老济阳火烧

王群星

离家好多年了,吃惯了山珍海味,尝遍了大江南北的美食,便就常常念及老济阳的火烧来,对那记忆中的回味依然恋恋不忘,多次想起,时有垂涎三尺、望梅止渴的情景。

老济阳的火烧是很有名气的,一般分为肉火烧、糖火烧、油盐火烧三种。油盐火烧又分为葱花油盐火烧和花椒芝麻火烧;肉火烧就是用猪肉或是牛肉馅制成的。这几种火烧的共同点就是外酥里嫩,香气久远且有嚼头。当然,对于火烧来讲,还是趁热吃为好,如再加上一碗豆腐脑,可谓珠联璧合,那味道也果真能称得上“舌尖上的美食”了。过去济阳城里有一句顺口溜:“烧饼豆腐脑,吃饱又吃好”。可见在那个并不富裕的年代里,一个火烧加一碗豆腐脑,对当时的百姓来讲是多么知足和满足。另外还有一种传统的马蹄火烧,就是外形酷似马蹄子。马蹄火烧也是带芝麻的,中间较薄,周边较厚,里面有咸香味,吃起来很筋道。只是这种火烧大都是在青年男女结婚时,用来“填箱子”做押宝的,且耗费工夫也多,平时是很难吃到的。

这话说来该有三十多年了。那时候我还不大,经常跟随大人去济阳县城里赶集。从我家到县城也就有八里地的路程,步行的话半个小时就到了。上个世纪70年代末到80年代初期,农村步行出门的人很多,稍微条件好些的话,有辆自行车骑着算是很奢侈了。说起老济阳的火烧来,那可真叫一个字:绝!先别说吃,就是你往炉火旁那么一站,那火烧的香味就直往你鼻孔里钻!你不闻都不行,馋得你口水直流,直吧嗒嘴。老济阳的火烧并不贵,属于大众平民化消费,葱花油盐火烧九分钱一个,肉火烧一毛五分钱一个。当然这是三十年前的价格了,至于今天卖多少钱一个,我就无从知道了。刚烤出来的火烧圆圆的,有碗口那么大,颜色焦黄,个个都口味纯正纯香。每逢赶集或是赶庙会的时候,跑累了的我就会拿出母亲给的零花钱买上一个热气腾腾的火烧吃起来。火烧又香又筋道,嚼在嘴里好吃得很。一个火烧是吃不饱的,可又舍不得再买第二个,只能站在卖火烧的炉子前,眼睛直勾勾地瞅着箩筐里那刚出炉的诱人垂涎的火烧,使劲地闻那飘出来的香气,也使劲地把唾沫直往肚子里咽。呵呵,那香气也能解馋啊!

老济阳的火烧必须要手工来完成,和的面团也要揉很长时间,直到面有了韧性为好。打火烧的炉子则是用黄河滩地下的红胶泥糊制而成的。这种泥巴越烧越结实,且容易储存及吸收热量,保温性较强,也是黄河以北老百姓家里专门用来糊炉子的道具。此炉有半人多高,外部呈椭圆形状,上口较小,中间略微鼓肚。炉膛内壁光滑,火烧均匀地贴在内壁周圈,随着膛内的温度升高,师傅要不停地用铁筷子翻来翻去,直至火烧烤熟、烤黄、烤香。烤火烧的材料一般用劈柴或是果木枝,这样烤出来的火烧脆香,且外面不糊,没有焦味。过去老济阳县城里打火烧的铺子特别多,我最留意的就是县城北端入城口西侧的一个火烧摊子。从护城桥过来往南走,有百十米就能看到那家火烧店铺了。当然,其他打火烧的铺子,生意也都红火得很。我只所以留意城北的火烧铺子,主要是赶集或赶庙会时都要从其旁边经过,自然也就对这个火烧铺子格外过目不忘了。

火烧,是济阳的传统美食,也是济阳地地道道的面食特产。我大学毕业后去了外地工作,从此再也没有吃到家乡的火烧。有时候午夜梦回,感觉自己好像又走在老济阳的大街上,又品尝到那儿时的美食了。只是一觉醒来,嘴角上常常流淌着一串长长的口水……虽然是梦,却也欣慰。毕竟在梦里还能找到家乡的感觉,毕竟我还没有忘记老济阳的火烧。

如今,我不清楚老济阳县城里是否还有打火烧的铺子,也不知道城北桥头畔的西边,原来那户打火烧的人家是否还在经营着自己的店铺。一晃几十年了,很多事情过如烟云,唯有我对火烧的记忆还清晰可见,也许对济阳火烧的怀念,其实就是一种遥远的乡愁和乡恋吧!

很想抽个机会,再回济阳看看。看看那里的老房子,见见那些曾经熟悉的面孔,尝尝记忆中让我念念不忘的热火烧。只是不知道,过去我曾经吃过的老济阳火烧,如今还是不是原来的那个味呢?

感恩痴呆婆婆

冉庆亮

那天我去植物园散步,看到我的文友、退休老人菅庆英大姐正搀扶着88岁的痴呆婆婆看风景,我说大姐真是百闻不如一见,你这出了名的好媳妇真是名不虚传啊!谁承想,菅大姐的回应让我好大一会才回过神来。她说,你只知其一却不知其二啊,我得感谢我的婆婆哩!她下面的一番话,至今仍让我感动着。

4年前,婆婆患了老年痴呆和皮肤瘙痒症,需要有人24小时全天候照顾。我说服丈夫兄妹四人将这一重任揽了过来。每天清晨指导婆婆穿衣、洗漱,然后陪她去户外散步。吃过早饭,夏天我就陪婆婆乘坐公交车去植物园听歌听戏、纳凉。冬天就陪她到避风向阳的地方晒太阳、跟老友们说话。天气不好时就在家里跟婆婆一起打扑克、乒乓球,玩折纸、剪纸,织毛线,纳鞋垫,总之,变着法地陪老人家玩,不让她闲下来挠痒痒。中午看着婆婆午休,晚上看着婆婆洗脸、泡脚,换睡衣睡觉。每天按时服侍老人服药。还要记着及时为老人家洗头、洗澡,剪指甲、修脚、理发……

我和丈夫明确分工,他负责买菜做饭,我负责照看婆婆。在长期生活中,我发现了痴呆婆婆的一些“病变“,一是找东西。整天说她的衣服、被子、现金丢了,并且骂人。二是忘事糊涂。经常是白天不关灯,解手不冲便,洗漱完了不关水龙头,穿衣服不分季节,过日子分不清四季。三是好摆功劳。张口就说这个家亏了她。病情时轻时重,性情好了、环境新鲜了她就糊涂得差。因此,我“对症下药”,做事单一性,不出“多选题”。在日常生活中,指导老人做力所能及的事情,一项一项地慢慢进行,做完一项再进行第二项。令我高兴的是,这法儿还真灵,婆婆很少犯糊涂了。家有老人,特别是有患病的老人,自己一定要加强修养,培养自己的耐心;注意观察、及时发现老人的身体、行动及作息变化,例如时常观察老人大小便的干、稀、频度,观察老人行走活动时腿脚舒服不舒服,鞋子袜子合不合脚、趾甲脚垫是不是该修剪。发现问题及时解决。加强生活调剂,尽量减少老人的困苦,所以说照料老人要细心;还有,照顾患病的老人,一定要有长久的思想准备,就是要有恒心。这是每一个做晚辈的责任,不要攀比,不要抱怨,要拿出照料婴幼儿的方法和耐心对待患病的老人。

有人看到我婆媳俩天天形影不离地在一起,总以为我是无可奈何。其实我并不厌倦,因为我觉得,只有这样我才活得有价值、有意义,不然,在失去独子之后我连活下来的勇气都没有。所以,我要感谢婆婆,是她让我天天有事干;我要感谢上苍,是上苍让我有婆婆、有妈妈伺候。我愿天天这样,月月这样,年年这样……过永远有婆婆、母亲陪伴的幸福生活。

冬日澄波湖 佚名

两只猫三个人

许永礼

她跟我讲起过一个故事,关于两只猫的爱情。

头一只猫叫妞妞,是从她姑妈家抱来的。那时,她住在城外的小镇上,母亲早年病逝,她和姐姐跟着父亲过。记忆中,姐姐是聪明而开朗的,内敛的她,就与妞妞为伴。常常,她披一身落花紧随猫步,徜徉在银色的月光下。

可妞妞终将老去,而她也出落得少女模样。是那个大雪纷飞的夜,老屋木门发出了一些异样响动,尖厉的爪声伴着猫叫,在冬夜里传得很远。原来,镇上的牙医搬去了城里,丢下的猫在雪地里冻得发抖。她起身看到,两只猫隔一道门抓挠,哀叫,便动了恻隐之心。

阿满绝对是个王子,满身油亮漆黑不带一点杂色。待它回过暖来,眼里就充满了灵动与顽劣。接下来的日子,两只猫追逐嬉闹,庭院平添了生气。可在她眼里,阿满和妞妞就好像白天和黑夜,这样的相逢恰似一场奇遇。妞妞总是将自己的鱼肉吃食让给阿满,对阿满的照顾更像一位长者。只有她明白,妞妞的心思犹如闺中妇人,其实它是喜欢阿满的。就像小龙女以长者自居,却对杨过藏有一颗深情之心。可惜,阿满不是杨过,它只是一只正当少年、顽劣无比的猫。

不过,它们确有在一起。这年春天,她亲眼目睹了两只猫的亲昵,妞妞还因此产下一对猫仔。猫仔最后被姐姐送人,而阿满却依然上蹿下跳,追风弄蝶;妞妞的行动越来越迟缓了,它望着阿满,眼里有了凄楚。

又一年春天,躁动的阿满离家出走,这一走就再没有回来。妞妞一次一次出去寻它,又一次次失望回来,蜷缩在角落里。那时小镇上的人陆续迁徙进城,凶悍的野猫便多了起来。她发现妞妞的肚子渐渐大了,这次一定不是因为阿满。不久,她听到她的猫在咳嗽,在咳嗽中眼神逐渐暗掉……

这一年,她刚好辍学在家,照顾她卧病在床的父亲。这时候,他来了,给她送来了蜜橘和鲜花,一场恋爱驱散了心的阴霾。再后来,就是结婚,工作,淹没在人潮里。说这些的时候,她依在我的肩头,迎面的江风徐徐吹来,带着一股湿润的味道。

我说,你为什么要给我讲这个故事,是不是在暗示妞妞已变成了你自己,而我就是那只迟早要逃跑的阿满呢?那一刻,江面上轮渡往返,汽笛悠扬。她说,不,事实上,阿满是我。

我跟她是在酒会上认得的,确有点相见恨晚。我想,两只猫毛色不同,就好像白天和黑夜;两个不同世界里的人,便也不能殊途同归么?何况,她是丁客,她的他患有肾病。可她却告诉我说,她是一个被两个男人宠坏了的孩子,坏到可以任性,可以无法无天;没有他们,就不会有现时的她了。我知道她在说她的父亲和她的他。

她温热的手指掠过我的脸庞,她说你有一张温暖的脸,也有一颗善良的心,不是我不爱你,只是我不可以去做一只猫……

征集令

为了给济阳喜爱摄影和文学创作的广大读者提供一个展示自己的平台,《今日济阳》特开辟《澄波湖》副刊专版,主要包括“我拍我秀”、“济阳地理”、“济阳文化”、“古城旧事”、“名人轶事”、“澄波湖畔”等栏目。

其中,“我拍我秀”为广大摄影爱好者提供一个展示自己的平台,投稿图片可以是济阳的风景、人物,也可以是一些有趣或感人的场景;“济阳地理”主要介绍济阳本地的一些老街老巷、古镇村落、山川河流,以及和它们有关的故事传说;“名人轶事”则主要介绍济阳名人一些不为人所熟知的故事。喜欢文学创作的读者也可以将自己创作的散文、诗歌等发给我们,我们将择优刊登。

稿件要求原创,投稿者若抄袭、模仿他人作品等侵犯他人知识产权;或者稿件内容侵犯他人名誉权、隐私权、人格权,由投稿者承担相应法律责任,自负文责。

投稿邮箱:qlwbjrjy@163.com

qq群:229717843