

兴晨村关爱患“阳”老年人

冯旭东

岁尾年初之时,安达市万宝山镇兴晨村“阳”的人越来越多,尤其是独居的老年人特别多,面对来势汹汹的病毒,老年人该如何度过这段感染高峰期?兴晨村给出了答案。

去年12月23日,兴晨村六屯五保户、67岁的张金山“阳”了。张金山的症状是发烧、全身肌肉酸痛,迷糊睁不开眼,张金山无儿无女,唯一的侄子在大庆送冻货还请不下假。他情急之

下给村支部打电话求助,村妇女主任刘艳荣正好和张金山是一个屯的。她得知情况后,把自己家准备用的退烧药、咳嗽药和消炎药找出来一部分,穿好防护服送到他家,看到他把药吃完,又转身给他做了碗面汤让他吃下。两天之后张金山挺过来了。看到他能自行起床做饭了,刘艳荣这才放心并打电话叮嘱他多喝水,想吃啥用啥打电话她给买回来,张金山感动得热泪盈

眶。

各地疫情形势复杂,药店的退烧药被一抢而空,万宝山镇的情况同样不容乐观。镇政府向全镇医药商店发出通知,不允许群众出现囤积药品现象发生,要保障老年人需求,去年12月25日,兴晨村党支部一行5名村干部自掏腰包购买一些感冒药品,冒着被感染的风险深入到老年人家中免费送药,有35名60岁以上老人收到了免费赠药。

兴晨村卫生室主任、党员线瑞敏,不怕被感染主动把村卫生室变成发热门诊,每天接纳老年新冠患者达20余人次。线瑞敏说,目前村里老年阳性患者已经过了高峰期,大多数感染的老年人都处在恢复期,村里也一直在上门走访,及时观察大家的情况。遇到症状稍微严重的,村干部会直接上门服务。现在村上正在组织60岁以上老年人打加强针。



老有所乐

何明君 摄

父亲教我唱歌

杨桂敏

前几天回老家,无意中找到一盒磁带,那是放在录音机里播放的磁带。上个世纪七八十年代,直到九十年代初期,农村一直都在用录音机。我看了一下,磁带上贴着白胶带,胶带上写着一些字。虽然有些模糊,但仔细看,还是看得出上面的小字:“1985年12月15日,小敏唱《小草》。”当看到这行字,我的眼睛一下子湿润了,儿时父亲教我唱歌的往事霎时涌上心头。

父亲在乡里文化站工作,每个周末回家,他总是给我买好多零食,经常给我买漂亮衣服、裙子。每到周末,我总是盼着父亲回家,回来教我唱歌。从儿歌、流行歌到民歌、红歌,父亲都愿意教我唱。因为当时我还不识字,总是记不住歌词,唱了前面忘记后面,每一首歌父亲都要反复教好几遍。但父亲从不发火,总是不厌其烦地一句句重复着教,直到我学会为止。

有一个星期五的晚上,父亲教我唱一首《篱笆墙的影子》,他足足

教了3个小时我才全部记住。后来学校六一儿童节表演,我上台唱了那首歌,还得了一等奖呢。因为父亲的培养,我爱上了唱歌,唱得也还不错。后来,因为想继续唱歌,我考上了幼师,得以进一步系统地学习声乐。大学毕业后,我也进了我们当地的文化站。从此,我和父亲成了同事,经常有机会和父亲同台演出。

那天,我把那盒磁带拿到音像店,让别人试着修复一下时,居然发出了声音。那个时候我才刚刚会说话,那是父亲教我的第一首歌《小草》。音像店的老录音机里传出我稚嫩的声音,唱一句后猛吸一口气,吸气的声音很大,听起来很好笑。我听着听着,不觉眼泪流了出来。儿时的记忆像决堤的河水向我袭来,那些父亲教我唱歌时的欢乐时光,那些影响了我一生的片段,是一位父亲给予女儿的深爱 and 呵护。父亲带我走近艺术,又因为爱上唱歌,也让我在平淡的生活中体会到了更多的快乐和幸福。我把这盒磁带珍藏了起来,这是父亲教会我的第一首歌,也是对童年最好的纪念。

香甜的黏豆包

徐景财



又到飘雪时,想起小时候乡下的黏豆包。

每年的大雪节气过后,老家的乡下,乡亲们又热闹起来了。铁锅炖大鹅、杀年猪、蒸黏豆包是老家乡下冬天的魂,能吃上一口黏豆包是乡下娃一年的盼头。那个时候,家家还没有冰箱,只能等待冬天气温下降,靠自然大冰箱冷冻食物。而且这个时候,庄稼已经颗粒归仓,农民也是得闲,猫冬的季节。

家家着手淘米、蒸黏豆包,来庆祝一年的好收成,也是犒劳自己一年的辛苦劳作。蒸黏豆包是东北冬天乡村的一道独有的风景,场面壮观、和谐而富诗意。

淘米,是项精细的活。需提前把要淘的大黄米,挑出杂物并用簸箕将米糠簸干净。大多都是上灯时分,用温水淘米,需淘上三四遍,第一遍的淘米水往往很浑很稠,直至淘出的水清澈才算淘干净了。淘好的大黄米,装入用高粱秆糜子编的筛里沥水。沥水需要足够的时间,不能着急。沥好水的米,去生产队上石碾上磨成面。有时是牛拉磨,有时干脆主人抱起磨杆,在一圈圈的憧憬中,将一年的苦辣酸甜统统碾碎,又把新的希望种植在金黄的米面中,祈求生活如这磨盘团团圆圆。

发面,是技术活。先是根据大黄米面量兑进去三分之一或者二分之一苞米面。取其三分之一量,用开水烫,边浇开水边搅拌成糊状,然后揉进去生面,揉面是个体力活,揉均匀后,装在用黄土烧制的泥盆中,放在热炕头上,并用棉被包裹捂上,发酵得快。待面发一开,再使劲上下揉,反复揉,揉均匀。接着发半开,就得准备包了。发面得掌握火候,没发好,豆包发死,发过劲了,豆包发酸。这样发的面,蒸出的豆包糯性强,劲道,口感好。

发面的空隙,主人往往开始炒豆馅,选上好的红芸豆,浸泡一段时间,煮熟捣碎,攪成均匀

如鹌鹑蛋大小的剂子。有条件的豆馅里放些白糖,大多数放糖精,省钱还有甜味满足食欲。这个时候,最高兴的是孩子们,常常趁着大人不注意,偷出半碗熟豆子,干脆从扫炕笤帚上拽下几根笤帚糜子,串起来冻上。第二天,那可是在小朋友中值得炫耀的资本和上等的美味,胜过现在的任何小食品。

蒸豆包,是一项浩大工程,左邻右舍,乡里乡亲都来帮忙,常常事先大家商量好计划好,一家一家的来。包的、装锅的、烧火的、接锅的和晾晒的,流水线式作业。姐妹们边干活边唠着家常,谈论着一年的收成;哪家姑娘找婆家了,哪家小伙子找的媳妇长得俊不俊,把一年的疲惫融进这家长里短中,其乐融融。

包的时候,收口的地方一定要捏紧,不能包进空气,包好之后,好好揉揉,把表面揉光滑,团成圆形或椭圆形。豆包装锅要装紧,以帘子外周长一圈圈向里码紧。装紧既是防止蒸出来的豆包塌陷形象不好,更主要的是能多蒸些。刚出锅的豆包得稍稍凉会,然后用小木片或小竹片做的铲子,沾着凉水,俩俩一组起锅,倒着摆放帘子上,等冻好了,放在大缸里面,吃的时候,用锅热热。

蒸豆包看似平常,却因人而异。蒸豆包的灵魂环节在发面,如同下农家大酱,不同的人做出来的味道千差万别的。做得好的人常常成了香饽饽,一个冬天,被乡邻们尊为上宾,排着号被请进家里帮助发面。

人们见面了,“发面了没”“发了几大盆面”“蒸豆包了吗”是整个冬天的问候语,亲切温暖。而家家户户晾满院子,墙头上、雪地上满眼金灿灿的黏豆包,则是昭示主人勤劳和富足的名片。

离开家乡久了,那种壮美的场面很少见到了,而每年的冬天,都会收到家乡姐姐蒸的黏豆包,浓浓的亲情和满满的乡愁融化在糯糯的口中。