

时光流影

■ 骆建忠

## 忆端午

粽香弥漫的季节，孩童时代的我踮起脚跟，馋馋地站在家里的大铁锅旁，期盼着母亲捞出焖了一整夜、散发着浓郁香味的粽子，分发给我和三个姐姐尝鲜。此情此景，至今依然历历在目。

儿时的粽子到底有多美味，我的记忆是模糊的。只记得包粽子的过程非常繁琐，但母亲从来都不会感到厌烦。年复一年，每到阴历五月初，母亲就用她那有力的大手，牵着我瘦弱的小手，去集市上买糯米和箬叶；三个姐姐帮母亲清洗箬叶和马莲，地上大大小小的盆里浸泡着白花花米粒和深红色的豆角籽。我是家里最小的孩子，三个姐姐平日里常常帮母亲干活。每年包粽子的时候，她们常常会忙到顾不上吃午饭。

八岁那年端午节，我头一次跟母亲学会了包粽子。那天一大早，母亲就开始忙活了。已经过了吃午饭的时间，母亲还在汗流浹背地忙碌着，连水都顾不上喝一口。我跑进里屋，悄悄取出平日子里父母给我的零花钱，去村口的小店买回麻花，一口一口喂给赶着干活的母亲和姐姐吃。然后，我静静地站在母亲身旁，全神贯注地观看母亲包粽子的每一个细节。她双手抓一把泡好的糯米，快速地放入已经铺好的粽叶里，又塞进两颗蜜枣。折好粽叶后，母亲利落落地缠裹上马莲，一个四四方方的大粽子，不到两分钟便形成了。看着母亲娴熟的操作，我也想试试。按照同样的步骤操作，可我包出来的第一个粽子简直胖成了鳖坨。不服输的我又开始包第二个，少装一点米；包到第五个时，粽子终于美观多了。满满当当三大桶粽子包好了，吃完午饭已经是下午三点多，姐姐帮母亲把粽子放进大锅里煮。

第二天一大早，当母亲把煮好的、香喷喷的粽子全部都从大锅里取出来时，我一眼就认出了自己包的那几个。我小心翼翼地拿起热乎乎的粽子，不停地吹，实在太烫了。等不烫手的时候，我把它放到桌上，然后解开马莲，把粽子叶撕开，用嘴吹了吹，轻轻地咬了一小口，一口糯米的香气，加上蜜枣的甜味，真是美味极了！稍稍放凉后，我便狼吞虎咽地把它吃完了。

“吃自己亲手包的粽子，是不是特别香呀，小路儿？”第二天是周末，看着我馋馋的吃相，从学校回家过节的父亲会心地笑了。虽然从小一直被母亲过度宠溺，但我的动手能力还是很强的，自5岁起，风车、电锯、汽车、洋火枪……这些玩具都是我独自动手制作的。只要能想到帮母亲干活，我当然会亲自动手的。直到长大后，我才明白，在那些年一次又一次的端午节时里，母亲用箬叶包裹着米粒，传承的却是浓浓的亲情。

今年端午将至，我把无数代表快乐的糯米、代表甜蜜的红枣、代表情意的粽叶层层包裹，再把代表幸福和欢悦的红丝带系上，送给我最想念的亲人，愿你们端午节幸福绵绵。



图片来源：IC photo

声明：本报所采用部分文图无法联系到作者，请相关著作权人持权属证明与本报联系，本报将支付稿酬。联系电话:6564069

编辑：魏美丽 陈瑛 张文静 美编：晓行

塞外文苑

■ 吴欣

## 古道绿韵

佛爷沟的夏天是绿色的，绿的山、绿的水、绿的树木、绿的庄稼，那漫山遍野的绿树庄稼，那一行行、一道道绿色，仿佛听从某种安排，全部汇聚在了一条由东而西的沟谷里，进而形成了更为浓烈的一道绿色长廊，令人震撼，令人陶醉。

佛爷沟是和林格尔县新店子镇241国道边的一个小山村，是清代杀虎口驿路的必经之地，也曾设过腰站，也就是驿站的辅助站，供邮驿歇息、饮水、住宿、换马。所以，从清代康熙年间开辟驿路起，这里便逐渐繁荣起来。村里76岁的老人郑长文回忆，听他的父亲说过，当年村子建在河沟的南面，而河道北面开阔地带则完全腾给了商业字号、车马大店，途经此路的多为马帮、牛车，运往西口归化城的主要是茶叶、绸布、瓷器，而运往口里的多为牲畜、皮毛、吉兰泰盐。佛爷沟作为必经之地，这里不但聚集了服务于邮驿站马、过往客商的商业店铺，而且也聚集了一些车马大店，其中就有东店、西店、应州店。郑长文拿出一块珍藏多年古香古色的“应州店”印版让我们仔细查看，并说他的先

辈们就是从山西应县走西口而来，经营应州店的东家。这块印版不大，宽约25厘米，长约50厘米，厚约5厘米，楷体，繁写，阴刻，反字，深约一厘米。这块印版应该是应州店碾打粮食之后，以草灰为原料印在粮堆之上，以防粮食丢失，这种做法一直延续到上世纪八十年代初的广大农村。可见，应州店不仅开设车马店供行旅客商居住，而且还经营土地，生意兴隆由此可见一斑。除此之外，络绎不绝的客商还在村里捐建了一座规模宏大的庙宇，人称“佛爷庙”，庙宇香火旺盛，名声远播，而村名“佛爷沟”正是源于此庙。只是这座规模宏大的庙宇后来被毁，但在当年庙宇后面的石壁之上，留下一尊清人刻在上面的坐佛，护佑着过往客商平安顺畅。一条货畅其流的绿色通道，在绿色的佛爷沟繁荣了将近二百年之久。

古驿道绵延至今，无数客商车马途经此地，佛爷沟那股潺潺流淌的溪水陪伴客商走过清朝，一直走到现在。可贵的是，无论客流多大，牲畜再多，佛爷沟却始终草色青青、绿树森森，除了杨树、柳树，还有分布广、面积大的沙棘林。每

闲情小品

■ 乔俊华

我的家乡因独特的地理环境和气候条件，适合多种杂粮植物的生长。用来制作豆腐的黑豆或黄豆便是其中之一，其蛋白质含量是谷类食物的三倍以上。在畜牧业不发达的年代，豆子是人类最主要的蛋白质来源。一方水土育一方风物，老家的豆子好，水质又佳以及制作手艺的代代传承，成就出的家乡豆腐洁白细腻、豆香浓郁，柔韧可口，味道鲜美。为此，家乡清水河豆腐远近闻名，它不仅是一种美食，更是一张文化名片。

小时候物质匮乏，只有等到过年或者婚丧嫁娶时才能吃到豆腐，老家人对豆腐的钟爱刻骨铭心，几乎家家户户都会做。在我的印象中，家乡人多以种黑豆为主，黑豆去皮时去不尽，做出来的豆腐呈一种淡淡的青黑色，尽管颜色不白，但那种纯手工的传统方法做出的豆腐对一年吃不上几回的家乡人来说，味道更加鲜美醇香。

上世纪六七十年代，家乡人的日子过得贫寒，秋后每家按人口分上十几斤黑豆，年前仅能够做一两锅豆腐。做豆腐是一件费时费力的大工程，连着几天工夫而且是全家总动员。一进腊月，每家每户借用生产队的骡子依次在石碾上碾黑豆去皮，然后浸泡，当去掉皮的豆黄被泡得黄润饱胀时，开始在自家石磨上磨豆浆。转磨是体力活，一般是由两个人推着磨杆转，一人负责用勺子往磨眼里盛加了水的豆黄，转磨的人动作不紧不慢，磨速均匀平缓，盛豆子的豆水比例适中，盛得恰到好处，这样磨出的豆浆才会均匀。磨豆浆的同时，盛一大锅水，准备好把把控火候的柴火烧开，同时地下几个大瓮一溜摆开。

磨出的豆浆洁白如玉，如绸似缎，不时地被接进桶中倒进瓮里，磨完豆浆后，水也烧开了，家里烟雾弥漫，热气升腾，有说有笑，热闹非凡。氤氲上升的气流从开着的顶窗和门里钻出来，和着烟火人家的辛劳和希望，在空中飘散开来，给人一种祥和温馨的感觉。多年以后，这幅场景仍然时常在我的脑海里闪现，事

灯下漫笔

■ 殷耀

时间过得真快，我的七爹走了已经一年多了。去年正月去世的，我们也没能赶回托克托县城送他一程，七爹就这样匆匆忙忙走了。

七爹和我父亲是堂兄弟，他们那一辈本家弟兄共七人，我父亲排行老五，父亲的亲哥哥股锁才排行老大，和我们生活在一个村里。小时候跟着父亲到苗家壕村给爷奶奶上坟，住在苗家壕村的六爹说，他有个亲哥哥在土默特左旗的杭盖村，是我的三爹。还有个亲弟弟在托克托县城里，是我的七爹，我居然还有个七爹是县城人。

十五岁那年，我考上民族中学后，来到县城里住校上高中。那个时候住校上学条件非常艰苦，一个月的伙食费是12元，每个星期有两顿饭能吃上油饼之外，几乎顿顿都是土豆煮牛心菜和黑面馒头，打饭桶上飘着一层油花。寒窗苦读的时候，心里多么盼望吃上一顿饱饭。

我们住的寝室是一排砖瓦平房。不到四十平方米的寝室里用木板支了一圈床，共挤了22个人，左右

实上相对于如今富足丰饶的时代，人们内心的满足感和幸福感在贫寒岁月里是最易获得的。

把烧开的水舀到瓮里的豆浆中，同时用长擀面杖搅拌，目的是去掉豆的腥气。那时，每家都有一个中间呈口字形的木头架子，专门做豆腐用。把架子放在锅里，中间放一个用高粱杆缝制的拍子，然后把纱布口袋放在上面，盛上半袋豆浆，边抖动边挤压，将豆浆和豆渣分离。过滤后的豆浆顺着拍子的缝隙流入锅中，倒出袋子里的豆腐渣，如此反复，直到瓮中豆浆过滤完为止。

那时为了节省粮食，多数人家喝过豆腐渣稀饭，我们家也不例外。当锅里的豆浆快要盛满时，再次用柴火烧开，准备点浆，此时火候的把握以及点浆的技艺是决定豆腐好坏的关键。这一步骤大多由家里的男主人完成。头锅豆腐的点浆往往是用腌菜瓮里的腌汤点，点浆的大铁勺柄端绑上长木棒。当气定神闲、心无旁骛的男主人将一勺勺腌汤稳重、缓慢、均匀地在滚开的豆浆里撒开，豆浆里变性蛋白遇酸性物质发生反应后，迅速形成块状凝乳，混沌的豆浆开出了许多豆花来，也就是豆腐脑。

那年月豆腐和肉一样稀罕，等着过年和正月待客用，加上孩子又多，大人舍不得给孩子们盛一碗豆腐脑喝。当锅里豆浆变得清澈明亮时，就到了最后一道压豆腐的工序。把一个柳条编的箩筐放在瓮上，里面铺一块纱布，把豆花和豆浆舀到筐里，此时锅里是一层锅巴，那是我们筐里的美味，虽然无油无盐，甚至有点焦糊，我们依然吃得有滋有味，满口留香。

舀满豆花的筐上面压一块大木板，再在木板上压一块石头，压上一晚后，清新爽口、柔韧紧密的豆腐完美呈现。对有条件做第二锅豆腐的人家来说，漏到瓮里的浆水加热变酸后，就可以取代腌汤点浆啦。

包产到户后，黑豆产量逐年提高。先是年前做豆腐由一两锅增加到三四

到冬天，白雪覆盖了大地，而沟里的沙棘果红了，这里一丛，那里一片，给寂静的沟壑换上了美丽的容妆。当年，途经此地的客商往往会折几枝沙棘，用牛车拉着，渴了，就吃几粒沙棘果，住店后，会拿出来赏给店家的孩子。这酸酸甜甜的果实，成为驿路上大人小孩的最爱。

佛爷沟村的不大，但因为处于驿路之上，且曾经设过腰站、建有规模可观的佛爷庙，因而名声远播。曾经的商业字号、车马大店如今已然不见，而村民们也早已从河谷南岸迁居到向阳的北岸，就这样一字排开，形成了现在的格局，宁静而安详。村前的河水从东而西，曲曲弯弯，在两公里之外注入浑河，最终归流黄河。曾经的驿路已变成现在的241国道，车流不息，财富滚滚，经济文化交流日益密切，带来的是晋蒙人民的富足安康。

从古至今，无论是驼马过往还是汽车通行，佛爷沟里的绿色非但没有减少，反而由于人们的保护，更由于多年来的植被恢复，那满沟的绿色更加浓烈、更加厚重，进而托起一条通向小康的绿色坦途。

家乡豆腐

锅，后来随着柴油机带动的加工机器的出现，替代了石碾去皮、石磨磨豆浆的繁琐工序，大大解放了劳动力。

上世纪九十年代初，村里有两三户人家利用闲暇时间，陆续开了豆腐坊。他们过滤浆水的方法都有创新，二叔在正对大锅的窑洞顶上钉了一个大铁钩，用绳子吊了一个十字架，将一块方形的厚纱布栓到十字架的四个角上，将开水冲过的豆浆一瓢瓢舀到里面，用手晃动十字架，完成过滤。表姐干脆让罗匠做了一个大箩桶，配有木制箩绳，通过搅动挤压完成过滤，更加省时省力。家乡人像老家的豆腐一样，柔软变通，简单的工序变化凝聚着家乡人不断总结不断创新的智慧结晶。那时，家乡人可以用黑豆换豆腐吃，吃的次数也逐渐多了起来。

秋季，村里的父辈们经常聚在豆腐坊的大炕上，他们抽着纸烟，谈天说地，欢声笑语伴着炉火的红光以及满大锅煮沸豆浆的热气流在窑洞里飘荡，驱走了身心的疲惫，唤起了来年年新的希望。

上世纪九十年代后期，随着党的惠农政策的进一步实施，老家人的日子越过越好。村里通了电，也用了自来水，做豆腐的人省了不少事，老家人吃豆腐已成寻常。随着农村改革的逐步深入，村里的年轻人进城打工，老年人跟着帮忙看孩子，乡村常驻人口越来越少。遗憾的是，我们村的人做豆腐已成为历史。

现如今，随着科技的进步和发展，全部工序都是机械化且小有规模的豆腐坊在其他村里和县城里应运而生，村村实现了通公路。一个电话，便送货上门，方便又快捷。没有豆腐坊的村里人仍然照吃不误。

一方水土养一方人，家乡独特的水质塑造出的豆腐声名鹊起。味蕾是有记忆的，它印记着你的出生和成长，每次回家乡，我准要带回几块豆腐。慢慢享受美味的同时，记忆中父母做豆腐的情景、被废弃的豆腐坊以及围绕豆腐的其他人和事便涌上心头，清晰如初。这大概就是游子内心的情结吧！

七爹

和猪舍，这就是乡村住宅的模样。一走进院子就能闻到猪肉烩菜和炸糕的香味，这对一个吃不饱的学生来说太诱人了，也令我这个正在苦读的穷生感到特别温暖。七爹笑呵呵地领我往屋里走，正在做饭的七妈围着围裙热情地迎我进屋，让我坐在炕上，给我碗里盛菜夹糕。我和七爹的几个孩子很快就熟了，曙光和燕燕都已经上学，小毛还是一个爬在炕上玩的五六岁的孩子。

打这次吃饭以后，只要七爹家里吃好的，就会从学校里把我叫上。遇上时分八节我没有回村里，就在七爹家里过节打牙祭。从院落上就能看出七爹家也不是太富裕，但这个土坯院落让我感到了人间的亲情和温暖，在高中苦读的日子里，这样的温暖就像阳光一样照耀我一路前行。星期天我骑自行车回家后，父母亲也让我捎一些稀罕东西给七爹家。学校放寒暑假后，我就把铺盖和行李箱子寄放到七爹家里。一来二往到七爹家跑得次数越来越多，谁说穷不走亲戚，亲戚是越走动才越亲！

日怀怀

■ 张玉林

又到芍药节，又见老同学。

6月4日，骄阳正酣，我和同学相约直奔和林格尔南山公园。通往南山公园沿途，店铺林立，饭馆食客盈门。特别是油炸糕、烩酸菜、莜面窝窝焖排骨、和林炖羊肉，最受人们的追捧。

徒步到南山公园下，车水马龙，人群熙攘。别具地方特色风味的冷饮和烧烤美食，东西分列，购者如云。阴凉处，歇脚的游客三五成群，一望数百米。南山公园，森林覆盖，山清水秀。道路九转十八弯，转转见芍药，弯弯闻花香。乍一凝眸处，芍药花开正浓：白的胜雪、红的如火、紫的像霞，黄的似橙、橙的如金……拳头大的花朵娇艳欲滴，吹弹可破。在坡上在崖旁翘首期盼，任人围观。它们争奇斗艳、一枝独放，孤芳傲赏。

放眼望去，芍药花一团团一簇簇，流成溪聚作潭汇成湖；上一坡下一洼，左一片右一摊；同住一公园，隔沟隔梁梁，至老不见面。甚是有趣。在风中它们搔首弄姿含笑拥抱，掀起一浪一浪的红波粉潮，拍打在你的衣衫裤脚、脸庞眼睫发梢儿，痒痒的、香香的。惊得蝶舞蜂鸣鹊走。远处，粉雕玉琢的“小公主”在摆拍，俊俏姑娘或互相勾肩细语回眸，或弯腰轻嗅浅笑。几个喜盈盈的老头老太太，张开镶满瓷牙的嘴说啊笑啊，谈到尽兴处，还不忘往对方身上轻捶两拳。

“花姐，身体可安好呵……”被叫花姐的老太太眯着眼瞅半天笑了：“灰木头，都这把老骨头了还装斯文。小刘子，老粮食局的，属牛，87岁，比我小一岁。”“哈哈，老姐姐，眼不花脑子还灵光着呢！不是夸您，心眼儿好，有一副好身体。”“啊呀，就你会说话，虚情假意哄人一辈子……但爱听。不行了老了，耳背听不着喊了……”他俩大声打着趣，青筋凸起的手紧握在一起，端详着。刘老先生笑得连泪都流出来了，像褐色芍药花的一捧根系。

“呀，他婶子，你也一点儿没变，和原来一样样儿，还是那么袭(喜)人。……”“唉，脸上尽褶褶了，没着头了，哪像你腰板子直溜溜儿的，一点儿也不像六十岁，还是五十岁的脸巴巴(容貌)。”那一口熟悉的和林普通话+乡村老家此地话，听的人格外舒坦。

游客忙着赏花拍照，五颜六色的遮阳伞，在人群中、树丛间、石阶上、楼阁里，闪出动谧飘移滑翔。认识的不认识的，手机的闪光灯和摄影爱好者“长枪短炮”的咔嚓声，一律将相片和视频传送给远方的亲朋。跨几道沟过几座桥，极目深处，楼榭里，七八个音乐达人围坐一圈纵情高歌，自弹自奏，唱的是脆生生甜莹莹。

中午，好不容易在距南山公园3里地之外寻到一饭店聚餐，但也客满。县供销社作总社工作的文军端起酒杯说，以前我们一盘火炕睡六七口人，住土房，扯几尺布做衣裳，几只大瓮腌一年的菜当粮，稀汤寡水的。现在同学聚会每个节假日都少不了，饭桌上鸡鸭牛鱼虾都是平常饭。生活好了许多人却吃出了“三高”。

董家营村的李全牢说，村民富了，有很多人在城里给孩子买楼成了家。村里还能“带货直播”，还有医保社保。莲花和果桃两位女同学特别认同，她俩退休后几次坐高铁到北京逛故宫，在天安门广场看升旗，坐飞机到上海、海南等地旅游，也登上泰山看了日出。在政府部门工作的润小笑着打趣学长王强，“莲姐出去逛，姐夫你要勤往钱包里加那么一查查。存多了也没用，花不完。”王强笑着感慨：“是呀，现在日子过得舒坦了，要什么有什么。吃的穿的用的都能上网购买到。这在以前是想都不敢想的。”我们以前能创闹个吃饱穿暖，光景就算过得不错了，现在开着轿车当农民是大多数家庭的配置。”电视台的老谢直点头。

现在种地讲科技了，李全牢说，全部是现代化滴灌农业了。如今像马群等村就不赖，户人均年纯收入在3—5万元。咱家乡老百姓的日子甜着呢！



考上大学和参加工作之后，我每年寒暑假也要去七爹家看一看。一年又一年过去了，我看到七爹脸上的皱纹渐渐多起来，头发也一天比一天白起来，但他永远是那副油瓶跌倒不管的样子，七妈小心地打着日子往前走：曙光结婚成家了，燕燕也在呼和浩特市找工作成家了，小毛入伍当兵后也成家了，生活终于理出了头绪。可生活中总有措手不及的悲伤，去年正月十五之后，曙光突然打来电话，啜泣着说弟弟小毛没了。我惊呆了：小毛才四十四岁呀！草草安葬完小毛还没有几天，曙光又打来电话说他的父亲我的七爹又没了！这是怎么了呀？一个正月里父子两人相继而去，让人惋叹不已。

去年夏天我去县城里看七妈，头发花白的她见到我后泣不成声。那一栋土坯房还在，那土坯垒的院墙还在，但七爹不在了，小毛也不在了，小院少了往日的欢乐。悲伤过后就得擦干眼泪向前，前方总有若隐若现的光芒闪现耀眼，这就是生活的全部意义和诱人之处。

但小县城夏天的菜畦仍然绿茵茵的，生活永远向前。曙光的女儿已经上了大学，孩子读的是高深而令人敬畏的数学系，小毛的孩子也又长大了一岁，七爹在天之灵肯定会高兴无比。

谁不说咱家乡好