

炉道风光

炉道手工挂面

高 鸿

在商洛几个县里,丹凤建县相对晚点,是从周边的商县(今商州区)、商南、山阳、洛南4个县里拼凑来的,期间还经历过撤并重建。

从丹凤县城沿丹凤路北行37公里,就到了庾家河街道。一路向北,翻过红二十五军曾血战过的炉道山梁,脚下就是炉道。炉道得名始于西汉。西汉时,官府于庾岭两岔河铁铜置炉炼铁、修造运矿石,任用官吏管理,始有“炉道”之名,承于唐宋,盛于明清。据《中国县域统计年鉴·2018(乡镇卷)》记载,1949年设炉道乡,1953年分南、北炉道两乡,1956年又合并为一乡,1958年设立五星公社,1961年更名炉道公社,1984年改名炉道乡。1996年,炉道乡面积81平方公里,辖龙骨岩、黄坪、天明、建国、五一、新春、五二、五三、和平、何堰10个行政村。1997年,撤销炉道乡、庾家河乡,合并设立庾岭镇。时至今日,说蛮子话的下湖人居多的炉道不再是乡名、村名,而是一个时代远去的象征,凝聚成一代人的家园情结,浓缩成一方水土的牵挂。

炉道有两个比较开阔的河道,河水流经岔沟注入洛河,解放前归洛南县三委司管辖,三要称前堡,炉道称后堡,俗称前川后山,界岭原是洛南县和商县的分界线。1954年之后,炉道乡划归丹凤县管辖。三要是农贸市场,三六九逢集;庾家河是骡马市场,一四七逢集,兴盛的时候,商旅云集。后来庾家河集市渐渐衰落,而三要的集市依旧,尤其是四月会和十月会热闹红火,是炉道青年男女逢会必去的集市。炉道人喜欢沿庾三公路坐班车过三要上西安或者下河南金矿,似乎骨子里隐藏着一种洛南情结。

在丹凤南北二山的农村,现在仍有一些手艺人扯挂面。手工挂面作为一种传统面食,一直是许多人忘不了的舌尖上的美味与乡愁。我从小长在农村,爷爷、父亲都是扯挂面的能手,特别是爷爷扯的手工挂面做工精细,面条细如发丝、洁白空心,用手摸上去光滑柔韧,风味独特,一直是我的最爱!父亲扯挂面的技能是爷爷传授的,虽不及爷爷那么精湛,但也不错。

记得小时候,每到年关前,村里就掀起了一股扯挂面热,都是亲朋好友预定的,哪家也不敢落下,大姑家扯一座,小姨家扯一座……一个冬季,爷爷和父亲都忙个不休。

虽然要忙到年前,起早贪黑也很辛苦,但都是自家人,扯到好挂面,温暖了别人,自己心里也有成功的满足。扯座挂面过大年,图的就是喜庆。如今,父亲年事已高,再也扯不动了,过年想吃挂面,要预定。

挂面好吃活难干。扯挂面的程序错综复杂,做起来真的不容易。和面是第一道工序。根据季节不同,盐水和面,入九前下盐比重大一些,入九后下盐稍轻些(一般是100斤面粉下5斤食用盐比较合适)。和面时不能过硬或过软,要反复用力揉和,直到不粘手、不粘盆为止。这是项硬活,最费体力。面和的力道越多,面就越劲道,口感明显不一样。以前是纯手工和面,劳时费力,时下有了和面机,轻松多了。

和好面后就是醒面。将和好的面放置半小时左右,使其充分发酵。

下来就要盘条。将和好的面团放在平整的桌面上,用快刀将面团切割成直径3厘米左右的圆形长条,连续划割,中途不停断。然后用手来回反复捻搓成直径1至2厘米的圆条,层层叠入盆中。

然后是绕条。将盘好的面条交叉缠绕在竹杆上(俗称上筷子),绕条时用力要均匀,至竹杆绕满为止。下来要二次醒面,将绕好的面条放入发酵槽中(简易的面箱)进行发酵,通常面上覆盖草帘子或棉被保温,让面条充分发酵自动下沉。

再下来是拉条,一般在后半夜进行。拉条时要均匀用力向外慢慢伸张,然后再次放入面箱里醒面,待全部醒好后才可以拿出去上杆。

扯挂面的关键工序是上杆扯面。第二天天大亮后,将面条从发酵槽中取出,插在高2米左右的木架子上吊挂。将面条从架子上垂下,反复分条、拉扯,然后任其自然垂至地面,在太阳底下充分晾晒。晴天最好,下午就可包装;遇上阴天,有可能到第二天中午才能干透。

最后就是下杆包面。将晾干后的空心挂面慢慢取下,平整托放在案板上裁剪,包装入箱,手工挂面就做好了。一座面有四五斤面头,面头有嚼劲,荤素皆美食。

每到年关,炉道手工挂面便火起来,成为一道亮丽的风景。2022年冬季,因工作需要,我多次去两岔河村送教上门,每次都见路边的宋记玉师傅家正在扯挂面,门口杆上的挂面远远地诱惑着我。

有一次,我忍不住驻足问宋师傅:“师傅,你的手工挂面吊得很好啊,卖不?”宋师傅说:“冬月腊月要的人多,暂时没货啊!”我说:“我想要40斤!”另一同事紧跟着也说:“我也要40斤!”“不好意思,暂时没有啊!”

我们与宋师傅闲聊得知,因为当地人都知道他家挂面吊的好,都提前预订了他家的挂面,入冬以来他两口子就一直在家扯挂面。他告诉我们,由于手工挂面工序非常复杂,再着急也没办法,程序一样都不能少。

我们走进宋师傅家的面房,现场观看宋师傅两口子揉面、盘条,为第二天吊面做准备。粗略算了一下,宋师傅两口子一天扯两座面,约75公斤,除去成本,一天能挣500元钱,一个月一万多元。扯面是重活,挺熬人的,一般人还真干不了。

庆幸的是,宋师傅答应给我们吊40公斤手工挂面。不过,我们拿货的时间已经排到腊月二十左右了。宋师傅说,面吊好后立即给我们打电话。我们当然很高兴,但也知道找宋师傅下单的客户很多,我们要有足够的耐心等待,不知到时能否如愿以偿?

手工挂面看似普通,但不一般。其制作工艺是手艺人代代相传的一项非物质文化遗产,至今还是一家一户的纯手工作坊。正是这些普通的手艺人的辛勤劳作,才将我国传统的面食文化不断地发扬光大,工业时代的任何机器也不可能取代。



正在晾晒的挂面



宋师傅正忙着扯挂面



行行
出状元

烧火粪

余显斌

者一碗面条,蹲在朝阳的地方呼啦啦吃完,然后磨快柴刀,唱着歌儿,走向阳光荡漾的山里。

山里,薄雾淡淡笼罩着,有鸟儿在叫着,“唧唧唧唧哩”,滚珠一样。

风吹着,天空晴蓝一片,是一种瓷蓝色。

这时,一般都是在冬季。

割火粪柴,是不需要选择的,葛藤、枯草、艾蒿甚至槐树枝,都可以割下,然后用一根葛藤一捆,用背篓背着,一路晃悠悠,背到种土豆的那块薄薄的地里。此时,阳光已经过河,村里的炊烟一缕缕升起来,照着阳光,就如用碳素笔画在空中一般。鸡叫了,狗也跟着叫起来,喊人回家吃饭的声音,远远近近传来,摇摇曳曳地扩散到远方。

割下的火粪柴,放在地里晒着。时间,慢慢地向前溜着。村人说,时间没脚,悄悄地跑。

腊月来了,家家开始办年货,忙着炸玉米花,炒黄豆、杀年猪、吊酒……满村子都是孩子们的叫声和笑声。年,慢慢地靠近了。

年前,还有一件事要做,就是烧火粪。

烧火粪的时候,得在地上用锄头掏几条浅浅的土沟,是通火的烟沟。然后,将晒干的柴草在土沟上面铺一层,平得如席子一样,随之在上面铺上一层土。接着,在土上又铺一层柴草,再铺一层土。如此反复,等到柴草铺完,面前就如一座小山。最上面当然是土,很厚的土。

一切完成,开始点火,就在土沟中点。

火焰燃起,顺着土沟乱蹿。如果没有土沟,火如何点燃?如何起势?如何能烧着柴草?柴草很干,火很大,呼呼的,烤得我们这些赶热闹的孩子脸都红扑扑的,一摸,还烫手,脑门儿还有汗珠。由于柴草上有土压着,火烧得不充分,一股蓝色的浓烟顺着土堆冒出来,冲上了蓝天。阳光照在浓烟上,远处的山上甚至能映出一道黑黑的影子,将对面山上放牛的人都遮着了。

有时,站在我家门口,看到远处的山边,有一股浓烟冒出来,在阳光下直直地升上天空,然后伴着白云消失不见了。我就知道,这是哪家在烧火粪。

烧火粪,是一道亮丽的乡村景色,也是一幅美好的画面。因为,火粪烧结束,年也就到了,大红灯笼也就挂起来了,鞭炮也随之响起来。

岁月静好,时光祥和,童年岁月总是无忧无虑的。

烧火粪,不能点燃火后拍拍手转身就走,那样引起火灾咋办?烧火粪的人得背着手站在那儿守着,一直等着,等到火烧透,灭掉;等到土堆再也没有烟冒起了,土堆变小了,这才放心地扛着锄头或者铁锨,朝着村子走去,一边走一边唱:“人在世间要学好,莫学南山一丛草,风一吹儿来二面倒——”尾音拉得长长的,摇曳着,在阳光下传向远处。

烧过的土,还不能叫火粪,叫熟土,就如饭做熟了一样。

没烧的土,当然叫生土。

年过了,大门上的对联仍红红的,“爆竹声声辞旧岁,梅花点点迎新春”的字迹仍黑黑的,春风已经等不及了,悄悄吹来,吹得地酥软了,吹醒了虫子,一声声叫着;吹得水边的柳枝也柔软了,一飘一飘的,冒出嫩嫩的柳眼。

地里的土解冻了,开始筛土。拿着一个火粪筛子,方形的,筛眼有酒杯大,到了地里,将烧过的土筛一遍,将里面大的石头筛掉,将没有烧过的柴草树枝筛掉。

这样的土,仍不是火粪,还得泼上大粪。泼大粪的时候,也是筛一层土,泼上一层大粪,然后继续如此。等到大粪泼完,土也筛完了,放在那儿滋润着,充分滋润。

过了几天,估计大粪和土已经掺杂好了,就带着土豆种子,还有板锄、铁锨去地里,将土粪搅拌均匀,这才成了真正的火粪,可以用了。

种土豆的时候,用板锄挖一个坑,扔一个土豆,再扔一把火粪盖着,上面再盖上一层薄薄的土。此时,天气还没有充分暖和起来,对面山沟里,有的地方还结着冰呢,柳树沟壑还有去年的雪没有化。土豆躲在火粪中,就如娃娃躲在棉被中一般,呼呼地睡觉,估计还在做着梦,做着绿色的梦。

这块地算种好了,等着时间去催促一切。

村人呢,又去麦地薅草去了,一个个如逗点一样点缀在绿色的田野里,慢慢移动着。

火粪能泡地,一般容易板结的地或者沙地,就常用火粪。几次之后,这地就变得泡乎乎的,一脚踩下去就是一个脚印。

春雨下过几场,就有绿色冒出来,如鸡雏破壳前,用黄嫩的小嘴啄破蛋壳一般。一地的绿色,星星点点的,仿佛还在发出叽叽喳喳的叫声。

土豆发芽了,嫩嫩的芽。

土豆发芽时,村里的桃花已经开了,一片朝霞的颜色;梨花开了,一片白色,如雪一般;杏花也开了,娇娇怯怯的,很哆很哆,没有桃花那么活泼,那么大方。

最活泼的还是土豆,黑乎乎的芽儿,一天一个样,再一天又一个样,呼呼地长着。然后,就起杆,就开花,一朵朵紫玉一样,里面是黄色蕊蕊,珠光宝气的,点缀着一片瘦弱的土地。等到长土豆的时候,根部就拱起一个大包,里面都是土豆。五月间,土豆成熟,提着篮子去地里,一锄头挖下去,拳头大的土豆一个个滚出来,憨头憨脑的。

这些,都是火粪养的。

过去农村人说:“没有粪肥臭,哪有五谷香。”这话想想,真的很在理。

现在,村里人很少有人种地了,更没人烧火粪了,那一股火堆中冒出的蓝烟很少见到了,不,几乎已经消失了。至于一群孩子,跟着大人一起去烧火粪,一起叫着笑着的情景,再也没有了。这时,我在异乡才感觉到,回望乡愁,有时很简单,就是在回望一声鸡鸣,一声狗叫,一轮故乡的明月。当然,也包括远山上那一股缠绵直上的蓝烟。