

“丑儿”，大号乔传明，是我的本家二叔，当年在小平岛南头这疙瘩是一个孩儿王

二叔“丑儿”

文/乔世祯

“丑儿”，大号乔传明，是我的本家二叔，当年在小平岛南头这疙瘩是一个孩儿王，也是个调皮蛋。因为生性好动，所以家里人都称他“丑儿”。但大家可别以为他长相丑陋，恰恰相反，年轻时代的他，个头近一米八，英俊潇洒，活脱脱一个帅哥。他从小就天资聪慧，虽然调皮好动，但学习成绩在班级里一直名列前茅。

1945年，在乔传明家前不远的火龙庙附近驻扎着一个苏军炮兵连。时间长了，乔传明和炮连的苏军士兵热络起来，成天和这些大兵摸爬滚打在一起。时间长了，他竟然把俄语学得滚瓜烂熟，什么哈拉少、玛达姆、黑列巴、嘎瓦士的，说得字正腔圆。连苏军军官都对他伸出大拇指：你的俄语水平“哈拉少”。

上世纪50年代初，刚二十岁出头的他，被当时的大连市政府邀请给市里几百名专家、干部上俄语课。近两个小时声情并茂的授课，与会专家和干部们一个个听得津津有味。没想到一个毛头小伙子，没上过几天学，却无师自通地把俄语讲得这么规范，在市政府里引起不小的轰动。就在这一年，他被部队特召入伍，穿上军装，被保送到莫斯科一所军事学院专攻俄语和迫击炮专业。在学校学习的日子里，院校经常组织中国留学生到苏联列宁格勒、斯大林格勒和圣彼得堡十月革命圣地参观访问，所到之处都受到苏联军民的热烈欢迎和亲切接待。

参观中，接触到当时苏军的各式先进武器装备，使这些军校的学子们认识到，一个国家的强大，必须要有先进的武器装备，才能更好地保卫自己不被外来者欺负。那时正是国内抗美援朝

战争如火如荼时期。一次学院里放映抗美援朝战争纪实影片，当看到中国人民志愿军用苏制火箭炮将美军炸得抱头鼠窜时，同学们都不约而同起立鼓掌，对英勇的中国人民志愿军和苏军喀秋莎火箭炮的威力表达由衷的敬佩。

乔传明，这个从小平岛走出来的渔家子弟，深知学习机会来之不易。在校期间，他专心学习，刻苦钻研。节假日，其他同学都外出游玩观光，他把自己关在教室或宿舍里，翻教材、做笔记，一遍遍解读疑难学科，使自己所学专业水平不断提高，多次受到院校领导的表扬和嘉奖。

三年后，他以全科的优异成绩完成学业。当身穿草绿色军装的英武军人站在家人面前时，全家人都喜不自禁流下热泪。谁能想到，几年前还是个调皮的大男孩，如今已成为一名留苏回来的堂堂男子汉。八十多岁的老祖母望着大孙儿学成归来，抚摸着孙儿的手久久不舍得放下。他后来被分配到当时的炮兵总部担任炮兵教员和俄语翻译，后又并入二炮部队专职迫击炮和导弹的研制工作。多年来，他经常下部队，登山进岛深入大漠，为研制开发新的武器装备呕心沥血，为国防事业做出突出贡献。

上个世纪70年代末，我五弟去武汉上大学时，特意去北京看望他。看到多年未见的侄儿，他非常高兴，叔侄二人彻夜长谈。他鼓励侄儿珍惜大学时光，用功学习，报效国家。临别时，他把一双部队发的崭新的军用布鞋送于侄儿。

这双鞋侄儿一直保管得很好，也是对叔叔最好的念想。

那一口鲜凌味道，瞬间唤醒我对家乡、亲人与往昔的思念

“妈妈牌”饺子

文/王景慧

几天前，老家亲戚给我捎来几棵自家腌制的酸菜，说是让我包酸菜馅饺子。那一口鲜凌味道，瞬间唤醒我对家乡、亲人与往昔的思念，还有妈妈包的酸菜馅饺子，那更是舌尖上的美食。

要包酸菜馅饺子先得有酸菜。那时候，我家的酸菜，是由爸妈种植的无公害白菜腌制而成。时至今日，父母腌制酸菜的情景，仍栩栩如生地展现在我面前。

每年秋末，妈妈把自家的大白菜砍下来，晾晒一段时间，俗称“困一困”，再选取上下一般粗的“胖”白菜，妈妈说这种白菜少丝好吃，然后削去根部和外部的老帮子，露出嫩滑的白菜叶子，经妈妈修整后的白菜，变成活脱脱、白胖胖的菜娃娃。待大锅里的水烧开，再把白菜放进锅里焯。焯要掌握火候，不能太轻、不可太过，妈妈总会恰到好处地捞出来，晾晾水分再装缸。

妈妈早把大缸洗刷干净，将“洗过热水澡”又凉好了的菜娃娃一层层码入缸中。妈妈码菜很紧凑，一般头部朝外根部朝内，呈扇形摆放。妈妈说，这样码到高出口时，会自然形成外低内高的馒头状，还有助于酸菜均匀发酵。封缸之前，妈妈又用掰下来的老菜帮覆盖，防止发酵过程中表层腐烂波及好菜，然后用一块既重又平的大石板压住。一个月左右，缸里飘出酸酸的味道，就可吃上酸菜了。

在我的乡下老家，几乎家家户户腌制酸菜，我家每年都要腌一大一小的两缸酸菜。在物资匮乏的年代，酸菜便成为我们冬春的主菜之一。

妈妈喜欢包酸菜饺子给我们吃，但我小时候生活水平比较低，油少、肉少，妈妈包的酸菜饺子素馅居多，偶尔放点粉条，我们便欢喜得不得了。

后来，伴随生活水平的显著改善，妈妈的酸菜馅饺子在不断改良，尤其是饺子馅，妈妈力求做到精、脆、香。说到精，妈妈会选取新近宰杀的猪，割一块五花三层的猪肉，肥瘦比例3:7为宜，剁成肉馅，再盛一勺自家制作的东北大酱作勾兑，放进适量的盐、葱、姜、花椒、大料、蒜末、味精等，沿着一个方向搅拌均匀，还会准备一小碗清水，多次打入到肉馅；脆，妈妈会取一些自家腌制的酸菜，剥去大菜帮，留用白生生的酸菜帮和菜心，清洗后剁碎拧到九成干，放入料盆中打散；香，妈妈会现焯一点热猪油泼入酸菜料盆中，再将肉馅以及香油、十三香等佐料，倒入酸菜中，肉馅和酸菜的比例1:1最佳，然后用筷子按顺时针方向持续搅拌，搅拌到黏糊糊、香喷喷为止。

妈妈自己和面、自己擀皮，然后一只手托着饺子皮，另一只手用筷子夹上盆中的酸菜饺子馅，放置饺子皮上，两手合上用力一捏，一个漂亮的饺子就成形了，整齐摆放在案板上，像一串串的元宝。

此时，我已将大锅的水烧得“咕嘟、咕嘟”冒泡，妈妈将案板上的饺子放入锅中，饺子在锅中上下起舞，煮到饺子出现了膨胀迹象，妈妈便将饺子捞在盆中、盘中，香喷喷的味道便弥漫全屋。

妈妈继而吩咐道：“酸菜馅饺子要趁热吃，凉了口感会差许多。”于是，我们将饺子在佐料碗中蘸一下，送入口中轻轻一咬，皮软馅鲜，香而不腻，让人胃口大开。

而今，尽管我走过许多地方、吃过许多种馅的饺子，有三鲜馅、鲅鱼馅、鲍鱼馅、海肠馅、牛肉馅、羊肉馅、驴肉馅，还有韭菜馅、芹菜馅、辣椒馅等的饺子，但，总感觉没有妈妈包的酸菜馅饺子顺口、好吃，因为我早已习惯了这一口地道的东北“家乡味道”，还有沁入内心深处“妈妈的味道”。可是，现在我已经吃不到了。

冬季来临时，这些房子都没有暖气，这样过冬取暖就要各家各户自行解决了

生炉子取暖的故事

文/于来福

寒风吹，雪花飘，进入了漫长的冬季。供暖公司升温蓄热，家家户户的室内温暖如春。我坐在客厅的沙发上，喝着茶，摆弄着手机，好不惬意，从心里感慨“还是住暖气房好啊”。是的，到了我这样岁数的人，最爱抚今追昔，动不动就以眼前的事而去回想过去的事。于是那些年里，生炉子取暖过冬的往事，霎时间浮现在脑海里。

起码是在上个世纪的后半叶，大连市内特别是西部地区，如我所熟悉的侯家沟、车家村、香炉礁、春柳地区，基本上都是棚户区。冬季来临时，这些房子都没有暖气，这样过冬取暖就要各家各户自行解决了。

怎么解决呢？最简单的办法是在屋子里生炉子。大多数家庭生的是通炕的炉子，即把炉子的烟道通进屋里的炕洞里，烟气从屋顶的“伏台”冒出。“伏台”就是出烟孔。当时有一种活计叫打“伏台”，就是爬上屋顶，用一根长绳拴个砖头或铁块的硬物，缓缓地放入“伏台”，反复上下提拉，来清除“伏台”内沉积的烟灰，以便阻止倒烟、出烟不畅等现象。通炕的炉子一般都是用砖和黄泥垒起来的，这可是个技术活。我老爸垒这种炉子是个行家里手，左邻右居，谁家的炉子不好烧，我的老爸不请自到，准会去露一手。

这种通炕的炉子究竟有什么好处呢？它既能做饭又能烧水，冒出的烟还可热炕，灶间睡屋都能取暖，一个炉子发挥好多作用。更可贵的是这种炉子烧煤极省，一般烧的是煤坯。煤坯用的

是面煤，相比块煤而言，价钱要便宜一些，还耐烧。当然脱煤坯是个很累的活。深秋时节，街面上几乎都摆满了黑乎乎颜色的煤坯，成为当时的一种街景。煤坯晾干存放起来，用时再砸成小块填在炉子里，这就是冬季取暖的主要燃料了。

当时，各家各户到了晚上都要封炉子，即用湿煤饼把炉子封起来，这样炉子能够多烧一段时间。等炉子里的湿煤饼全都烧尽后，就不再加煤了，让炉子自行熄灭。一大早还得早早起来，先把炉子的炉灰掏出来，然后用刨花、树枝、碎木头引着火，加上煤，这种通炕的炉子又生着了，屋里又暖和了，于是又开始了新的一天。不过，再怎么烧，也仅仅是暖和而已，再说只要家里生炉子，灶台窗台要经常擦，即使是挂在睡间的衣服，几天不抖落，也会落下一层层薄薄的灰尘。

由此可见，那时的冬季取暖，脏且不说，还要付出辛勤的劳动。我是一个怀旧派，然而我决不留恋这种落后的取暖方式，都说我们现在的日子是芝麻开花节节高，如今大连市的居民小区普遍实行了集中供暖，我们再也不用出一点力操一点心，就能坐享其成。但是我要说的是，那些年的艰苦生活，毕竟培养了我们这一代人吃苦耐劳的良好习惯，穷人的孩子早当家，我们无论是在当知青的岁月里，还是返城进厂后经受市场大潮的冲击，都是任劳任怨埋头苦干。或许从这个意义上讲，那些年生炉子取暖对我们成长不仅是一种经历，也是一种磨练，一种动力。

