

好消息！老年记者团招募会员

本报讯(记者韩永立)在焦作有这样一群体,他们虽然不是记者,但也一样活跃在很多重大场合;他们虽然不是艺术家,却有机会在各种绚丽的舞台上展示自己的风采;他们虽然不是专职摄影师,也可以拍下一个个精彩的瞬间,记录着七彩的生活……他们就是焦作日报老年记者。好消息!本报老年记者团招募会员啦!又一个春暖花开的季节到了,如果您已退休在家不甘寂寞,那么,欢迎您加入焦作日报老年记者团,重新开启您的多彩人生。

老年记者团成立于2009年3月,是焦作日报关爱老年群体、向读者开展全方位服务的延伸,其宗旨就是让老年人“老有所学、老有所乐、老有所为”,

丰富老年人的业余生活,提高老年人的生活质量。老年记者队伍中有参加过抗美援朝战功卓著的老英雄、有德高望重的老领导、有教书育人桃李满天下的退休教师、有工厂企业退下来的骨干……10多年来,老年记者团组织了许多精彩的活动:到部队慰问人民子弟兵、到监狱戒毒所帮教、去敬老院为老人演出送温暖、组织为灾区捐款、到田间地头采购滞销蔬菜、走进企业参观生产、到郊外踏青赏花、集体摄影采风采访……从太行山脉到黄河之滨,从火热的生产一线到田间地头,到处都留下了老年记者的身影。许多爱好写作、摄影、书画的朋友通过《焦作晚报》发表作品,圆了年轻时

的梦想。他们通过这个平台奉献余热,收获快乐。

加入老年记者团需要满足以下条件:1.拥护党,热爱生活,热爱新闻事业,积极向上。2.年满45周岁,常住焦作。加入本报老年记者团,可享受如下权利:1.在《焦作晚报》优先发表文章、摄影作品、书画作品。2.免费参加老年记者团在本市组织的采风、采访、摄影创作和各种专题讲座等活动。3.颁发本报老年记者团会员证。

符合条件并有意加入的朋友,请携带本人身份证、近期免冠彩色3.6厘米×2.7厘米照片两张,到人民路报业·国贸大厦(乘坐12路、15路、18路、21路公交车)412室办理。电话:8797555、13939145487。

难忘儿时过大年

本报老年记者 赵恩宏

现在仍然忘不了儿时过大年的感觉,有着满满的仪式感。

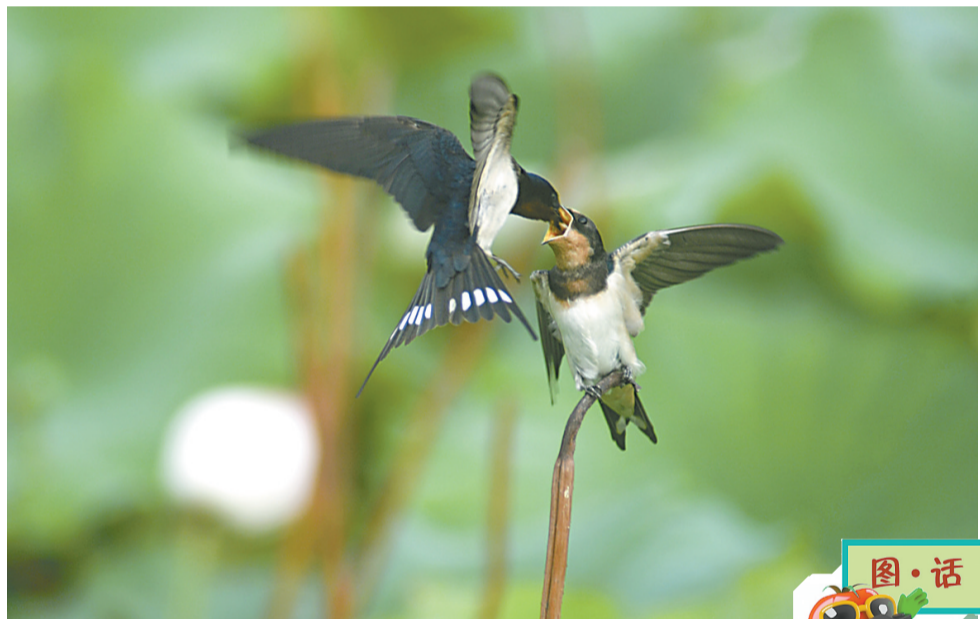
那年的春节是新中国成立后的第一个春节,祖国大地上处处传唱着歌曲:“东方红,太阳升……”让人听了精神振奋。家家户户张灯结彩,喜气洋洋。老人们也有许多禁忌,比如不能说个不吉利的话,要力戒打破东西等,尤其是农历正月初五不准用剪刀,言称如果用了就是“破家五鬼”,会有不好的兆头。这些事父母长辈都很看重,每每再三告诫交代。

从除夕到农历正月初一,不仅要守岁,还要起五更。除夕的上午,父亲先贴好春联,下午在院内用土坯、秸秆、干树枝和树根架好旺火堆,又用石灰粉在院内地上写上“国泰民安、天下太平、风调雨顺”等吉祥语。晚上,一家人高高兴兴围在一起吃团圆饭、守岁。第二天要起五更迎新年,在父亲的催促下,我上床睡觉,不知是因为兴奋还是期盼心切,听着远近不断传来的爆竹声久久难以入睡。

睡梦中,我被一阵阵猛烈的鞭炮声惊醒,便从床上爬起来,穿上衣服来到堂屋。整个房间都被跳动的烛光照得明晃晃的,只见父亲在忙着摆供品、上香。父亲又来到院子里燃起旺火堆,顿时,屋内院内灯火辉煌。父亲最后来到大门外燃放大雷炮,随着一声巨响,大雷炮被抛向空中炸开,与天上璀璨的群星辉映成趣。我跟在父亲后边欢呼雀跃。热腾腾的饺子出锅了,虽然只是白萝卜大葱馅,但也美味可口,一家人其乐融融。

天渐渐亮了起来,各家各户就开启拜年仪式。晚辈给长辈拜年,拱手作揖,口呼称谓,双膝跪地磕3个头,最后起身作揖才算完毕。家里拜年结束后还要到本家族祠堂院“拜火节”,就是家族的最年长者接受所有晚辈的叩拜,而后各辈分人依次接受下辈人的叩拜,直至最晚一辈,谒祖尊亲仪式才算完成。

时代在不断进步,人民的生活水平也在逐年提高,过年的风俗也在潜移默化,但过年的仪式感依然在每个老一辈人的心中。



▲哺育 邓喜顺 摄



炒油茶

本报老年记者 许江

元宵节是中华民族的传统节日,农历正月十五有赏花灯、猜谜语、闹元宵的习俗,除此之外,我们老家还有炒茶面的习俗。

茶面就是油茶,因为做油茶的茶面都是自己炒制的,所以在油茶的口感上略有差异,但都是有讲究的。“炒单不炒双,炒面不炒空”,意思是炒茶面的这一天必须是单数,炒面时除了面还要再放一些东西,比如红枣、柿饼等,放的数量也必须是单数;每次炒面必须是炒一锅、三锅或五锅的单数。老辈人说“炒”同“吵”同音,炒了双数怕以后两口子吵架。

炒茶面,母亲是左邻右舍中手艺最好的。逢到炒茶面的日子,左邻右舍都会拿上自家的白面和柴火,来我们家同母

亲一道炒茶面。这一天,我家的院子里特别热闹,伴随着木铲翻搅面粉与铁锅间发出的声响,引出许多家常里短、生活趣事,说到兴致处,笑声溢满整个院落。

上世纪70年代,我常和母亲一块炒茶面。母亲炒面,我烧火。母亲炒面时不住地叮嘱:“火要烧得均匀,不能一直加柴火,两三根柴火就行。”“炒茶面火不能大了,火大了会炒老。”“炒茶面要小火慢炒,这样炒出来的面才香。”“炒茶面,炒得白面冒热气,把面里面的水分炒完、面炒干,有点儿黄色就好了。”有时候母亲离开一会儿,我便接过炒面的木铲子有模有样地搅几下。

等到母亲用木铲子敲锅沿时,茶面也该出锅了。刚出锅

的炒面得放在案板上凉透,用罗把炒过的面罗一遍,罗出来大小不一的干面疙瘩用擀面杖擀碎了再罗,反复几次就可以了。

罗好的炒面还不能算是真正的茶面,最关键的一步就是加入炒熟擀碎的芝麻。芝麻由凉变热会发出响声,待到响声由强变弱时就炒熟了。不过这可是个技术活,还得凭手感去判断芝麻熟的程度,母亲说和炒面是一样的。

炒熟的芝麻倒在案板上,用擀面杖趁热擀碎了,按一定比例放入罗好的炒面里拌匀,这个时候,不只会闻到面炒熟了的那个香味,还有与芝麻的混合香味。面香、芝麻香不仅会香满整个厨房,还会透过门窗飘到农家小院的各个角落。

节后吃碗手擀面

本报老年记者 朱帮义

以前,过年都是大鱼大肉的才算过年,而如今,物质很丰富。今年,我做的手擀面受到家人的欢迎。

春节期间,两个女儿领着外孙,带上礼品来看望我们。不知不觉已到了该做午饭的时候。“中午吃啥饭?蒸大米饭?还是吃水饺?”老伴问女儿们。“俺爸的手擀面做得最好吃了,叫爸做他拿手的手擀面吧。”大女儿首先发表建议。“中,我完全赞同。”小女儿表示同意。“那好,前几天我和你妈才从市场买来几公斤纯绿豆面,今天我就展示一下我的厨艺。”我说。

于是我挽起袖子,洗净双手,将围裙系在腰间下厨房准备做面。我将白

面、绿豆面按比例和好,用湿布盖住放在盆里饧,然后找出家中的鸡蛋、西红柿、辣椒、蒜薹、香菇等食材开始炒菜。利用预热炒菜锅的时间,我从家里的咸菜缸内取出用红萝卜、青笋、白菜和辣椒等腌制的四川泡菜盛在盘子里。炒菜、擀面条,不一会儿香气扑鼻,热气腾腾的绿豆杂面面条就出锅了。我把面条盛在碗内,再浇上事先炒好的菜,每碗再放一个鸡蛋,红、绿、黄、白四种颜色聚在一起,看上去就有食欲。一家人迫不及待地端起面条,风卷残云地吃了起来。“嗯,咱爸做的手擀面就是好吃。”孩子们边吃边赞不绝口。

看着一家人吃得那么香,自己有一种自豪、满足感。