

本期主题：

夏至又至

最后的夏至面

■杨金坤

1986年,是我参加工作的第一年。那年的夏至是礼拜天,我骑着自行车,从县城赶回家。

“冬至饺子夏至面”,按照故乡的风俗,每年一到夏至这天,家家户户都吃过水面。母亲过世早,每年夏至都是父亲为我做过水面。但让我奇怪的是,与往年相比,那年的夏至,父亲的话似乎特别多。

将近中午时,父亲终于不再唠叨。他从面缸里挖了两瓢白面倒进和面盆,一手端着水瓢慢慢向盆中倒水,一手在盆中迅速地把面和水搅和到一起,等到水和面基本均匀以后,再反复揉搓。一直到所谓的面光、手光、盆光为止,面才算真正和好。揉面成型看似简单,也是个力气活和技术活。面和好后,父亲找来一块浸湿的笼布盖在面团上,让面醒一会儿。

“吃过夏至面,一天短一线。一季又一季,一年又一年。孩子,不能辜负好光阴啊。”醒面的空隙,父亲再次叮嘱我。

面醒好以后,父亲开始擀面条。他麻利地用菜刀切下一块面团,在案板上轻揉几下,然后用手掌压成饼状的面片,用大擀面杖熟练地擀了起来。不多时,一大块面团被父亲擀成了又薄又圆的大面片,稍微晾上一会后,父亲将两张面片折了几折,叠成条状,按住面片一端,右手握着菜刀嚓嚓切下去,又薄又细的面条很快堆满了案板,只等着锅滚下锅。我负责烧火,等铁锅里的水烧开后,父亲抓起面条,轻轻抖动着丢入锅中,面条打着旋翻来滚去。

刚煮熟的面条冒着热气在锅里打着旋,父亲用笊篱将面条捞出,再用凉水一过,接着从碗柜里端出早已备好的炒茄子丝、炒绿豆芽、炒韭菜、炒蒜苗丁、炒豆角末、煎鸡蛋花及黄瓜丝、酱瓜末、胡萝卜末、咸菜末、韭菜花末五碟小菜。

“你什么时候做好的?”望着黄白青绿紫五色交织的炒菜和鲜、咸、香、辣、酸五味交融的小菜和调料,我诧异地问。

“早上起床就开始准备,等你回来后这些菜就都做好了。”听了这话,望着父亲满脸的皱纹和疲惫,我的眼角湿润了。

“抓紧吃,时间一长就不好吃了。”父亲给我盛好面,用慈祥的眼光看着我。

“真好吃,这是我吃过的夏至面中最好吃的一次了。”我高兴地说。

“为什么好吃呢?因为煮的时候,烧足火,滚三滚,面条不夹生;盛出锅,抓紧吃,面条不糊又不坨。”父亲自问自答。

“儿子,记住,不欠,不糊,不坨,这是说面条也是说人生。你刚参加工作,要埋头苦干,不攀不比,不等不靠,只有这样,你的人生才能不欠、不糊、不坨。”父亲接着说。

三个月后,父亲因突发脑出血去世。

三十多年过去了,每年夏至,我都会想起父亲给我做的那碗最后的夏至面。

夏日鸣蝉

■苑广阔

一家人正在吃晚饭,窗外突然响起嘹亮的蝉声。我有些吃惊地抬头问妻子,怎么就有知了了?妻子一撇嘴,这有啥奇怪的,马上就夏至了。

就到夏至了?我起身去看墙上的日历,确实马上就到二十四节气的夏至了,而我们又身处南方,作为夏天标配的蝉声,自然也就来得更早一些。

晚上给北方老家的母亲打电话,特意问起家里是否已经知道了,母亲说还没有,要夏至之后才有。我一下明白了,南方的蝉,其幼虫在夏至之前就已经从地下钻出来,化身成蝉,居高自鸣,而在北方,则要到夏至之后,才能听见蝉嘹亮的歌声。

蝉的叫声单调,并没有多么动听,却是夏天必不可少的音符,很难想象没有成千上万只蝉纵声高歌的夏天,该是多么寂寞。或者说,没有蝉声的夏天,似乎不是真正的夏天。

乡亲们在蝉声的陪伴下辛勤地劳作,孩子们在蝉声中安静地上课。我上学的小学坐落在一条小河边,河边是成排的杨树、柳树,当我们坐在教室里上课时,无数只蝉隐藏在河边的柳树、杨树上,只闻其声,不见其形,陪伴着我们度过了又一个夏天。

而一旦放了暑假,孩子们并没有因为蝉声曾经陪伴他们挨过课堂的时光,就对它们心慈手软。问母亲要一碗白面,在清水里不停地搓洗,最后剩下一团黏黏的面筋,这就是捉知了的利器。

找一根长竹竿,顶端用麻绳接上一段细柳枝,扯下一小块面筋黏在柳枝的顶端,就万事大吉,只待捉蝉了。顺着蝉声到了杨树下、柳树下,仰着脖子,伸长手臂,把轻轻颤动的柳树枝对准树上正在放声高歌的蝉的翅膀一戳,面筋就牢牢地黏住了蝉透明的翅膀,然后撤回竹竿,把蝉摘下来,放进挂在腰间的口袋即可。

有的蝉很警觉,柳枝离它还有很远,就“知了”一声飞走了;有的蝉又显得很蠢,你用柳枝捅了它屁股几次,它也不飞走,最后只能乖乖地被黏住。

一个半大孩子,一上午就可以捉上百只蝉。回家把蝉的翅膀剪掉,撒上盐腌制一下,放油锅一炸,就是那个缺荤少油的年代一道美味佳肴。

夏日鸣蝉,不仅融入了孩子们的童年,也融入了乡人们的生活。

窗外的蝉声日渐密集,从早到晚,一刻也不停歇,而千里外的家乡,也将蝉声四起。远离家乡的游子,想家了。

夏至庆丰年

■王国梁

我小时候,母亲总会把夏至过得像节日一样隆重。其实我们当地仅仅把夏至当成一个节气,而且仅有吃夏至面的习俗。母亲却总说“夏至节”,她的口吻就像说起“中秋节”或者“元宵节”等节日一样。

夏至时节,正是麦收完毕之时。麦子收回家,堆满了粮仓,母亲心满意足地说:“家有余粮,心中不慌!粮仓都冒尖儿了,往后的日子过着才舒心呢!”接下来,母亲会张罗一场盛大的“庆丰年”仪式。她去面粉厂把麦子磨成面粉,新磨的面粉特别香,里面仿佛还保留着麦田的气息,包括阳光雨露的气息,新鲜无比。

其实我们这里夏至只有吃面条的习俗,可母亲不满足于只吃面条,她要在夏至这天做很多种面食。虽然平日里我们也以面食为主,但那个年代粮食有限,立夏时已经有些青黄不接。终于盼来了麦子大丰收,母亲一定要大办一场。很多人大概都有这种心理,平时日子绷得紧,能改善的时候就好好犒赏自己。母亲这样做,最主要的目的是庆祝丰收。

丰收宴,关键在于丰盛,而面粉可以做成很多美食,面条、大饼、馒头、油条、饺子等等,这些母亲做起来都拿手。夏至这天,她恨不得每样面食都做遍。父亲总说她瞎折腾,况且夏天食物做多了容易坏,所以母亲会选几样来做。

手擀面是必须要做的,母亲擀面条的手艺非常好,只听她“当当当”一阵忙活,不一会儿就高声喊起来:“快看,多好的面条!”只见她一只手拎着一挂面条,又细又长的面条在她手中垂成一条长长的“瀑布”。母亲的表情和语气里,满满的都是骄傲和幸福。面条是父亲和姐姐的最爱,他们会在夏至吃“过水面”,说吃了夏至面,再热也不怕。我不大喜欢吃面条,我喜欢吃烙大饼,最好还能在饼里卷上煎鸡蛋。母亲当然会满足我的愿望,夏至这天会给我做烙饼煎鸡蛋。除了面条、烙饼,母亲还会包“夏至饺”。父亲笑她:“冬至饺子夏至面,你可倒好,还弄个夏至饺!”母亲包夏至饺,是为了营造丰收的气氛,所以只包几个,点到为止。母亲包的饺子,每只都捏上好看的花边,很漂亮。

开饭了,餐桌上满满的都是美味面食,面条、大饼、饺子,有时候还有馒头。这样一桌“丰收宴”,香喷喷的,丰盛又喜庆。父亲端坐在餐桌前,笑眯眯地说:“你妈不嫌麻烦,每年都把夏至搞得跟过年一样!不过也真应该这样搞搞,麦子丰收了,不容易啊,不庆贺庆贺怎么行!”麦子自前一年秋天种下去,经风历雪,越过寒冬,迎来春天,又迎来夏日丰收,这个过程漫长艰辛。父亲终于认可了母亲的“庆丰年”仪式,过日子真的需要仪式感来鼓起人们内心的力量和激情。

时令更替,夏至庆丰年。在母亲的影响下,我也学会了在生活旅途中犒赏自己。我以为,这是在表达我们对生活的敬意。

