



□许志杰

下雪那天，路过一家小酒馆，透过雪霜和哈气遮住了一些亮光的玻璃，见屋里挨着窗户的小桌旁，几个年纪相仿的食客围炉而坐，手指捏着酒杯——有点年代感的那种可盛二钱酒的瓷质酒盅——一饮而尽。这正是我喜欢的场景。于是停下脚步，往屋里瞅了片刻。酒也不是什么好酒，桌上三两个小菜我却一眼就相中那盘泛着金黄色的炒花生米，这火候，那色泽，没有相当高的技术水准是拿不出来的。由此基本推断这家酒馆菜品尚可，找时间定要过来把酒问菜。当然是一个有雪的傍晚。

现在很多人可能对炒花生米说法不解，多称炸花生米了。但在物质短缺和温饱尚未解决的困难时期，花生属经济类农产品，产量低，作为调剂性作物，国家控制花生种植面积，更多种植的是地瓜、玉米等产量高又充饥的农产品。花生成了稀罕物，还被大人编成“麻屋子、红帐子，里面住着个白胖子”这样形象的谜语，让孩子们去猜。城市居民只能作为年货分到一点，点缀一下过年的隆重气氛。农村里各家也分不了多少，以人口计，每人一二斤带皮花生就相当不错了，留到过年炒花生，或是剥皮炒花生米。花生少，油料更是短缺至极。那时北方多食大豆油，哪里舍得大油大火地煎、烹、炸、烤。油只是引子，如眼药般点到为止，主要靠花生米的本香外散。这就不难理解为什么过去叫炒花生米，而现今改称炸花生米了吧。

本人下馆子无论档次高低必点一盘炒花生米，喜欢吃是一个方面，重要的是从一盘炒花生米中可以看出厨师手艺高下。一家连盘炒花生米都炒不到食客心里去的酒馆，想把其他菜品做好，会是一件非常为难的事情。有人说，炒花生米还用得着大厨亲自下手啊？找个学徒工干就绰绰有余了。食客说出这样的话情有可原，如果开饭馆的老板也有如此错误认识，劝君还是关门谢客另寻生存之路。

凡炒过花生米的人都有深刻体会，别看这活不怎么起眼，想粗枝大叶糊弄过去绝对不行。心平气静才是根本遵循，这是我几十年炒花生米踩出的秘境。什么时候能够做到心无旁骛，持心如水，聚精会神，什么时候就能把花生米炒好，反之，一定满盘皆黑，苦不堪言。

【大地风情】

□李炳锋

初冬时节，漫山遍野的绿色已显暗淡，如同无声流逝的岁月，更如这方百姓所经历的世事沧桑。记得幼时看的第一部新闻纪录片就是风靡全国的《红旗渠》，飘扬的红旗、干劲十足的人们，人定胜天的口号，人山人海的场面……这些元素以及被感动得热血沸腾的记忆已经定格在自己的心底。所以当我真的走进这凝聚着太多历史色彩的庞大水利工程时，感觉是来朝拜的，就像朝拜一座巨大的精神家园，虔诚之心难以言表。

“这是世界上的八大奇迹。”“20世纪60年代，地球上增添了一条蓝色飘带，太行山上出现了一条人工天河。”这是红旗渠纪念馆前言里的文字。纪念馆迎门是一座雕塑，由于经历过风雨的洗涤，用铁锤、钢钎、雄鹰组成的造型已呈灰白色。正是这略带苍凉的色调，让人头脑里立即闪现出原始的工具、艰辛的岁月，普通的百姓以雄鹰般搏击长空、战天斗地的气概，翱翔在人类文明的高山之上。

水是生命之源。上个世纪60年代的林县百姓最大的理想是能喝上水。因为缺水，全县一半以上的人力跑到几十公里外的地方运水挑水；因水贵如油，当地人一生只洗三次脸；当年的县委书记杨贵去山区视察因倒掉洗过手的水被老汉骂是败家子……

一碗水深深地打动了杨贵。那时他只有32岁，正是风华正茂、富有激情的年龄。经过反复考察，以杨贵为首的县委一班人决定举全县之力劈开太行山，修建红旗渠，把山西境内的漳河水引入林县，彻底甩掉祖祖辈辈缺水盼水的帽子。于是，30万大军进驻太行，红旗飘满大大小小的山头。

“鼓足干劲，力争上游，多快好省地建设社会主义。”“一不怕苦，二不怕死。”“脚踢太行让开路，手牵漳河回家乡”……时光沉淀下来的标语还挂在墙上。看着一幅幅目光坚毅、表情坚定、挥汗如雨的人物照片，我感到陡然走进了那激情燃烧的岁月，走进了那如火如荼的年代。

纪念馆坐落在红旗渠主干渠末端的分水岭，建在红旗渠河道上。作为新中国成立后最大的民生工程，人们劈山开岭，凿洞架桥……经过十年鏖战，共削平山头1250座，凿通隧洞134个，修渡槽150座，挖砌土石方1604万立方，修渠总长度达1500公里。红旗渠的建成，使林县从1万亩的水浇地扩大到60万亩，一举摘掉了缺水贫水的帽子，你能说这不是惊世骇俗的人间奇迹？

还是说说分水岭吧。红旗渠由主干渠、支干渠和若干个小支渠组成的，就像人体纵横交错的血脉。分水岭以上为主干渠，也就是引水干渠，分水岭以下是支干渠，支干渠为三条，支干渠下面又有若干支流，支流上还有若干个水库，当地人称之为长藤结瓜。还有若干个水电站，遍布于水渠之上。讲解员自豪地说，红旗渠的建成不仅从根本上改变了林县百姓吃水难的历史，而且大大地改善了全县生态环境。有了水，就有了树，植被就茂

盛，有了好的植被，雨水就多了起来，自然就形成了一个良性循环的大系统。

进入第五展室，我的心情突然变得沉重起来。在修渠过程中，有81人牺牲。爹死了，13岁的张满江又被母亲动员上了工地。不谙世事的他一脸茫然，这苦涩的茫然定格在照片上。27岁的技术员吴祖太为了修渠一再推迟婚期，至死他都没有享受到洞房花烛的喜悦。这样的例子还有很多很多，董桃周、任羊成、岳松栋、常根虎、吕伏明、秦永禄、路银、王师存……一个个名字像山石一样普通，但闪烁着璀璨的光芒。在那饥馑的年月，在那水瘦山寒的冬日，打通青年洞的300名男子汉，每天仅有三两口粮，他们靠着山上的野果、河里的水草充饥，硬是提前把大山钻透。“寒流滚滚铸斗志，狂风飞雪无阻挡。大山肚里春潮涌，喜迎太行山花放。”这是当年镌刻在岩壁上的诗作，这些饱含激情和热血的文字，折射出苦中有乐的精神。有了这样的精神，再大的困苦也不在话下。

我停留在一张照片前询问解说员：“干活的人吃不饱，可为什么照片上这些姑娘还胖胖的，水灵得很？”

“她们这不是胖，而是因营养不良得了水肿病。”解说员表情严肃地向我解释，我刚要轻松一点的心又沉重下来。从一张张照片上可以看出，一部红旗渠的历史就是一部喋血饮水的历史。还是用一组数字说明问题吧：整个红旗渠工程共投资6865.64万元，其中国家投资1025.98万元，占14.98%，县社队投资5839.66万元，占85.02%。巨大的工程、少许的资金，靠的是全县百姓的义务奉献。修渠工时达8000万个，若按每个工时10元计，仅劳务工资就需8亿元。这么庞大的工程，全部是干部群众的无私付出。

离开纪念馆，我们乘索道上山。从空中向下望去，在崇山峻岭中，一条墨绿色的玉带立即展现在我们的眼前，这就是红旗渠！

站在山头俯瞰着，越发感到她的壮观，她的柔美，还有她那与大山融为一体的气势。因为有了她，大山才冲破千古的寂寞；因为有了她，这鸡鸣闻三省的地方才敞开胸怀走向了世界。

青年洞是红旗渠的标志性工程。望着穿洞滚滚东去的清澈河水，我的眼前再次浮现当年那些衣不遮体、食不果腹、不畏艰险、视死如归的年轻人。他们大多早已故去。他们如同大山肌肤上黄褐色的石头一样，默默地支撑着、奉献着，从来都无怨无悔，他们早已与大山融为一体，大山见证了属于他们的青春之歌。

抬头望，一抹灿烂的阳光正从天上倾泻下来，远山近岭显得格外磅礴壮美。这河山多像一个民族的性格呀：困难面前不弯腰、风雨来了不退缩，愈挫愈奋，有着一往无前、剽悍顽强的生命力，书写着人类历史上一个又一个的传奇。



扫码下载齐鲁壹点
记者 上壹点

编辑：向平 组版：陈明丽

【回味无穷】
炒花生米的秘境

红旗渠畔的沉思

小时候我家常有父亲带回的伙计（同事）作客，那年月家底薄，可供下酒的菜肴没几样，炒花生米堪当主着大任。父亲陪客，哥姐在外有活，准备菜肴的事有母亲独自承担，我偶被派上用场就是拨拉（炒）花生米。那时候贪玩，对于炒花生米心有抵触，干起活气不打一处来，花生米成了出气筒，经常外黑里不熟，扮演很不识相的搅局者。好在方向正确，几经时间翻炒，终能静下心去炒花生米，一个时期以来质量恒定，吃过都说好。

我的操作步骤先把铁锅洗刷干净，不留有可能刷蹭油料的杂质；第二步待锅底微热后放油，这是一个绝不能马虎的高级别的技术活，须具备相当的工匠精神。手不能抖，全神贯注，心里像有一杆秤，精细地将油均匀地花洒锅底，趁油未泛热，尽快将花生米轻巧推入锅底，开始慢慢翻腾，同时渐次压火。随之翻炒节奏一轮紧过一轮，在听到花生米受热开始发出噼里啪啦挣扎的声音时，将炉火熄灭，继续缓慢轻炒，直到油尽锅干，闻到了炒花生米散出的原始香味，而不是油的香气。将其倒入平底瓷盘，匀撒细盐，用手轻晃，每一粒花生米都能与细盐沾边，呈微黄透白色，如初冬的雪花落在银杏树叶那般。

现今炒花生米已是百姓家寻常菜肴，吃法五花八门，我却从未奢侈地炸过花生米，总认为那是糟蹋东西，挥霍留存记忆中的美味。但对炒花生米进行了有效改良，食材精选、工艺更加细致。花生米须是山东地产大花生，油分少，细皮嫩肉，个头大，白里透红，颜值高，色泽诱人。油是上等花生油，原汤化原食，味纯。铁锅是尖底的那种，翻炒过程中使花生米均等触油，文火受之，完整呵护俊美色、相，最大限度剥去油脂。

爷爷好酒，尤其退休在家一天一瓶坊子白干，早中晚以二两、四两、四两分而享饮。常备菜肴就是一小盘炒花生米。陪伴左右，见爷爷夹一颗炒花生米放嘴里，咔吧嘣脆，咂一声喝口酒，酒与炒花生米香气合一，绕梁盘旋久之不去。耐心听爷爷讲开火车时碰到的沿途趣闻奇事，作为福利，夹一粒炒花生米放到孙子嘴里，我呀好久好久才舍得嚼碎咽下。想来这也是一幅温情画面。上溯50余年，大概就是我最初关于炒花生米的味道记忆。