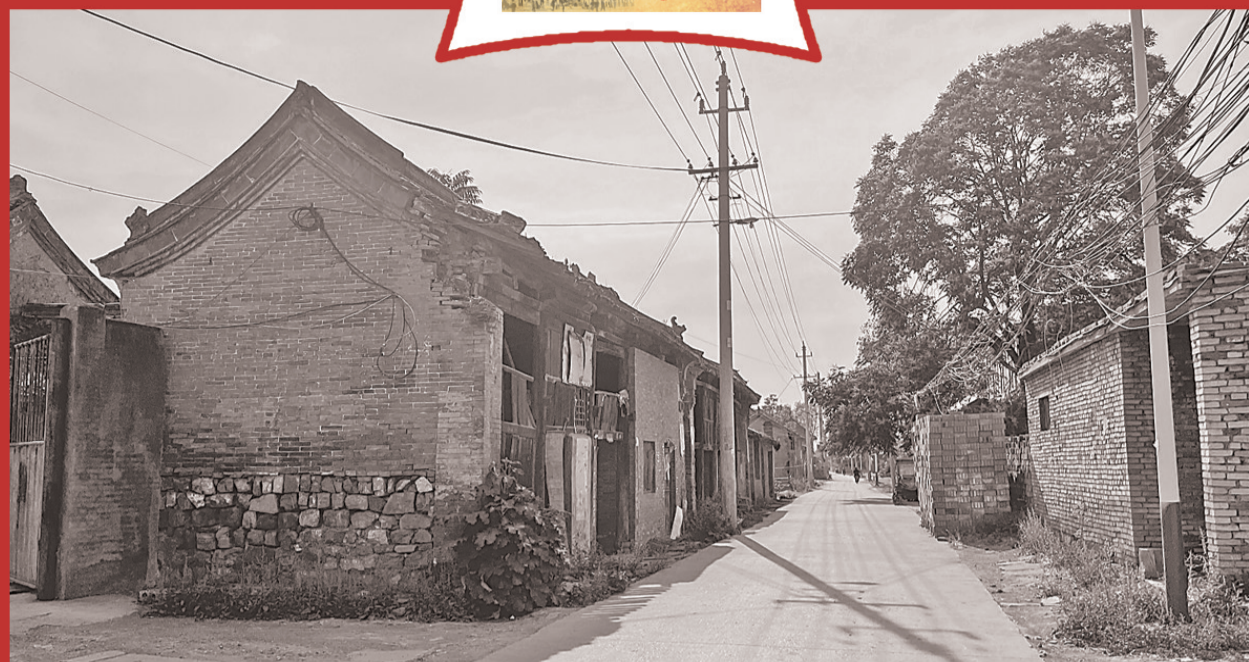


老街记忆



许良老街:

竹林深处有人家

本报记者 赵改玲

博爱县许良镇的许良老街,有300多年的历史了。

5月5日,记者走进许良老街,满目皆景。高大的椿树、苦楝树,赋予老街极强的年代感;街边农家种的红樱桃树伸出墙来,为老街平添一抹灵动的色彩;胡同人家,用农村常见的大水缸种上月季和其他绿植,摆在家门口,生生把平凡的日子过成了诗,也把平凡的老街扮靓了;老街上溪水潺潺,不远处都是茂密的竹林,号称“家家门前溪,户户竹为林”,诉说着往日的繁华。

许良村,又称竹坞郡,是北方竹林重要产区之一,积淀着深厚的竹文化底蕴。清朝时,因其各街地形像凤凰展翅,故被称为凤凰街。

凤凰街就是许良街的前身,它有哪些“凤凰传奇”呢?

据该村七旬老人乔瑞平介绍,曾经这里都是茂密的竹林,家家门前有小溪,屋前屋后是竹林,这样的居住环境,用现在的话是“诗意的栖居”。

许良老街曾是客商云集之地,许良竹货、山西铁货都在这条大街上进行交易,非常繁华。如今,这条老街也成了该村的政治和文化中心,镇政府、村委会都在许良老街的旁边。这条老街烟火气十足,各种小饭店鳞次栉比,好不热闹。

就在这条街的不远处,有好几片茂密的竹林。据了解,一弯丹河水潺潺流淌,滋养覃怀大地,滋生片片竹林。许良村有“竹坞”之称,该处“地多水竹,最称清幽”,是河内胜景之一。目前,许良主要有斑竹、筠竹、甜竹、变竹、罗汉竹等,引进试培的竹种还有桂竹、金竹、毛竹等。

这道街附近,卖竹货的不少。

明末清初,许良村开始有竹编。清末民初,许良竹

编繁盛起来。许良村生产的竹器,大部分在许良市场销售,故称“许良竹货”。许良竹编,种类繁多,有200多种,大宗生产的是日常用品,如竹篮、竹篓、竹床、竹椅、门帘、竹耙、篦梳等。上世纪70年代以来,这里还发展了建材产品,如竹架板、竹薄、竹笆等,供建筑、煤矿行业使用。近年来,这里开发研制的新产品有100多种,如竹沙发、竹凉椅、竹柜、花架、墙角书架、墙角柜、电视柜等,产品工艺精细,美观大方,颇受顾客欢迎,部分产品还销往日本等地。这里还建成了繁荣的竹木市场,为工程用料和群众生产生活提供所需竹木材料,周边乡镇、县群众纷纷前来选购。

正是因为许良商贸繁荣,来往人员较多,因此,传统餐饮文化比较丰富,当地人生活中各种传统面食也很多,如浆面条、土信面、扯面、牛肉面、糊涂面等。而许良扯面是许良村远近闻名的独特传统美食。在清朝光绪年间,村民李鼎在许良北路路西开了家扯面铺,每日顾客盈门,一到中午售完就关门。凡是路过许良的人,都想去吃一碗热腾腾的扯面。李鼎于1940年病故,其子李作超继承父业继续经营,后因李作超之子李田的扯面手艺好,故被称为老田扯面。时间久了,老田扯面便成了有名的招牌。如今,李田的4个儿子都在经营扯面生意,仅许良就有3家店。如今,许良老街上的美食琳琅满目,抚慰着人们的胃,浓浓烟火气扑面而来。

这里住着很多朱姓人士,据说是明朝开国皇帝朱元璋的后代,街边还有朱氏家祠。

上图 许良老街一角。

本报记者 宋崇飞 摄

家有儿女

家有小女初长成

本报记者 李征

“你看咱家女儿,不经意间已长大了,这里面珍藏的都是她美好的童年时光,愿我们的女儿目之所及皆是星辰大海,心中所及皆是春风十里。”记者见到谭力和他爱人的时候,两个人正在看女儿的相册,回忆三口之家的美好时光,满脸的幸福感。

谭力和爱人都是军人出身,浓厚的军人家庭氛围使11岁的女儿雯雯从小就正义感十足。今年上小学五年级的雯雯担任学校大队委的干部,严谨认真、乐于助人的性格赢得了老师和同学的一致好评。“俺闺女每天在学校很认真地查看有没有违纪的同学,然后耐心地劝导,回到家后会很认真地给我们讲她学校的事,那一板一眼的认真劲儿真是让人稀罕。”说到这里,谭力自豪地笑了。在闺女满满的正义感中,他仿佛看到了自己当年的影子。

谭力是一名戒毒人民警察,平时工作非常繁忙,经常不在家,所以女儿从小就养成了独立自主的生活习惯。“闺女特别懂事,知道她妈妈平时除了工作还要照顾她,非常辛苦,就尽量自己的事情自己干,不给妈妈添乱,还常常帮助妈妈做家务、洗衣服呢。孩子一点一滴的变化,让我觉得很欣慰。”谭力看着一旁正在叠衣服的女儿,满眼都是爱。

说到女儿的业余爱好,谭力更是张口就来。“我女儿喜欢读书、弹钢琴、骑行、游泳和打羽毛球,爱好非常广泛,但是最爱的是骑行。去年的时候,她还只能骑20公里,今年就已经可以骑行30公里了。小姑娘的耐力很棒,身上有一种干什么事从不服输的韧劲。”看得出,女儿雯雯长成了谭力心目中完美的模样。

“我舍不得我的女儿长大,却又期待女儿的成长。我希望在我陪伴女儿长大的这段时光里,女儿是最幸福的。”对于女儿的未来,谭力充满了美好的憧憬。

下图 谭力一家的合影。

本报记者 吉亚南 摄



我家大厨

冯雪:咖喱鸡块 香浓细滑

本报记者 宁江东



“咖喱鸡块是一道异域风味的特色菜品。因为咖喱是由几种香料调味品混制而成,所以香味浓郁,尤

其是小孩子特别喜欢吃这道菜。”家住远大未来城小区、今年38岁的市民冯雪说。

冯雪向大家分享了咖喱鸡块的做法。准备的食材有洋葱、土豆、胡萝卜、西红柿、鸡腿肉、咖喱块、芝士片。首先,把洋葱、土豆、胡萝卜、西红柿切成丁,鸡腿肉洗净切块备用。起锅油热后倒入洋葱丁,翻炒出香味后倒入切好的土豆丁和胡萝卜丁,再次翻炒两分钟。随后,把锅里的这些食材倒入砂锅里,放入鸡腿肉,炖煮约10分钟,全程小火,不要加水,因为食材本身的水分足够了(如果觉得水

分不足可适量加入椰浆或者牛奶)。最后,将咖喱块和芝士片放入砂锅中,小火焖煮两三分钟,搅拌均匀,就可以出锅了(出锅前可根据自己的口味加少量食盐)。

冯雪做的咖喱鸡块黄澄油亮,鸡块酥烂鲜嫩,具有咖喱、洋葱的浓郁香味。“我今天用的是鸡腿肉,大家可以根据个人口味替换成鸡脯肉或者牛肉,喜欢吃辣的话加入一些尖椒,味道都非常好。”冯雪说。

左图 冯雪在展示咖喱鸡块。

本报记者 宁江东 摄