



老有所乐

学会玩手机 享受潮生活

梁建军

前几天,单位离退科通知,在市老年大学举办离退休人员“智能手机应用培训班”,我立即报名参加。5天的培训学习一晃就结束了,我开了眼界,在同学面前还潮了一把。

手机对我来说是既熟悉也陌生。说熟悉,是从手机只能打电话时就开始使用,到能发短信、微信、视频,及现在的智能化,我和手机不离不弃。说陌生,是手机上的好多功能还不知道、不会用。这次讲座就像一场及时雨。

开课那天,我早早来到老年大学。讲课的是杨晓琴老师,曾在《太原晚报》开设过智能手机系列应用专栏,我也学习过,但纸上得来终觉浅,杨老师面授是难得的好机会。杨老师讲解条理清晰,当场示范,学员们跟着操作,有问题当面解决,学习效果立竿见影。

在同龄人中,我算是比较会的,但充其量也是只知皮毛。当天去老年大学,在手机导航指引下乘上了公交车,柳溪街下车后导航指示直行,感觉不对,一问路人方知方向错了,感觉导航不靠谱。老师讲智慧出行时说,乘公交导航还有进站时长、几站提示,下车后要点开步行导航,手机上还有定位功能。原来好多功能自己并不知道,下车后导航没有及时调成步行模式,识别出现了误差。再乘公交时,先打开手机导航,公交状况就一目了然了。

课堂上,老师正讲发送位置及共享实时位置的内容时,同学路华来了微信,让我给他发一个老字号饭店的位置。按照老师刚讲授的方法,我给路华发送位置,在搜索中刚打了第一个字,饭店名称就出来了,一点就发了出去,比我以前使用的方法简单快捷。这么快的速度让路华赞叹不已。我

们还知道了共享实时位置中的对讲功能。

制作短视频也是大家感兴趣的知识,生活中做个短视频既丰富生活,也有纪念意义。那天,我们高中同学毕业50年聚会,同学董进先就做了个小视频,不仅同学圈里热闹了一阵子,我的微信好友除同学外,还有20多人点赞,可见传播力广泛。老师讲解了短视频制作,并指导我们从相册中选出照片,课堂上就制作了小视频。以后我也可以像董进先一样,用短视频记录美好的生活了。

在课堂上,老师还讲授了手机付款、防诈反诈及数字就医等内容,不用去医院就可找医生挂号问诊。通过讲座才知道,原来手机上竟有那么多功能,我们充其量只会九牛一毛。

这次培训,使我掌握了常用的智能手机功能。我们年龄大了,也要不断学习,紧跟时代的步伐,使我们的生活更加便捷、美好,跟上时代潮一把。

往事钩沉

冬储菜

成石

又到冬储蔬菜的时候了。如今,大棚菜四季新鲜,大小超市遍布社区街道,即使冬季天寒地冻,市民都能买到新鲜的蔬菜,无需再大量储存。当然,适当冬储一些耐储存的蔬菜,比如土豆、萝卜、大葱等也是可以的。

在上世纪改革开放前,太原市市场上是没有大棚菜的。过了秋天蔬菜上市的季节,整个冬春季节,菜店是没有大地蔬菜可卖的,冬储蔬菜是那个时期市民必备之需。

那时,市区既没有星罗棋布的超市,也没有街头卖菜的小贩,市民只能到国营菜店买菜。比如,尖草坪只有寥寥几家菜店,拉来菜之后,市民排着长队买菜。常常是菜售完了,还有人没有买到菜,只能等第二天再排队。

菜店卖的蔬菜也就是白菜、萝卜、土豆等品种,还有市民腌菜用的芥菜。如果这些蔬菜储存不好,一冬天就只能吃酸菜、啃咸菜了。

母亲冬储蔬菜因地制宜,有一些技巧。那时,我家住在太钢宿舍的排房里,家家户户都自建了一间小小的厨房。秋去冬来,天气渐冷,我家就不在厨房做饭了,家里生了火炉,既做饭又取暖。天气还不太冷的时候,厨房就是一个天然的储藏室。冬储菜买回来后,母亲把土豆、萝卜放到一个纸箱里,再苫上一个旧麻袋,能保鲜好几个月。

大白菜保鲜比较难,因为大白菜水分大,若保鲜不好不是蔫了就是烂了。母亲先将大白菜在背阴处晾晒几天,晾晒过程中经常翻动,将大白菜晾至表面发蔫,然后将白菜放进厨房,摆在一块木板上,然后用一块棉布盖上,不让大白菜见光。有一位邻居问母亲,为什么大白菜要苫棉布?母亲告诉她,纯棉布的吸水性好,能够吸附空气中的水分,这样可以很好地保护大白菜不易变坏,保鲜两三个月都没问题。这位邻居也效仿母亲的做法,储存蔬菜。

天气上冻了,自建厨房已不适合冬储蔬菜了,家里有一间里屋,靠着排房的后墙,阴冷潮湿,比大屋冷多了,却是冬储蔬菜的好地方。母亲就把蔬菜搬回了里屋,靠在后墙边,依然是土豆、萝卜放进纸箱里,大白菜摆在木板上,再苫上那块棉布。母亲做完这些活后,突然想起邻居的冬储菜还放在厨房里,让我告诉她把菜搬回家。

我赶紧告知了邻居。

11月1日,太原市如期供暖。由于城中村改造,我入住武家庄老年公寓,享受集中供暖的种种好处,今年已是第八个冬季了。如今的楼房,全部采用地暖,即供热管铺设于地面之下,热气从地面升腾而起,便会温暖整个室内。这种采暖方式,除热源不同外,与我们家乡早些年土炕,实在是太相似了。

我的家,在如今的晋源区境内。直到上世纪70年代,家里都是土炕。炕,在我们这儿,通俗的叫法有两种。三面靠墙,即屋有多深,炕就有多长的,叫通间炕。两面靠墙,即只占一个墙角的,叫棋盘炕。叫法虽不同,但结构都一样。一盘标准的炕,由炕沿、炕心、炕洞、烟道等几部分组成。炕沿,约一尺七八寸高,用单砖跑砌成。有些人家会将其表面用一层白灰砂浆抹光。家庭条件好点的,则会在顶上安放一块与砖差不多同厚、同宽的抛光木板,再油漆一下。炕心,即睡人的部分,一般深5尺2寸到5尺4寸。炕洞,即烧柴禾的洞,约7寸见方的口,3尺深。有些较大的炕,会砌两个炕洞。烟道,即炕心下面引导烟火,并最终将烟气抽出房顶的通道。上世纪50年代,有了地火。地火砌在炕洞前的地面以下。有了地火后,地火成了暖炕的主要热源。只有在天气特别冷时,才在炕洞内烧柴作为补充。

我们这儿,加工土炕,叫盘炕。盘炕,要用一种特制的土坯,当地叫炕石板,是铺炕面用的。村民们计划要盘炕时,会提前制作炕石板。他们选择黏性较大的土,掺上麦壳,和成均匀且软硬适中的泥,然后用水模脱制成型。待晾晒到半干时,再套上木模,用砖头砸平砸实,并继续晾晒。待其干透后,存储起来备用。这种炕石板,不仅结实耐用,而且耐烧,散热慢,蓄热好。

岁月留痕



本版图片来源:百度网

忆盘炕

郝妙海

盘炕,是个技术性特强的活,其最关键的技术,是摆点子。当炕沿炕洞砌好以后,在炕心下部填土夯实,上部再铺一层适厚的细沙,即可开始摆点子铺炕石板了。炕石板要从炕洞上开始,向周边延伸。炕石板铺上后,要比炕沿低半寸左右。所谓点子,是半块的砖。点子要立稳在细沙上,一块炕石板四角必须有一个点子。而每个点子由相邻的炕石板共用,因此,周边的点子,大多须支撑两块炕石板,而中间的点子,要支撑四块炕石板。为了保证炕石板有足够的承重能力,在每块炕石板的中间部位,都须另加一个点子。这些点子,全是干摆,不加泥。所有点子,都需放正放稳,且须吃力均匀。每个点子,除支撑炕石板使其平稳外,还须利用它的摆放方向来引导炕洞中

传来的火气在炕心中迂回前行,使火气尽可能到达、经过每块炕石板下面,保证整个炕面均匀受热。好的盘炕师,会适当增加一些不承重的点子,专用来疏堵,引导火气。炕石板铺完后,要在上面抹一层泥皮,将炕石板之间的缝隙封住,并使整个炕面平整光滑。抹完泥后,即可在炕洞内点火烘炕了。烘炕须用硬柴,即木柴,因其火气大,能尽快将泥皮烘干。一盘好的炕,一要出烟通顺,二要受热均匀。如果一试验烧,不是回火回烟,就是冷热严重不均,那这盘炕就得扒掉重盘了。一盘好炕,可以用上七八年,甚至十几年不坏。

朔风呼呼的冬季,爷爷点着旱烟,不时往炕洞内塞几根玉菱秆或菱棍榄,炕洞内火光闪闪。那时,坐在温暖的炕头上,看妈妈就着煤油灯做针线,听奶奶倒歇话,或和妹妹们掏窑窑(挑绳)、拉锯扯锯(一种游戏)、猜谜语……一盘土炕,承载了一个乡下孩子多少美妙的回忆!如今,土炕已消失快50年了。但每到供暖季节,我都会想起它。