

浓浓亲情赛春暖

一大早,姐姐打来电话,激动地说:“还没有起床吧?肉,已经给你买好了,花肉,不肥不瘦,皮白肉鲜……”听姐姐那语气,就知道她有多高兴了。

还不到腊月中旬,姐姐就给我打电话,说离县城她家十多公里的沙河南某村有好多农户养猪,肉比县城和市区的一斤便宜好几块,比纯饲料肉好吃,她已经给妹妹买了十多斤,准备再给我买一些。当时我考虑到,一来疫情形势日渐紧张出门不安全,二来姐姐自己不会开车来往还得舍脸去求别人,三来离过年还早着呢,于是就劝她不要为我买肉的事情操心了。谁知过了两天,她又打电话告诉我,说她又去卖肉的地方了,因为疫情,市场关闭了,言语之间带着遗憾的味道。

转眼到了农历腊月十三姐姐的生日,我让妻子给她发了200元微信红包,表达我们的一点点心意。到傍晚时,姐姐仍然没有领取。任凭我和妻子轮番相劝,她执意不收。而此时,姐姐却对我们说,卖肉的人下午给她打了电话,说第二天一大早自有肉,她准备再过去给我买肉,然后让妹夫给我捎到市区。她还说,她打算让卖肉的人顺便把肉分割成小“肉方”,

到时候我只用把肉洗洗煮煮就行了。第二天早晨,她告诉我买到肉的时候,又专门提到了“肉方”的事情,说:“管市场的人催促着收摊儿,没来得及分割,只好你自己操作了。”可以听出,她在高兴中又带了一些惋惜。

姐姐就是这样的人,对我们关心备至,让姐弟四人的手足亲情紧密地凝聚在一起。

姐姐比我大八岁,比妹妹和弟弟大十多岁,我们小时候几乎都是在姐姐的背上长大的。父亲常年在外教书,母亲多病,从我记事起,姐姐就是家里的顶梁柱。除了上学,挑水做饭、拾柴割草、照顾弟妹、生产队劳动挣工分,哪一样都少不了她。改革开放以后,姐姐考上了师范学校,毕业后回家乡教书,之后嫁到了县城,工作也调进了县城的机关里。随着我们一个个长大,姐姐对我们的上学、工作、成家,哪一样都操心、出力、花钱,尽力地帮助我们。后来,我来到了市区工作安家,弟姐妹也都在县城工作安家了。

随着父母年纪越来越大,姐姐对二老独自生活在老家不放心,率先把父母接到自己的身边服侍。父母相继去世后,姐姐又毫不犹豫地拿出积蓄,

带领我们操办二老的后事。眼下,弟姐妹也即将步入老年,已经“奔七”的姐姐仍是一如既往地关照着。今天给我们买些枸杞、红枣、蜂蜜,明天打几斤三七、山楂、黄芩粉,后天再把自己蒸的豆包儿、肉包儿分给我们品尝,时时牵挂着弟姐妹们。

有了姐姐这个好榜样,我们姐弟四家相亲相爱,其乐融融。平时,谁家有了新鲜食物,总要分给大家共享;谁家有了事情,大家就齐心协力,共同分担。逢年过节,姐弟间互送鸡鸭鱼肉、粉条、木耳、香油、调料、自制米酒,交流饺子馅儿的创新做法,探讨荤素菜品的制作技巧……

今年春节,姐姐、妹妹、弟弟又早早把年货给我捎来了,有新鲜的大肉、新榨的香油等,这些承载着浓浓亲情的年货,让我对亲情有了更深的理解。

亲情是伟大的,它能把亲人们的心紧紧地连在一起,哪怕在天南海北;亲情是无价的,它能让你感受到春天的温暖,哪怕在严寒的冬天。

◎薛维德(河南平顶山)

难忘粉条菜

春节舞动着妙曼的身姿,款步而来,粉条也进入了销售旺季。看着大捆、小箱购买粉条的人们,不禁让我回味起那些粉条做的美味佳肴。

进入冬闲天,父亲就把红薯从地窖里取出来一两百斤,经过淘洗、粉碎、过单、沉淀,红薯变成了红薯粉。待天寒地冻时,父亲就喊着邻居一起下粉条。一口大锅添满水,炉火烧得很旺。红薯粉在大盆里和成粉团,待大锅里的水沸腾起来时,师傅就把粉团放进一个叫漏子的模具里,然后用木槌啪啪地打砸,粉团顺着漏子变成一根根细粉条直接下进锅里。一旁的帮手拿着两根细长的竹竿,快速将锅里的粉条捞出来,过冷水后挂在一尺多长的木杆上,帮忙的人们把成杆的粉条挂在长长的杆子上或者绳子上控水。

我们几个娃娃站在大人跟前,眼巴巴地看着那热气腾腾的大锅,恨不得下手去抓一把热粉条来解馋。父辈们看透了孩子们的心事,将散落在锅里的碎粉条捞进小盆子里,让我们端走浇上蒜汁拌匀了吃。虽然没有一滴香油,可那滋味真叫一个爽!大伯还偶尔悄悄抠出一块粉团,拍成薄片,放在灶台下烧成粉子馍,让我和几个堂兄弟打牙祭。

待到深夜,父亲就会起床把粉条拉出去放在风口上冰冻。次日太阳升起来时,父亲把经过冰冻的粉条挂在绳子上晾晒,直到晒干了才收起来。经过冰冻,粉条吃起来越发筋道。

到了腊月二十八九,粉条就派上了大用场。娘取出一些粉条,浸在热水里泡软后用箬筛捞出控水,然后倒在案板上用刀将粉条剁成颗粒状,掺入肉末、葱

花、芫荽、姜末以及食盐、酱油、五香粉、味精等调味品,然后加入适量面粉,水搅拌均匀,调制粉条丸子馅儿。此时灶上的油锅已经热了起来,娘就用筷子夹起一团团事先准备好的馅料小心翼翼地放入油锅里炸。待炸成了金黄色,香喷喷的粉条丸子就好了。刚出锅的粉条丸子吃起来外焦里嫩,香酥可口。那时,粉条丸子是春节做烩菜的必备品,娘总是炸一大盆粉条丸子,吃上一个春节。

那时的烩菜,萝卜是主要食材。娘在除夕前就把萝卜切片,经滚水焯熟,用冷水浸泡后捞进一口小缸里,倒进入味的肉汤把萝卜煨起来,烩菜时按需用勺子连汤带萝卜取出来就行。烩菜时,先在热油锅里放入葱、姜、蒜末,待炒出香味,把切好的肉、海带丝放进锅里翻炒一会儿,再放入煨好的萝卜菜,加入滚水,放

入一把备好的粉条。待粉条在锅里煮熟了,再放入少许炸豆腐、粉条丸子、葱花、芫荽,配以酱油、味精、香料后,一锅烩菜就做成了。那碗烩菜,只有春节才能吃得到。

除夕吃饺子,娘总在饺子馅儿里掺入一些剁碎的粉条,包出来的饺子吃着软香。娘还用粉条肉馅儿蒸包子,让一家人吃得不亦乐乎。

随着生活水平的提高,只有春节才吃的粉条成了一年四季都能吃得到的美食。每年冬季,娘总是下不少粉条。除了春节食用,平时隔一段时间就会炸粉条丸子,用粉条馅儿蒸包子,还用粉条掺胡萝卜丝做蔬菜。

如今,春节的美食丰富多彩,粉条烩菜已经不再是餐桌上的唯一风景。而我却对粉条烩菜情有独钟,念念不忘。

◎孙书贤(河南平顶山)