

# 下粉条的日子里

★平凡的老樊

农谚曰：秋分早，霜降迟，寒露种麦正当时。收完秋种罢麦，天气就转凉了。夜里的一场寒霜打得满地碧绿的红薯叶子就枯萎了，蔫了，太阳一晒叶子也泛黑了。庄稼人到地里一边捋红薯叶子晒干菜，一边扒出来一堆土里胀鼓鼓露出来的红薯，一根根的打量着，双手捋捋泥土，“喀嚓喀嚓”就往嘴里送，心里就舒坦起来。

麦苗也出齐地了，也该刨红薯了，该磨红薯粉了。出红薯的那段时间，和焦麦炸豆天差不多，生产队里男女老少齐上阵，晒薯干的刨的刨(bào)摆的摆，挑起马灯一弄就到了黑更半夜。适宜保鲜的各下



12月13日大营镇胡庄村群众在晾粉条。邱露露 图

各家的小私窖，留作来年做红薯母的，挑挑拣拣放到生产队仓房院的大窖里。那些长得五大三粗尖葫芦奔头头的大家伙和有伤口的红薯便在小河里冲洗干净，粉碎成渣，用吊单细细的过滤出粉浆，舀进一口一口的大缸里澄清沉淀。第二天一大早倒出浆水，白生生的红薯粉挖出来，就用白粗布单子兜起吊在树上，成了一排一排的风景线。这些天，生产队社员们像打仗似的，个个忙的不亦乐乎，见面的头几句问候话便是鲜薯下窖了吗？粉子磨成收起了吗？红薯干木有没有被那夜的雨淋着吧？一年红薯半年粮。地处山岗薄地的农民，大都靠红薯生活呢。

粉疙瘩像卫兵似的放在房檐下阴干着，太阳出来，一领一领的席子上晾晒着洁白的粉面，单等冬至后的三九天下粉条了。有嘴馋的孩子们便幻想着那热呼呼的粉条汤和爽口的凉拌粉条，盛在碗里不用扒拉就顺喉咙眼到肚子里了。

冬天很快来了。小河的水潭冻了一层薄冰，温度已在零下徘徊着，大人小孩的手揣在袖筒里，嘴里的热气呼出老远，下粉条的日子到了。

生产队照例开了社员大会，抓蛋儿排顺序，一家一家轮着来，一口袋一口袋的粉面送到豆腐坊里，早就准备好挂粉条的二尺多长的木棍杆子成捆放在大锅灶旁。两只光滑釉面的小排缸刷的干干净净，一只长把葫芦瓢上闪着十几个透亮的眼，又叫漏瓢，是下粉的主要工具。灶台一侧用几片琉璃瓦铺上，连着下面的一只凉水小缸，这下粉条的工具算是准备齐全了。

像樱桃好吃树难栽一样，粉条的制作程序也是一道工序一道工序的。经过晾晒后的淀粉得经细箩过筛。送进粉坊，还要先经过滚水勾粉芡，粉芡经八九成的开水搅成糊状，待凉至四五十度，能插进手时，再成比例的掺和干粉和水合成面团。这面团需经反复揉搓捶打，直到捶打的十分筋道，用手拉起条状的向下滑溜，不稀不稠不断线才算过关了。这道工序可是力气活，两三个棒小伙子束着围腰，挽起袖子，几十斤又粘又连的粉团来回揉搓，个个弄得满头是汗。有时轮流上阵，如同做砖瓦练泥和做陶瓷练泥，这粉团练起来是制作粉条最重要也是最费力的一道工序，需好长时间。大师傅文有爷根据感觉和经验，尝试抓一团放进长把瓢里，试着在滚开水的大海锅里下粉，那粘稠的条状生粉便似一条条圆滚的线下来了。如果断了线，还

要加干粉重新练。粉团练成了，掌瓢的依然是队里那几个老技术范儿们，他们神神气气的站在锅灶边垫高的台子上，手腕上的大毛巾和瓢把子连在一起，一手持瓢，一手轻轻捶打瓢沿，从瓢眼里一根根流下来的生粉条由粗变细，接触到滚水恰到好处粗细均匀了。另一师傅就在合粉团的容器缸里一团一团往瓢里续着，还不能断档。那合粉面团的小伙子们还得不时的搅拌着捶打着，保持粉面团的柔和筋道度。大锅就扑腾腾的滚着，粉条在锅里转了一圈便漂浮起来。

在大锅里煮熟了的粉条，被专门捞粉条的师傅用尺半长的竹筷子导引入锅边的凉水缸里，还得防止刚下锅的生粉与煮熟的粉条碰面，要不，生熟粘连就麻烦了。粉条在凉水缸里降温后，有专人一络一络盘起来串进木杆，一杆一杆挂在架上，单等着夜里温度降至零下四五度冷冻了。这粉坊里的工序就算结束了。

如今想来，这下粉条也是农耕文明时代先祖留下来的生活生产手工技艺，也属于非物质文化遗产保护的范畴。记录它的全过程，也是记住先祖们的聪明智慧，记住那段难忘的岁月，记住那绵绵不绝的乡愁。

粉条上架了，要冰冻。夜半要起床往架上泼冷水，满街筒子里的风冷嗖嗖，禁不住那严寒，穿再厚的棉袄棉裤，一风就撞透了。粉条怕冻不透了有粘连，有时要泼两遍水才行，好在都是庄稼人，耐酷暑严寒，这些都不算什么大事。冻粉条，一是怕煮熟的粉条粘连并条，二是能更快的挤干里边的水分，使之干燥的更充分。

太阳出来了，风也小了，或是悄悄的停了。家家户户都把冰冻过的粉条挂出来晾晒。小河滩里，到处扯成了绳，一排排一行行粉条琳琅满目的，这家看看他的粉条粗细是匀实，那家瞧瞧他的粉条是黑是白，能不能卖个好价钱。冻结厉害的，有用棒槌咚咚捶打，冰碴四处迸溅。也有没冻透的，得用手细细的捋开，以免并条了，手指都冻得通红如小红萝卜，放到嘴边直哈气。

到了小晌午，太阳正暖，一坨坨的粉条开化解冻了。人们便把席子铺开，防止碎粉条落地。

太阳西斜了，粉条也晾晒的干湿适中，一捆捆的粉条打包就往家里扛。小孩们跟在大人屁股后面哼唧着打闹，嚷嚷着要吃粉条。大人言说到家就调拌一大盆子，滴上芝麻小磨油，让你们吃个肚子圆。当家的和媳妇说，这过年的大烩菜全靠萝卜白菜粉条撑门面哩，白菜萝卜粉条咱都有了，过年也不发愁了。咱割上二斤肥肉，蒸菜包子，掺饺子馅，能过个肥实年了。也有俩口子打算着过两天去双街赶集卖粉条，张罗着给娃子们扯布做过年用的花衣裳。河滩里和街筒子里洋溢着喜悦和满足。

小时候吃粉条是我的最爱，如今吃火锅照样不忘点上一盘粉条。我知道，放在餐桌上的粉条来之不易。从下红薯母，拔红薯芽，栽到地里，挖坑浇水施肥，松土拔草翻薯秧子，到出红薯，磨成粉浆，过滤沉淀，制成粉疙瘩，晾晒后过筛到细细的粉面。在粉坊里这一系列忙忙碌碌的操劳，又是一道道的工序，哪一道工序都凝聚着劳动者辛苦的汗水，也彰显着先辈们传承下来的心血，是心血和汗水的结晶呀。

乡愁，当如此；技艺，当传承。

## 白朗

★阿卫国

不平如敌恶如仇，  
征战何曾怕断头。  
豪气九分冲碧汉，  
一分留得壮神州。

## 冬日闲吟

★张生

深冬霜露重，又见朔风寒。  
古道披罗绮，撑天戴凤冠。  
都夸苍虬劲，谁晓老将残。  
暮影斜阳下，枯枝意更坚。

銘記歷史勿忘國恥

南京大屠殺死難者公祭日

二零二零年十二月十三日 朱毅彪

## 娇妇商场品『后盔』



### 幽默小故事

豫西一县城繁华商贸区的步行街上，熙熙攘攘、人头攒动。一个西装革履的年轻人，手提一精致的玻璃圆盒子，盒里装着圆似烧饼薄得像烙的食物，边走边叫卖：“后盔——后盔——，货真价实，童叟不欺。”

有人问：“啥吃食？”卖家说：“西欧进口的高级营养绿色新食品。”人问：“什么味，好吃吗？”卖家说：“想啥味，有啥味。不仅味美，好吃还治病。”人问：“治啥病？”“专治头脑发热，兴奋过度，引发的各种血管病。”“咋卖哩？”“世界一流精尖食品当然贵些，

每张三十元，厂家为扩大展销宣传，现特价每张仅卖十元。”不少人吃过肯德基、麦当劳，可后盔这食品连名字也没有听说过，感到十分新奇，喉咙眼里痒痒的。

有个一脸富相的年轻女子出十元钱，买了一张，急不可耐地咬了一口，一嚼，淡不济里啥味也没有，说：“你骗人！不香，不辣，不甜，不酸，啥味也没有。”卖家说：“哎！莫性急嘛吃完了味道就出来了。”那女子一连两三口便吃完了，小嘴一张一合细品滋味，待唾液咽净感觉还是啥味也没有，一点都不像他说的那样好吃，便生气地说：“你这卖家真是明车亮子(明白公开)骗人里钱，睁着大眼说瞎话。”卖家说：“我问你，后盔的滋味到底有没有？是不是货真价实？那女子一听，猛然醒悟，张嘴没啥说了。心想今个花十块冤枉钱：这被人捣住的事儿回家喽要守口如瓶不能对人说，免得人笑话自己憨。(门晨曦)

## 离别

★张智博

在人生的道路上会发生许许多多的事情，有悲伤的，有欢乐的，会相遇，也会离别，很多事情都是命中注定的，就好像你会遇到什么样的人，经历什么样的故事……

对呀，有时候某一个人哪次不经意的跟你说再见，就真的会跟你再见。全天下没有不散的宴席，人走茶凉，曲终人散，所以我们要学会离开消极的事情，迎接积极的音符，积极快乐的度过人生。

一花世界，一叶一追寻，一曲一场叹。一人一生为一人。时光匆匆，总有离别的时候，一个人的一生不能只能为了等一个人而活，实际上，我们没有必要等待，去追寻自己想要的东西便可以了。当你不想跟一个人说再见的时候，建议你挥手与他告别，走上自己想要追求的梦想道路。

离别一个凄凉的词语，但这个词语的背后，隐藏着的是成长与乐观。  
(作者系周庄镇井桥村人)