



难忘娘的手擀面

过麦

□ 李会启

□ 林毅

近日,微信朋友圈有人晒起用新麦子蒸的面食,还秀出制作的过程,这让我想起了小时候娘的手擀面。

娘是个热心肠的人,做啥事都要好。尤其是她的手擀面,在方圆几个村都是出了名的,擀得面皮薄,但嚼起来有咬劲。谁家娶媳妇的进门面、嫁闺女的上轿面、生孩子的喜汤面都要请她过去帮忙。好像只有她参加,主家才感觉有面子。

那时小麦稀罕,农家吃点白面就是过年,而且白面都得自家用石磨磨出来。家里的女主人会先把小麦放到大盆里淘洗,然后拉一领竹席到大街上铺开,撒上小麦晾晒。走在街上的人就说,人家怎么会有这么多小麦?女主人往往嘴里说着推磨太累吃顿面太费工夫,但谁都听得出其中的几分意思是在炫耀。

娘每次擀面条时,我喜欢蹲在一旁看着,看一块面团是怎么变成面条的。只见她先是很利索地把两个鸡蛋磕在面盆里,然后用筷子迅速地将其打碎,只一会儿,鸡蛋就呈现出诱人的金黄色。这时,娘又在搅面的水里加上一点盐,说这样面更筋道。娘会在面和成疙瘩状时用力揉成面团,接着用和面的瓷盆把面扣起来,汤(xing)上十几分钟,就开始擀

面条儿。她先将面团在桌子上反复揉压,并不断地加面饅(bu),一把面饅撒在面案上,一把撒在面团上,就像一把白雪,落地无声。一米多长的擀面杖,在她手里来回推压,将面均匀摊开。这样几个轮回,待面饼成绸缎状,再S型折叠,变成厚有五六层的长条,将它们切成粗细均匀的条状。看似这些动作娘是一气呵成,实则吃一次面条,她都累得不停地捶背,额头上的汗珠打湿了那早生的华发。

农家大锅火旺,一会功夫锅里就开始冒出诱人的香气,让人口水直在嘴里打转。无需放什么调料,味道都是最纯正的。哪怕只是就着萝卜咸菜,都能喝上两大碗。每当这时,我就急火火地端起碗,也不管烫不烫就往嘴里扒。嘶嘶哈哈地咽下去,就觉得小麦面粉的醇香和甜丝丝的味道从嗓子眼里冒了出来。文章写到这里,那味道又在舌间萦绕。

时过境迁,我突然间明白,娘的手擀面之所以好吃,是因为她把自己的热情和真诚给了街坊邻居,把对家人的关爱和呵护都揉进了面里,于是这面就有了灵魂,有了时光的味道。它让我们的心经过岁月雕琢之后,再忆起时仍是一番柔情缱绻。天下哪一位母亲的爱,不像这手擀面,筋道而绵长呢?



上。割到地头了,她再返回头割,接一接落在后面的。

收割麦子是过麦最重要的活儿。俗话说:麦熟一晌。麦收时节,就是和时间赛跑。早饭,一般是娘送,趁着稍稍歇息的空,大伙在田间地头草草对付,碗一放就摸镰,捧着日头赶活儿。捧着捧着,太阳越升越高,越高越毒,割麦人没地躲没地藏的,只能硬挺着体会煎熬的滋味。人们防着备着地,却拦不住麦叶、麦芒的伤害。稍不留意,一根根带着倒钩的麦芒就把人的胳膊、腿甚至面部一刺一个红点地侵袭,汗水流过浸湿,盐渍扫荡一遍,再被毒辣辣的太阳那么狠命地照射,一个个红点转眼就连成一片片的,肿,胀,麻沙沙的痛痒、难受!天越热,麦秸越干,割也难割,捆也难捆,麦芒越发显出它的狠毒,地面的土被灼烤得粉尘飘飞,粘在脸上、身上,黏糊糊、火辣辣的,又疼又痒!恰恰这时劳累多半天,腰酸,困乏,晒得嗓子冒烟,累得两腿打颤,恨不得一头扎进凉水里不再出来。小孩们可以到树荫凉下歇息会,但是大人们不能,再热的天,也不肯停下手里的活。直到负责捆捆的父亲喊几遍“住作、住作”,大家才收镰,扶腰慢慢地直起身子,有时一腚蹲到地上要缓一缓才能站直了。收割麦子,通常要三五天时间,一个麦季下来,好多人脸被晒黑或身上晒曝一层皮,嫂子为此落下了腰疼的毛病!

待到太阳即将落山,人们开始推车运、驴车拉地把捆好的麦个子往场院搬弄,当然,也有随割随运的。运到场院,码成一个垛一个垛地。等全部收割完,运齐了,还要抽出空来起早贪黑地梳理麦秸,把去了麦穗的部分做成麦根子,留作苦房盖屋用。麦秸梳完了,就开始打场。起初几年,都是套个毛驴,拉着碾子碾,碌碡轧,后来有了脱粒机打场,全村轮流排号,靠机器脱粒!到打场这个时候,大人就可喘口气稍稍歇息啦。

刚刚打完场,孩子们便有了娱乐的场地,霎时欢快起来,小孩们一堆一堆的,在散发着清香的麦穰堆里翻跟头、竖直溜、打滚,嬉戏,玩闹,还有的在麦秸垛间藏马猴(捉迷藏),大人们在一边,乐呵呵地看着,笑着。

麦穗变成麦粒后,母亲迫不及待地再把麦粒变成美食,享受一季的收获。把麦子淘净、晒干后,磨成面粉,筛出头遍子面,蒸成一个个白花花的大饽饽。我们老家有用新麦子面敬天、祭祖,出门看嫁出姑娘的讲究。饽饽蒸熟,留足待用的之后,家人就可以尝鲜啦!咬一口新麦子做成的饽饽,淡淡的甜,柔柔的香,一股清新气息穿鼻而入,透着土地厚重的芬芳。那年,我见嫂子双手捧着软软的饽饽,轻轻捂在脸上,久久地嗅着,嗅着,默默地,两行清泪从指缝里滑出。记忆中,娘在天井里摆上桌案,擦上白白大大的饽饽,燃香焚纸,虔诚敬天,感谢上苍风调雨顺带来的丰收,祈求来年更好;之后,要祭祖,听老人说,原先过麦在宗亲祠堂祭祖,但现在没有祠堂了,各家各户都给故去的亲人上新麦子坟,告慰另一个世界的亲人。当然,最开心的要数带着新麦子蒸的饽饽去姑家、姐家串门了,劳累了一个麦季,新鲜的瓜果、蔬菜也开始下来了,借着这个机会,放松一下疲惫的身心,从麦收的繁忙到回归正常劳作作个舒舒服服的缓冲。印象中,三舅背着箢子,箢子里盛着新麦子做成的面食,还有稍瓜或麦黄杏,来我家出门后,方才觉得一个麦季过完了。

现在回老家过麦,很少赶个准点,哥哥家三亩二亩的麦子,在田间几十分钟时间就成了麦粒。现代化农业带来的快节奏生活,让人轻松,给人舒适,却少了风雨之后见彩虹的收获感。回想小时候的麦收,苦中有甜,那种期盼,那种辛苦,还有那种付出后收获的喜悦、幸福,更让人感恩天地,感恩先人,感恩抚育自己的父母和兄嫂。

镰开始的,那时土地刚刚分到各家各户。傍晚时分,父亲把要磨砺的镰刀敛合到一起,把平日很少用的条形磨石搬来,拿半块砖头垫成倾斜状,舀盆清水放到一边,然后拿个机扎子坐下,把镰刀刀刃贴近磨石,撩点水到上面,“嗤噶、嗤噶”地便磨砺起来。磨了正面再稍稍磨反面,感觉差不多了,把大拇指放刀刃上轻轻划试,生生地脆响。磨完了,再检验一下是否榫的结实,镰刀榫在镰柄上须牢牢稳稳,不

着名进行分工,谁负责收割,谁负责捆捆,谁负责往地头运,一一吩咐过了,大人小孩都领到活。母亲也会借着机会,提前公布麦收几天的饭食,煎咸鱼、煮咸鸡蛋、炒大菜的美味把大家的胃口吊得高高的,让嘴馋的小孩们不觉得即将面临的是一场苦累的劳作,而是像赴宴一样充满诱惑!

天不亮,大家就被父亲、母亲唤醒,跟着大人一起出坡割麦子。早上,天不冷不热,麦秸和麦穗都柔软一些,相对不很扎的慌,是一天中收割的最好时光,大人们用经验教训相互



“我们曾在田野里歌唱,在冬季盼望。远处蔚蓝天空下,涌动着金色的麦浪,就在那里曾是你和我,爱过的地方。当微风带着收获的味道。吹向我脸庞”

才子李健的《风吹麦浪》浪漫多情,于我却是一种涩甜的记忆,涩甜的味道。

一年一度的麦收季节又到了,突然酸酸甜甜地怀念起小时候过麦的情景。小时候经历的过麦,相对于现在机械化作业,就是同样一个劳动过程被落后的生产方式拉长的慢镜头,这个慢镜头摄入的是亲人们的苦累、喜悦和满足。

记忆中,过麦是从父亲磨

能有一丝的松动,这样用起来才应手、出活。父亲磨镰的那刹,就像短跑运动员踏上起跑线,对麦收跃跃欲试的心态写在脸上,充满期待和激情。

父亲磨镰的时候,母亲会张罗一顿开镰饭,一般是白面三页饼,炒一个大锅菜。母亲像过节一样花七毛多钱买一斤半肥半瘦的猪肉切了,掰两张粉皮加上,合着自家种的红萝卜一起炒。吃饭时,大人围着饭桌陪着父亲,小孩们每人盛上半碗菜,欢快地端碗找个磨盘什么的地方,或蹲或站或坐,咻溜咻溜地开心吃着,过节一般的享受。这时,父亲滋啦着地瓜干换的散酒,开始作麦收动员,讲过大好形势,再讲安全生产:镰刀、麦茬都不长眼睛,大家需小心,千万不能伤了自己。然后点

提醒着加加劲、紧紧手,趁凉快多赶点活,儘可量地避着晌午头无情的太阳,因为大家都怕透了,恨透了它的毒辣。割麦子,选个打头的把头式人物很重要,这个人的效率,往往就是一家子的效率。我嫂子为姑娘时是临村的妇女队长,割麦子绝对是一把顶尖的好手,每次割麦子都是她打头阵。嫂子右手持镰刀,左手抓麦秆,左边一镰右边一镰,留下一路歛歛的声响,割下的麦子在左手呈扇面型捧着,一捧就是小半个麦个子,割得快,落漏的还少,一把把规规整整的,她放哪,别人也要放哪,方便捆捆。哥哥、姐姐,都拼力地弯腰紧随,保持着嫂子的速度。但是,还是有人被落下。嫂子会时不时地喊上一嗓子,给大家鼓鼓劲,让人跟