

【生活小景】

艾灸之旅

□金后子

背上那个够不着的地方又痒了，且是奇痒难耐。

去推拿店找杨大夫帮忙处理。他用力挤了半天，也没把导致奇痒的分泌物挤出来。杨太太说：“你这不单是痒的事，是一块湿毒，要用艾灸来把它化掉。”接着，她点上艾条，在我背上烤着，并叮嘱一定要忍住，说先是痒，后是特痒，等痒到极致时就会转化成疼，等疼过就好了。当带有火头的艾条靠近我的皮肤，果真是奇痒，痒得几乎无法忍受。我咬牙坚持着，等过了几分钟，真的由痒转换成微疼，然后是疼，再后是重疼。等疼过一阵后，除了热，真的没了感觉。

艾灸过后，杨太太又说：“病从寒湿得，你必须坚持艾灸，要灸丹田，要灸关元穴，要灸患处，把寒湿逼出来，要不然还会闹乱子。”

按照他们夫妇的指点，很快从网上买齐了艾灸所需物品，艾条、艾灸盒、火机等。在一个微风吹拂的中午，吃过午饭，躺在床上，用配套的绑带把艾灸盒绑在肚脐眼处，点上艾条，开启了艾灸之旅。起初，火小，感觉不到热。又取出艾条用嘴吹了吹，待火头大了再放进盒里。不一会儿烟火起来，整个房间烟雾缭绕，我也变得昏昏欲睡。

“当当当”，有敲门声，惊得我没了睡意。

“谁呀？”边问边爬起开门。门打开了，是穿制服的保安。

保安说：“你家有火警！”

当看到那烟雾腾腾的房间时，保安明白了，让立即停止艾灸。我也知道了，现在新建房子各房间都有消防探头，一遇火情立即报警。我对保安说，这怎么办呢？刚买了艾条。保安建议，可到洗手间进行，别人家艾灸也是这样办的。

第二天的艾灸，我移步到了洗手间。

艾灸前，先把排风扇打开，然后关上门，尽量减弱对外部空间的影响。把艾条点上，吹足火头，先烤脖子后面的疮，再烤左腮底部的疮，后烤背上的疙瘩，最后再艾丹田、官元两个穴位。前两处好办，伸手就能够得着，烤背可就费事了，关键是患处正在背中间，手够不着。老婆不在家，就是在家，她也不会天天伺候干这个。求人不如求己。手努力够着，够着，总算触及到

了患处。感觉到热了，很是舒服。上下划拉着，力求精准一点。只听“滋”的一声——火头戳到了皮肤，一阵钻心地疼。一摸，起了个大燎泡。不烤背了，我又试着灸丹田和官元穴，因无法平躺下，只好坐着。艾灸盒在肚子上不能放平不说，关键是腾起的烟雾往上蹿，熏得我眼泪直流。第二次艾灸不得不半途而废。好在没有报警，说明洗手间是可以信赖的。

从洗手间出来，我坐在沙发上琢磨：买个躺椅如何？这样不就解决躺的问题了吗？对，活人不能让尿憋死，说办就办。从手机上支付后，第三天货就到了。这期间，又去了推拿店，讲了我艾灸的经历。杨大夫大笑过后，送给我一个带木把的小铁锥，是带反勾的，可以牢牢地固定住艾条，是专门用来灸艾条的。他亲自做了示范。他还送给我一个灭火器，就是一个用车床车成的木头座，内径与艾条等宽，灭火时，只要把艾条往里一插，导致缺氧就完事了。杨太太还建议我也可灸灸腰。

回家后，我又找了把螺丝刀与铁锥绑上，等于加长了手臂，灸背时就像拍电影时的长臂杆。我一下又找到了信心。

还是先灸前三处，然后用铁锥又上艾条，在后背上下左右晃动着找到患处，一点点靠近，再靠近，火烤得由痒变疼变木……成功了，胜利了！心中充满喜悦。然后再把躺椅放平，把艾灸盒绑在腰上，趴在躺椅上。火正旺，腰渐热，肩上搭一块毛巾免受凉。风扇响着，不知不觉间进入梦乡。醒来，一摸，腰上全是水，应该是体内的湿气啊。然后再平躺在躺椅上，开始灸丹田和关元。二十分钟一换，两处水汪汪。午休加艾灸，一举两得。

这当儿，打开手机，与朋友互动，或打开中意的视频或听最美的音乐歌曲，或回首过去，或想想当下，或遥望未来。想起了最近到淄博吃烧烤的意外收获。在雄伟的钟书阁下，朋友老李看我戴着护腰，推荐了东北的中成药。吃到第三天，出现了颠覆性的现象：腰疼消失，有劲了，像变了一个人，困扰几十年的陈疾一扫而去。感觉一切都是冥冥之中的安排，包括艾灸。

想到这里，再看那艾条产生的烟，缕缕上升，后顺着窗口飘走，如绸似水，有一种生命的力量。窗外有鸟儿在鸣叫，或许它们是对烟雾的疑惑，或许是对生命的赞美。

【舌尖记忆】

小咸螃

□高军

小时候日子过得紧巴，很难见到鱼腥味，一般人家过段时间会到集市上买点小咸螃，让全家人改改口中的淡味，也解解馋。

那时候，父亲在一个以栽树绿化为职责的单位工作，我们一家人随他住在大山里。我记事的时候，那些山已经改变面貌，大都绿树成荫了。大小山涧常年有水流淌着，树枝有的伸到水面上的，有的还探入水中，好似要抓取浸在清流中的蓝天白云，也要和镜面中它自己的影子握手一般。

山溪旁有一些小洞，里面住着一种小山螃，伸手就能将它们捉出来，只要小心就不会被钳状的螯夹住。轻轻掀起溪水中大大小小的石块，一阵浑水涌起，有时会看见一只或几只小山螃向远处快速跑去。大多时候横行，偶尔直行时两只前螯合抱，一步一叩首，摇摇摆摆，就像彬彬有礼的样子。伸出手捏住山螃盖儿上部边缘，更容易将其抓住。这种螃学名叫螃蟹，磨蚶，蚶蚶，体宽三四厘米，甲壳坚硬，油炸、水煮口感都不是很好，不觉得怎么好吃。

小咸螃就完全不一样了，味道又咸又香，甲壳相对来说硬度不是很大，口感好多了。农村集市上有一些海货摊子，那时候只有虾皮、虾酱、小咸螃、咸白鲞鱼(白鳞鱼)等，不会有海米、海参等高档海产品。每过一段时间，要改善生活了，家中就会去七八里远的一处农历逢五排十的集市上，买来一包小咸螃打打牙祭，也能将粗糙的煎饼较容易地吞咽下去。有句俗话说叫：“要解馋，辣和咸。”小咸螃就是用盐腌起来腌制成的，但是腌咸中充满浓郁的香气，所以容易下饭。

和山螃不一样的是，山螃体圆，小咸螃身体细长一些。我们这儿卖的小咸螃有两种：一种是身体光滑的，腌制成品灰青色，潮湿的放射着水光，干涩的就会布满一些盐霜；另一种叫毛螃的则更加苗条，螯足等处布满一层密实的黑软毛，口感更好。

母亲最擅长油煎小咸螃，她简单地用水泡洗一下，捞出沥干水分，在和好的面糊中蘸一下，放入油锅将其煎熟。面糊金黄，且油光光的，咬开有一种酥脆感，有的还会有红黄色螃蟹籽儿，真香，真解馋。几十年后的现在回想起来，仍然口中生津，回味无穷。母亲那勤劳的身影，也就又浮现在眼前。不知不觉间母亲去世三十多年了，我只能在回忆中回味母亲做的饭菜了。

小时候，有位同龄伙伴是“胸包儿”，就是患有一种哮喘病。小咸螃又香又咸，吃多了要是缺水容易引起咳嗽。有慢性阻塞性肺病的人，会诱发更强烈的咳嗽。大家说他太馋，是被咸螃胸的胸包。有的伙伴还会“胸包儿，胸包儿”不停叫他，让他气得脸色发红去追打，结果咳嗽得更厉害。别说是病，就真是因吃多了小咸螃胸的，也不应该笑话他。那时候大家都过得差不多，谁又比谁生活得好呢。出现这种情况只能说明日子苦，想来都会有种让人落泪的感觉。

对于小咸螃，我们这儿还有一种独特吃法。就是先用开水焯一下，稍稍去掉一些盐味，捞出晾一会儿，放到蒜白子中，再加入新鲜的青、红辣椒，用蒜槌子用力捣。直到辣椒和小咸螃都被捣成碎屑，取出放入盘中，当即就可食用。当然也可以根据自己的口味，在捣制过程中加入少许其他食材，同样是一道美味。

前几天突然又想起小咸螃的滋味，就和妻子到集市上去寻找，结果还真找到了。只是价格奇贵，小毛螃已涨价到七十元左右一斤，远远高于很多著名海产品的价格。我还是毫不犹豫地买了一些，品尝后觉得味道不比从前差多少，引得我多吃了一些饭，有种酣畅淋漓的感觉。

贯穿在生活中的小咸螃的滋味，让过去的苦涩日月在回忆里丰富了层次，也让现在已经改变模样的生活多了回味和思考……

【岁月留痕】

老屋

□张萌

老爸发来视频，说，老屋要拆了。生活过四代人的老屋，要成为历史了。

目光跟着老爸手机的镜头划过老屋每个角落，仿佛回到了三十几年前。

我家院子里有一棵枣树，它穿透了小南屋的屋顶，向阳而生。六七岁开始，我就能爬墙上屋，到南屋顶上摘枣。一篮子一篮子地摘，够不着的地方就使劲晃树枝。我会把又红又大的枣扔到地上，让爷爷奶奶先尝尝。后来我到县城上学，每到枣熟的时节，奶奶都会让爷爷摘一大磷肥袋子的枣，骑着自行车给我和弟弟送到县城里。

我家的炉子生在炕前面。我印象最深的便是趴在烧得热烘烘的炕头上，看奶奶给我熬糖斋。为了把糖熬得黏稠，奶奶会在炉子边上蹲半天。当颗颗饱满的花生米被稠稠的糖浆包裹住，那就是我最开心最幸福的时刻。

我家大门北侧，有一个拴牲口的架子，是我爷爷做营生的重要设备。我爷爷是个兽医。我见多了拴在架子上的病恹恹的马、骡子、驴被爷爷治得生龙活虎。而这个架子之于我们来讲，是村里唯一的健身器械和孩子们的大玩具。我和小伙伴儿们经常爬上爬下，仿佛除了屋顶，坐在架子的最高层就能俯瞰整个胡同。我们还经常玩个倒立，做个引体向上，搞个转体，更会拴上绳子打个悠千。比谁爬得快，比谁荡得高，是我们的常规赛事。

每到年三十儿，我和小伙伴们会商量谁先把新衣裳穿上，会在架子边放烟花。到了正月十五，则一人打个小灯笼，一溜儿的娃娃满村里转。

我姥娘家和我家都是四队，住在隔壁的胡同。我姥娘家后邻是我大姥爷家，路对过南邻是三姥爷家。我爸在视频里说，你三四岁的时候，你大妗子、二妗子她们，就经常在这个胡同里截住跟奶奶赶集的你，逗着你玩。

每次去我姥娘家，我进门就会大声喊姥娘，因为我姥娘家窗户紧挨着大门。那声脆生生的“姥娘”，像穿越时空，在我耳边回荡。不知道在天堂的我姥娘，听没听到……

妈妈，你怎么哭了？孩子突然问我。原来，我已泪流满面。

突然，特别想念老屋里的那些人，我的奶奶，我的姥娘，我的姥爷……即将消失的老屋，带走的是几代人的气息，和几代人的回忆。

为什么我的眼中常含泪水，因为我对这片土地，爱得深沉。

再见，我的老屋。

再见，我的童年。