

注
事

麻花里炸出的年味

□彭建国

随着春节的日益临近,街头店铺里的油炸麻花生意非常火爆,油锅里飘出的浓浓香味,勾起我关于炸麻花的难忘回忆。

金黄香酥的油炸麻花,是我们当地的一种特色油炸食品小吃,香味弥漫,清脆可口,寓意来年好运滚滚,红红火火。在我们家乡夏县水头镇一带,炸麻花是准备过年中的一件大事,人们通常把炸麻花也叫做“煮麻花”。

小时候家里穷,一大家十几口人,每年只煮几斤麻花,并且尽量拖到腊月二十七才煮,怕的是被我们这些小馋猫早早地吃完。煮麻花的时候,油锅一支起来,大人们就把我们“轰”到巷里,锁在门外,我们只能从门缝里眼巴巴地看着屋里的麻花出锅,闻着从院里飘出的香味,馋得直流口水。好不容易等到煮完,大人才开了门,给每人发上一根,我们一点点细细咀嚼,不舍得马上咽下,唯恐美味快速消失。那时候,能在煮麻花这天吃上一根麻花就是最大的享受了。然后,父亲便把剩下的麻花收拾起来,装进垫有麦秸的筐里,用绳子高高地吊在房梁上,直到正月待客时才取。要知道,就是在正月初一那天,父亲也才给我们每人发一根麻花吃呀。

时光如梭,当年吃麻花的小孩,后来也长成了煮麻花的大人。老伴手巧心细,是搓麻花的把式。前些年一入腊月,几乎天天有街坊邻里请她去帮忙,张家煮了李家煮,一直忙到腊月二十三,小年到了还煮不完。整个村庄始终是炊烟袅袅,香气缭绕。因此,我

们家煮麻花大都安排在腊八前进行。

每当煮麻花时,我和老伴从昨天晚上就开始忙活了,称白面、化盐水、发酵面。第二天,早早就开始和面,然后把搓成手腕粗的面条切成一个个香皂大的小剂,抹上油,一层层放入大盆里,像排兵布阵一般,搁到热炕上,捂上被子,让面剂快点醒发。

时间很快过去,可以搓麻花了。老伴从大盆里取出一些手感温温的小剂子,一次拿出几个分给大家,不能全部拿出来,冷了就不好搓了,容易断裂。通常是老伴、弟媳,隔壁的婶子还有对门的嫂子几个人一起搓。只见她们几个将一团不大不小的面团放在手中揉搓,面团时而变细,时而变粗,时而在面板上飞舞,传出一阵阵“啪啪”的响声,很快面团便在她们的手中变成一根根精巧玲珑的半成品麻花,粗细均匀,长短一致,我不由得对她们的手艺生出些许敬意和钦佩。

接着,二弟烧火,孩子们在一旁打杂,大家一边忙着手中活,一边唠着家常,热热闹闹,欢声笑语充满了小屋。

烧火也是要紧活,二弟一手拉风箱,一手拿炭锨,先把油烧热,然后时刻听从我的指挥。我将半成品的麻花放入冒着热气的油锅里炸,“三分炸,七分捞”。炸制的时候,火候最难把握。火大了,出来的成品外面变成了“黑包公”,里面还不熟;火小了,颜色发白,不好看。炸太老味道苦涩,起太早又不够酥脆,最好是中火慢炸,锅里一次不能放太多,一根根白色的麻花坯在油锅内被翻动着,尽情“嬉戏”,不时吐出些“泡泡”。很快麻花由软变硬,白色变成金黄色,我用长筷子捞出

麻花,放在事先准备好的竹筐内。半天功夫,便整整齐齐摆满了一大筐,根根色泽金黄,胖瘦匀称,长短恰当,香气袭人,刚出锅的麻花色泽红亮,让人垂涎欲滴,随手拿起一小节麻花放入口中,酥脆可口,甜而不腻,香味十足,吃时嘎嘣声响,吃完韵味悠长。

夹麻花的往往最累,从头至尾双手舞动,不能歇气,一锅煮下来,往往腰酸背疼,双臂麻木。但搓的人也不轻松,油温高时,得急搓几条下锅压火,常常忙得手忙脚乱,不可开交。烧火的、打杂的还必须协调统一,哪个环节都不能忽快忽慢,难怪人们形容一个人忙得脱不开身时,就说他正在“麻花架子上”。

麻花作为家乡非常有名的特色小吃,是我记忆中的年味美食,也是人们走亲访友、馈赠贵客的必备之物。春节期间,满满摆上一盘子,亲戚朋友互相拜年时,慢慢享用,细细品尝。一根香酥的麻花,吃在嘴里,香在心里,欢乐的年味就品出来了。

今年腊月初九,我和老伴一时兴起,竟在县城新家的煤气灶上煮了五斤麻花,煮得倒是很成功,但往年煮麻花时大家在一起搭伙互相帮忙,互拉家常的热闹场面,再也找不回来了。

煮麻花,不仅是在制作一种传统美食,更是炸出了浓浓的年味。至今,我仍留恋过去煮麻花时看那如同制作艺术品一般的搓麻花过程,留恋煮麻花时的香味,留恋孩子们盯着香酥脆甜的麻花垂涎欲滴、跑前窜后的欢乐情景,留恋着一家人齐心协力煮麻花时的欢声笑语。

感
悟

腊月

□王过关

在大寒的风口
每一片雪花都被唤醒
开满大山、田野
以及北方所有的草木

不是所有的事物都可以冰封
不是所有的美丽都可以动人
风口的风咆哮着
一只雪鹰在天空盘旋

时序从来没有停止脚步
即便是在这大寒的风口
仍然有春的气息
凝成梅花

情
思

孤峰山的雪

□屈吉平

今年一场大雪过后,我到了故乡唯一的山——孤峰山去看雪。

行驶在路上,远远望去,孤峰山戴着白色的发套,端坐在天幕底下,一条山路穿过小村庄,把我朝山的方向拽了过去。停好车下来,鞋子陷进厚厚的积雪里,响起“咯吱、咯吱”声,一步一个深深的雪窝。

寂静的山野路上没有一个人的脚印,只有零星几个小小的四瓣爪印,不知从何而来又向何而去,安静地印在空旷的雪地里,写下了一串串神秘的问号。

两旁山坡上白雪皑皑,傲然挺立的一棵柿子树上还挂着几个红彤彤的柿子,鲜艳欲滴,我有幸采集到了冬天孤峰山里的珍贵果实。

漫山遍野的雪,没有任何灰尘,让人心净心静,如梦如幻。而山中这纯粹的雪,白得清纯,白得无瑕,白得妙然,白得耀眼,显得那么洁净,那么清爽。积雪亲密而厚实地拥裹着松林,松树的树梢上全是雪,如千树万树梨花开,簇拥着雪峰,更似千千万万银色刀戟,指向苍穹。偶尔从树上坠下来一小团雪,“噗”地吓人一跳。各种灌木丛层层叠叠,有的枝干披着白雪,有的淹没在雪窝里。高个子的蒿草也沉不住气地从雪毯里探出一丛丛尖细的脑袋,好奇地打量着这一切。

山路的积雪有厚有薄,有深有浅,我的脚一高一低地踏着积雪,揣着贸然闯入的忐忑,跨着大步朝这儿那儿胡乱地走着,雪以它的洁净绵软给我的脚以最高规格的接待,我想喊点什么又怕惊扰了这份静寂,干脆就在厚厚的雪地里奔走,享受着大自然的馈赠。拿着手机拍照,记录这新奇的瞬间。累了,便坐下来,抓把雪塞到嘴里,咯吱咯吱地嚼着。

于是就想起这雪其实很有意思的。悄无声息,却恣肆飞舞,狂放不羁;微小纤弱,却汹涌澎湃,遮天蔽日;晶莹剔透,却转瞬即逝,无法挽留;外表简单随意,骨子里却生得精致动人,这是一位把美丽和骄傲藏得很深的精灵。

雪峰、峭壁、松林勾勒出一幅幅浓淡相宜、意境深远的水墨画,阻隔了浮躁的喧嚣,呈现出母性般的宁静与端庄。孤山有意,冰雪多情,共同装扮着玉洁冰清、如梦幻般的仙境,让人陶醉,使人留恋。

纯净无瑕、博大朴素的雪落在这里,与天地互动,聚集一种情怀,饱含一种淳朴,牵动一种渴望,渲染如诗如梦的时光,在舒缓飘逸中递接千般意韵,幻化出时空的动感沧桑,映衬出一座名山的历史底蕴和文化魅力。

记
忆

童年雪趣

□李彩凤

看到亲朋好友发来的家乡下雪的视频和图片,“瑞雪兆丰年”的农谚又回荡在耳边,童年的雪也浮现在眼前。那时几乎每个冬天都会下雪,而且雪下得很大,也很厚。

记得一个冬日清晨,打开屋门,院子里一片银白,空中雪花似柳絮、如棉花,或飞扬、或盘旋,飘飘洒洒地落下来。房顶上、墙头上、井辘轳上都被厚厚的雪覆盖。院中桃树、杏树和石榴树也被厚厚的银装压弯了腰,整个院子如同一幅水墨画。

爸爸在院子里铲雪,妈妈跟在后面扫雪。“你看这雪多厚啊,明年的麦子一定大丰收!”“这场雪下得好!”“瑞雪兆丰年”,庄稼人盼的就是这!”听见爸爸妈妈在说话,我系好围巾,戴好棉手套,背着书包,准备上学。爸爸说路上雪厚,让我注意安全。

跟着爸爸出了稍门,站在巷子里。一眼望去,村口一大片麦田像盖上了一层厚厚的白棉被,巷道墙外的麦场上“蒙古包”似的麦秸垛,像披上了洁白的毛毯;墙根各家放的柴火堆,像在柔软保暖的床幔下休息;门前树上千姿百态的雪花,像工匠精雕细琢

的艺术品。如诗如画的美景,令人愉悦,使人陶醉。

巷子里的叔叔婶子,相继加入了铲雪、扫雪的队伍。他们铲的铲,扫的扫,雪中很快就出现了一条路。我们五六个孩子跟在后面,蹦蹦跳跳,笑语声声,还不停地伸出小手捕捉飞舞的雪花。猛然间,“哗”一下大块大块冰冷的雪,从天而降落在了我们头上、脸上和身上,顿时感觉冰凉拔凉。原来是前巷伯伯家的那个调皮男孩的恶作剧。他跳跃着蹬了一下旁边的树,给大家来了个冷不防。“你这讨打的东西,啥时候都不安生!”不是几个叔叔挡得快,他肯定会挨伯伯踢过去的那一脚。

雪越下越大,好似天女散花,群仙起舞,你拉着我,我拉着你,一团团,一簇簇,前拥后挤从空中翻滚而下,大家身上很快就落了一层雪花。大人们加快了速度,孩子们也安静了许多。雪地上,很快就开了条一米宽的路,家长们脸上充满了笑容,孩子们快乐地走进了校园。

午后,雪停了,湛蓝的天空特别清澈,阳光格外耀眼。路面上出现了泥泞,屋顶上的积雪在融化,屋檐滴答滴答地下了“雨”,像断了线的珠子,渐

渐地连成了一条线。妈妈说融化的雪水洗头好,把大桶小桶、大盆小盆放在了屋檐下。

太阳落下,天黑了,融化的雪结冰了,屋檐下出现了悬挂的冰凌,长长的,尖尖的,好像锋利的剑护卫着房屋。

第二天早上起来,看到屋檐下的冰凌,感觉长了,也更尖了,好想敲下来吃一根。妈妈让我赶快上学,还嘱咐我路滑小心。

路边的雪吸引着孩子们,他们纷纷取下衣袖,抓一把雪塞进嘴里,虽冰凉冰凉的,但个个咧着嘴笑个不停,没走几步又抓一把。几个调皮的男孩一边吃,一边抓起雪到处扔,大呼小叫、跑着乐着,走向了学校。

下课了,灿烂的阳光照射着校园,照射着即将消失的雪人,教室屋檐下的冰凌,在阳光下晶莹剔透,折射出七彩光芒,肚子里馋虫在叫,希望伸着脖子就能咬到冰凌。放学铃声终于响了,我和几个小伙伴飞快回到家,找到棍子,敲下冰凌,含在嘴里,吮得有滋有味,高兴极了。

啊!童年的雪,你是那样的纯洁,那样的无私,给庄稼带来温暖,给农民带来期盼。你是爱的天使,给我们带来快乐,带来希望。