

脱贫有道 之一

开栏语

脱贫攻坚是关乎基层百姓幸福指数的一项重要工作,也是实现“全面小康,一个也不能少”宏伟目标的一个重要考核指标。如何在这个工作中大胆创新,动脑子、寻点子、找路子,带领基层群众继承和发展传统民俗文化并使之成为一种优势产业,发挥基层群众的合力,走出一条因地制宜的脱贫之路,是各级政府的一项重要任务。

从本期开始,本报民俗副刊开设《脱贫有道》专栏,把记者深入脱贫一线挖掘出的传统民俗文化“新花样”展示给大家。

金台区蟠龙镇索家村:

油锅炸出麻花香

文/图 王商君

清晨的太阳冉冉升起,静谧的村庄就被狗儿、猫儿的叫声吵醒。这些狗呀猫呀扎堆在金台区蟠龙镇索家村脆酥香手工麻花工坊的附近嬉闹。一种油炸食品独有的鲜香从工坊飘出,弥漫了半个村庄。大清早,三三两两的顾客走在村道上,走进麻花工坊,出来时,他们的手中都提着刚刚出锅的新鲜麻花。

索家村是金台区纪委监委包抓的帮扶村,在脱贫攻坚这件事上,他们和村“两委会”动了脑子、想了法子。他们了解到一组村民索任民有手工炸麻花的手艺,这个手艺是从爷爷辈传了三代,现在由他继承。要充分利用这项民间技艺来为村子的脱贫致富做点事啊,在镇党委、镇政府的关怀和支持下,说干就干。2019年8月,这个项目就进入了选址,采购灶具、锅灶等程序;当年底,就开始试运营。

这个手工坊的麻花选用蟠龙塬肥沃土质自产的优质小麦,工坊自己磨的面粉,自己榨的菜籽油,从用料上保证了麻花绿色纯天然的特质。整个生产采取纯手工制作,不使用防腐剂、色素和香精等添加剂,保证了麻花的食用健康。一开张,有着酥、脆、香特点的大麻花吸引了周围镇村的群众争相上门购买。通过抖音、快手平台推广,市区和其他区县的好多人也知道了索家村大麻花,纷纷开着汽车上门购买,产品供不应求。他们除了卖鲜炸麻花之外,还将糖麻花、脆麻花选择袋装,方便了顾客购买携带以及送礼和邮寄。

手工坊关联了村里



25户贫困户,工坊的经营业绩关联着这25户人的生活。从2020年4月份正式生产以来,销售渠道通畅,消费者青睐有加,索家村大麻花逐渐成为一个在本地有了影响力的食品品牌。麻花经营效益非常好,到今年9月,开业仅5个月时间,25户贫困户就拿到了麻花工坊给予每户700元的第一笔分红,领到分红的贫困户纷纷为“两委会”、麻花

工坊竖起大拇指,对他们称赞不已。

索家村大麻花现在还是采用工坊直销的方式,麻花没有进入商店、超市,也没有在任何地方设点销售。由于一些原因,网络销售也停止了。但这竟然丝毫没有影响麻花的销售。村党支部书记索小勇说:以后还得利用网销这种比较时尚的销售手段扩大销量,从而让贫困户更大程度受益。这个小

工坊不能满足他们的远大梦想,在索小勇心里,还谋划着一盘更大的棋局。

现在,来村子里买麻花的群众以及市区和其他县区的顾客越来越多。恰逢蟠龙高新区建设推进,道路越来越通畅,村子又紧邻市区,是发展乡村农家乐以及民宿、观光游的大好时机。村里将陆续增加投入,抢抓时机,走更多的发展路子,帮助贫困群众提高生活品质,让他们也能充分享受改革带来的红利。索小勇说,他们还将上马面粉加工设备,并开展菜籽油加工业务,这样既满足工坊需求,也方便了周围群众,带动更多的绿色纯天然产品进入市场。

蓝色的火焰熊熊燃起,滚烫的油锅里翻滚着长长的麻花,红红的火焰照得索任民的脸蛋泛起红光。这油锅,炸出了一根根脆酥香的麻花,更“炸”出了老百姓的鲜香生活……

远去的记忆

冬日的乡村落叶

◎赵林祥

“落叶飘来一地金,凝眸树下总牵心。”

初冬的乡村,霜杀过的大地,北风瑟瑟,落叶飘飘。平凡普通的落叶,在上世纪六七十年代,被农村人冬天当成烧炕取暖的好材料。在大人们忙着拔萝卜、砍白菜、窖藏红薯、腌制腌菜,储存越冬食物时,孩子们也不闲着,扫树叶、拾柴火、“刷烟的”,极尽能事地帮衬父母。

每天准时跑出一伙肩背背篓、手提裤袋、扛着扫帚、怀抱扫帚的小娃娃。农家娃自小就知道近处的林木,树各有主,断然不敢越雷池半步,大家就三五成群爬上村西的山坡,在那片稀疏的树林里,卸下柴火火的工具;然后轻装上阵,挥舞着双手用扫帚、拿扫帚扫,“唰啦,唰啦”的扫帚声此起彼伏,惊飞了树上的鸟儿,吓出了草丛里躲藏的野兔、野鸡,引出孩童一连串的喊叫。一时间,寂寥的荒坡上,孩子叫、鸟儿飞、野兔跑,好不热闹。树冠下厚厚的一层落叶,踩上去软绵绵,一脚一个坑儿,竹篾子编成的五齿芭子轻巧又便捷,三摞两摞就是一大堆,攥进背篓里手压脚踏,不到一锅烟的工夫,大大小小的背篓、裤袋里,被落叶塞得冒尖儿。

做完当天的重头活,伙伴们就放任天性,以叶为乐,就地取材“穿叶叶”。有的从扫帚把里抽一根扫帚棍,有的折一条细长的荆棘,三两下剔除碍事的枝梢荆棘,用刀子削尖顶端,底部套一截玉米芯芯,荆棘则缩成疙瘩,捡几片树叶刺穿进去。大家争先恐后,边捡边穿积少成多,不多时就大获全胜,每人穿起满满一棍树叶。然后围拢在一起,叽叽喳喳议论声里比长短、看色泽,把玩个不够。褐色的桐叶、红色的柿叶、黄色的银杏叶,以及刚落地的绿叶,大大小小层层叠叠、密密实地簇拥在一起,五

颜六色,赏心悦目,宛如一件工艺品,鸡毛掸子般轻巧又精致,令人爱不释手。还有淘气的伙伴干脆用麻绳把树叶穿起来,系住两头套上脑门,戴着这货真价实的伪装帽,躲躲藏藏,追追撵撵,上演活脱脱的“捉特务”。爱美的乡村女孩总忘不了打扮,在男孩子们疯玩时,女孩们就把穿在软荆条上的一串树叶套上脖颈,系上数截红黄绿头绳,佩戴于胸前,算作廉价又逼真的“植物项链”。互相观赏挑剔,推推搡搡,嘻嘻哈哈闹作一团,尽情地享受一季落叶带给乡村的欢乐。这些玩耍中随意穿起的树叶,当“帽子”“项链”带回家里,亦是一份额外收获,常常得到大人们一连串的夸赞。

扫完了树下的落叶,时令进入隆冬,沟沟畔畔的野草慢慢干枯腐朽。乡里孩童又忙活着“刷烟的”。用秃芒扫帚将杂草、细碎的柴茎、踩烂的树叶,甚至风干了的牛粪、羊屎蛋,连刷带扫扫拢到一起,农家人俗称烧炕的“烟的”。在乡村电暖设备兴起以前,“烟的”是庄户人家越冬御寒少不了的,没有烟雾污染,耐烧又持久。一笼“烟的”傍晚填进炕洞里,次日早晨大炕照样热烘烘,能十多个小时保持恒温,暖和了农家的清寒冬日。

在乡村漫长的冬季,扫落叶、“刷烟的”是孩童每天不落的功课。飘零的落叶和废弃的枯草,弥补了农村物质生活的欠缺,带给农家一季的温暖,赐予孩童无穷的乐趣,丰润了贫瘠岁月的艰难生活。在欢快惬意的玩乐中,感知生存的艰辛,感念父辈的不易,体味劳动的快乐。最重要的是,从中领悟到叶落大地的无私奉献精神!

“一经使命完成后,多少繁华皆可抛。”

乡村的落叶,一季不朽的荣枯,生命中永恒的一缕温情。

萝卜白菜愈冷愈妖娆

◎平静

俗话说:萝卜青菜,各有所爱。对于食物的喜好而言,自然是根据个人口味和饮食习惯的不同而各有不同。但选择上则离不开季节因素,不同的季节,喜好也不尽相同。春天,万物复苏,菠菜油菜韭菜香椿芽就颇受欢迎;夏秋是植物繁殖旺盛和收获的季节,物质极大丰富,可供选择的就更多些,黄瓜番茄芹菜豆角南瓜笋瓜茄子青椒;而到了冬季,则是白菜萝卜、土豆红薯的天下了!

现代科技早已打破了季节的束缚,绝大多数蔬菜都已成为一年四季的常见菜品,萝卜白菜也不例外!但自然的东西永远被人们认可而追随,唯有自然长成的才是最为适口的,所谓时令的魅力,符合时令的才是最好的。

所以,白菜萝卜、土豆红薯自然而然地成为冬季我们北方大多数人家餐桌上的主角。

上世纪七八十年代,冬天总是格外地冷。那还是在部队大院的日子,一入冬,部队的农场就会拉来一卡车一卡车的耐储藏的蔬菜,一麻袋一麻袋地分给每家每户。于是,厨房里、室外的窗台上摆了一排排的大白菜,待到食用的时候把已经干枯的表皮叶子扒了去,水灵灵的大白菜便呈现在眼前。

至今,白菜都一直是冬季我的最爱,钟爱有加,一天三顿,天天如此,也是不会厌烦的!

冬日白菜美如笋,大白菜营养价值极高,富含维生素和铁、钾等人体所需元素,养胃生津,清热解暑,白菜的妙处越来越被人们所认识,已经被列为保健减肥蔬菜的首选。

白菜怎么做都好吃,有人喜欢白菜帮儿,有人更好白菜叶,白萝卜、煮、炖、腌、泡、酸、甜、咸、炒、香。

凉拌白菜心,糖醋或葱拌,要么直接洗净了蘸黄豆酱吃更

为清爽。典型的吃法是用高汤(羊骨牛骨汤)把白菜、豆腐、粉条、牛羊肉一起来个大烩菜,加上土豆、木耳、海带之类的就更好些。如果嫌麻烦,不用高汤,只用菜籽油轻轻翻炒加佐料兑入开水炖出来的味道就极好。冬天吃火锅,嫩嫩的白菜是一定不能少的。而母亲做的白菜羊肉馅饺子总是让人垂涎欲滴。

萝卜属于养生食品,素有“冬吃萝卜赛人参,不用医生开药方”之说,由于萝卜富含碳水化合物、维生素等,不但清甜可口,还有一定的药用价值,能够促进消化吸收和新陈代谢,抗癌、抗氧化,提高人体免疫力。

北方的冬季最好吃的莫过于青皮萝卜,最简单的吃法就是切成片生吃,不怕辣的连皮一起,脆生生的满口生津,沁人心脾。或者凉拌、素炒、红烧、糖醋、清炖,还可以做成萝卜丸子、萝卜糕、萝卜丝煎饼、萝卜馅水饺,味道都是美美的。而且嫩萝卜缨子也是凉拌菜、蒸包子的美味原料。红萝卜含有多种对人体健康有好处的营养成分,食用价值很高,也是平常人家常吃的。

最具代表性的吃法凉拌红萝卜丝,加些葱丝,用花椒油炆醋,再调入油泼辣子,二十几年前在单位搭灶的时候,就常常吃到大师傅的炆拌红萝卜丝夹馍的可口早餐,让人久久难以忘怀;红萝卜清炖羊肉,实为冬季滋补佳品;还有我们陕西本地人最爱的臊子面,红萝卜必定担当主角,与豆腐木耳黄花一起,不仅色彩搭配漂亮,更是上等佳肴。

不过听说白萝卜和红萝卜不宜一起吃,否则会影响消化,对人体健康不利。又是一年冬来到,落了霜之后的白菜萝卜才是真正的好时节,正是愈冷愈妖娆!就让白菜萝卜伴着我们走过这个冬天吧。

舔碗

◎马翠侠

小时候,常见爷爷奶奶吃完碗,也叫我们姐弟跟着学。如今随着社会的进步,物质生活的提高,很少看到有人舔碗了。

那时候,我们邻村有一位老中医姓赵,在方圆百里赫赫有名。他为人厚道,待人和善,不但能把脉看病,而且能写会画,人们尊称他赵先生。有一次父亲病了,我和弟弟陪着去先生家看病,当时先生正在吃早饭,我们只好在一旁等着。不一会儿他吃完了,随手将饭碗递给他夫人。赵夫人接过碗,对着我们微微一笑,示意不要见怪,双手端起碗,伸长舌头舔了起来。我斜眼看了一眼弟弟,额头、鼻尖、两边脸蛋全是糝子粒,弟弟则望着我哈

碗,只见碗内干净如洗,赵先生微微笑了一下,表示很满意。

过了一段时间,母亲做了玉米糝子,吃完饭,父亲对我和弟弟说:你俩还记得赵夫人舔碗么?我俩同时点头,父亲说:那好,今天你俩就把各自的碗舔干净了。于是,我和弟弟学着赵夫人的动作,双手端起碗,对准碗边,伸长舌头舔了起来。我斜眼看了一眼弟弟,额头、鼻尖、两边脸蛋全是糝子粒,弟弟则望着我哈

哈哈大笑,原来我和他一样满脸都是,我们一家人禁不住都哈哈笑成一团。没想到,看似简单的一个动作,做起来还真不容易,原来舔碗还是一门技术活。

现在回想起来,赵先生让夫人舔碗是有原因的:第一,说明他们夫妻感情甚好,不分彼此;第二,爱惜粮食;第三,充分说明赵夫人贤惠、明事理,还有一个最主要的原因,那就是赵先生胡子太长,根本无法完

成此项工作。

以前,由于物资匮乏,人们温饱问题都解决不了,舔碗是不得已而为之。殊不知,从中医讲,舔碗则有更大的妙用。我们都知道唾液可以软化食物,分解淀粉,帮助消化。年老体弱者,唾液分泌不足,唾液中淀粉酶也会减少影响消化,其中,增加唾液分泌和淀粉酶的办法之一就是让小舌在口中搅动。所以,舔碗正好完成了这个动作,刺激唾液腺,增加唾液分泌,使唾液中淀粉酶增加,从而起到帮助消化、养护肠胃的作用。想必赵老先生是老中医,定是知晓其中的奥秘吧。

乳名

◎王洁

乳名就是我们说的小名,与学名不同,并不正式。它往往意思简单,朗朗上口,叫着亲切,听起入耳。大部分父母会在孩子小时候给取一个乳名,大了再叫学名。

我的乳名叫“逃逸”,后改为“涛涛”,等我稍大一点,小姨说“涛涛”这个名字适合男孩,我头发是自来卷就叫“卷卷”吧,这个乳名后来改成“娟娟”。

母亲常常叫我乳名,也不分场合。小时候来学校接我放学,碰见老师和同学,母亲习惯性地叫我的乳名,老师和同学一头雾水都不知道她找的是谁?后来说了我的学名才找到我,从那次以后班上的男生故意学母亲叫我的乳

名取笑我,我回家就哭闹着让母亲以后不准叫我乳名了,母亲笑着安抚我说,以后在家叫我乳名,在外叫学名,我这才妥协并停止了哭闹。

青春叛逆、臭美、不懂事的我,对母亲不分场合总是大声叫我乳名的习惯心生厌恶,自己就编了好几个自以为很好听的名字,让母亲按我编的名字叫我,母亲无奈地答应却没叫顺,我听着也别扭,结果叫来叫去又叫回原来的乳名。

参加工作后,听着长辈及同事们,他们私下互相叫着彼此的乳名。什么狗蛋、二黑、毛蛋、花花、瓜瓜等诸多搞笑的名字,其中有些人甚至忘记了彼此的大名,当我听到他们叫出彼此乳名的瞬间竟然感觉是那么亲切与感动。

乳名就像是童年的接头暗号。只有家人、同龄人或比较亲近的伙伴才知道并能够互叫乳名,直到有一天,突然发觉,叫你乳名的人越来越少了,我们的内心又是多么惆怅与伤感。偶尔听到一