

父亲的胡辣汤

◎郝书亮(河南平顶山)



一树桐花

◎陆军(河南平顶山)

父亲出生于当时的舞阳县遵化乡李村,本姓李,因家庭贫寒养活不了,被送到叶县洪庄杨镇观上村郝家收养,改姓为郝。爷奶没有孩子,对我父亲视如己出,同时管教也很严格,父亲从小就聪明伶俐又吃苦耐劳。

爷爷家也不富裕,穷人的孩子早当家,从十多岁起,父亲就跟着爷爷学做馒头、热豆腐、豆腐脑、豆沫等,后来又回老家舞阳县北舞渡拜师学做胡辣汤。经过多年的摸索试验,郝家胡辣汤逐渐成熟,除了在集市上卖,每逢附近村镇有会时,就到会上去卖。就这样,郝家胡辣汤慢慢成名了,生意鼎盛时期还在襄城县城北关设有门面,顾客络绎不绝。

胡辣汤好喝,但做法烦琐。在我的记忆中,父亲总是忙个不停地购买面粉、粉条、辣椒、海带、黄花菜、木耳、豆腐皮、花生米、黄豆、糖、姜、蒜、花椒、桂皮等多种食材、调料,并精心焙制。每天下午用淡盐水和一大盆面粉揉成面团,然后不断加水洗出面筋,第二天早上三四点钟起床忙活。母亲烧火剥葱,父亲准备各种食材和调料。待大锅

水烧开后,先下面筋,再将洗面筋的稀淀粉糊倒入锅内,小火烧至汤汁黏稠后,放入准备好的食材和调料,旺火烧沸,才算成功。盛到碗里,加榨菜、淋香油、香醋等佐料,喝着黏糊糊、香喷喷、酸辣可口。吞咽之余又有东西可嚼,十分满足。尤其是在冬日早晨,一碗胡辣汤下肚,额头上会渗出细细的汗珠,身子暖了,胃也开了。

在做胡辣汤的同时,父亲还做豆腐脑、豆沫。把半碗胡辣汤和半碗豆腐脑掺在一起,拿小勺稍微搅和一下,豆腐脑的细腻清淡与胡辣汤的黏糊、酸辣、鲜香交替,更有滋味。

父亲的胡辣汤生意之所以一直很红火,是因为他一直坚持货真价实、诚信为本的原则。食材必经精心挑选,面筋和汤水必须自己亲手洗,调料要用四川峨眉花椒以及20余种中草药焙制而成,糖色要用上好的白糖熬制……这样做成本高,但对得起顾客。

父亲热情忠厚,凡是来客都笑脸相迎,对老人、小孩、残疾人、亲戚邻居少要钱甚至不要钱,对有困难的还出手相助,所

以他人缘好、朋友多。

父亲卖胡辣汤时,经常和卖水煎包、卖油条的商户结伴,一碗胡辣汤加上两三根油条或五六个水煎包,花钱不多,物美价廉,很受顾客欢迎。

俗话说教会徒弟、饿死师父。但父亲做胡辣汤生意不保守,先后教会了十多名徒弟。他们靠卖胡辣汤过上了幸福生活。

父亲卖胡辣汤初期生活相当艰辛,把面粉、豆汁等做生意用,麸皮、豆渣等残余剩料则自己吃,好吃的留给爷奶和孩子们。看着孩子们津津有味地喝着胡辣汤,父母笑眯眯地坐在一旁。后来虽然生活好些,父母仍然很俭朴,用卖胡辣汤的收益,养育我们兄弟姐妹五人长大成人,成家立业。

从十多岁到七十岁,父亲一直与胡辣汤打交道。烟熏火燎一辈子,积劳成疾,于71岁去世。

父亲的一生很平凡,但充满烟火气。他传承下来的良好家风也让我们受益良多。

每天早上,经过路边热气腾腾的胡辣汤店,我就忍不住想起父亲,真想再喝一碗父亲的胡辣汤。

石桥

◎赵大民(河南鲁山)

我家门前有一座石桥,我在家的日子,每天都会从上面走过来走过去;我不在家的日子,心里还是每天惦记着它。因为那石桥是爹爹建的,而爹爹已经离开我38年了。

没建石桥前,那里是一条南北走向的沟,足有七八尺深,不仅是我家的出路,也是村里人上地和出行的路。要过沟,就只有踩着横跨沟上的两根檩条走。人走在摇摇晃晃的木条上,心都要蹦出来了。有一次,和我一起上学的义就掉了下去,恰好掉进下面的水坑里,虽然没有伤到骨头,却吓掉了魂,过了好些天才好起来。那一年麦天,坷垃叔挑着麦子过,连人带麦也掉下去了,就伤住了腿脚……

爹那时在大队的砖场做会计,总是忙得不着家,多数是半夜才回来。娘总是坐在煤油灯下边纳鞋底边等爹,见爹回来了,就赶紧去端洗脚水。爹说:“孩儿他娘,我自己来,你都不会歇一会儿?”娘说:“俺不使哩慌。”娘在爹的面前从来都是笑眯眯的,从来没有埋怨过爹整天不顾家。

爹对娘说:“孩儿他娘,跟你商量个事儿,我想在咱门前沟里建个桥,咱和伙儿走着都方

便。”

娘说:“那还用跟俺商量?中,俺帮你。”

那石桥是没有桥洞的漫水桥,用的石头多。白天,娘也要去挣工分;晚上,爹从砖场回来,俩人就去抬石头。石头抬够了,还拉了沙买了水泥回来。

料备齐了,爹下了班就往家赶,娘有时候家务没做完,小娃儿还没有哄睡,爹就一个人搬石头、运水泥。等娘过来时,就硬拉他上来歇歇。爹拉着娘的手,笑着说:“有孩儿他娘陪着,一点儿也不使哩慌。”

娘瞅着我们这几个稍大的娃,就低了声说:“丢开,娃儿们在哩。”爹说:“怕啥?你瞅瞅你手上的茧子,比俺的还厚。”爹摩挲着娘的手,不松开。

后来,爹从砖场带了成才叔回来,娘一见就说:“你哥真会找人,又给兄弟找麻烦。”成才叔嘿嘿笑着说:“嫂子,看你说哩啥话?我跟俺哥好哩跟一个人一样。俺听俺哥一说,就非来不中,以后不用嫂子干了。”

从此以后,娘一去搬石头就被成才叔轰走:“嫂子,俺哥不心疼你,俺还心疼哩。赶紧走,这活会是女人干哩?”

娘没有办法,就说:“俺给你

们烧夜汤去。”

我们这里把小麦面粉叫“好面”,那时候,好面金贵,只有家里来了客人和过年时才舍得用,平时能不吃就不吃。娘这时却很大方,从面盆里盛了一大瓢出来,不但擀了好面面条,还烙了好面油馍。但成才叔和爹谁也不舍得多吃,总给我们留一些。

也不知爹和成才叔干了多少个夜晚,石桥建成了。那一夜,爹和成才叔喝了酒,连娘也喝了两杯,脸红得桃花一样。成才叔就说娘真好看。爹说,你嫂子好看,心才好哩。娘就说爹喝高了。

爹是49岁那年夏天走的,雨下得大,把什么都淋湿了。大伙儿从石桥上送爹,就有人说这桥是大哥修的。所有人都听见了,都说着这桥我们走了十来年了。

后来的日子,我们都长大了,石桥还结结实实地在那儿,我们走着,村里的人走着,进村的人也走着。

那一日,娘病了,我搀着近八十岁的娘从桥上过,我问娘这桥的故事,娘竟记得清。

娘说:“你爹那时候可年轻。你爹人好。”娘随即又说:“娘想在桥上坐坐。”

