



雪之忆

谢文龙

天气预报说三天后将迎来大范围降雪天气。消息传开，微信朋友圈一片沸腾，各种回忆下雪、期盼下雪的声音、文字和图片、视频瞬间火了起来。是啊，大家似乎很久很久没能经历一场大雪了。

记忆里，还是儿时的雪下得大，下得壮阔、下得豪迈、下得情真意切。大概在我五六岁的那年，大奶奶(爷爷的大嫂)去世，出殡那天，天地间一片苍茫，怒号的狂风裹挟着漫天的大雪直往人脸上冲，眼睛几乎都要睁不开。妈妈搀着我，深一脚浅一脚地往墓地走。走到半路，实在走不动了，我就要妈妈抱。也许是妈妈在雪地里也走累了，没有答应我，我直接耍赖往地上躺。刚躺下，厚厚的大雪就将我埋了起来，如果不发出哭声，已经走远的妈妈根本找不到我在哪。

那些年，这样的大雪真不少见，每年都会下好几场。一到下雪天，村庄里的小伙伴们就聚在一起打雪仗。你来我往，你退我进，边下边战，不亦乐乎。不一会儿，衣服上、鞋子里、脖子里、嘴巴里、耳朵里，都是雪花和雪水。头发湿了，往上冒

着热气。手冻僵了，放到口袋里焐一下，拿到嘴边哈一下，继续往地上抓雪揉成雪团往对方扔，不玩到大人们叫我们回家吃晚饭不罢休。

回到家里，父母也不惩罚我们，赶紧给我们从里到外换上干衣服，就怕冻感冒了。大雪簌簌地往下落，寒风仿佛吹着哨子一般往门内灌，桌上小鱼煨豆腐、咸菜茨菇汤散发着浓浓的香味，直往鼻子里钻。父亲一边喝着酒，一边开心地对我们说：“这雪下得真美啊，明年又有个好收成啰！”

上初中、高中的时候，就有点讨厌下雪了。雪下得越大，放晚自习回家的路就越难走。夜色里，分不清道路和沟渠，不小心就会滑到沟里面去。雨靴灌满了雪水，倒掉，继续穿着往前走。手电筒冻得不亮了，靠路两边的树来确认。往往要花上比平时一倍的时间才能到家，

肚子更饿，腿更酸。求学的路就是这么艰难。

参军入伍后，连队驻扎的山上每年都要下雪，而且比山下的雪还要大，还要密，还要厚。银妆素裹，一片混沌。鸟兽绝迹，阒寂无声。营区成了高耸入云的仙境，我们估计也被当作了天上人。后来到重庆上军校，几年时间里，一场雪也没下。到了冬天，那些来自东北的同学情绪就低落起来，看不到家乡那样的大雪，他们怎么能开心快乐呢。他们经常在嘴上念叨，还写出了很多思念大雪的文章。学员队自办的队报专门编了一期专辑，刊发他们对雪的念想和浓浓的思乡之情。

好像跟随我年龄越来越老似的，大雪也“老瘦”得没劲了，即使下一场雪，也是虚张声势，没有力量。这几年偶尔下一两场小雪，还没堆积起来呢，就被清扫得无影无踪，或被暖流摧残于无形。

真是缺什么，就盼望什么，就想拥有什么。那泼天的大雪啊，希望你经常降临人间，带给我们喜乐，而不是躲在云层里，藏在人们的回忆中！

合肥四题

许厚今

包公园

春日包园柳影长，一方绿水泛崇光。
香花墩上祠尊祀，翠柏丛中墓次觞。
古井廉泉明古训，清风楼阁发清扬。
千年肃肃精魂在，今世贤人续华章。

巢湖

百里巢湖风景美，水光山色接遥天。
姥山古塔浮清影，中庙香坛散紫烟。
四顶朝霞联对月，银屏国色兆祥年。
渔舟唱晚垂杨岸，燕客三鲜醉四筵。

半汤温泉

半汤自古出温泉，冷热神奇汇一涓。
恍若骊山天挂落，疑如黄岳地连绵。
汗蒸甘饮巢湖水，浸浴香闻月桂鲜。
今日斯民游憩地，广开九福玉池前。

长丰草莓

中华草莓第一乡，振兴乡村产业强。
连栋大棚春意满，创新出品美名彰。
旅游节上招商火，采摘园中引客长。
红玉红颜甜地果，富民富县大文章。

巢湖浅唱(外三首)

津渡

浚浦浮槎高铁颺，联圩湿地运船忙。
轻舟泛棹肥鱼跃，野鹭寻虾细语翔。
且看朝霞云作画，莫嫌杨柳绿成裳。
最尤吴楚疆圻胜，两岸荷花远近香。

探徽州天路

一览众山徽懿景，人间天上指环襟。
层峦叠嶂穿青霭，绵亘蜿蜒枕翠林。
茂绿幽篁侵古道，瀑淙泓碧抚瑶琴。
八千里路云和月，九转阊门开着歌。

荷塘月色

星光亭影入池塘，菡萏氤氲满院香。
绿树阴浓晨露润，画梁南岸晚霞阳。
风吹杨柳紫烟暖，月照楼台午夜凉。
花自盛开人空瘦，芙蓉落尽亦菲芳。

千古风流大运河

京杭水系运河洲，云碧浪花酬凤缘。
两岸繁华津渡著，九衢形胜艺坛鸾。
贯通南北谈经贾，来往东西驶舶船。
绵亘古今成世泽，民丰物阜醉诗贤。

冬日游镜泊湖

詹红卫

镜泊湖光冬日美，冰封世界妙奇生。
雾凇沆砀弥天幕，树挂悬垂泻水晶。
瀑布崖前凝玉柱，银涛潭底叠珠璣。
人间仙境真如是，鬼斧神工动客情。

雪梅

韩林

朔风瑟瑟雪茫茫，独放南枝透暗香。
疏影玲珑添雅致，红羞倩俏寄春光。

老炸油

李云斌

亲戚送给一桶菜籽油，反复交待是自家收的菜籽，自己去油坊炸的。一方水土养一方人，皖中地区油料作物一直以油菜为主，每到春天，遍地金黄，正是踏青赏花的好时节。现在人怕麻烦，即使家里收有菜籽，也不愿去油坊炸油，多数直接从超市买成品色拉油。家里烧菜已习惯用色拉油，偶尔在外遇见用菜籽油炒菜，特殊的芳香能唤起我味蕾的记忆，因为我是吃菜籽油烧菜长大的。

色拉油加工过程中经过脱酸、脱杂、脱磷、脱色、脱臭(脂)等多道程序，从而成为精制的食用油，炒菜前不需要再下锅炼。农村油坊多属于小作坊，条件简陋，加工工艺简单，不具备高温加热条件，榨出的是生菜籽油。

生菜籽油有一股特殊的腥味，炒菜前一定要下锅经高温炼一会，炼不好会直接影响菜的味道，曾亲眼见有人由于吃不习惯而呕吐。油要炼到冒青烟，方能祛除特殊的腥味。炼油过程中，尽管开着抽油烟机，厨房关着门，家里仍然氤氲一股浓浓的油烟味。气温高，门窗都敞开，一会儿油烟味散发尽。冬天，门窗紧闭，油烟在家里到处乱窜，每次炒完菜都要将门窗打开，油烟味久

不散，很长时间都会余味萦绕。

以前，每当生产队分香油，母亲总要炸一次油香之类的面点，让我们打个牙祭。母亲把炸过面点的油叫作老炸油，经高温一次性处理，省得每次炒菜前要炼油。老炸油使用方便，炒出的菜更香，还能直接用来浇在凉拌菜上。

受母亲当年方法的启发，我也准备炸些面点，顺便将油炼一下。早晨，我在盆里放入面粉，在杯中倒入现烧的开水，加适量的白糖，用筷子搅合加速溶化。接着边往面粉里倒边用筷子搅合，然后动手反复揉，直至揉成光滑面团，盖起来醒一会，再将韭菜择洗干净，切成碎末备用。

在切菜台上撒一层面粉，将面团倒出再次反复揉光滑，搓成条状，

揪成鸡蛋大的面剂搓圆。倒些芝麻在操作台上摊开，将面团放在芝麻上按平，翻过来再按一下，让两面都沾上芝麻，叠放在一边。再倒些面粉放盆里，撒入韭菜末，加适量盐，加水搅合成均匀的糊状。

将生菜籽油倒入锅中大火加热，油面渐渐出现浮沫，同时冒出油烟，直至油微微沸腾，浮沫渐渐散去。将空油勺放进去预热，待会取出，面糊就不会粘在油勺里。将火调至中档，掀面糊放进油勺里，将油勺放回热油锅中。半分钟左右提起油勺，翻过来在油锅边轻叩，油香倒出溜进锅中，接着重复上面的步骤。同时，拿几块粑粑轻轻顺着锅边放进油里，用筷子在锅中间划拉几下，防止粘连。油香漂在油面上，一分钟左右可捞出沥油。沉在锅底的粑粑膨胀后会浮起，两面泛金黄色即可捞出。大约半小时，炸出一盆香甜软糯的烫面粑粑和油香，咬一口齿颊生香，既解口舌之馋，又解除每次炒菜时炼油的麻烦。

