

回忆录

烤面包的老味道

上世纪60年代，我家住在安松街与安静街交口，斜对面有家烤面包的小作坊，大家都叫它列巴炉。每天清晨天还没大亮，那厚重的、奇香无比、充满诱惑力的烤列巴味道，就在周围几条街道上自由自在地飘荡了。打开窗户，浓浓的香味闯了进来，朦胧中它钻进我的鼻子，溜进我的五脏六腑，顿时睡意全无，这美妙之味，催我起床，陪伴我一路上学。

列巴炉几十米外就是我的母校安静小学，清晨朗朗读书声与阵阵列巴香味在教室里共存，配合得那么和谐，好像世界都是香的，那是快乐无比的味道，是让我对未来充满美妙幻想的味道，那种味道妙不可言。

那时做列巴只用面粉、水、盐、老面和

列巴花，只用桦木和柞木柈子明火烤制，列巴做得好坏全靠匠人的手艺。

我有个远房堂哥叫豪，上世纪五十年代在老家山东吃不饱，胃还不好，瘦得皮包骨，来哈尔滨想学木匠。木匠们看他太瘦了，干不了重活，便介绍他去列巴炉当临时工，对他说喝点列巴花泡的水治胃病。那东西还真灵，没几年豪的胃病好了，脸也红润了，只是还是那么瘦。堂哥人好，心灵手巧，干活从不偷懒。

其实做列巴的活儿很辛苦，不比木匠活轻。我常常隔着窗户看他干活，心里总有一种说不出来的感觉。硕大的面团在他那瘦小的身体面前，前后左右地揉搓着，上下拍打着，烤炉里暗红的火，烤得列巴冒着灰色、白色的烟汽，烤得他满脸通红，

汗水湿透了工作服。但豪很幸福，他终于成为一名做列巴的工人，和其他师傅一样，畅快地大口喝着用烤糊发黑的列巴渣和列巴花自制的格瓦斯。我上小学四年级时豪就成了列巴炉数一数二的技术骨干，他烤得列巴小有名气。

我上学时自然课的男老师姓陈，他多才多艺，还是著名的口头美食评论家，比如，他在教室窗前深深吸口气，便能判断列巴烤得好坏，是哪位师傅烤的，烧的是什么样子，烤的是白列巴还是黑列巴。一天上课讲着讲着，陈老师话题一变猛然道：“大家闻闻，今天的列巴味道多么正啊，火候正好，列巴花香味足，一定是‘小山东’烤的。”我很自豪，因为“小山东”就是我堂哥豪。也巧了，此时的陈老师的肚

子已经开始咕咕叫了，引得全班同学欢呼声四起。在欢呼中师生们高声朗读着“面包会有的，牛奶会有的，一切都会有的”。那充满期望的童声，至今还在耳边回荡。其实，那天早饭我只吃了半个窝头，肚子叫得比陈老师还早，只是没有引起大家的注意……

现如今的面包种类繁多，制作时在其中也不乏添加各种食品添加剂，还要用上电动搅拌机、带温控的电炉等等，人们已经忘记了列巴花这个以前唯一的添加剂。

儿时的味道再也闻不到了，只能独自坐在沙发上时，伴着一杯清茶慢慢回味，回味那忘不掉的味道……

□张金微

老夫老妻

老伴儿的开车瘾

老伴儿六十岁时学的开车。那年，老伴儿拿出多年积蓄为儿子买了一辆自动挡车代步。新车提回来后，老伴儿突发奇想要考驾照学开车，准备今后与儿子轮流开车。我摇头反对：“你这个岁数，花几千元考个驾照值得吗？”老伴儿反驳说：“怎么不值得，我就不能自驾去旅游，游览祖国的大好河山吗？再说我开车旅游还要带上你这个老头子，若不是你喝酒好贪杯，你学开车带我自驾游，我就不用学了。”

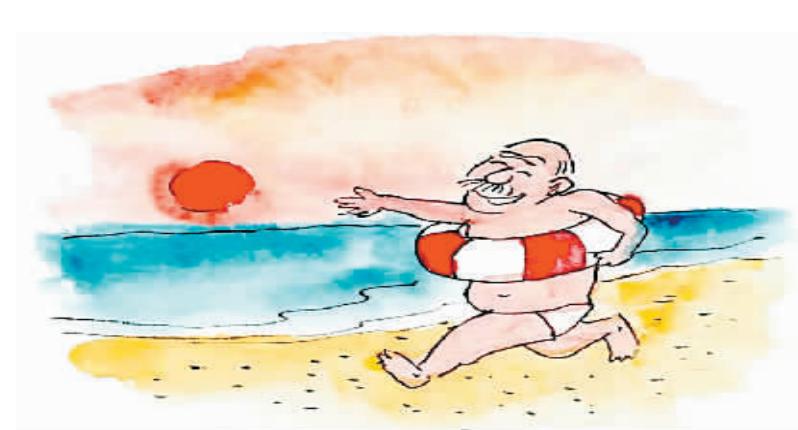
说学就学，交了学费后，老伴儿抽空就去驾校跟教练练车，在厨房做饭时也不闲着，手捧交规手册念念有词。功夫不负有心人，半年后终于学业有成，老伴儿拿到了梦寐以求的驾照。后来，每逢双休日儿子不上班，就将车让给她开，过足了开车瘾。

有一年国庆节，我们一家去外地游玩，老伴儿开车在高速公路上行驶，坐在副驾驶座位的儿子忽然大声喊道：“老妈，不对！”老伴儿不解地问道：“怎么了？”儿子指着前方路标指示牌说道：“我再不提醒，你就要多绕道100多公里了。”原来路标指示牌指向路旁的一个岔道口，才是我们要去的方位，而老伴儿只顾开车不看路牌，差点将车开到通往外省的干道。老伴儿心有余悸地擦了一把汗：“开车要眼观六路、灵活机动，我开车真是不如年轻人，我还是让位吧。”

打这以后的自驾游，老伴儿再也不争驾驶权，不过在市区内开车，老伴儿还是兴趣不减。去年儿子换了新车，旧车让给老伴儿代步。然而，近年来私家车越来越多，停车越来越困难，开车出门不仅要花停车费，回到小区又找不到停车位，老伴儿对开车的兴趣越来越低。于是，今年年初，老伴儿以“白菜价”卖掉了旧车。不过，虽然不再开车，老伴儿仍旧“贼心不死”。前几天她看到楼下停放了一辆体积几乎等同于电动车的迷你小车，又动了买这款停车方便、外观花哨的小车的心思。我上网一查，这款车标价要几十万，老伴儿只得放弃了买车的念头，失落而沮丧地说：“这辈子不再开车了，还是认命吧。”

看着老伴儿像个丢失了心爱玩具的老小孩儿，我在一旁偷偷乐个不停。

□王雷



天地之间，人再老，都只是个孩子。

□小林

祖孙之间

教外孙包饺子

暑假里，读小学五年级的大外孙和读幼儿园大班的小外孙女两只“神兽”双双出笼，宁静的家里犹如开水般沸腾起来。

两个外孙喜欢吃面食，尤其喜欢吃饺子。既然爱吃饺子，我就教他们包饺子。这天，我把韭菜肉馅、饺子皮端到餐桌上，两个外孙兴奋地跑到我面前。我先示范包一个饺子给他们瞧瞧，然后交代注意事项：馅多了，饺子皮会破，包不成；馅少了，饺子瘪，难看也不好吃；包饺子时要把饺子皮捏紧，不然会露汁、露馅。两个外孙学得很快。他们边包饺子边说：“这个饺子给爸爸吃，这个饺子给妈妈吃……”他们包了二三十个饺子。尽管包的饺子大大小小，看起来也

不美观，但我依然喜在心头，这可是外孙们第一次包饺子啊。

很快，饺子下锅了，我把煮熟的饺子端到餐桌上，其中不乏有露馅儿的，两个外孙专挑自己包的饺子吃，而且吃得津津有味，不停地说“饺子特别美味”。还真是，享受自己的劳动成果是最开心的。

下午，我给大外孙布置了一篇命题作文《姥爷教我包饺子》，大外孙欣然接受。因为有亲身经历，大外孙的作文写得生动有趣，用词也准确。我很高兴，我教两个外孙学包饺子，真是一举两得：他们不仅学习了包饺子，体悟到劳动的乐趣，大外孙还完成了老师布置的暑假作业，好处多多。

□张少亭

父亲母亲

总能想起母亲做大豆酱时的样子。那豆酱飘香，曾伴随我走过难忘的时光。

上个世纪七十年代，日子紧巴巴的。家里的饮食，除了粗粮还有大酱和咸菜。我家有一口大缸，那是母亲下黄豆酱用的。

母亲是位做酱高手。每年，她总要选最饱满的豆子，用簸箕挑出大粒的，然后洗净泡上一宿，第二天放大铁锅里小火烀。灶台里的火红红的，锅沿儿冒着白汽，母亲在火光与白汽中忙个不停，我伴在她左右跑跳，整个屋里飘满豆香。

酱豆会烀上大半天，母亲时时看着颜色。她说酱色必须在黄红中间，这样的酱才既好看又香喷喷。她还说，这是她的经验。听着她跟邻居讲烀酱豆的经验，我觉得母亲确实厉害，要不然怎么会有那么多人来我家取经呢。

最累的是把酱豆捣成泥状，再团成酱块子。成百上千下的捶打，大半锅的豆被

母亲的豆酱香

捣成了泥。看着母亲辛苦的样子，望着她脸颊的汗水，我会用毛巾帮她擦拭，她也会暫停下来喘气。我看母亲的眼睛是笑意盈盈的，红光满面的她，可真好看。

母亲这时会说：“傻儿子，你笑啥？嫌妈长得难看不是？快长大吧，等你娶了媳妇，妈就享福喽！”这时我会撅起嘴假装生气她：“才不呢，我不娶媳妇，我跟妈过一辈子！”

烀豆捣豆这道大工序完毕，我也能插上手了，帮母亲把捣好的豆泥放在木桌子上，开始做长方体、枕头状的酱块子了。酱块子用报纸裹严实，整齐码放在炕梢。几天后，酱块子不但会发出一股呛鼻子的味道，而且浑身长满白毛。我捂着鼻子跑远，发誓我可不吃。

转眼到了五六月份，母亲把晾好的小酱块，一块块刷干净，放在大缸里，按比例往酱里兑盐，让酱彻底与盐水融合。之后

再用酱耙子早晚打耙搅匀，并撇去上面漂浮着的杂物。

经日光照射，吸天地之气，酱会彻底发酵，再用细细的筛子滤掉残渣，黄亮亮的酱在酱耙的上下搅动下，散发出阵阵清香。

母亲对于她的酱缸可上心了，仿佛是她生的孩子，总是天天伺弄。每次放学回家，总会看见母亲弯腰打酱。一天天的，那酱味越来越浓，钻进鼻子里挺香的，那长白毛的事早忘到九霄云外去了。当看到父亲用大葱蘸酱吃，那个香劲儿，那冲我挑逗的样儿，我有些败下阵来。我心里想尝一下，可嘴上还在硬：“才不呢。”有一天，趁母亲不在，我也像父亲那样，一尝，嘿，可真香……

母亲已离世十多个年头。可母亲忙碌的身影，依然清晰在眼前，那诱人的酱香，时常飘进我的梦里。母亲的豆酱香啊，它会永远伴随着我，度过余生时光。

□王晓军

品生活

不办生日宴又如何

我参加过很多人的大型生日宴。虽然自己已年过八旬，却从来没有办过生日宴，包括所谓的大寿。儿孙张罗为我办生日宴不是一回两回了，家里的亲戚也劝我办一次，然而，每一次我都拒绝了。

其实，我对儿孙的顾虑是了解的，大家都办，只有我不办，别人可能会议论他们不孝顺。然而，我有我的理由：第一，办生日宴并不会让我更长寿；第二，大办生日宴劳民伤财，还容易引发攀比之风；第三，来了好多与我并不熟悉的人，反而无趣。在我看来，生日的庆祝形式可以有很多种，不办生日宴也可以过得有意义。

□邓述弟

生日祝福

10月19日是李红65岁生日，好友祝你生日快乐，天天开心！

10月20日是陈天明85岁生日，老伴携儿女孙辈祝您生日快乐，平安健康，福如东海，寿比南山！

10月22日是张德堪79岁生日，老伴携儿女孙辈祝你生日快乐，福如东海，寿比南山，幸福安康！

征集 本版免费刊登生日祝福(年龄在60岁以上)，请提前十天编辑短信“姓名+年龄+生日+祝福语”发至15590882367即可。

