

乡情乡韵

开锅拉面

□李荣福

因为和面辛苦,又讲技术,所以总管先生发放犒劳时,总要多给和面厨师一盒烟,这也是约定的规矩。

面要好吃,当然要看厨师的下面手艺。第一道关,就是上面说的和面。第二道关,抻面,从面团上揪下一条来,经过几个人的手递手连续抻,达到柔和匀称。第三道关,叠条,有一个厨师专管把抻好的面接过来,在面盘上抻成长条。第四道关,扯条、下面,这是最后的一道也是最重要的一道,下面的师傅就是首席大厨了,大把式,面要最终在他手里分成一把一把的小把面,下到沸腾的面锅里,挑出来刚好一小碗。手艺超群的大厨下面得既匀又快,一大把面能下八碗。哪怕你锅边围下一大群人排满空碗,他仍气定神闲不慌不忙。我们村有个厨师,拉面是一绝,他个子高,胳膊长,面在他手里“随和”得很,想长就长,愿短则短,想粗就粗,愿细则细,随心所欲,人面合一,看他扯条下面,简直就是艺术享受。有人打趣:拉得好有什么好,每人多吃一碗。说这是最后一关,也不妥当,其实还有一关,从锅里挑面,才是最后一关。挑面师傅一手持长筷,一手持水瓢,戴着大围腰,肩上搭块白毛巾,手随大厨师下的面走,配合默契。水面上,漂自己跟前的是将熟的面,靠大厨师跟前的,始终有下面的空档。既要保持锅开,又要保证汤不外溢,既把上一泡面一碗一碗挑干净,又要及时拨顺溜刚入锅的面,还要经常加水“止沸”。所以有这么一说:下面下得再好,也得有会挑面的。如此看来,拉面是个集体项目,哪个环节都不能存在短板。

面要好吃,可不能落下浇的那勺清汤。一般来说,讲究点的席面叫“九个浅面”,要摆席,上九个小菜碟(我们叫“浅”),面是清汤面。清汤面浇的汤可不是清如白水。把油豆腐

皮切成丝,加点白菜丝、海带丝、细粉条、西红柿、菠菜,用咸盐、香油、生姜、酱油、醋、味精、胡椒粉等拌起来,开水泼成汤,撒上葱丝、香菜,口感微辣而清香,色彩鲜艳,看着就有食欲。除了清汤面,还有肉丝面、鸡蛋西红柿卤拉面、过油肉拌面等,但要说最能体现拉面原汁原味的,莫过于清汤拉面了。讲求面少点,汤宽点,利口。再补充一句,吃拉面还需浇一汤匙醋,面香醋香融合在一起,才是真正的拉面味。当然,如果能再有点炒辣椒夹上一筷的话……不说了,不说了,再说就馋死了。

拉面要吃第一碗,烙饼要吃最后一张,为什么呢?因为面锅刚开始是清水,清水煮出的面肯定熟,肯定好,后面的锅面汤糊了,面不容易熟,锅底还有焦味。而烙饼则相反,烧到最后,熬上的油匀了,火温也够了,烙饼的质量比前面的更好。所以人们喜欢抢在前面吃拉面。不过拉面的第一碗,别人都不能吃,要敬奉在祖宗的牌位前,让祖宗“先用”,如果是丧事,则要供奉在灵前。

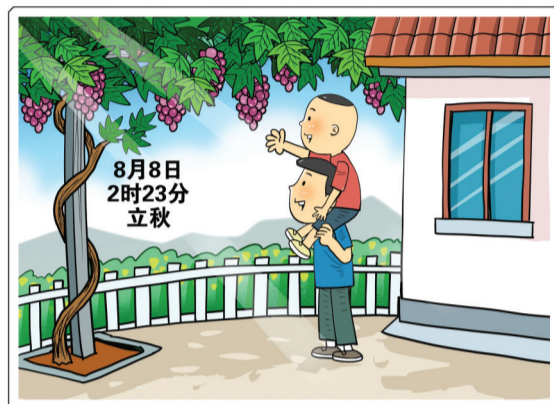
红白喜事的拉面为什么好吃呢?原因有三,一是泥炭灶火做出来的饭“接地气”,原味十足;二是大锅拉面,容易整出面香味,尤其是碱香味;三是拉面本身工序复杂,功夫精到,加上清汤的制作特殊,效果肯定不一样。此外,还有重要的一点不可忽略,坐在桌上吃别人给端来的拉面,不如自己挤到锅边挑一碗。大伙在锅边,看着面翻滚,闻着面香味,不顾火烧汤溅,争抢一碗到手,那种气氛下的拉面最有滋味。现挑、现浇、现吃,一气呵成,饭香扑鼻,原本不饿的肚子也会“咕咕”叫。看别人吃得香,自己便觉得香。许多时候,让人垂涎三尺的不是饭菜本身,而是那种就餐环境,胃口大开啊!

开锅拉面,正是如此。

心灵感悟

立秋絮语

□赵志明



葡萄成熟了

新华社发 朱慧卿 作

立秋,在二十四节气中位列第十三,属民俗中的“四立”和“四时八节”之一。

秋,本意除表示农作物成熟外,还具有季节特指性(专指一年中第三个季节)。此外,秋还衍生出对时间、时期的借指性,如“一秋”代指一年,而“多事之秋”则代指变故多发时期等。

立秋,表示秋季开始。秋季既表示农作物进入成熟,也表示太阳自夏至后的南移旅程已行进一月有余。各地阴阳之气的变化虽不明显,但在人们不经意中持续缓慢地进行,阳渐降而阴渐升。虽然如此,但因尚未出暑(处暑),所以气候仍以炎热为主。降水增多,空气湿度大而产生的潮湿闷热也是这一阶段常有的现象。这也使立秋并不会马上清凉,而是延续高温,与小暑、大暑一起构成全年中最热的时段。晴晒、高温、潮湿搅和在一起蒸腾,让人总感觉身上浮着一层汗,揩不干擦不净,又潮又粘。“热在三伏”,正是对此阶段的准确描述。想要享受让人惬意的天高云淡、秋高气爽,还要经历一段酷热天气的煎熬。

立秋时节,降水丰沛,潮热高温,有利于林果及农作物的后期生长。前一队在城郊游逛,见路边大片的玉米因为入夏以来的干旱而卷了叶子,倭瓜、红薯、土豆等瓜菜类植物的藤、茎、叶也有些萎靡。看见这种景象,有一丝或会减少的担忧,但转而想起老人们所说的那句“五月旱,不算旱,六月连阴吃顿饭”,心中便轻松下来。因为通过这么多年的观察验证,这句农谚在本地及周边一带确实是准确的。果然,从7月27日开始便进入阴雨天气,一直持续到7月30日。而这几天,正是农历六月之中的初十至十三。雨水消除了旱象,这不正是大自然对大地万物的眷顾吗?

人们常说秋天是收获的季节,其实这是含有文学意蕴的概括性的一句话。细分一下,因为品种和生长周期的不

同,农作物成熟的时间并不一定都在秋季。以自栽的瓜菜为例,黄瓜、螺丝椒、西红柿等品种虽然还在采摘期,但果实的数量、质量均已有所下降。豆角、丝瓜等凉爽后才旺长的品种,经过夏阳暴晒和雨后初晴溽热的蒸腾,入秋前后则开始蓬勃起来。而城外大田里更多作物还在茁壮的生长期,水果也还没有全面成熟,有的还青绿酸涩,有的才染红晕,收获基本都要在仲秋及以后。

也许是有着怀古怀旧情结,日常阅读古典典籍,时常会沉浸在优美的诗句和意境中而心驰神往、心神荡漾。那些诗文篇章,读后往往会使人产生一种如饮琼浆的愉悦满足感。而遇到美景或心仪的事物,也总喜欢在诗词歌赋里寻找相应的句子进行对照。虽然有时自嘲胸无点墨却酸文假醋附庸风雅,但更多的时候是陶醉在古人呕心沥血创作的经典文字中。尤其是所记忆的古诗词能与眼前的秀丽景物相映相衬时,常常会喜不自禁,并从内心涌漾起深深的钦佩。每逢节庆佳日,节气更迭,也喜欢在文山诗海中寻觅先人们的作品,在诵读抄写中体会他们斯时斯境的心绪意趣。音色优劣不讲究,字体好赖无所谓,关键是融入一种意韵,寻找一种慰藉。

虽然立秋还处在一年之中的酷热时节,而且这种热还将延续到处暑,但从春季萌生到夏季蓬勃的大地万物,必将在葳蕤繁盛后进入萧索期。这是不可逆的自然规律,天地在顺应,人也须顺应。“春种夏养秋收冬藏”,该扬时当扬,该收时则收,不违天时,方可与大自然同频共振,和谐共生。

从另一方面说,“秋老虎”虽然威力犹在,但送爽的金风也已从遥远的北方启程。“心静自然凉”,且平抑溽暑带来的烦躁,用平常心平常意对待这“秋后一伏”,等待又一度清凉干爽、五谷丰登时节的到来。

生活散记

教室里飞出欢快的歌

□融融

“大江蜿蜒,高山巍峨,追光的身影,一路跋涉,你我胸膛,初心依然,就像烈火,那样炽热……”豪放明快的节奏,铿锵有力的歌声,从二楼老年活动中心飞出来在空中回荡……

原来,这里是阳泉供电公司老年活动中心的老年合唱团在排练。这么多年来,老年活动中心深受公司领导支持,为了丰富退休职工的生活,公司聘请专业的老师开设了声乐、二胡、太极等课程,大家根据自己的爱好和兴趣,发挥自己的特长,跟着老师有选择地学习。我有幸在声乐班与大家一起学习,真实地感受到了老有所乐、老有所爱,给枯燥寂寞的退休生活增添了无穷的乐趣。

如果说把人生比作四季,那么,中年自然就是秋季,虽然收获满满,但也有无奈的失落。退休了,就要像夕阳中的晚霞,余生的每一寸光阴里,都应该留下美丽的风采。

人生最美好的事情即是相遇,遇到喜欢之人,遇到欢喜之事。共同的爱好和兴趣,让我与老姐妹们相聚在一起。

“姐姐们,咱们开始上课了。”一声“姐姐们”,亲切而温暖,声如其

人。高老师端庄大方,一双会说话的大眼睛,炯炯有神,她性格温和,站在那里,身上就散发着清新脱俗的文艺气息。我初识她,还是在一年前的合唱团里,当时,她负责我们低音部的练习,专业的职业素养和业务能力,给我留下了深刻的印象。

烈日炎炎,把大地烤得热气腾腾,人们恨不得躲在空调房里不出来。但是,可爱的姐妹们却顶着太阳的炙热,准时来上课排练,因为大家从心里喜欢唱歌,都不想错过这学习的机会。高老师讲课轻松愉快,她形象的比喻,悦耳的歌声,使我们加深了对歌曲的理解。我们都知道,想要唱好歌就得从基础练习,基本功的练习是枯燥的,“张开嘴,打开喉咙,把舌尖顶上去,摸一摸你的腰部”……老师耐心地一遍一遍重复着,每一道呼吸,每一个音部,每一句歌词,每一首歌曲,拿到手里时都要用心理解,反复练习,大家一起合唱时才能达到浑然一体的效果。“高老师,你看是不是这样呼吸?”“高老师,我再来一遍可以吗?”“高老师,这个再教一遍吧!”姐妹们勤学好问的学习态度和热情,感染着我,也是对老师教学方

式的肯定,从一开始的不好意思,到主动站到老师面前深情地演唱,姐妹们唱歌、发音的技巧都得到了提升。音乐真的是能治愈一切。课堂上,每个人的天性释放,轻松自然,就连性格内向、害羞的人也敢站出来大声歌唱,还有的人情不自禁地放声歌唱:“春天是一幅温馨的画,绿油油铺满人们心底……”课堂上洋溢着快乐的笑容,温馨欢快的气氛围绕着我们,每一节课都在欢乐的氛围中结束。

人生就是活到老学到老的过程,这让我想起自己曾经的行为和想法。刚退休时,我无所事事,每个周末去公园唱歌,混在人群里凭着力气,使劲呐喊,扯到嗓子不舒服为止,以为这样唱歌才舒服,才是释放,声音越大越好。通过高老师这几个月的指导练习,我在家偶尔娱乐一下,动情之处将所教所学都尝试着融合在一起,受益匪浅。

虽然人到老年,心却年轻,我们依然期望,在老去的时光里,有微光闪亮,有彩霞缠绕,有欢歌笑语,有诗和远方,用真情歌唱日新月异幸福生活,用热情抒发我们对祖国美好的愿景。