

星期文库

苞米七“子”之六

苞米瓢子

赵富

每当苞米从苞米楼子里被取出来,就到了苞米脱粒的时节。农家人忙活一阵,除了收获黄澄澄的苞米粒,还会剩下一堆堆白白的苞米瓢子。

苞米瓢子,就是被苞米粒包裹着的芯,白白的,质地轻软,上面布满了蜂窝似的小孔,凑近闻还带着一股清甜的玉米香。小时候,姐姐总把它当玩具,凭着想象把它拼成各种各样的形状。

苞米瓢子是烧炉子的好材料。集体年代里,每家分到的苞米瓢子也就几麻袋,只有过年时舍得烧上几回。那会儿有的人家冬天没条件装炉子,全靠火盆取暖。火盆里的火得是硬火,才能烧得久、温度足,苞米瓢子烧起来就是这样的硬火,比那些软乎乎的毛柴强太多了。

我家的火盆一直由母亲经管。每到过年,她才会往火盆里添点苞米瓢子——因为瓢子金贵,不能多烧,只在毛柴烧起的火上铺薄薄一层。往火盆里放的时候,母亲总盯着火候,绝不让苞米瓢子烧透,等它表面燃着、还冒着蓝幽幽的火苗时,就用烙铁把火盆里的炭火压实。因为怕烟呛人,她会先把火盆端到外屋地上,让烟散得差不多了,再端到炕上。就这么一盆火,能热一宿。

自从农村改革开放后,种苞米的农户越来越多,打下来的苞米瓢子也跟着多了起来。苞米秆子可以不要,可苞米瓢子却没人舍得扔——大家都知道这是顶好用的烧柴。后来,铁炉子取代了泥火盆,苞米瓢子也能敞开了烧。再往后,不少人家用上了暖气,锅炉里烧的全是苞米瓢子,烧起来的热度一点不比烧煤差。

我四弟住在农村时,家里种了大片苞米,苞米瓢子多。他家白天烧、晚上也烧,小屋里的温度比城里的集中供热还暖和。不过倒炉灰的时候有点麻烦,容易扬得满屋子灰。四弟有办法,每次掏灰前先往炉子里淋点水,等灰湿透了再往外掏,就一点灰都不会起了。

苞米瓢子是个让人见了就心生暖意的物件。早年间,我还见过苞米瓢子的特殊用途——天然清洁棒。那时候农村没什么像样的清洁用品,有的人家就用苞米瓢子擦锅碗瓢盆。它摸起来柔软,却自带恰到好处的摩擦力,能轻松去除油污,而且不会损伤器具表面,洗后的锅碗干净透亮,还带着几丝淡淡的玉米清香。我曾试过几次,还真好使。

如今的家乡,变化真快,几乎一天一个样。庄稼人日子越过越红火,做饭用上了电饭煲,炒菜换成了煤气灶,可唯独那不起眼的苞米瓢子,大家还是舍不得扔,依旧在生活里唱着“主角”——它承载着儿时的欢乐,留存着土屋的记忆,见证着屯子的变迁,也映照着力日的美好,始终热乎乎地暖着庄稼人的心窝。

金银滩草原

孙元发

恣意地蜿蜒,河水清澈透底,河边生长着密集的芦苇和叶子宽厚的菖蒲。河水弯弯曲曲地流淌,那些弯曲多得数不清,有几个光屁股的小男孩在河里旁若无人地嬉戏,真是快乐的童年。

对于金银滩名称的由来,一说是草原上盛开一种两个颜色的野花,开黄花的叫金露梅,开白花的叫银露梅,于是这片草原便有了“金银滩”的美名;还有一种说法是,夕阳下的草原上,牦牛的毛色呈金黄色,羊群的毛色呈银白色,两种颜色交相辉映成草原迷人的暮色,这片草原因此得名“金银滩”。我倾向于后者,因为我知道,晚霞的魔力何止是给牦牛镶上迷人的金边啊!

1939年春天,导演郑君里率摄制组千里迢迢来到金银滩拍摄电影。当时,剧组邀请了正在西宁教书的王洛宾参与创作,同时请了当地藏族千户的女儿萨耶卓玛扮演影片中的牧羊女,王洛宾则扮演萨耶卓玛的帮工。穿上藏袍的青年王洛宾,跟随卓玛一同赶羊群。此时,卓玛是情窦初开的17岁少女,她的头发梳成了十多条小辫披在脑后,两只大眼睛闪烁着大胆而炽烈的光芒。黄昏牧归,卓玛将羊群赶入圈栏,夕阳下的卓玛亭亭玉立,晚霞的余晖映照出卓玛金色的侧影。王洛宾痴看着卓玛,卓玛害羞地转过身,拴好羊

如果没有一帆风顺
那我祝你乘风破浪

●如梦令 林帝浣画

中国北方草原的黄金季节是七月、八月、九月三个月,我到金银滩草原是去年七月下旬,正是它最有魅力的时候。

金银滩草原位于青藏高原上的青海省海晏县境内,四面被高山峻岭环绕。草原北面依着白雪皑皑的祁连山,西南面傍着烟波浩渺的青海湖,方圆1100平方公里,有麻皮河和哈利津河贯穿,这里是世界闻名的高原草场,藏民兄弟世世代代生活在这块土地上。

站在草原上极目远眺,天尽头处,祁连山雪线上的冰川在阳光下格外耀眼。绿茵茵的草场从脚下向四周伸展,一直延续到远方的群山上,满眼全是碧草。因为海拔平均高达3200米,所以这里长不出一棵树,只有耐寒且生命力极其顽强的野草在旺盛地生长。草原上点缀着很多野花,格桑花尤其让人眼花缭乱,红的、粉的、白的,一棵棵、一簇簇地装扮着绿色的草原。天空碧蓝如洗,白云一片接着一片,气定神闲地缓慢移动,因为海拔高的缘故,好像只要踮踮脚就能伸手揽到它们。

行云般的羊群在远处的山坡上漫步,闲散的牦牛在野花相伴的青草上漫无目的地徜徉。百鸟飞翔,百灵鸟在动情歌唱,偶尔,有雄鹰从天空掠过。穿着藏袍的老年牧民悠然地骑着骏马,从藏包后面踱出来,节奏缓慢地走向草原深处。如果说江南的景色像是刻意留白的空灵水墨画,那金银滩草原就是色彩浓烈的全景式油画。金银滩上到处弥漫着草原的气息,青草的苦涩味,野花的清香味,酥油茶的奶香味,牛羊粪的臭味,甚至连太阳那暖暖的气息都能闻到。虽然是在藏区,可我一下子就想起了摇滚歌手腾格尔的那首蒙古族长调:洁白的毡房炊烟升起,我出生在牧人家里。辽阔的草原,是哺育我成长的摇篮……信步向草原深处走去,身旁有很多座藏民居住的帐篷。一条不宽的小河在草原上

这不是小说,这是一段真实的往事。

当年,我在冀中平原的一个小村下乡。在前两届到来的知青里,有位膀大腰圆的马哥,甚是招人喜爱。马哥干活儿不惜力气,给人帮忙从不落后——无论谁家打坏盖房,搬砖上梁,总能看到他忙前忙后的身影。马哥不仅能干,而且能吃,大窝头一顿能吃十个。

马哥并不姓马,只因生就一张大嘴,知青们给他起了个外号“大河马”。晚来的知青不敢这么叫,都尊称他“马哥”。

一年秋天,我们四个搭伙的知青不想天天吃窝头咸菜,想改善伙食,便商量着做熟菜——熬早萝卜。可熬早萝卜得有油,锅台上的油瓶早已空得见底。这可如何是好?总不能盐水煮萝卜吧?马哥蹲在灶边,眨动着他那双略有“斗眼儿”的眼睛。我们都知道,马哥一旦眨动“斗眼儿”,就是在集中“睛”力想办法。那两只眼睛时而对视,时而分开,忙得不亦乐乎。片刻后,他站起身,去了隔壁大队部的伙房。

大队部的伙房并不天天开火。只有公社干部来村办事时,妇女主任才

会烧火做饭——所谓的做饭,不过是从自家拿些干粮来,在锅里焗一焗,再做碗鸡蛋汤,拌一小碗芥菜头腌的黑咸菜,咸菜里滴几滴香油,这便是招待干部的好饭食了。

马哥进了空荡荡的伙房,四下打量。灶台上,有半瓶香油孤零零地立在那儿。他拔掉瓶塞,抬起头,张开那张著名的“血盆大口”,将大半瓶香油一股脑倒进了嘴里。然后,他鼓着腮帮子,表情严肃地走向我们的锅台

马哥趣事

李子健

前。在三双眼睛的注视下,他弯下腰,对准铁锅,嘴一张——大半瓶香油伴着口水吐进了锅里。

“愣着干什么?烧火啊。”他抹了把嘴,语气平静得像什么都没发生过。

我们愣了两秒,随即爆发出一阵狂笑,笑得直不起腰来。可笑归笑,肚子是真饿,早萝卜也是真得熬。锅里响起噼里啪啦的声音——那是伴着口水的香油在高温中爆裂。说来也怪,那声音听着竟有些欢快,仿佛是对“不

干不净,吃了没病”这句老俗语的充分肯定。

那一锅熬早萝卜,香得离谱。

我们几个围着锅台,就着窝头,吃得满头冒汗,碗底刮得干干净净。没有人再去想那香油的来历,也没有人计较那香油里的“特殊作料”——在基本需求面前,一切矫情都是多余。

后来很多年,我吃过无数山珍海味,却再也没有吃到过比那锅早萝卜更香的东西。

前些日子老知青聚会,又提起这段往事。有人问马哥:“你那时候怎么就敢把香油倒嘴里?万一被人撞见呢?”

马哥眨眨那双依旧有些“斗眼儿”的眼睛,慢悠悠地说:“撞见了我也不敢说话,一张嘴就露馅了。”满桌人笑得前仰后合。笑完了,又都沉默了。

如今的日子,冰箱塞得满满当当,外卖能叫出几十种花样,可吃什么都觉得差点意思。不是饭不香了,是我们太饱了——肚子里满着,舌头也钝了,天天被各种调料轮番轰炸,早就尝不出什么是真正的香。倒是马哥那锅早萝卜,让我明白了一个理儿:人这辈子,最香的饭,往往是在最饿的时候吃着的。