

难忘时刻

母亲的夏至绿面

彭庆东

在我的故乡，“冬至饺子夏至面”是祖祖辈辈流传的饮食习俗。夏至面多为凉面，俗称“过水面”，而我们家的凉面又别具一格，它是青绿色的。

儿时的乡村虽然条件不好，但乡亲们对于节气却非常重视，因此夏至面的做法和吃法都很讲究。记忆中，夏至这天母亲要擀绿面。她会到田间地头摘一些艾草叶，把艾叶放水里熬煮，待艾水晾凉后，在水里化上盐和碱面，倒入盛满白面的盆里，搅拌之后，精白的面粉就变成了青绿色的“艾面”。和面是个力气活，母亲和的艾面还偏硬，揉的时候非常吃力，头上沁出了密密的汗珠。母亲在擀面之前，定要把揉得光溜溜、绿莹莹的面团扣在盆下饧一会儿。擀面时，用擀面杖压扁绿色的面团，再缠在擀面杖上，两手按住，在案板上滚来推去，拆开撒点面粉，再缠再滚，一圈又一圈地重复着，面团终于被擀得又薄又圆又大，铺在案板上的面碧绿碧绿的，像一把撑开的油伞。母亲把面三叠五折，随着利索的手起刀落，一根根面条粗细均匀又直拔挺括。

母亲配制夏至绿面的调料也很讲究，将酱油、

醋、盐、花椒面、小磨香油、蒜末等调味料混合均匀，吃前将调料撒在凉面条上，再撒上黄瓜丝、葱花、花生末拌匀，浇上烹熟的油泼辣子，闻着就滋味悠长。

等绿面煮熟，捞出来直接放凉水盆里过两遍，凉津津的面浇上精心配制的调料，红绿相搭，不仅是视觉上的盛宴，还是味蕾上的享受，吃起来清凉利口，筋道爽滑，唇齿留香。一碗又一碗，让人吃得不知道饥饱。

几十年后的夏至，年长的我下厨给孙辈们做凉面。我学会了用家用小型压面机，压的依旧是绿面。我做的绿面要么是菠菜面，要么青椒加西红柿再打两个鸡蛋，要么是芹菜面，依家人的爱好。我压好面后，切成韭叶宽的面条，那细细长长的绿面散发的蔬菜香更能勾起全家人的味蕾。我的浇头要么用西红柿熬汁，要么依旧是醋，妻子再精心准备几个凉菜。沁人心脾的凉，搭配合理的营养，一饭一菜里浸润着母亲夏至绿面的传承。

如今想来，母亲的夏至绿面，不仅可以消暑降温，更多的是掺着母爱，传递着家的温暖讯息，是世间任何美味佳肴都无法替代的。

岁月留痕

打竹帘

张玉虎 文/图



在过去的年代，一到夏天，竹帘子就成了家家门上的一道风景。

那时，农村的供销社有现成的竹帘子卖，到了春夏之交，也有专门打帘子的人走村串乡兜揽生意。不过那年月，农民自给自足的观念根深蒂固，能自己办的事情尽量自己办，能不花钱的地方绝对不花钱。况且供销社现买的竹帘子也不密实，不合心，大部分农家都是自己打帘子。帘子挂上几年旧了，线线磨损了，竹篾子脱落了，需要拆了重打。于是，打竹帘子也就成了农民家庭的一件常事，也成了农家妇女必备的一项技艺。

我小的时候，每年春夏之交在村里游走，到处可以看到打帘子的人们，我自己，也多次动手帮母亲和邻家婶子大娘们打过竹帘子。

打帘子有一道工序叫合线线。

打竹帘子用的材料倒是非常简单，就是竹篾子和棉线，但是单股的棉线强度不够，得把多股棉线并在一起才行，把棉线并股的这道工序，农妇口里叫“合线线”。这个“合”字，按太原地区的土语，不读为“he”而读为“ge”。

打帘子还需要一种工具叫帘蛋蛋，帘蛋蛋其实就是往上绕线线的短线轴。线轴一般是在胶泥里掺上短头发，捏成的两寸长、两头粗中间细的泥蛋蛋。也有用比重比较大的木棒刻制的。还有一种更为独特，是用小砖块儿打磨成的。

合好线线，有了帘蛋蛋，再拿一个长条板凳放在那里，就可以打竹帘子了。

竹帘子的构造，顶端有一条寸半宽与家门宽度相等的长木板。先在长木板上等距离打上一溜眼儿，放在长条板凳上，把合好的线线穿在眼儿里，从中间对折结一个扣，分别从两头开始均匀地缠在两个帘蛋蛋上，把帘蛋蛋一前一后搭在板凳上，准备工作就绪，然后就可以开始打帘子了。

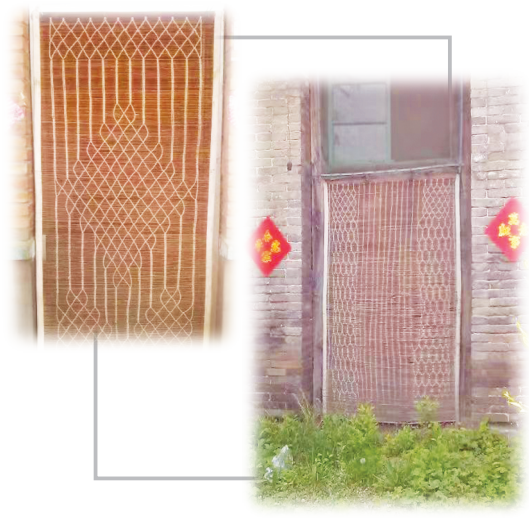
这时，抽一根竹篾子放在长板凳上的帘板板前面，用手把帘板板上所有的帘蛋蛋拿起来前后交换位置，一根竹篾子就固定在帘板板上了。继续再拿上一根竹篾子续上去，再让帘蛋蛋们交换位置，如此一来一往、循环往复，慢慢地一个竹帘子就打好了。

打竹帘也有高手。手脚麻利的人，打帘子时用拇指和食指轻轻一挑，两个帘蛋蛋就从板凳的两面跃起来，划一个美丽的弧线“飞”到对面，噼啪有声，很是好看。要是急用，精干人用不了一天就能打一个竹帘子。要是不急用，也有人家铺开摊子慢慢打，进度说不准，三天五天、十天半月打好的也有。

竹帘子打好以后，为了牢靠耐用，也为了便于掀开，农妇们还会在两面包上布边儿，包边儿的工序，叫作沿边儿。

一般人家打帘子，打成简单的直线，省工省力，但一些心灵手巧的农妇会别出心裁地以棉线为经竹篾为纬，编织出许多精巧美观的图案。常见的有龟板纹、波浪纹等，如果是给结婚的新人打帘子，则一定要在中间编上大大的双喜字，让人赏心悦目，给清贫简单的生活添一抹亮丽的色彩。

两幅竹帘子图片，是我在晋源区王郭村拍到的（见文尾附图）。其中一幅，来自一个久无人住的老宅子，院里荒草丛生，但那个手工打成的竹门帘，还是那么齐整，图案还是那么精致，让人不由得心生慨叹：传统农村生活渐行渐远，但总免不了有一鳞半爪残留在我们的身边，勾起我们对一个时代的回忆。



古城往事

情系钟楼街

李汝骥

我是1958年从老家天津来太原纺织厂参加工作的，至今已有66年，也算“老太原”了。那时的“太纺”在河西小王村一带，人们每逢星期天习惯“进城”，就是到市中心钟楼街、柳巷等处。记得有一次，我到颇负盛名的按司街理发店理了发，刮了脸，吹了头发，然后步行到了开明照相馆留照作纪念。照相师傅热情地接待了我，夸赞我：“小伙子真精神！”那一年我20岁，戴着一副从路边小摊上买的黑框近视眼镜，显得挺老气。照相师傅建议说：“你去配一副合适的眼睛，这次就摘掉眼镜照相吧！”照片中的我年轻帅气，这是我最好的一张青春照，至今我还珍藏着这张60多年前的照片。后来我又慕名到钟楼街亨得利钟表眼镜店，通过师傅验光配了一副合适的眼睛，显得人更斯文了。

后来我在太原结婚成家有了孩子。每逢过年，我都骑上自行车到钟楼街副食品市场采购年货，那时物品紧俏，多数物品需凭号证购买。记得有一次我在副食品市场后门胡同排了半天队，饿着肚子买了两只不用号证的冻鸡，真是喜出望外。这一年的春节餐桌，端上了妻子做的肉勾鸡，孩子们可高兴了，每人可以敞开吃。那时买糕点要凭号，我常到副食品市场买糕点，因为那里可以凭糕点号配给一碗油茶，那可是不可多得的美味佳肴啊。

有一年，我二哥从北京来太原出差，顺便到我家，带来了北京的糕点和挂面。我请哥哥到钟楼街的上海饭店吃饭。那时上海饭店与晋阳饭店、林香斋是太原市三家最有名的饭店。我和哥哥走进上海饭店，点了两个菜，但印象最深的是上海小笼包，味道极好，皮薄馅大，汤汁鲜香，哥哥赞不绝口。最后又要了极具特色的阳春面，清淡爽口，汤清味鲜，口留余香。

饭后我陪哥哥逛了钟楼街上的开化市，哥哥在这里选购了一双懒汉鞋，他说穿脱方便，走路舒服。最后我们还在老鼠窟元宵店吃了人工滚的元宵，那些桂花、芝麻、花生、什锦馅口味的元宵，让我们哥儿俩吃得尽兴，心里暖烘烘的。

回忆往事，钟楼街在我心中留下了难以忘怀的记忆。

乡土记忆

扣知了

刘琪瑞

又到“知了在声声叫着夏天”的时节，不由得想起小时候捕捉知了的情景。清代性灵派诗人袁枚的《所见》云：“牧童骑黄牛，歌声振林樾。意欲捕鸣蝉，忽然闭口立。”他写的是牧童骑在牛背上捕蝉的事。我和小伙伴放牛时也捕知了，但骑牛捉的时候很少，多是爬树粘知了，或者手持一根长竹竿，拴个扣儿扣知了。

粘知了是比较原始的法子。将新麦粒放在嘴里使劲儿嚼，嚼出黏稠又有韧劲的面筋，糊在一根短木棍的顶端。寻到知了叫声最密集的杨树、柳树，拿着短棍小心爬上树，从知了侧后方或后方缓慢靠近，冷不丁粘上去，知了的翅膀被牢牢粘住，任怎么嘶叫、挣扎也逃不掉。

最有意思的，是用扣儿扣知了。用马尾毛打成活扣儿，系在一根长竹竿的顶端，将竹竿伸进浓密的枝叶间，选准一只知了慢慢靠近，一点点逗引它。知了也和小孩子一样贪玩，好奇心强，它用前边的长腿挠呀挠，挠进了扣儿里，下面的我们眼疾手快，用力一拉，扣儿收紧，知了被拴住了双腿，吱溜吱溜叫着被拽了下来。这种法子捉知了效率高，不一会儿就能捉到十几只。知了没有知了猴好吃，发柴、难嚼，大都带回家喂了鸡鸭。