

炸元宵

张小艳

正月十五又叫元宵节或者上元节,是中国的传统节日。元宵节这天,有很多传统习俗,比如出门赏月、燃灯放焰、喜猜灯谜、共吃元宵、赏花灯、踩高跷、扭秧歌、舞狮子等。正月十五吃元宵,是从古至今流传下来的习俗。元宵又叫汤圆,一般北方人称之为元宵,南方人称之为汤圆。北方的元宵是滚出来的,南方的汤圆是包出来的。

北方人吃元宵,一般都是将黑芝麻、花生炒熟碾碎加入冰糖、果脯等作为馅料,南方的汤圆口味比较丰富,既有芝麻花生等甜味汤圆,又有肉馅的咸味汤圆,各有特色。

元宵节必吃的食物就是元宵,北方人吃元宵,一般有煮着吃和炸着吃两种方式,煮出来的元宵看上去晶莹剔透,吃起来软糯香甜,但和炸出来的元宵相比,总感觉少了些香脆可口的滋味。每次提到美味可口的炸元宵,我总会回想起当年炸元宵时的场景。

那是发生在我十岁元宵节的一件事。记得那年年前的一天,我们全家刚好参加了一个亲戚的婚礼,中午的喜宴上,上来一大盘炸的金黄金黄的元宵,那是我第一次吃炸元宵,那种外皮酥脆可口、里面香甜爽滑的滋味至今想起来都直流口水。当时桌上围坐的的基本上都是和我年龄相仿的孩子们,大家平日里或许都没吃过那么色泽鲜艳、口

感独特的元宵,因为我们那个年代生活水平还很落后,一日三餐基本上都是以粗茶淡饭为主,所以孩子们见到那么诱人的炸元宵时,片刻间便在你争我抢的氛围中将一大盘元宵一扫而光,吃完还意犹未尽地不断地舔着嘴唇。

转眼就到了来年的元宵节,见母亲买回了一袋元宵,我和弟弟妹妹们都嚷嚷着让她给我们做炸元宵吃,拗不过我们的母亲只好答应下来,但母亲之前从未做过炸元宵。中午母亲给我们炒好几样菜后,便在锅中倒上油准备炸元宵,当母亲按照炸油糕的做法往沸腾的油中放入一些元宵时,她还在锅边用筷子慢慢搅动着元宵,突然锅里的元宵发出“砰砰”的声音,接着它们象燃放的鞭炮一样飞炸开来,一滴滚烫的油瞬间飞溅到了来不及躲闪的母亲脸上,母亲当时根本顾不上疼,当她迅速盖上锅盖端起油锅时,脸上已有了好多处红色的泡,当时一向坚强的母亲疼的直掉眼泪,我们几个当时害怕的不知所措,心里直埋怨自己不该让母亲做炸元宵,从那以后我一提炸元宵心里便会有阴影。

结婚后的一年

元宵节,老公说要做炸元宵,我极力反对,他笑着说他已经做过好多次了,说只要掌握了技巧是不会炸的,当我战战兢兢在一旁看他一步步的操作时,终于懂得了母亲当年炸元宵时飞炸的原因。

只见老公炸元宵时,先将元宵放在漏勺上室温解冻二十分钟,让其沥干水分,然后将锅中倒入植物油,烧至七分热,用漏勺轻轻放入元宵。炸三十秒后表皮变硬,用漏勺迅速捞出,逐个用勺子拍打元宵,或者用牙签在每个元宵上扎多个眼,确保每个元宵排出里面的热气,再次将油加热至七分热,将元宵放入锅中炸四到五分钟,如果上述步骤做的正确、到位,根本不会溅油,一个个小小的元宵也会膨胀至原来的两倍多。原来母亲当年炸元宵时是因为既没有解冻也没有放气,加上油温过高才导致了那场不该发生的事故。

炸元宵虽然吃起来酥脆香甜,但一定要掌握好正规的方法再去炸,特别是第一次试做炸元宵的朋友们,一定要做好个人防护措施再去尝试。

(作者单位:西铭矿)



矿嫂

王恩会

储藏在
心灵的文字
一瞬间在纸上擦出火花

甚至
每个标点里
都包含着您温柔的眼神

八百米地心的巷口
你为我
把工衣缝了又缝

出井时
服务站那碗拌汤
热气腾腾

春天来了
那是郁金香与桃花开放的季节
绽放吧
我心中的女神

(作者单位:西曲矿)



再一次提到春天

(外二首)

张杰

一群越冬的麻雀
站在二月的枝头
叽叽喳喳
再一次提到春天
以及 将近破土的憧憬
它们炒热的话语
一串一串的
覆盖我昨夜的睡梦

活着

如果 不能像一棵大树
挺拔伫立
就做一绿小草吧
拥抱大地
亲吻芬芳的泥土
聆听母亲的心跳
把生命的内涵
播洒在厚重的土壤

有春风吹过

一阵一阵的
在岚漪河畔
轻盈地拂过
杨柳与春风握手
河水向田野问候
阳光洒了一地爱情
我一个也拾不起来

(作者单位:斜沟煤矿生活服务公司)



最亮的星

柴 旻(斜沟煤矿选煤厂)

家庭

西山电视台

一周节目安排(3·24-3·30)

《山西焦煤新闻》 播出时间:周一/周三/周五 首播20:00 重播22:00	《口述西山》 播出时间:周三 首播20:35 重播22:35
《聚焦》 播出时间:周二/周四 首播20:00 重播22:00	《西山说吧》 播出时间:周二/周三 首播20:25 重播22:25
《西山新闻》 播出时间:周一至周五 首播20:10 重播22:10	《记者访谈》 播出时间:周五 首播20:25 重播22:25

周六/周日 首播20:15 重播22:15 《我身边的共产党员》 播出时间:周五 首播20:35 重播22:35
周六/周日 首播20:25 重播22:25 午间剧场 《我们的纯真年代》 每天三集 播出时间:14:20
晚间剧场 《老伴》 播出时间:21:30