



## 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！

## 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

久散不尽，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，揪面糊放进油勺里，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自动浮起，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。

## 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，水光山色接蓝天。  
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。  
风吹杨柳紫烟媚，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

京杭水系运河潮，云碧浪花酬凤缘。  
两岸繁华津渡暮，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。

