

今日夏至

小扇引微凉
悠悠夏日长

一碗面

■刘明礼

在我国很多地方，“面”不仅是指面粉，也是面条的简称。而在我们老家（河北肃宁）一带，给做好了的面条叫“汤”，汤面叫“热汤”，凉面叫“冷汤”。到了夏季，寻常日子，几乎家家午饭都吃冷汤，也就是所谓的面。夏至这天，更无例外。

然而在我十几岁的时候，家乡的人们大多还没有解决温饱问题，很少能天天吃上白面。但这丝毫不影响家乡人对冷汤的追捧，更不会影响吃“夏至面”的热情。平常日子，白面得省着吃，更多的时候是吃粗粮和“杂粮”。棒子面不适合做“汤”，秫面（高粱面）和红薯面倒能将就，只是面的韧度不够。

可劳动人民有着无穷的生活智慧，加入点榆皮面就妥妥地解决了。所以那个年代，榆树可是庄户人的宝贝，榆钱、榆树叶可以吃，成材的榆木能当檩条，从旧房拆下的老榆木能打家具。而砍倒榆树，第一件事便是要剥下榆树皮。晒干后上碾子推烂，先用筛子筛掉大块的渣子，再用细箩筛出榆皮面。和秫面或红薯面时加上点榆皮面，等于给它们用了“面粉增强剂”，这样便能够擀面条吃了。那时候，村子里一年四季不时能听到小贩“约榆皮面嘞……”的吆喝声。

俗话说“芒种三天见麦茬”“夏满芒夏紧相连”。按照二十四节气，芒种之后便是夏至。这时，“三夏”大忙刚过，玉米苗盖过了麦茬，当年的新麦已经入仓。新麦下来之后，弥补了青黄不接。所以那段时间，家家捞麦，推碾拉磨。到芒夏交节，新面恰恰上案。新麦格外劲道，香味最足。加之即将入伏，天气开始闷热起来。炎天暑日，将出锅的面条过一遍并拔凉水，浇上卤子菜码和醋蒜汁，神仙看了都得馋得慌。

尽管有了白面，但母亲向来是精打细算。记得小时候，我家吃的夏至面，有时是“白面汤”，有时则是“包皮汤”。母亲是擀面条的好手，不光白面条擀得又细又匀，就是秫面和红薯面等黑面也能做出花样来，做的“包皮汤”更堪称一绝。母亲先将黑面和好，再和块白面，把白面擀成片，然后把黑面包住。随着大擀面杖灵活地滚动，转眼工夫，一张白白的大面片便叠起在案板上。等用刀切成面条，却是黑白相间，煞是好看。

那会儿不光白面紧缺，而且缺油少盐，菜的品种也只是应时几样。油是棉籽油，俗你“黑油”，盐是大粒盐，像一颗颗掉了的槽牙，菜基本上就是豆角、黄瓜、茄子、西红柿之类的，所以拌冷汤的卤没多少花样。

吃的时候，把菜用水焯熟，然后用开水把放在大碗里的盐粒溶化；黑油烧到冒烟，等漂在上面的那层沫下去了，放上几粒花椒，劈里啪啦一阵爆响，香味顿时四溢开来。趁热把花椒油浇到菜码上，再淋上滤掉了泥沙的盐水，面条出锅后捞到凉水盆里，香喷喷的冷面便可以大快朵颐了！到夏至这天，母亲多会调一份麻酱，或炒一锅茄子肉丁、西红柿鸡蛋，于是，“夏至面”立马就有了强烈的仪式感。

我17岁那年，家乡开始实行“联产承包责任制”，粮食逐年丰收，从此能够天天吃上白面冷汤。庄户人的日子好了起来，也开始“食不厌精”。虽则如此，但家乡人夏至吃面的传统始终没变。只是如今吃夏至面，不光卤的品种繁多，而且讲究的人家，往往还要准备两三个卤子，配上各种菜码，甚至还要弄几个佐鲜啤的小菜。村里超市售有新鲜面条，人们也不用费劲巴火动手去擀了。

不变的是传统，而改变的，是生活的品味。这是继承，也是发展。

那年夏至

■马晓炜

夏至，又称夏节、夏至节等，是二十四节气之一。从这天开始，标志着热情的夏天将按下“制热”模式的启动键。

“冬至饺子夏至面，三伏烙饼摊鸡蛋”“夏至多吃面，出门防雷电”，这是儿时母亲教唱的夏至民谣歌。于是，在那个物质匮乏的村庄、时光缓慢的年代，母亲的夏至面成为最香醇的童年味道。

夏至时节，家中余粮已经不多，芒种节气收割的麦子刚好接济上。用新麦磨出的面粉做面条是故乡的习俗，俗称夏至面，也叫“入伏面”。

夏至日，父亲大清早就扛起锄头下地干活去了，“夏至不锄根边草，如同养上毒蛇咬”，这节骨眼，疯长的杂草和快速生长的庄稼争抢养分，若不及时斩草除根，会影响庄稼长势和秋天的收成。而母亲难得没随父亲下地劳作，到菜园里摘回苦瓜、瓠子、茄子等做夏至面的配菜后，在厨房里忙开了。

母亲将手清洗干净后，把雪白的面粉舀入盆里，开始和面。和面也是桩苦累活，没几分钟，母亲就汗流浃背。看母亲如此辛苦，我们劝她面和个差不多就行了，母亲却说，只有揉搓的时间长，和出来的面团才有劲儿，做出的面条吃着才劲道，这叫“软面饺子硬面汤”。

面和好了，醒一会儿后，母亲将面团拿到案板上再次反复揉搓，最后揉成一个圆形，用擀面杖将其擀开。覆盖在案板上的面团，渐渐地由小变大、由厚变薄，不断扩张、恣意延伸。擀成薄薄一层面皮后，再把它折叠起来，用刀切割成一根根长短适宜、粗细适中的面条。母亲的刀工特别好，时至今日依然令我惊叹不已，无论什么食材，只要经过她一双灵巧的手，瞬间就能变得如艺术品般赏心悦目。

母亲那边刚把面条切好，我和弟弟这边用力拉着风箱，将一锅水烧得滚开。母亲说下面的火候必须要拿捏得准，否则面条容易煮糊、煮烂。只见母亲把面条迅速抖入锅中，然后用漏勺不停地搅拌，待锅中冒出腾腾白气伴着“咕嘟咕嘟”有节奏的响声时，面条的香味随之慢慢飘散开来，让人闻着口舌生津。

面条捞出，过一遍冷水，旋即倒入盆中，头道工序完成。接着，母亲将清洗干净的蔬菜切条的切条、切块的切块，经过一阵翻炒，盛入盆里与面条搅拌均匀，洒上香葱、蒜泥，淋上热油，再加点陈醋，顿时香味扑鼻，萦绕满屋。纵然我们馋得垂涎欲滴，母亲也不急着给我们尝鲜，而是盛了满满一碗，让我端给爷爷奶奶，说新麦做的面，有营养、好消化，让老人先饱口福。

从奶奶家跑回家，一碗碗香喷喷的面条已经被端上餐桌，忙了一个上午的父亲也拖着疲惫的身体回来了，我和弟弟们迫不及待地狼吞虎咽起来。此刻，屋外热浪翻滚，蝉鸣阵阵。全家人围坐在一起，惬意地享受着夏至面的清凉爽滑，仿佛整个夏天被我们含在了嘴里，满是幸福的滋味。

“吃过夏至面，一天短一线”。如今，时光远去，母亲的夏至面却变得更加回味无穷。



夏日午后

■韩英

午后的阳光透过飘窗
日子寂静悠长
有人在窗下读书
有人在窗下酣梦
有人在窗下
缝补陈年的忧伤

听一段喜欢的音乐
怀念一段旧时光
岁月如水
静静流淌
一切都在发生
一切都是寻常

生活如茧，爬不出尘世的网
不要让世俗的藤蔓
缠满你思想的院墙
留几分纯粹给自己
该欢喜时欢喜
该荒凉时荒凉

那时的夏天

■张帮俊

现在人好像越来越怕热了，碰到酷暑天，还没晒会儿，便像怕热的知了似的，叫着“热得受不了”，躲在空调房里不出来了。其实，曾经的夏天比现在还要热，只是现在的人娇惯多了，更习惯于众多的消暑利器了。

那时都不知道还有空调这东西，多数人家能有台电风扇就幸福满满了。记得外婆第一次感受到电风扇吹出来的凉风，像个惊诧的孩子，道：“这玩意可真真好！吹出来的风真凉快，比我那老蒲扇厉害多了。”不过，话虽这么说，她仍然喜欢拿着老蒲扇慢悠悠地扇着，就如同时光悠悠。

那时，大多数人家住的是平房，要么就是大院。很多邻居住在一块，到了夏天可就热闹了。酷热天，房子里热得像蒸笼，熬不住的人们都跑出来纳凉。凉席、凉床、蒲扇、毛巾、风油精、西瓜，统统上场了。男人们躺在凉爽上的凉床上，吃着西瓜，吹着牛，或者听着收音机里的评说，是那样惬意。女人们在一起家长里短，聊个没完没了。孩子们像乱蹦的蚂蚱跳来跳去，没闲得住的时候。那些上了年纪的老人们，则像守护神似的，手拿蒲扇给熟睡的孩子带来清凉。如今，那份集体纳凉的快乐，已经很久没有体验了。人们已经习惯把自己融入一个清凉的个体世界了。

那时，对我们这些小馋猫来说，期盼夏天，是有美食与快乐。拿着父亲发的冰棒票买个大雪糕，看着冒着寒气的雪糕，忍不住用舌头一点点慢慢舔，生怕一下子就吃完了。或者，抱着母亲发的汽水喝个饱。工厂双职工子女的那份快乐估计很多人都曾拥有过。捧着半个西瓜用勺子挖着吃更有吃劲。大中午不去睡觉，拿着网兜去捉知了，或者，夜晚拿着手电筒，夜下捉知了猴，更是夏天快乐的体验。

农村过夏充满着乡土气息。即使酷热，乡亲们仍然要干活，一顶草帽、一块毛巾、一瓶水，便是干活的装备了。乡亲们很懂得利用时间差。早起干活，避开酷热时。当贪睡的人起来时，他们早就干完活回来了。自家井水里弄点水来，洗把脸。水缸舀点水一口气喝下，抹抹嘴，那叫个痛快。勤快的女人早就做好了早饭，等着男人回来。一锅稀饭、一碟菜瓜、几个山芋，自家腌的咸鸭蛋，一顿简单的早餐就能满足简单淳朴农人的胃了。

农村孩子更不会闲着，会有属于他们的快乐。放牛的孩子会偷偷去河里洗澡，打个水仗，或者爬树去掏鸟蛋。尽管一个个晒得像黑炭，可是，那份快乐也是晒出来的。农村很多人家都种瓜，都有瓜棚，于是，躺在瓜田里看瓜，听夏夜虫鸣，看萤火虫闪着光亮飞来飞去，那份诗意是大自然所馈赠的。

如今，物质条件好了，消暑利器多了，可为啥仍有那么多人喊热。那是因为，我们的心很难静下来了。