



往事情怀

恩师难忘

文/杨继禄

清明节,我来到恩师王志善的坟前,虔诚地为他祈祷,默默地为他祝福,我思绪万千。他慈祥的面容浮现在我的脑海,他铿锵有力的声音回荡在我的耳畔,使我回忆起了童年的时光。

武老师是山西省孝义市宋家庄人,新中国成立前出走“口外”,一直在乌兰察布市化德县北流图学校教书,一直工作到退休。在他的辛勤培养和教育下,北流图村上世纪五十年代就有人考上了中专和大学。他为化德县的教育事业做出了一定的贡献。

武老师身材魁梧高大,脸色红润,笑容可掬,可亲可敬。他经常穿一身合体的黑色制服,衣着相当得体。我上学时,他已经五十开外,上课时,他有时会停下来用双手搓一会儿后背,稍微休息再继续讲课,他从来没有因为身体不舒服耽误过一节课。

武老师对我们要求比较严格,甚至有时很苛刻。他布置背诵作业必须放学时背会,到了放学,同学们一个一个的背诵,过了关才可以回家吃饭,同学们害怕背不会不让回家都用心背。武老师大多数时间还是温和幽默的,记得在教我们武字的时候,有的同学写武字时多写了一撇,武老师说,你们还嫌我的腿不疼,还要把我的腿打断,他的幽默让我们把“武”字正确写法牢牢记住。那时候学校学生少,好几个年级在一起上课,我的班级是一至四年级的混合复式班,武老师把四个年级的教学安排得井井有条,有预习的,有写作业的,还有讲授新课的。大专毕业后我也在北流图学校带过课,给两个年级的混合复式班上课,两个年级让我手忙脚乱,时间总感觉不够用,我更深刻体会到武老师带班时候的不易,对他的教学能力更加佩服。

有一年生产队给翻盖学校,我们没有停课,一边学习还一边参加劳动,武老师和我们一起搬土坯抬椽檩,干得热火朝天。不久学校就盖好了,教育局给我们配置了几十套新木头桌凳,结束了学校多年来用泥桌凳上课的状况。记得生产队的马车拉回来桌凳那天,全村的人都来帮忙搬桌凳,好像是我们全村的喜事一样。在冬季取暖的时候,武老师就领着我们去拾柴火捡牛粪,每次得走五六里路,期间武老师怕我们无聊会给我们讲故事,休息的时候还做游戏,让我们感觉时间也不那么漫长了。回的路上,他总是走到最后面,谁提不动了他就去帮忙,不让一个人掉队。

有一次上自习,同学们都很认真学习,快到下课时,武老师提了一大包酸枣。他说今天大家表现得很好,特意从生产队带来酸枣让大家吃,但给我们提了一个要求:吃完酸枣得把酸枣仁交上来,后来我们才知道原来酸枣是林业局下放的种子,一大包酸枣去皮得需要几人好几天去处理,生产队领回来犯愁了,这个事让机智的武老师知道后去生产队领回来分给我们吃,不仅剥了酸枣种子皮,又表扬了我们上自习的好纪律,还让我们解了馋。

上世纪六十年代,我们村里人会编排老戏在农闲时在村里演出,有一次看戏,我被挤在后面什么都看不见,都快急哭了,武老师看见后就抱我抱起来看,一场戏一个多小时武老师左右胳膊轮换着一直抱到演完才放我下来,这件事让我高兴了很长时间,现在想起来依然特别感动。

王志善老师是我启蒙老师,他的一言一行对我的影响最大,让我受益终生,他是我永远的恩师。

昨日重现

打月饼

文/高雁萍

小时候一进九月,我们小孩儿便恨不得每天能同时撕掉两张日历,让八月十五早一点儿到来。

我们盼着过节,纯粹是为了一口吃。葡萄西瓜苹果提浆饼酥儿皮……还有自家做的三油三糖月饼,到时候全部可以放开肚子吃。

计划经济时期,每到中秋,国家都要给每人增供二两油,好让大家打月饼。我们桥靠村是蔬菜大队,粮油也吃供应。那时粮站供应的油都是纯正胡麻油,俗称素油,打月饼又香又上色。

在生活都不太富裕的年月,往下打省点儿油糖很不容易。有一年我同学家打的月饼就因为油糖不足而瓷崩崩咬上去像吃死面烙子。我们家呢,材料充足,工具齐全,手艺过硬,也就保证了月饼的质量,谁吃了都赞不绝口。还有就是,我妈在和月饼面的时候,总要加几滴我爸从厂里拿回来的食用香精,这就让入瓮的月饼在回潮时,多出一种百果的清香。

左盼右盼,终于有一天午后,我妈把早已准备好的白糖和胡麻油拿出来,又和大奶奶借了杆秤,按三斤油三斤糖和十斤面的比例,从凉房大瓮里秤白面。

得先用适量热水把糖化成糖水,把油倒在大铁锅里烧到起烟,再晾到不烫手,再把大盆里的白面中间扒拉出一个坑儿,把糖水、热油都倒进去,并加入一点儿小苏打。我妈用铲子搅拌的过程不紧不慢,很是悠闲。等拌均匀了,撸起袖子双手开工,只一会儿工夫,打月饼的面就光溜溜地和好了。

我妈在那块油渍渍的超级面块儿上,像拍小孩儿屁股,很有弹性地拍两把,用锅盖盖上,说要等面饧到了再烙。

打月饼可是个需要耐性的活儿,急不得,也躁不得。开始烙时,我妈先均匀地下剂子,然后一个个揉匀揉光。擀好的坯子真像十五的月亮,圆溜溜的。等擀到刚好够烙一饼铛时,我妈放下小巧的擀面杖,用完整的大料茉沾上胭脂,挨个在月饼坯子正中间,按一朵喜庆的红花,再用黄铜镊子捏压出好看的波浪纹儿,用软毛刷刷上油,一个一个摆放到饼铛里。每道工序都做得特认真,仿佛她手上翻弄的不是月饼,而是一件待烧的上等瓷器。

整个下午,看我妈不停地给饼铛里的月饼翻身。在热烘烘的香味里,一铛接一铛厚墩墩让人垂涎的家做月饼,相继诞生。不过,热月饼万万吃不得。我妈说一旦吃伤了胃,往后就再也不能吃月饼了。

快天黑的时候,我妈把那个用锥子刻上桂树、玉兔、花纹和一个大大的“月”字的大“月光”小心翼翼安顿到饼铛里,打月饼的事儿,基本就大功告成了。

最费工夫的正是这个被称为“月光”的大团圆饼。整个晚上,它都躺在不软不硬的余火中,直到第二天早晨,才能彻底被熇熟。每年我家打完月饼,我们的铸铁饼铛和黄铜镊子,甚至连胭脂酒盅,都要被东家西家借去一用。

打好的月饼要和亲朋好友们分享。送月饼的工作,基本在节前的五六天内,由我

和我姐完成。那会儿没有食品袋,我妈用纸把月饼分好,每包是双双对对的八个,吉利又吉祥。我们骑着自行车,给住在内蒙古医院后面的姥姥和二姑送,给住在村里的所有亲戚送。各路亲戚家的兄弟姊妹

也提着月饼送来我家。我们送去和收到的,是独属于那个年代的同一种美好与快乐。

过去我们不去供销社或糖酒门市部买月饼,一来缺钱缺粮票,再者又是按户供应,根本满足不了礼尚往来的需求。况且,只有把自己亲手做出的月饼送给亲戚朋友,才显得更有诚意。

改革开放后,有了自由市场,也有了专门加工月饼的地方,这样,稍微懒惰或喜欢新生事物的人家,便不再自己动手了。

进入九十年代,呼市又时兴起了加工丰镇月饼。那时我已成家,有天回桥靠,从西进村往东走,还没走到大队房后头,一股浓郁的月饼味儿就扑鼻而来。原来,丰镇的老师傅在我回娘家的必经之路、号称桥靠新闻中心的丁字街口,用泥和砖头垒起一个土烤炉给人们加工月饼。这以后的半个多月里,村里终日弥散着烤月饼的香味。来加工月饼的村里人和周边的市民,人都站在一边儿,三个一堆五个一伙自由谈笑,那些将要变成月饼的面和油糖,代替主人在土烤炉旁排起浩浩荡荡的长队。此时我妈依然坚持自己打月饼,她说只有这样才有过节的气氛。

