



# 悦读 滨州

文苑 影像 史志



下载品质滨州  
畅享品质生活

鲁北晚报

# 11

2025.1.22 星期三

责编:曹玉

邮箱:sdllwbw@163.com

## 冬日一捧“爆花”香

□高延新

前几天,一个要好的大姐给我一捧爆米花,酥脆香甜,瞬间燃爆我的味蕾。三五人围在一起,吃着爆米花想起了以前,你一言我一语,讲得委婉动情。真没想到,一捧再普通不过爆米花让我们一帮70后、80后找到了共同的话题。

捉襟见肘的日子,物资匮乏的年代。我们平日里吃的零食掰着手指头都能数得过来。到了隆冬时节,庄稼地里也多了几分静寂,农闲的人们开始集聚在村里的十字路口晒太阳,欢声笑语响彻天际,柔柔的光线打在人们脸上,暖在人们的心里。走街串巷的爆米花手艺人瞅准这个时机,找一个宽敞的地方,支起炉架安上风箱,然后生火爆花。这门手艺不用吆喝也不用敲打器具发出声音,随一声巨响,就把信号送到了家家户户。听到声响,老人孩子就开始准备玉米粒儿,用簸箕或者竹篮盛上干玉米粒陆续赶到。

干这门手艺的多数为上了年纪的人,出不了远门,靠这门手艺养家糊口。儿时,我对爆米花特别喜欢,当然,我对手艺人行云流水的操作更是印象深刻。“来来来,孩子!我看看你家的玉米。”老人招呼着我。我赶紧把装玉米的簸箕递到老人手里。老人两眼微微一闭,捏起一个玉米粒放在嘴里轻咬一下,只听“咯嘣”一声,以此来判断我们家玉米粒是否达到爆花的标准。这操作看似简单,却需要丰富的经验。老人用搪瓷缸子盛满玉米粒,右手轻端缸子慢慢倒,左手扶着爆花器的口防止玉米粒滑出。等玉米粒装入爆花器,再取几粒糖精放入,合上盖

子,用两根撬棍把螺丝上紧,迅速抬上炉架。抽动风箱,炉膛燃出蔚蓝色的火焰,老人迅速转动爆花器,玉米粒疯狂撞击爆花器壁,声音清脆悦耳。随着温度不断升高,爆花器内声音逐渐减小,老人放慢拉风箱的速度,时不时看看爆花器上的压力表。我们几个心急的孩子,不住地问还有多长时间能“放炮”!老人冲我们微微一笑:“马上,马上!这是谁家的,赶紧去收拾一下钢丝网兜!”我们几个孩子赶紧跑过去检查一下。老人使劲拉了两下风箱,抬起爆花器轻放在钢丝网兜里的垫木上,手脚并用。一只脚使劲踩在爆花器上,一只手用钢管插在开口处的机关上。只听“砰”的一声,伴随着一股热气,爆米花喷射而出,有石破天惊之势。这一情景犹如《西游记》里猴王出世。孩子们放下捂耳朵的双手,跑到网兜跟前,不等爆米花降降温,抓起一把就往口袋里塞。

“不要抢,晾凉后把你们的布袋都给装满!”老人边说着边上前阻止孩子们哄抢,怕他们烫伤小手。长长的队伍,老人不急不躁地操作着爆花器。这期间,也会遇上一些难缠的客户,比如让多放点糖精,或者多搁上点玉米粒等等,老人都会耐心地讲明白说清楚这样做的后果,以理服人。当然这也是老人多年来积累下的经验。从早晨一直持续到伸手看不见五指,通红的炉火成了老人唯一的伙伴。手冷烤手,再捂捂耳朵或者把水壶提上炉架烧开水喝,直到把最后一份爆完。

老人借着微光开始收拾,时不时有

村里人过来搭句话。“明天还来吗?”“来,这几天一直来,让家家户户都吃上爆花。”我们几个孩子也帮着老人收拾东西。“孩子们都回家吧,我自己收拾就好。”月亮出来了,温柔的月光下,老人骑着三轮车消失在月色中,我们几个孩子吃着口袋里的爆花,追了很远很远,生怕老人明天不来。

后来,从乡邻的谈话中得知,老人姓王,与我们邻村。老人无儿无女,家里有一个瘫痪在床的老伴。几亩薄田不能养家糊口,就跟外乡人学了这么一个手艺,后来又经过反复研究琢磨,对使用的家伙什儿进行了改造,对爆花的工艺进行了创新。关键是老人心善和蔼,技艺与人品都得到了乡邻的认可。因为他早出晚归没有固定的时间,每次出摊前都会给瘫痪在床的老伴准备好一天的干粮,

一晃三十年过去了,我又吃到这种爆米花,一饱口福的同时,思绪也如潮水般席卷而来。当然,最先想到的是爆米花手艺人:炉火旁,一位戴着线帽,腰间扎着花格围裙,脚穿棉布鞋的老人,哼着小曲,用龟裂的手轻轻转动着爆花器,那么轻巧自然。满大街的爆米花香,成了人们关注的焦点,讨论的话题。老人生活不易,但他热爱生活,懂得感恩回报,把最真实的一面展现在人们面前。同样的爆花手艺,人们更愿意亲近这位老人,其中的道理不言而喻。

岁月流逝,记忆永恒。每当冬日来临,我都会想起那位老人,和他那炉火旁的爆花香。那是一段无法复制的时光,一份永远珍藏的情感。

## 糕香润流年

□王丽丽

那天,朋友来看我。我们坐在阳台的茶桌前,阳光透过宽大的玻璃窗倾洒进来,给寒冬添了些许暖意。茶杯中热气袅袅升腾,在茶水的氤氲里,我们谈天说地,不经意间聊到买年货的事儿。朋友说她早已列好了长长的购物清单,从肉类、蔬菜,到水果、零食,一应俱全。我问:“面食呢?”“噢,忘了,就是年糕不好做。”她有些为难地说到。

一语中的。临近年关,本是该忙年的时候,可前几天我膝盖意外扭伤,行动诸多不便,心里却一直惦记着蒸年糕的事儿。在我们家有个传统,年糕一定要自己蒸。“糕”与“高”谐音,寓意“年年高”,意味着生活一年更比一年好。为了讨个好彩头,每年母亲都要蒸年糕,说是“蒸蒸日上”。

小时候,一过小年,乡村的年味就浓起来。隔着矮篱笆墙就能听到男人们吭哧吭哧的劈柴声、孩子们的嬉闹声、妇女们的打趣声。人们干一会儿活,便从矮墙内探出头来互相打个招呼。灶屋的大炉灶里,红彤彤的火苗呼呼上蹿,把整个灶膛映得透亮,炊烟袅袅升起,和着冷空气在屋顶上弥漫开来。灶台上放着洗净的蒸笼,盆子里有红枣、糯米面。炉膛里的柴火时不时发出“噼里啪啦”的爆响声,像是新年的爆竹。偶尔有火星从灶膛里溅出,吓得一旁的孩子尖叫着跳开,可又

忍不住好奇地凑回来。男孩子特别爱玩火,有时拿一根小树枝引燃一小节,就跑到大街上点鞭炮。女人们挽起袖子,一边转动着糕面团子,还不忘向炉灶里推一把柴,还争论着年糕是放红枣好还是加糖好。整个屋子里弥漫着木柴燃烧的热气和淡淡的糯米香味。

蒸年糕可是个技术活,糯米面、白面、水、红枣的比例都很有讲究。以前在娘家的时候,都是母亲负责蒸年糕。那时我因为教学工作忙,从来没仔细留心过母亲是怎么做的,总是她做好了,我们姐妹几个欢欢喜喜地带回自己家吃。婚后几年,我想学着做年糕,好让年迈的母亲少些劳累。记得第一次做年糕,我信心十足,觉得做年糕总比解方程简单,可现实却很打脸。我先烫了糕面,又放了红枣,最后加水,结果水放多了,面团稀得不成形,手还粘在盆子里。我喊道:“哎呀,我的手啊!”五岁的孩子被吓到,赶紧给姥姥打电话:“妈妈的手坏了!”母亲听后笑着说,傻孩子,糕面是不能烫的,不然手就拖不出来了。还问我糕面和白面的比例。原来蒸糕有这么讲究!最后说:“你放着,还是我去吧!”

母亲先把红枣煮几分钟,等一颗颗枣鼓起来就熄火。然后拿出黄色和白色的糕面,分别按每五碗糕面掺一碗白面的比例调配,把蒸好的枣放到糕面里搅拌,再慢慢加水、粘合,接着

把面和枣团成球体,然后用食指和中指套在面团中心,在手心里旋转,最后做成像小窝窝头的样子,还尽量让红枣的半身露在外面,这样既美观又有食欲。

在母亲的指导下,我重新做,虽然手法笨拙,但也做出了模样。年糕出锅了,熟了的年糕像一座座挺拔的小山,你挨我挤,表面光滑亮滑,黄的像金,白的似雪,因为有了红枣的镶嵌。越发像一件件精美的艺术品,让人垂涎欲滴。不过别急,还不能吃,得等凉透了才行。用筷子轻轻夹起一块,咬上一口,年糕的香味在唇齿间散开,米香与枣香刺激着味蕾,让人忍不住继续品尝。

从那以后,我每年都坚持做年糕,不仅因为它谐音“年年高升”,还因为它的黏合性,饱含着人们对家庭和睦、亲情友情更牢固的期盼。

冬天的日头短,夕阳西斜,我们又聊起年糕的来历。它的历史十分悠久,能追溯到七千年前,智慧的祖先那时就已经懂得从大自然中获取植物的营养,开始种植稻谷了。春秋末期,伍子胥让断粮的百姓挖城墙的“城砖”解除粮食危机,由此可知,年糕这个食品可以长时间保存,还能充饥,老百姓为了纪念伍子胥,每年春节蒸糕。汉朝,米糕有稻饼、饵、糍等不同称呼,而“糕”这个称谓最早出现在汉代扬雄的

《方言》中。可见“糕”承载着历史的风尘。

后来,我们搬到县城住,回老家的次数少了。在城里蒸糕费火,我渐渐不再自己做年糕,而是去超市买。可超市里的年糕种类虽多,吃起来却总觉得缺了点什么。也许缺的是亲手做年糕时屋里弥漫的那股甜甜的香气和灶火的热浪,又或许是捧着热气腾腾的年糕“吁吁”吹气、抢着吃的那份急切。

“妈妈,今年蒸年糕没?”儿子打电话问我。儿子特别爱吃年糕,每年蒸了年糕,他都吃得津津有味,还会拿到公司分给同事。

“年糕寓意稍云深,白色如银黄色金。年岁盼高时利时,虔诚默祝望财临。”于是,我还是决定克服腿伤动手蒸糕,再给朋友送些。想再次感受亲手将糯米粉和白面混合、放入红枣的过程,期待看着年糕在锅里慢慢成型,让家里再次充满年糕的香气,然后和邻居们一起分享这份甜蜜。

