

# 炸

# 粉

# 花

曹保明



家里锅台上口大锅，擦得洁白闪亮。女主人把一桶豆油缓缓地倒进锅里，然后往灶坑里添柴加火，不久，锅里的油烧开了，只见女主人又端着一盘干粉条来到了油锅前，把粉条一下子倒进滚开的油里。这时，只听“砰”的一声，粉条在噼噼啪啪的响声中逐渐卷在一起，抱成一团儿，形成一个洁白的粉团儿，在油中上下翻滚、飘荡，就像一朵盛开的花儿一样好看。只不过，这是一朵开在家里油锅中的花，它的名字叫粉花。

女主人见粉团在油中翻动、起伏，便用笊篱把它捞出来，放在盘子里，这时，一把已膨胀成篮球那么大的粉花，散发着浓浓的香气。站在锅台前的孩子们馋得直咽唾沫，伸手刚要去摸，母亲往往爱惜地把孩子的小手拨开，说：“先别动……”

在东北平原，在北方的村落，特别是如吉林省长岭县三青山粉文化之乡，这种用油炸的粉花区别于平常人家所吃的粉香食品手拍粉，那是从水中捞出的粉拌上香酱来吃，而这种专门用油炸出的粉花，是家人祭祀用的，以前是一种民俗仪式用品。在北方的粉文化之乡，在西伏山、在三青山、在陈磨坊、在大房身、在义发砍、在崔山、在沈染房子等等那些著名的粉匠村落，这是一种民间规矩。

炸粉花是农家祖祖辈辈最拿手的手艺，而且炸这种粉花要怀着一种虔诚的心情，因为这种粉花不同于做一道菜肴。

北方农村炸粉花，往往是在三个季节和三个时辰最兴旺的时候。

一个就是在过年。东北的过年，又称过大年。挂家谱的时辰，在粉文化之乡人家必须要有炸粉花。当粉花炸好用于供桌上之后，主人端着摆在祖先的家谱下边，而且所供之人必然是家中逝去的大粉匠。这些大粉匠生前往往都是家庭的主要先主。当那一盘洁白的粉花开放在家里家谱供桌上的时候，人们庄重地整理好衣襟，给逝去的粉匠先祖祈福回安。

以往还有一种祭奠，那就是粉匠故去的时候，人们要在粉匠的头前放

上一碗炸粉花，再放上一双筷子，好像是给老人端上一碗他生前最爱的吃食，给故去的粉匠送行。

北方村落的炸粉花还有另一个季节，那就是农历七月初七，也就是今天所说的七夕。七夕本来是中国农耕文化的七巧节，又叫乞巧节。在这一天，传说牛郎织女天上会，而且据说想讨巧的妇女们能够在自家的瓜棚架下，偷听到织女和姐妹们唠嗑儿。织女又称为巧女，她能把灵巧的手艺传授给讨巧的妇女们。而在粉文化之乡的七月初七，各个村的妇女们都要炸粉花。

这时候的炸粉花，是要把那一团团粉条炸成洁白、金黄等不同色泽的粉花。粉花也是由家庭主人带着，虔诚地来到七月的田野。七月的田野，青纱帐一片连着一片，阳光静静地照耀着北方的大地。在那一条通往亲人坟茔的小路上，祭祀的人们端着粉花静静地走着。

北方对故去亲人的祭奠，往往也在农历七月十五青纱帐的十字路口。而这时，就在青纱帐中间的十字路口上开放。人们轻声说，逝去的亲人啊，请你们回来吧，品尝一下粉花，这是我们亲手炸的粉花。你吃了这粉花，就会想到家；你吃了这粉花，就会想到田

野大地；你吃了这粉花，就会想到从前，你在粉房里忙碌呢，你做出了那么多好粉，现在我们给你送来了……

亲人们的悼念声，在七月的阳光下，在七月青纱帐的田野上，轻轻地飘荡着、飘荡着，那是送粉花的人们亲切的乡情。

在北方，在遥远的科尔沁草甸，在东部长白山区，在茫茫的老林，在所有产粉条的村落，人们都这么做。

粉条是白的，炸出来就是洁白的粉花。可是渐渐地，巧手主妇有了新的挑战，她们常常把它掺进了一些其他的调味品，黄瓜素、青椒素，于是就使它变成了多色的粉花。有的巧手女子把青椒水掺在粉条里，炸出来就是翠绿的粉花；还有巧手的姑娘们把玫瑰泡的水放到粉条里，炸出的就是一盘粉色的粉花；投入菊花的金黄素，炸出的就是金黄的粉花。

巧手粉乡人炸出的粉花简直是五彩缤纷，那些奇妙的粉花，那些五彩的粉花，象征着农耕文化的五谷丰登。这些粉花既好吃又好看，它一下子吸引了孩子们的注意。他们发现爷爷奶奶和父母炸出的粉花，一吃，哎呀，真是香、脆、好吃、解馋。

炸虾片是一片儿一片儿，而炸粉花是一串儿一串儿，所以吃起来格外

可口脆香。巧手的父母还往往在粉面中掺上一些蔗糖、冰糖、甘蔗糖，于是那粉花就变得又甜又脆。吃起来的时候，孩子们喜悦不已，小脸儿常常笑成一朵花儿。所以，炸粉花也成了农村孩子们的一道独特美食，是孩子们心底真正的美食。

在粉文化之乡，炸粉花同手拍粉、手拍粉、粉居子一样珍贵，甚至比那些更加珍贵，因为它带着人们心底的虔诚，既是食物又是对粉匠先人的一种怀念亲情。炸粉花成为了粉乡之人非常喜爱的一种仪式，而这种手艺也在整个粉文化村落得到了普遍传承，并在各村各家代代相传。

那天，我们来到了沈染房子村。沈染房子村的孩子们正在村路上玩着石头、剪刀、布。孩子们在这种幸福的玩耍中，一阵一阵地叫喊着、蹦蹦跳跳着、奔跑着，奔向了他们欢乐的田野。然后，他们回家了。回家干什么？当然去吃饭，父母们给他们炸的粉花了。

如今，粉乡的粉花已经成为了粉乡大众的美食。只要你来到粉乡，你想尝一口粉花，家里的女主人就会给你炸一盘特别香、脆、甜的粉花。这时，你会体会到，文化遗产是人类伟大的文化，来到田野，来到大地，就会与这样的文化面对面……

## 书法人生

牛世生

认识姜子明的人，都说他为人正直、热情。稍有点弯曲的长发，略显黝黑的脸上总是戴着一副浅浅的太阳镜，微笑似乎是他脸上特有的符号。但了解他的人都知道，他的脸经过烧伤之灾，他的左臂至今还不能完全举起。他是吉林省残联书法家协会副主席。

从记事起，子明就酷爱写字画画。还没上学，爸爸就经常给他买一些方格本，字不认识，他照葫芦画瓢。写累了就画，他经常拿几张报纸什么的，看到啥就画啥。

那个年代写作业都是铅笔。在读小学二年级的时候，一天，爸爸给了他一支钢笔，他爱不释手，于是，就用这支钢笔认真地写作业。第二天老师课堂检查作业时，看到一些同学的作业不是被铅笔的铅弄得面黄兮兮的，就是字写得歪歪扭扭。但是检查到子明的作业时，老师的脸上由阴转晴了，她兴奋地跟大家说：“同学们，从明天开始，大家都学写钢笔字！”从此，不但他们班，全校的学生都开始写钢笔字了。事过多年，子明都每每感念。此事之后，他对写字总是有着莫名的亲切和温暖的感动。

1981年子明参加工作，由于爱好写画画，就被分配到了厂里的美工科。他一进到科里，顿时就被师傅们所感

染。他发现，科里每个人的毛笔字都写得非常漂亮。于是，在师傅们的熏陶下，他的毛笔字也有了突飞猛进的提高。尽管他天天都在写毛笔字，但对什么是书法却一无所知，也不懂得什么是临帖。

自从走进美工科，子明如鱼得水，整天不是写就是画，国画、油画、水粉画、宣传画，需要什么就画什么、写什么。追求随着眼界的不间断扩展，在悄悄地延伸。

有一天路过市工人文化宫时，子明听说著名画家佟雪凡老师在那里讲课。他觉得机不可失，于是就毛遂自荐求见了佟老师。得知两家相距很近，没过几天，子明就急不可耐地去了佟老师家，求教为徒。佟老师开始并没有这个想法，但无论什么事，都架不住心诚。最终，佟老师答应收了子明这个徒弟，并且叮嘱他回家画几幅素描，拿来给他看看。

子明把自己关在家里足足画了一个多月，正准备拿去给佟老师审看时，忽然听说佟老师突发疾病，撒手人寰。子明在悲痛中祈祷：佟老师永远是我灵魂中的老师！

佟老师离去后，子明好像突然长大了。既然把佟老师当作自己生命中的老师，就必然会默想着老师曾说过的一些话。后来，子明受到了多位书法家的指点与启发，俯下身来，从临帖开始，夯实自己的书法基础。

不经一番寒彻骨，怎得梅花扑鼻香。子明是一个十分勤奋的人，也是一个悟性极强的人。书画是他情感的抒发，灵魂的跳跃。他在书法艺术上追求笔法、字法、章法，用笔讲究线条的立体感，且笔墨有浓淡干湿枯润的变化，字法、章法均在聚散破立之间。

子明热爱书法，因为他知道，书法艺术是中国的骄傲，中华民族的骄傲。他笃守自己的艺术之路，认定书法是他生命的苏醒和释放的最佳方式。

前些天去单位食堂吃饭，发现食堂大姐们开始腌雪里蕻了。此情此景，让我不由自主地想起了我家腌雪里蕻的场景。

记忆里，腌菜的过程仿佛透着诗意的韵味：秋天到了，父亲骑着自行车去大集上买回来雪里蕻，小院里拉起绳子，碧绿的雪里蕻搭在上面，两天后，秋风吹散了它的叶子，也柔软了它的身姿，软塌塌地吊在那里。洗净那个大缸，请菜入园，奶奶码菜我撒盐，弟弟跳进大缸里使劲踩。因为奶奶的经验是：腌菜必须紧实了才好吃。一会儿工夫就把这抹绿定格在此时此刻，想要一缸咸菜以最饱满的姿态回落到餐桌上，需要一家人的共同努力。

满满一大缸，放在没有暖气的下屋，现吃现捞，够吃一个冬天。秋后的萧瑟里，难忘那捞出一抹碧绿的快感：往往是一打开盖子，最上面是一层冰碴，一股异样的清香忽地飘出来，碧绿变成了深绿，拿起来是脆生生的手感，依旧是鲜嫩。常吃、最经典的道菜是雪里蕻炖豆腐，奶奶提前一天把雪里蕻用清水泡上，去掉多余的咸味后，洗净切成寸段，和东北豆腐一起炖熟。雪里蕻嚼在嘴里咯吱咯吱的，软糯雪白的豆腐炖成了蜂窝状，吸附了雪里蕻的咸鲜味，变得有一点点墨绿色，配上一碗米饭，别提多下饭了。

还有就是把雪里蕻切得细碎一些，放入葱姜小米辣椒一起炒

香，这道清炒雪里蕻，入口甘甜，搭配一碗手擀面，或者窝头稀饭，都非常好吃，那味道能让父母一天的辛勤劳作化作欣欣惬意。

奶奶去世后，妈妈成了家里的大厨，而这时候家里的生活越来越好，雪里蕻不仅仅是清炒和炖豆腐了，它的“搭档”变成了五花肉、黄鱼、鸡蛋。特别是雪里蕻放黄鱼里面，煲出来的黄鱼汤，真比酸菜鱼汤还要鲜美，实在是太好吃了。

这看似普通的食材，在东北人的记忆里，早已缠绕在脑海，并衍生出无限情怀，就如《诗经》所言，有一种“我有旨蓄，亦以御冬”的古意——嚼得菜根滋味长。

腌菜曾是东北人度过漫长、缺少青菜的冬季的储备之举，而今再吃却不是为了“寻味”。大棚蔬菜改变了我们的生活，在万物凋敝的季节，可以吃到想吃的任何蔬菜。可是我还是不忘从前，想念那道没有色相、东北味儿透彻到底的雪里蕻炖豆腐，并在每一年的秋季，也学着母亲的样子腌一些，既是感谢季节的馈赠，也是家风的传承。

本以为雪里蕻是东北人多年来的看家菜，三年前去江南旅行时才发现，它已被江南女子演绎得花样百出，也更加细腻多味。

有诗人说，在青春的碧螺春茶汤里，他看到了江南明媚春光，那么我要说，从见到雪里蕻开始，脑海中就幻化出千里冰封的浪漫辽阔！



## 寻味雪里蕻

夏学军



近日回乡探亲，走进村落，呈现在眼前的是一条条水泥板巷道、一幢幢精致的小二楼，家家院墙里都矗立着一个硕大的苞米楼子……老屯已经发生了天翻地覆的变化，再也找不到记忆里的喂马站、老场院、土坯房、林秸障子、老井什么的了。

此时正值入冬时节，却见不到打场的场面，更见不到场院了。老乡告诉我，以往那些繁琐的农活已经被联合收割机取代了。而在我的印象里，四季农事应该以春耕、夏锄、秋收和冬藏来划分。冬藏指的就是打场归仓，是在场院里把粮食从庄稼上脱离下来的一系列劳动程序。

那时候，如果想在乡下寻找一片最光滑平整的场地，那就场院了。每个生产队的大场院都设在喂马站附近，面积近万平方米，用围墙圈着。场院入口处建有两间门岗似的小土房，叫更房子，里边有火炕，是更夫取暖的地方。食黑打场的人们歇气儿时也不用回家，就在更房子里抽袋烟，歇上一会儿。

记忆里，庄稼全部收回来场院后，不见得立马打场，要等到冬天大地封冻，积雪不再融化，庄稼已经风干，这时，场院里便人欢马叫地热闹起来，开始打场喽！

打场有具体的每一个步骤——首先是铺场。拆开庄稼垛，把庄稼铺成圆圆的一大片。这活并不简单，如果铺薄了，会禁不住牲口的踩踏和石碾子的碾轧；可铺厚了，庄稼的弹性会使石碾子失去碾轧力；如果铺得不均匀，受力就会不同，有的粮

## 冬藏时节忆打场

王 爽

食还没脱落，但有的已被碾碎了。

其次是轧场。那些常年守候在场院里的石碾子，由花岗岩石头打磨而成。我在场院里蹬碾子玩的时候，发现它滚动的路线是慢弯形的，原因是它两端粗细不等。轧场时粗端在外，细端在内，便于牲口拉着转弯。石碾子的两端镶有木制的脐，使用时套进宽松的碾子框里，碾子框上拴着牲口套，牲口拉动起来便带动碾子滚动。赶牲口的人一般是车把式，他给五六匹马各套上一个碾子，把领头那匹马的缰绳接得长，系在他的胳膊上；第二匹马的缰绳，拴在第一匹马拉的碾子框上；第三匹马的缰绳，拴在第二匹马拉的碾子框上……他则站在最中间，手里拿着大鞭子，指挥这些马匹拉着碾子围着他一圈圈不停地碾轧，看上去像老鹰捉小鸡的游戏。

接下来是翻场。经过一阵碾轧，粮食大部分脱落下来。这时让马匹拉着碾子

停到一旁，由一伙手持木杈的人把碾轧过的庄稼挑起抖动，粮食便落到下边，再把庄稼上下换位。翻场要使用木杈，是避免伤到地面使泥土混进粮食里。当年我还见过三齿的木杈，那选材就更难了。翻动一遍之后，把拉着碾子的马匹再赶上木杈碾轧一阵子，粮食也就完全脱落下来了。

下一步该是起场了。用木杈把混在秸秆里的粮食彻底抖净，把秸秆挑出来，留在地面上的便是粮食和秸秆碎末了。这时，用一匹马拉着一块带有扶手的宽木架，把粮食攒成一堆，再用大扫帚把场地清扫干净。

再往下就是扬场。只需要两个主角，一个人手持木锨负责扬，将粮食戳起，侧身迎风高扬。在粮食纷纷落到地面的同时，那些没有什么重量的叶子、壳子、灰尘什么的，便被微风吹落到更远的地方。还有一个人拿着长杆大扫帚负责搜，在撒落下来的粮食上轻轻地搜过，拂去没有被



风吹走的大个头杂质。这样的技术活儿，要由两个有经验的老农操作，相互配合。当木锨迎风挥撒时，粮食在空中划出一道金黄的弧线，给人以美感。

最后一道工序是收场。用簸箕把粮食戳起来，灌入麻袋，扎上袋口。此时，车把式赶来大车，人们将过好秤的麻袋抬到车上。然后由队长指派一个跟车的坐在车顶上，和车把式一起去粮食所交公粮。

早年间，玉米脱粒都是手工，后来有了玉米脱粒机。当脱粒机开启后，需要更多的人参与运送玉米棒子，生产队就动员半大孩子们过去帮忙，夜深时还供一顿饭，一般是黄米饭和水豆腐。

有夜餐的诱惑，我就陪着去参与劳动。那天我写完作业，喂完小鸡，又挑水抱柴火，结果已到上灯时分。这么晚才过去，人们肯定笑话我是混饭的。我想把家里那只最大的碗藏在雪地里，插上个秫秸做记号。

场院里灯火通明，玉米脱粒机隆隆作响。妇女们在玉米楼子那边往篮子里装玉米棒子，由一群半大孩子站成一排传递到机器前。有两个人负责往机器里填装玉米棒子，有负责用麻袋接玉米粒子的，还有三四个半大小子负责把玉米棒子背往喂马站的柴火栏子里。看他们说说有笑的，我真后悔没有早点来。

终于等到收工了，那就意味着开饭。我端着大碗，又找来两根细秫秸做筷子，然后混到打饭队伍的最前边，机敏地瞄着打饭人手里的大勺子，在他盛起的那一刻，我及时把碗伸到勺子下边。当打饭的人发现我是“冒牌”的一个半大孩子，一大勺子黄米饭已扣到我的碗里。我做鬼脸，他也忍不住笑了。

在我离开家乡多年后，常常想起冬季里那些夜晚，场院时不时传出吆喝牲口的声音，甩鞭子的声音，还有碾子脐与碾子框摩擦发出“吱扭、吱扭”的声音……这些声响交织在一起，演奏着一曲丰收的乐章，温馨地在乡间旷野里回荡。



## 我们这疙瘩