

往事如昨

# 童年的雪

史纪明

“过了十月节，反风就是雪”——这是老烟台的民间俗语。由此可见，烟台是名副其实的“雪窝子”。

今冬的连续几场降雪，把我们老两口困在家里不能出门。望着窗外鹅毛般下个不停的雪片，小区露天停放的车上、绿化树木和空地上满是厚厚的积雪，我脑海中不由自主地浮现出童年降雪的场景。

## 降雪

20世纪50年代，我在福山城后一个小村度过了我的童年。那时候，冬天雪下得早，一般过了小雪节气就见雪花，冬至前后开始降大雪。漫天雪花纷纷扬扬，三天五日就一场。

雪后的景色美极了，房顶上、树上、远山、近泊，到处一片银装素裹，整个大地像盖上了一层厚厚洁白的棉絮；院子里烟囱、草垛、月季花和晒衣服的“绿豆条”上都是白色的，那么皎洁、一尘不染。

我还曾见过另一番景象：村西一片麦田，一群大雁落在洁白的积雪上，头和脖子缩在翅膀里，像一朵朵蘑菇。不知什么声响惊动了警惕性极高的它们，瞬间上百只大雁呼啦啦拍雪腾空而起，溅带起的雪渣犹如晶莹的彩纸碎，在雪后的阳光照射下五颜六色，分外耀眼。

母亲说：“下大雪好哇，瑞雪兆丰年嘛！”种地经验丰富的叔叔大爷也都异口同声地说，麦田盖上了雪被，来年一定有个好收成！还有一位中医大爷也说：“有几场大雪，老人小孩一冬天会少生病。”

童年的大雪一般是晚上偷偷地下。小孩睡觉沉，加之为了保暖，母亲把格窗堵得严实，我们对屋外降雪全然不知。就连做针线活儿到半夜的母亲，也多是第二天清晨起床后才知道天降大雪。有一天我们尚在熟睡中，住在外院的大婶喊道：“大嫂，下大雪喽，门窗都封死了！”母亲应声下地，却怎么也推不开正门外的风门，幸好大婶用木锨帮助铲开了封堵在门前约二尺厚的积雪。接下来，母亲铲出了通往院中茅房和草垛的雪中窄道，回家洗脸做早饭。

雪后景色很美，漫天皆白，我也知道大雪对农作物丰收的作用和减少疾病的益处，但大雪带来的负面影响又让我爱恨参半。下雪天早晨上学路上，大人还没来得及清扫，没有道眼，只能一个雪窝一个雪窝地蹦，棉鞋还要“灌包”，稍有大意就会磕倒在深雪中；有时遇到大风飘的雪坎子，足有齐胸高，无法通过，只能回家求助大人铲开；家距学校约一公里，中午不能回家吃饭，学校又没有食堂，只能带饭吃凉的；化雪后土路泥泞，湿透了鞋袜，脚丫子冻上了冻疮，红肿生疼……

## 玩雪

我和小伙伴们喜欢雪。在缺少儿童玩具的年代，玩雪是一大乐趣。

雪后放学回家的路上，伙伴们先是捧起路边的白雪放到嘴边，用舌头舔一舔，一股凉爽瞬间充斥整个口腔，笑声喊声会骤然响起。接下来是男同学中哪一个，抓起一把雪扬到另一个伙伴身上，那个伙伴也不示弱，立马回敬一把……很快变成了扔雪球、打雪仗，雪球打在头上、脸上也不觉得疼。有的同学雪地嬉戏、追逐、打闹，甚至躺倒在齐腰深的雪中，浑身上下全是雪，帽子手套掉了也全然不顾。

村后的打麦场雪后似一片白色的海洋，星期天和放寒假的时候，成为男孩子打雪仗的舞台，几帮孩子对打、混打，常常人仰马翻，雪花飞溅，笑声连天。疯闹累了，或听到家长的喊声，孩子们会停止战斗，拍打拍打身上的雪，回家。女孩子则喜欢堆雪人，有的一人堆一个，也有多人堆一个，雪人像个胖姑娘，憨态可掬，还有女孩把家里扫地的笤帚疙瘩拿出来，插在雪人腰部，成为一个勤劳的胖姑娘。

滑雪，我们叫它“打滑溜”，有在结冰的河上和湾塘上滑的，更多的是在踩硬了雪的路上滑。一路走一路滑不过瘾，还要找一段平整的路段停下来专门滑。我们打了几个滑溜后，嫌滑度不够，再到路边捧几捧雪撒上去，就更滑了，一不小心会摔个屁股墩儿，跌个仰歪蹬。没关系，爬起来接着滑。抽陀螺是男孩女孩都喜欢玩的，冬天在冰上抽，陀螺转得更快，竹陀螺响声更大。几个伙伴把雪撒在村头的硬地上，然后用脚蹴滑，如同冰面，在上面抽竹陀螺，几鞭子就能响起来，越起劲抽，嗡嗡的响声越大。几个陀螺同时响，可谓震耳欲聋，真叫一个过瘾。可惜我没有钱买竹陀螺，刻个木头疙瘩也不错。

玩雪的方法很多，与雪有关的趣事也不少。下雪天气温明显下降，房子透风撒气，室内冷得很，夜里灶间的水缸都会结冰。起居室内外温差较大，早晨起床拉开窗帘，玻璃上会结一层亮晶晶的霜。我便开始了第一个游戏：找来一个制钱，在结霜的玻璃上哈口气，把制钱粘上，不大一会儿揭下来，玻璃上就出现了一个制钱图案，活灵活现。接着再粘下一个，直至把整个窗户玻璃粘满。太阳出来了，家里暖和起来，窗玻璃上的制钱图案变成了水，流到窗台上。

雪后晴天，气温回升，明媚的阳光照在房顶上，融化的雪顺着屋檐滴水，午后屋檐下便挂着长长的冰柱，我们叫它冰凌钻。小伙伴们对冰凌钻如获至宝，用木棍打下来，拿在手里，看着它不断滴水，越来越少，不怕冰凉扎手；有的伙伴舔

冰凌钻，化了的水咽下去，瞬间凉到肚子里。大人说冰凌钻不能舔水喝，屋顶上有小猫尿，不干净。可大人不发声时，小伙伴们照样舔喝，要的是那种凉爽的感觉。

## 扫雪

降雪后，人们有一个很重要的任务就是扫雪。先扫或铲出一条出门的道，然后扫大门口。我记得长辈们常说的一句话“只扫自家门前雪，休管他人瓦上霜”，意思是事不关己的事不做，可扫雪恰恰相反。街坊邻居家大人都拿着木锨、扫帚和铁锨，先把自家门前的雪扫干净，然后一齐打扫街上的雪和常用公共设施的雪。遇到持续降雪天气，边下边扫，不能等积雪深了再扫；遇到暴雪天气，只能先铲到街道空地处堆着，雪停了再搬到麦田去。

雪花就是扫雪的命令。只要降雪，街坊邻居凡是能行动的都上街扫雪。我们那条街有几位年逾古稀的大爷，降雪后，他们家的街门先响，他们最早出门扫雪，把自家门前扫干净后，继续在整条街上扫。年轻力壮的邻居上街后，怕大爷们累着、摔着，劝他们回家休息，可他们总是不肯，直到把雪扫干净。我看到这个场面，觉得这些大爷真好。

村西紧靠烟滩公路。为了保证雪后的沙土公路畅通，县里把除雪的任务逐级落实到村，一个村一段路，降雪后村干部就带领大家到公路扫雪。我们家每次都是母亲扛着扫帚去扫雪，一般要半天的时间才能回家。我上小学的前一年冬天，有一次非跟着母亲去扫雪不可，母亲答应了。她和叔叔大爷们在前面走，我拿着扫地笤帚，踩着大人的雪窝跟在后面。公路上覆盖着一夜降的厚厚的雪，大人们一帮在前面铲，另一帮人在后面扫。我学着母亲的样子，扫着零星的雪渣，大人们看着都笑了。看着车辆在清除积雪的路上来往正常行驶，我高兴得像吃了块糖。

我们家院子大，积雪多。降大雪后，先铲成雪堆，然后用筐子搬到村外麦田里去，不然会融化在院子里，影响正常生活。为了减轻母亲的负担，我从七八岁开始和10岁左右的二姐抬雪，不用母亲插手。一筐雪足有几十斤，加之迈门槛、上下台阶、脚下打滑，实在吃力，感觉扁担往肩膀肉里扎，几次欲摔了扁担。二姐看我抬不动，就让块大杠给我，还哄我鼓励我，抬一筐后休息一会儿。记得有一个下午，我和二姐抬了五六筐，终于把积雪清理干净了。

一年一冬天，烟台一冬天有多次降雪，雪量有大有小。童年的降雪、玩雪和扫雪对于我这个已逾古稀的人来说，是无法忘却的记忆。

乡村记忆

# 生产队漏粉条

王金波

大集体时，每年进入冬天，各个生产队便开始安排人收拾粉坊张罗着漏粉条，作为福利分给队里的每户社员。

粉坊一般设在生产队饲养院的屋子里，那里有现成的大锅、大火炕和石磨，而且也十分宽敞。漏粉条的地瓜优选那种淀粉含量高的白地瓜，一般选“百号”地瓜，煮熟的地瓜跟栗子一样粉粉白白，不用水就着吃都难以咽下。

大堆的鲜地瓜冲洗掉泥土后，被放进一个长长的木槽里，一把宽宽的木柄剃刀在木槽里上下乱刮，整块地瓜被刮成小碎块，再倒到石磨上，边倒边加水。毛驴拉着石磨，很快将地瓜磨成糊状。将地瓜糊倒进大缸里，加水，用力搅拌，尽量释放出淀粉，过滤出地瓜渣。将剩下的淀粉水倒进一个大池子，静置一段时间后，淀粉沉淀凝固，把上层的水分放掉，剩下的就是地瓜粉。

此时的地瓜粉因为含有杂质而颜色发灰，需将里面的杂质剔除掉，继续加水稀释、搅拌，再静置沉淀，剔除杂质。反复三四次，地瓜粉里的泥沙杂质去掉后，得到雪白细腻的纯净地瓜淀粉。此时，将沉淀在池子底部的淀粉铲起来，用棉布包袱兜起来，吊在木杆子上慢慢渗掉水分，一个个大大的雪白的地瓜粉团便成型了。此时的粉团子还有一定的水分，需要把它敲碎后晒干晾透，至此才算备好加工粉条用的淀粉。

将地瓜淀粉放在大泥盆里，慢慢加入温水搅拌成粉团，再进行搓揉。这时，青壮年便可大显身手了，一盆粉上百斤，需要两三个壮汉才能揉得动，粉团揉得好坏对粉条加工质量起着关键作用，揉好的粉团要软糯，抓起来成条，放下成团，不沾手，不结块，没有面疙瘩，这样做出来的粉条才能不易断、有韧劲，没有结块的白粉疙瘩。

漏粉是在一口沸腾的大铁锅里，一把大大的漏瓢悬吊在锅口上方一米左右，漏粉的男人坐在椅子上一手攥着漏瓢，另一个人负责抓起一大块粉团放进漏瓢。椅子上的人左手攥瓢，右手握拳使劲敲打着漏瓢里的粉团，稀软的粉团从漏眼里拉成长长的条状流进沸腾的大铁锅里，翻滚几下变成半透明状的粉条子漂浮上来，一瓢粉团子漏完，另一块粉团子续上。铁锅旁边有人拿着两根长长的木筷子把粉条从锅里捞起来，放进一边的凉水盆里，冷却后的粉条不黏连且成型。然后，用木杆挑起来垂成六十厘米左右后扯断，拿到空地上搭好的架子上晾晒。这个工作往往需要四五个人配合，一环接一环，哪个环节都不容半点松懈和出错，否则一锅粉条就会变成面坨坨。

在开阔的场地上，用木头搭起几排晾晒粉条的架子，粉条杆子横在木架子上，架子下面铺上袋子防止碎粉条掉在地上。阳光好的时候，一般四五天便可以晾干入库。年底，会计计算出成本后，按人口一家一户分上几斤，以后的日子里，家家户户熬白菜或者熬萝卜丝时，加上那么一把粉条，缺盐少油的大菜便会变得美味许多。

漏粉条的时候正是学生放假的时候，我们喜欢成群结伴地围在粉坊旁看热闹，胆大的孩子趁大人不注意，抓一把掉在袋子上的粉条欢快地边跑边往嘴里塞，大人则在后面半真半假地责骂几声。我同学的父亲在粉坊烧灶火，有一次，我俩去粉坊看热闹，同学的父亲从灶火里掏出一块黑黢黢的东西掰开分给我俩，吃起来香香糯糯，回味无穷。当时，灶火里烧的是苞米芯子，我一直以为那就是苞米芯子烧完后变成的。以至于回家后，看到母亲用苞米芯子烧火做饭，我就在烧灰里使劲扒拉，最终却没有找到那黑黢黢、香喷喷的好吃的。一问母亲才知，那黑黢黢的东西是一块烧熟的粉团子。