同的岗位上，为社会作着大小不一的贡献，退休后的生活丰富多彩，令人刮目相看。

张三是我的小学同学，喝涑水河的水长大的。学生时代，他不善言辞，性格内向，属于不扎眼的一份子。时隔多年，我在市区南风广场偶然碰见张三，只见这个昔日的“呆子”正手舞足蹈、口若悬河地给一群老者讲着一些国际大事的最

新进展。

待他讲完，人群散去，我上前仔细地打量着他，他也审视着我，我们两个老同学的手握在了一起。

我眯着眼睛问他：“你到哪儿‘囤’这么多货？”老同学一笑，告诉我：“白天看电视，晚上睡在被窝看手机，看得多了就记住了，现学现卖。老了不怕羞耻，敢说才是硬道理。多思考，使唤大脑，不患脑梗！”

我暗暗在心里比较儿时的他和现在的他，不由得发出感叹：士别三日，定当刮目相看！

李四，我的一个老同事，从闻喜北垣的山里走出来，长得五大三粗，平素憨厚朴实，除了工作能力强之外，就是长了一个好个头儿。听说他最近在练习走模特步，我很是吃惊。李四那一大脚板，能把路走稳就不错了，还要去走模特步？

在朋友的指引下，我悄悄地观看了他们的一场表演。一位女教练，带着十数个男子汉，借小区一隅，一字如大雁款款

而来，抬头、挺胸、收腹、手臂摆动、提臀。这些模特的表现，让我感觉时而轻盈，时而潇洒，听说练习时，头顶一本书走路，书还不能掉下来。

这个李四，怎么能让自己和模特的气质融为一体呢？但他做到了！什么力量让他如此用功？什么精神让他如此用心？是童心未泯吧！

在体育公园散步，新疆舞蹈的方阵里忽然闪现出了一个熟悉的身影。她穿一身维吾尔族服装，原来是同住在一个单元的邻居。大家都穿着维吾尔族的服装，在音乐的感召下，昂首、挺胸、动脖、翻腕、抖腿，动静结合，翩翩起舞。

生活让我们丰富多彩，选择性的娱乐活动，让我们酣畅淋漓，展现了老年时的我们自己，在生命的宽度上永不停歇。

是啊，莫道桑榆晚，为霞尚满天。善待自己，是对生命最大的敬重和最好的升华。老年生活，应该只说幸福不论沧桑。世上没有不褪色的风景，但我们有不老的心情。

乡情

摊煎馍

□弓巧娟

煎馍即煎饼，是晋南的一种传统面食。晋南煎馍主要原料为小麦面粉，有别于山东杂粮煎饼。我家乡临猗坡上的摊煎馍，有着浓郁的地方特色，其美味深深印在这方土地上的儿女们的味蕾里。

小时候的我们，平素吃不上煎馍。一则做工费时，再则口粮短缺，架不住这么“铺张”，只有家里来了贵客我们才可能饱此口福。常常是贵客临门，煎馍数量有限，得先紧着客人、老人吃。客人吃剩下了，我们解解馋，剩不下就算了。我家还好，一是就哥哥一个小伙子，女娃娃总归饭量小，再加上母亲精打细算，太缺吃少穿的日子还真没印象。父母民主，但凡摊一次煎馍，管饱吃不敢说，但人人都能吃上一般没问题。

记忆里，摊煎馍可是件大事，小孩子因着新鲜和对美食的期盼，也特别欢实、有眼色、听使唤。早早地，我们就会从花椒树上挑选个大、色浓的叶子，满满地掬一把，仔细淘洗干净后，放到筐子上控水，然后再争先恐后地去场里拿麦秸，从碗柜里翻找油刷、刮板、铁翻皮等。母亲会把白面糊调好稀稠，搅到没有疙瘩时，

将切碎的花椒叶、盐等放入其中搅匀。接着，用几块砖头支好鏊，油刷、刮板、铁翻皮、篦子等，与搅拌均匀的面糊一应搁置到位。鏊底下放好麦秸，火柴划过，麦秸燃起，炊烟袅袅升腾，鏊预热停当，油刷在鏊面均匀刷过，面糊“滋啦”一声落在鏊上。刮板一圈圈旋动，面糊均匀摊在鏊上，待面糊凝固，煎馍定型，再用长长的铁翻皮翻个面。花椒叶和着麦面的气息，因热愈发清香扑鼻。来回翻几个面，又薄又圆、香气四溢的煎馍就摊好了。麦收后新碾的麦秸柴，一把接着一把地续。柴少了火接不上，影响煎馍成型，柴多了又会烟熏火燎，这时母亲会用炭锨把柴空开，空气流畅火就旺了，麦秸火燎，花椒叶生香。

烟熏火燎一小时后，母亲招呼大家上桌享受美味，她自己或撕上一块尝尝，或倒上一碗开水泡块馍就算饭了，中间还不时招呼客人别放下筷子，把菜都夹上。当客人邀她“坐下一起吃嘛”，她不是说“你们吃，我不太爱吃煎馍”，就是说“我胃不好，馍馍好消化”。多年后，当我也做了母亲才醒悟，母亲胃不好是真的，但她不是不爱吃煎馍，而是怕客人吃不好，她是想让一家老小多吃上几口。

难忘母亲摊煎馍的情景，也难忘母

亲为吃煎馍准备的冷热搭配“四盘子”：辣椒炒鸡蛋（或韭菜炒鸡蛋）、蒿瓜拌粉条、蒜泥焯豆角、辣子炒茄子。这些都是地里、院里现摘的时令蔬菜，外加一碗红辣椒蒜水。母亲在村里住着的时候，每年夏天回去，我总会吃上她摊的煎馍。门洞里就地支起鏊，母亲灰白的鬓发随着穿堂而过的凉风飘动，她不紧不慢，一张一张地摊着煎馍。她不肯假手我们，每每我想试试，她总会说没几张就好了，她是舍不得我们在鏊前受热，因此，这道美食我一直不会做。母亲走后，我们就没这福气了。我问过姐姐和嫂子，她们都不会做。

想念煎馍的味道，我自己在家鼓捣起来。当汗流浹背，翻起电饼铛里终于成型的煎馍时，尤念母亲弯腰驼背，于烟熏火燎中摊煎馍的不易。我喜欢煎馍，也喜欢在饭馆与朋友们一起享用煎馍。有朋自远方来，我总喜欢带他们到有煎馍的店里吃饭，煎馍是必点的一道小吃。再后来，我还会在家里摊煎馍招待晚辈……

煎馍，家乡的一道美食。煎馍，与临猗未结婚女婿、未过门媳妇的羞涩幸福记忆连在一起。煎馍，承载着儿女对故园的记忆，带有花椒叶风味的煎馍，最慰游子心。

杂俎

逛戏园品小吃

□邵国骁

晋南流行蒲剧，各村每逢庙会总要请一些当地的名角儿唱上几台戏。每逢唱戏的日子，乡里人都会约上十里八乡的亲戚来家看戏并住几天。小时候的我们，总馋戏台下的几样小吃：火烧、凉粉、油糕和醪糟……

那时候的火烧摊，有一个铁皮桶的钢炭炉，一个油亮大木案板和一把两头尖、中间鼓的小擀面杖。只见打火烧师傅从一大团面上揪下一小撮面，用擀面杖一字擀成条，一手从放有椒盐的瓷碗中迅速捏一小撮，均匀抹在面上，再快速合成一团，小擀面杖又飞快地把面团擀成圆形。师傅为招揽生意，会用小擀面杖的两头敲起好听的节奏，这也是晋南火烧叫卖的传统。“当当、当当、当当、当当”，好听的击打声随着记忆一直伴随着我，

以致后来我听到手鼓演奏时，总会想起火烧的叫卖声。

师傅会把擀成型的面饼先在火炉上的大铁鏊里炕成型，待成型硬了能立起时，再掀开鏊将其放入铁桶内壁烤熟。掀开铁桶盖，一股麦香混着椒盐香一下入了鼻、进了胃，此时的火烧要趁热吃，仅咬个皮就能馋得口水丰盈。

拿着发烫的饼子，左右手倒换着，我便开始寻找凉粉摊了。冬天，蒜炒热凉粉，香味飘满戏园。凉粉摊上，一个火炉放在铁板上，铁板一边是早已切好的一块块红薯凉粉。师傅用一只发亮的、有些历史的搪瓷碗扣上一碗切好的凉粉，往有火炉的那部分铁板上倒一些本地的菜籽油，等油温沸腾，快速倒凉粉，用一把磨去半边的小铁铲快速搅拌。凉粉由白变黄，由黄变焦亮，此时浇上浓浓的蒜汁和辣椒油，就算炒好了，和火烧简直就是

无双的绝配。而吸溜着香味扑鼻的炒凉粉，咬着椒盐麦香的火烧，我们仍不满足地看着旁边的铜锅醪糟……

小时候，记忆中最诱人的灶具，便是那口金灿灿的铜马勺锅和给力小风箱。“来一碗八宝醪糟”“好嘞！”戴着白厨帽的师傅迅速拿起一个鸡蛋，在碗边一磕，呲溜一下蛋液滑入碗内，一双筷子搅得鸡蛋上下飞舞而不溅出碗。接着，师傅用力拉了几下风箱杆，火苗就喷出炉外了。铜马勺的水很快沸腾，师傅快速倒入打散的蛋，再从一边案板上不同瓶里倒出几粒花生碎、山楂、莲子、枸杞、桂圆、冰糖等，最后勾芡一小勺酒糟和粉面，一碗八宝醪糟就大功告成了。

最后，我们再叫上一小碟烫面油糕作为餐后甜点。听着戏台上的吱吱呀呀，吃着台下的这几样小吃，真是把戏园逛美了！

心语

昨夜下了一场雨

□赵应征

昨夜下了一场雨
雨丝像皮鞭
抽打着肆无忌惮的热魔
人们趴在窗口
嘴里发出阵阵笑声
哈哈，好雨、好雨
我不禁
想到父亲
是那场暴雨将父亲一年的收成
毁于一旦
父亲趴在地上
呜呜呜地哭
他试图用瘦弱的身躯
将熟透的麦子掩盖住
母亲拽起父亲
说了一句不沾边的话
男子汉怎么能一场雨给打趴下
那句话比昨夜的响雷还大
从此父亲和我比门前的大树还挺拔

那人

王转运的烧饼摊

□王志英

自从小张坞“走桃”以来，桃农忙得不亦乐乎，既要雇人下桃，又要寻人拉桃，还得雇人装桃。

学了一身打饼子技艺的王转运抓住机会，就在村委会门口摆了个烧饼摊子。一天下来，能卖几百块钱。他觉得不少，又在质量上下硬功。

烧饼，大部分人都爱吃。经营者也在不断改进，使做出的烧饼更适合大家的口味。王转运曾反复调查，多数人爱吃油酥饼的外皮，咬着有脆脆的感觉，酥脆到掉渣。他就按照大家的口味，首先将面和得软软的，面和得越软，饼子就越有层次感。

其次是做油酥，比例是面粉100克、植物油60克、盐5克。碗里放入面粉，油烧热冒烟，浇在面粉里就行。

再就是打饼子。先将软面揉成光滑的面团，将其擀成牛舌状的面片，加入油酥，折叠成三角状，放进平底锅，接着往锅里倒入不少油，几乎是用油把饼子炸、烙成金黄色的，再翻转过来炸、烙另一面。出锅后的油酥饼子，吃着又香又脆又酥，层次又多，让人吃了还想吃。

有人吃着饼子，提了些意见：再能加上肉就更好了。于是，王转运便按照大家的意见，增加了饼子加肉、饼子加蛋、饼子加菜。有人又提出意见：想吃麻辣烫，他就让爱人从城里回来，在一旁开设了麻辣烫灶，一碗一做，随到随做，同样受到果农的欢迎。

一次，客商要喝豆奶，他便让爱人到超市里买了一大袋豆奶，又烧了一锅开水，供大家冲奶用。客商见了，无不连声称赞。

果农有饭吃了，他们夫妻俩却忙得一塌糊涂。王转运的父母知道后，便在家做好饭菜，再送去。他们没有时间在店里剥鸡蛋皮，父母就在家剥好鸡蛋送去。真是一个烧饼摊，忙坏了一家人。

群众都说，王转运把饼子卖绝了，不但卖饼子，还卖麻辣烫和汤水，既做活了生意，又方便了果农，他是个一心一意为果农与客商服务的生意人！