



柳荫深处“气煞猫”

彭庆东 文/图



儿时乡村的记忆里，堂屋房梁下总吊着特别的器物：柳条编制的身子头尖尾细，腰粗肚大，上方带着提手，底部圆平，口上的活动盖用铁丝别着，清风拂过便悠来荡去。看上去它就是一个柳编篓子，却有一个霸气的名字——“气煞猫”。

盛夏时节，篓子里常放些蒸好的馒头、窝头等熟食，偶尔也有香喷喷的炖肉。悬空的肉香引得馋猫觊觎，却又奈何不得，只得在地上打转，“喵喵”叫着龇牙咧嘴，那股子愤怒模样，成了这器物得名的由来。

这老物件早已难觅踪迹，许多年轻人闻所未闻。它是上世纪80年代前老瓦房里的“空吊冰箱”。不得不佩服老辈人的聪明智慧，能发明出如此奇妙的“气煞猫”，真是匠心独运，而且设计巧妙，周围透气通风，这样食物就不会发霉或被风吹硬，不仅防止了猫及老鼠的侵扰，还阻止了孩子们的偷吃。

编“气煞猫”与编竹筐的方法相似，却更费工夫。先用粗壮的柳条做好底部骨架，再将放射状粗柳条向外弯折45度形成立框锥形。细柳条以螺旋状向上编织，每一圈柳条施力均匀，隔五六圈调整弧度确保篮身对称，呈现出葫芦状，颈部向内弯折后麻花收口、加盖，才算完工。它重实用轻精巧，全凭手劲保证柳条紧实不松，方能结实耐用。爷爷是村里的编织高手，只要哪家邻居需要，送来剥好皮的柳条，他再忙也会抽出两三天做好，分文不取。那时邻居互相帮忙是常态。有时，爷爷进城到我家，顺便带两三个送给大院邻居，这实惠的厨房用具，也让我家的邻里关系格外融洽。

前段时间，在山区景点的路旁，一间窝棚里的老人正专注编着柳条篮，身后摆了大小不一、色彩斑斓的成品。角落里，一个陈旧泛黄、肚大颈长的篮子默默静立，年久的盖子微微翘起，正是“气煞猫”。老人见我识得它，又惊又喜，执意要送我，那神情像是遇到了知音。

“气煞猫”的故事虽已远去，可它承载的生活智慧与邻里间的淳朴情谊，仍在岁月里散发着暖意，让人回味悠长。



韵味十足刘家堡

梁建军

夏去秋来，暑气渐消。太原市老年人体育协会组织我们去美丽乡村刘家堡游览参观。半个世纪前，我在南郊区插队时曾来过这里，那时的刘家堡只是一个普通的农耕村庄，初冬时节，我们还在挖渠，参与兴修水利工程。

我们乘坐大巴车，向西越过迎泽大桥，沿着滨河路向南行驶。一路上，汾河水波光潋滟。路两边绿树成荫，苍松遒劲挺拔，银杏身姿优雅，红的、粉的月季竞相绽放，令人赏心悦目。不知不觉间，我们抵达了刘家堡村。

一进村，就感受到了乡村的美丽。街道干净整洁，巷子一排排红灯笼高高悬挂，洋溢着喜庆的氛围，仿佛在过节。村里的墙壁宛如一幅幅绚丽的画卷，上面绘有喜庆艳丽的红牡丹、海棠花、葫芦、花灯，还有丰收的老玉米等图案，以及老牛拉碾打场、酿醋等场景，乡村气息浓郁，趣味十足，让人目不暇接，一派农家丰收的美丽幸福景象。透过矮墙和门庭望去，农家院落干净利落，枣、梨挂满枝头，一畦畦鲜花盛开，引得蜂飞蝶舞，呈现出安宁和谐的氛围。许多门楣上还挂着“星级美丽庭院”的标识，可见刘家堡村已旧貌换新颜，展现出别样的风采。

导游一边带领我们参观，一边介绍村里的发展历程。我们来到一处古色古香的仿古建筑前，这便是王琼故居。王琼出生于刘家堡，他曾任明代户部、兵部、吏部尚书，是一位举足轻重的历史人物。故居内陈列着王琼的生平事迹介绍，还有明代的铠甲、生活用具等，生动地展现了王琼学习刻苦、为政清廉的品质。王琼在治理漕河、平定宸濠之乱及总制西北边防等方面功绩卓著，与于谦、张居正并称为明代三重臣，刘家堡人引以为豪。

“王琼故里·非遗文化街”是刘家堡村的一大亮点景观。2020年，村委会将村民闲置的院子租回，进行统一规划设计，先后打造了100个古朴典雅的院落，并引进了黑釉陶器传承人、传统漆器手工技艺传承人等，以及众多国家、省市区的非遗代表性项目，如太重鼓乐、舞狮、妙艺堂葫芦、神针火疗法、衣礼汉服、绘画雕塑艺术、剪纸、年画、刺绣、傅山卤肉等，由此形成了独具特色的非遗文化一条街。

在“黎侯虎”非遗展馆内，一只只布老虎憨态可掬；在陶器作坊，技师正在制作陶坯，烧制出的釉陶碗、钵、茶器造型各异，精美亮丽；在梅艺漆坊，访客与漆器传承人郭喜梅探讨传统漆艺的照片格外引人注目。此外，飘逸洒脱的汉服、舒适有型的千层底布鞋、唇齿留香的傅山卤肉，还有中国传统绘画雕塑艺术等，共同形成了“一院一非遗、一院一文化”的独特格局，宛如一幅幅动人的画卷。“百院非遗”成为了乡村文旅新地标、新业态，非遗代表性项目与田园风光深度融合，为村庄赋予了新的生命力，让游客们流连忘返，沉醉其中。

刘家堡村这片古老的土地，如今已焕发出了勃勃生机，它先后被国家命名为中国美丽休闲乡村、全国非遗旅游村寨。相信在未来，刘家堡村将继续绽放光彩。

学做南瓜泥烤糕

陈士琴 文/图

那天晚上，在家门口的超市买了一堆南瓜。结账时，一位带孩子的年轻妈妈笑着问我：“阿姨，南瓜除了熬粥，还能怎么吃呀？”我随口应着：“炒菜也挺好。”忽然想起白天看到的视频：“对了，我还看到用电饭锅做南瓜泥烤糕的方法，打算明天试试呢……”

这做法是网购时偶然看到的，当时觉得步骤简单，没留意保存视频就划走了。今年夏天热得反常，能少用明火就少用，用电饭锅做吃食倒是个省心的主意。

第二天上午就上手做，先给南瓜去皮。特意留了些带皮的南瓜块和玉米粒、小米放在高压锅里熬粥；余下的南瓜则放在上面的笼屉蒸，盖上锅盖但没有加阀。中午，女儿说：“妈，您也太会省了，带皮的南瓜还能吃吗？”我回答说：“南瓜浑身是宝啊，咱以前熬粥啥时候还去南瓜皮了？今天，我只是把南瓜肉分开处理了一下。”

蒸熟的南瓜捣成泥，放入一个鸡蛋，加了半包酵母粉，再舀进一小碗面粉，用筷子搅成糊糊。视频里放的白糖，我换成了泡软去核的红枣碎。十来分钟面就发起来了，满是细密的小气孔。

食材不多，为了烤糕好脱模，我在电饭锅底部绕圈抹了点油，把醒好的南瓜面糊倒进去，表面也轻轻刷了层油防干，盖上盖子又醒了会儿。一切准备就绪，插上电源按下煮饭键，就等着“惊喜”出炉。

没承想才几分钟，电饭锅居然“滴滴”提示“可以开饭”。我愣了一下，老伴在旁边打趣：“没放水吧？这是锅自己着急了！”没办法，只好把半熟的面糊翻了个面，重新按下煮

饭键。随后又用铲子将圆形的烤糕划几下分成8份三角形，盖上盖子继续焖了会儿。看来看着简单的事，实则藏着门道，真要做好得下功夫琢磨。是烤糕的面醒得不够，还是电饭锅没掌握好火候？说到底，是我当初没认真记下视频里的细节。改天换电饼铛试试，说不定效果能好些。

最后端上桌的那盘南瓜泥烤糕，一寸来厚，卖相不算精致。入口却是淡淡的南瓜香混着红枣的清甜，甜而不腻，满是食材本身的淳朴味道。头回尝试新做法，能有这口感，我挺知足。学无止境，下次接着琢磨呗！

