场面，一段难以忘怀的记忆

张玉福

从上世纪的1958年成立人民公社到1983年，生产队在农村生存了20多个年头，也就是在我20来岁时生产队解散了。这对祖辈和父辈们来说，影响是深远而巨大的，而对于我来说，随着岁月的流逝，对于生产队，这种曾经的基层农业生产单位，虽已过去几十年，但是在我的记忆里仍然记忆犹新。

说起“生产队”，说起“场面”，现在大部分年轻人不清楚是什么，“生产队”相当于现在的村民小组(俗称社)；“场面”就是堆放、晾晒、碾打各种农作物的场地。常记得，那时每一个生产队只有一个场面，生产队负责场面干活儿的领导叫“场头”，负责种菜园子的领导叫“园头”……

我所在的生产队是一个不大不小的村子，位于沿包准公路15公里处，往北拐一条南北走向足有3里长的乡村大道西侧。大道东侧便是另一个生产队。“队房部”在村子南部，由俱乐部、饲养院、库房、马圈、牛圈、羊圈等组成，“队房部”背后就是南北长、东西窄，约有400多平米的“场面”。

在我的记忆里，生产队“场面”上最热闹的时节就属夏收的时候，那是没有收割机和脱粒机的年代，人工割回来的麦子是一捆一捆的，拉到“场面”后，“场头”吩咐或亲自指挥其他社员堆成四五个大小不等的一丈多高的大型锥体形麦垛，就是把麦捆子摞成花瓶一样大摞，站在摞上的人手里拿一把镰刀，把扔上来的麦捆子层层码放，摞得要好看，会不会倒塌掉，下雨会不会进水，是需要有点技术的，摞得好的全队应该没有几个人，在下面用铁叉挑着麦捆子往上扔的大多都是年轻有力气的男人，我等娱娃娃们则坐在场面边的树荫下看着大人们把一场的麦捆摞成一个个花瓶。

待晴天无雨，晒过几日之后就进入了碾打阶段，把麦捆掰成大饼似的铺在“场面”上，男人们挥舞着鞭子，吆三喝四地驾着步履蹒跚的骡马，拉着碌碡，在麦场上转磨成了禾草，变得松松的、软软的，松软的禾草就成了我们这些猴娃娃们打滚玩闹的好地方，也常常招致吆骡马男人们的呵斥。女人们坐在麦垛的荫凉处，手里忙着针线活，等男人碾完一遍，听到“场头”一声“翻场哩”喊叫之后，女人们纷纷拿起身边叉子，要把碾得平展展的禾草用叉子挑起，抖散、抖松，翻过来再摊在“场面”上。

“场面”上，铺了一地金灿灿的麦子，明丽的太阳光照射下来，遍地闪烁着金子般耀眼的颜色。吴老二爷爷戴着一顶破草帽，牵着黑骡子拉着石碌碡踩场子。吴老二爷爷一边漫不经心地吆喝着黑骡子，一边哼唱着不成曲调的信天游，沉浸在一派夏收的喜悦中。那个足足有百八十斤重的石碌碡似乎也极其疲累，不时发出“咯吱”、“咯吱”的声响，与栖息在场面畔老榆树上喜鹊“喳喳”叫的声音互相应和，谱出了一首农家喜庆丰收的夏之曲。

与其他作物相比，谷子、茭子(高粱)的成熟季节相对晚一些，收割时节差不多要到“寒露”节气，并且它们也不像糜子、黍子一样，一收割了就可以拉到“场面”里铺开碾打，而是需要先做穗子和秸秆的分离工作，也就是人们常说的“切谷穗”“切茭穗”等活儿。这项农活不算重，往往是由妇女们来完成。记得当时我们小队规定每切一捆谷子挣得三厘工分儿，有机灵手快的妇女一天下来能切30—40捆，可以挣到十二、三分儿，已经很不错了。等谷穗、茭穗被切下来后，人们就把它们平铺到“场面”上，用马或牛拉着碌碡反复碾压，获取谷粒或茭粒。这个办法虽然原始，但却是许多作物收获的主要方式，并在达拉特农耕史上长期占有重要地位。直到大集体解散时，除了小麦和玉米有脱粒机，其他农作物的收获还是靠人工来完成。

秋收时分，“场面”上都晒满了队里各种农作物，玉米、茭子(高粱)、糜黍、黄豆、黑豆、麻子等等不一而足。黄的、黑的、绿的、红的，五颜六色，就像一幅幅水彩画似的，非常好看，看得我们那帮小伙伴们十分眼馋，总想趁机抓一把黄豆、黑豆或玉米什么的回家炒着吃。可队里安排了专门的看场人员，我们无法靠近，只能想象着那炒黄豆、黑豆、玉米的香味。只好等到傍晚，待“场面”上劳作的人们陆续回家后，我们才一拥而上，在各个角落、或者缝隙里寻找被遗落的颗粒。运气好时，也可收获到一把黄豆或者一捧玉米，然后跑回家让母亲一炒，便成了我们香甜的零食。扬场对常年在田间辛勤劳作的农民来说，是一件欣喜的事，他们付出了辛苦，期盼已久的丰收，扬场时分便可见证。

扬场最常用的农具是叉子、扫帚、木锨(也叫扬场锨)，被称为场面三件宝。叉子有两股叉、三股叉、四股叉。叉子多是桑木的，也有白腊条木的。后来，场面也有从供销社买来的铁叉子，握在手里沉甸甸的，总没有木叉轻便顺手。

木锨是农民从供销社购买的，扫帚是从王爱召的马莲墚割一些枳茇拉回来让上岁数的社队扎制，做成成品后便可使用。木锨形如铁锨，但用途却大不相同。木锨的活动场所只限于场面，它和叉子、扫帚密切配合，把农民对丰收的渴望演绎为酷似舞蹈的身姿。

打场，又子是最忙碌的一天。一大早，人们开始摊场，用叉子把麦捆子均匀地摊在“场面”里，然后等待翻场。通常要碾打三遍，翻三遍。接着人们用叉子把麦秸挑到一边，用刮板或耙背把碾打好的麦子堆成长方形，扬场开始了。扬场是个技术活，蕴含着经验和技巧，并不是人人都能为之。

扬场首先要看风向，借助风的力量把作物颗粒与糠、尘土、禾草分开。会扬场的人把木锨的角度掌握得非常好，他不是把谷类颗粒抛向空中，而是靠手腕往外一剪，把谷类颗粒剪成一个扇形，谷类颗粒均匀散开，落在上风头，谷类糠则在下风头和干净的谷类颗粒彻底划清界限随风势蔓延，有的谷类糠和尘土会洋洋洒洒越过场边飘向远处，场边的庄稼和柳树上都布满了它们的身影。在谷类颗粒落下的地方，有一个人头戴草帽，手持扫帚不停地把没有被风吹跑的谷穗与秸秆扫到一边，谓之“打落”。

人们把麦子或糜黍扬好以后，堆在一起，散坐在旁边，吸着烟，从他们的脸上就能看出庄稼的收成好赖。好的扬场手在没有风借助的情况下同样也能扬场，这样的高手哪个村都有几个，我的一个本家大爹就是扬场高手，譬如扬豆子，尽管一丝风没有，他照样把一场豆子扬完。他把木锨在空中划出一道弧线，靠着手腕的劲，利用豆子的重量把它剪出去。看扬场人潇洒的身姿，更理解了“三百六十行，行行出状元”的道理。

生产队的粮食除了分给农户，其余的就存在“场面”里，远远看去，金灿灿一大堆。这一大堆粮食有时要在“场面”放上好长一段时间，为了保险起见，不被盗偷，队里派一名政治可靠、作风正派的社员专门看场。同时仓库保管员晚上还要把堆放的粮食刮平整，再拿一块划着“新和六队”(生产队名)字样的木制粮印，小心而细致地按压着，直到粮食上被印出一个清晰可见的“新和六队”。据说，这块木制粮印平时是由仓库保管员保管着。

“场面”不仅是队里堆放、晾晒、碾打农作物的场所，也是猴娃娃们的游乐场，也是鸡们、鸽们的乐园。每天从早到晚，一群群鸡鸽们便到这里刨食，肚子吃得鼓鼓的。麻雀也来凑热闹了，一大群飞来，黑压压的一片，叽叽喳喳地叫个不停。还是看场的赵四爷爷有办法，他拿队里的大麻箩用一个短木棍顶起，同时在棍子上栓一根细绳放在粮食上，一群麻雀到此觅食时他将细绳一拉，麻雀们就再也出不去了。这样每天都能捉到很多的麻雀。那时我们不吃麻雀，连麻雀蛋都不敢吃，大人说吃了麻雀蛋怕脸上长雀斑。

秋末冬初，生产队的“场面”是人流最集中的地方。每天，就听生产队的生产队长手持喇叭状的铁制广播筒反复不停地喊话：社员同志们，很快到“场面”分粮了、很快到“场面”分粮了……社员们听到通知，便争先恐后地去排队分粮。在那个集体年代，每个家庭的户主都有一枚手章，生产队不论分什么东西必须要先带上手章。手章的用途就是当社员把东西分到后，会计会用每家的手章在账本上盖个章，证明你把东西分走了。关于当年为什么户户都有手章，其主要原因就是过去大部分人不识字，分东西无法签字，手章在一定程度上起到代替签名的作用。

时光如流，岁月如梭。一晃40多年过去了，我再次回到当年生产队的“场面”遗址，四下瞭望我的村庄，怎么也寻觅不到过去那种熟悉的影子了，就连“队房部”和“场面”的一点残垣断壁也没有留下，早已成了村民的住宅地……

如今，大集体时代的生产队已过去40多年了，农民的生存生活方式也和那个年代不同了。可不知怎的，那段劳动时光、那段“场面”劳作画面却深深地留在我的记忆里。不，它已深深地印刻在乡村岁月的皱纹里。

姥姥

曹霞

记忆中，姥姥一直都是个老太太，好像不曾年轻。只是不知从何年何月起姥姥的背变得越来越弯曲，姥姥成了一个驼背老太太。得空一算姥姥的出生竟是1932年生人，年年给姥姥过生日，只记得儿月儿日，却从没想是哪一年出生，这一算感觉年代好久远。姥姥经历了中国旧社会最贫穷、最落后、最动荡到如今是最繁华的年代，苦尽甘来的姥姥，此刻才最能清楚深刻地理解姥姥对一切物品的爱惜之情。

我问女儿，你对太姥姥的印象是啥？女儿说：“一看太姥姥就是个善人，年轻的时候一定受过不少苦，你看她的背都直不起来了”。女儿说的没错，姥姥已经87岁了，这个年龄的老人特别是农村老人哪一个不是一路艰辛熬过来的，还好，姥姥遇到了如今的太平盛世，也正在享受好日子。可姥姥习惯了一辈子的勤劳，不论在自己家还是在儿女家她都闲不住。扫地、扫院子、烧火、捡菜，反正只要你在她身边干活(也只限家务了，地里的活走都走不出去了)她就会毫不犹豫地插手抢着干，多么善解人意的姥姥啊，她就不想着一点点自己，也从不为自己的健康护航，还口口声声说甚也干不成了、废了……听了这话想想都心酸，姥姥怎么就老了呢？连走路都变得慢慢悠悠，腿疼、腰疼时刻折磨着姥姥，我也是无能为力地为姥姥买一些药，希望对姥姥心理也是一个安慰。每当我给姥姥买回药给她说服用方法时姥姥记得特别牢，而且眼神中流露出满满的希望。活到这把年纪，药究竟能给姥姥减轻多少痛苦，恐怕只有姥姥自己知道，但活着的渴望也许是姥姥抵抗病痛的动力吧。

心地善良、热爱生活的姥姥对一切都充满了热爱。姥姥爱养花，即使是现在姥姥家里也养着几盆长相各异的花，出门久了姥姥会特别想念它们。花对于姥姥来说就是希望。不善言辞的姥姥总是不辞劳苦每年春天一到就在自己家院子里种上一些花，只要路进姥姥家院子就感觉一幅生机勃勃的景象。有一种孝顺叫“由着她”，特别指的就是姥姥的热爱劳动。一年365天，姥姥只要眼一睁就好似有干不完的活，春天应该是姥姥最忙的季节，心里全着门前的几分地能种些什么，院子里的墙角种些什么，说忙是因为这些零散的地需要人工翻，二舅是不支持也不允许姥姥种的，所以姥姥就自己翻，可想而知，80多岁的姥姥怎样干这些活，但谁也阻拦不了姥姥劳动的愿望，用不了多久，门前、院里的蔬菜、花草的幼苗就破土而出了，有了这些生命，姥姥就又有了一年的希望。时间一天天地过去，各种蔬菜花草在姥姥的精心照顾下茁壮成长，姥姥开心极了……

今年夏天，姥姥来到妈妈家，我为了让姥姥感受自己存在的价值，就把家里的漏洞袜子、快要磨烂的床单拿来让姥姥修补，还有两孩子的旧衣服让姥姥裁，姥姥特别喜欢这份“工作”，一周后再去看姥姥，已经全部做好了。每周回妈妈家时间宽裕的话我会带姥姥开车出地里掏苦菜，让她到广阔的田间地头感受一下生活的气息(当然，她是坐在田埂上等我)，回来再让她捡干净。姥姥特别开心。姥姥的闲不住让人心疼。

姥姥养育大五个儿女，在过去那样缺医少药的年代，姥姥养育孩子生病特别是自己生病时，姥姥都是用自己的土方法弄些草药医治，姥姥给我们说过治很多毛病的用药方法，比如咳嗽、上火、头疼等等这些常见的小毛病，姥姥用她的方法就能治愈，用她自己的话说“如手捏”(就是药到病除的意思)，她把这些土药方常常讲给我们听，我们听听就忘了，把生病治病的希望都放在了药店，殊不知姥姥的土偏方是不是更有效呢？我们一群晚辈曾经坐一起笑谈姥姥的偏方，戏说记录下来留存使用，题目就叫(姥姥的偏方)，就让我们这群人里文化最高的李警官来写(三姨家女儿，东胜公安局交警大队工作)，我至今不知李警官开始动笔没，哈哈。下次去看望姥姥的时候，一定要把姥姥的偏方记录下来，将姥姥含着苦痛记忆的偏方留存下来，让姥姥永远住在我们心里。

在这样一个大家庭里，姥姥用心用爱用她宽厚的善良温暖着我们每一个人。在忙碌自己生活的同时还力所能及地帮助子女照顾我们每一个晚辈人。常常听姐姐说，她刚从学校选拔去体工队那几年，特别是有一年冬天，漫长艰苦的冬训，让她感觉力不从心，劳累、困顿、枯燥等各种滋味涌上心头，姥姥从老家捎来100多颗农村鸡蛋，不知是姥姥的鸡蛋给了姐姐力量和坚持下去的决心，还是鸡蛋本身的营养补充了姐姐的体能，也许都有吧，在第二年春天春暖花开时节姐姐去全国各地参加一系列的锦标赛，成绩突飞猛进。这是姥姥给予姐姐最伟大的爱，爱出者爱返，福住者福来。后来，姐姐不论走到哪里都会给姥姥、姥爷带特产回来，出国也不忘给姥爷带两瓶酒回来。

我们爱姥姥就像姥姥爱我们一样。

家乡美食酸粥的味道

郝燕峰

当清晨的太阳懒懒地穿过窗户打到炕楞上的时候，酸粥的独特香味儿已经从厨房的门缝里溢了出来，即使隔着两道门和一个走廊，我还能听到母亲正在用铁勺子搅拌锅里酸粥的声音，并能从搅拌的速度和频率上辨别出酸粥的出锅时间。从小到大，我最喜欢吃的美味就是酸粥，酸粥作为准格尔旗的特色小吃，是极受当地居民欢迎的。每次回家，母亲总会自制酸粥给我吃。

自打我记事以来，家里的早餐桌上放的基本都是酸粥，再配上一盘烂腌菜、一罐子炝得特别香的油籽儿油。我家人都爱吃酸粥，就像牧民天天喝早茶一样。不仅如此，在我们这个村以及邻近的几个村远到相邻的几个镇，再到大片的准格尔大地上都有着这样的早餐习惯。

酸粥是风靡于内蒙古西部部分地区的特色美食，准格尔旗便是其中的流行地之一。我们这儿的农村，几乎每家每户的灶台上都有一个黝黑的陶瓷罐，上面盖着相似的釉黑盖子。它就是酸粥的发酵罐——浆米罐，里面常年盛着酸浆，每晚睡觉前，人们总是将一碗小米(糜米)倒入浆米罐子，以备第二天使用。

虽然只是一碗粥，但酸粥的做法还是有点讲究的。这个浆米罐子扮演着至关重要的角色，它盛的酸浆负责把米发酵，只有发酵到恰到好处才能做出酸到好处的酸浆，发酵的时间越长，酸浆就越酸，人们可根据自己的口味来决定是提前一天还是提前半天浆米。酸浆的合理发酵除了要控制时间，还要掌握温度，因为过凉了酸浆就会发酵不到，过热了发酵的又太酸了，而灶台上的温度适宜，不会太热也不冷，这就是为什么家家户户都把浆米的罐子一年四季都放到灶台上的原因。不仅如此，酸浆必须得天天吃或者隔天吃，否则酸浆就会变味儿不好吃了。为了每天能吃上酸粥，使用酸浆米的程序是这样的，先把酸浆从浆米罐中倒在一个盆里放一边，再把沉在浆米罐底中已经发酵好的米倒入锅中煮，等到锅中的米开始沸腾的时候，给浆米罐中舀几勺汤，再把之前倒出的酸浆倒回浆米罐中，这样就给下次浆米留好了足够的酸浆了。每家做出的酸粥味道都不大一样，妈妈说这是因为每个人做饭的手法不同。

再说熬酸粥的米，人们普遍用本地盛产的糜子米，当地人也叫它小米，吃不惯小米的人能明显感觉到它的涩，但是经过酸浆发酵后，它就变得滑糯可口了。用小米做出来的酸粥味到独特、黄亮筋韧、酸爽可口、好吃不腻。小米还有开胃健脾，护肤美容、延年益寿的功效，这也是当地人“一天三酸”都不嫌多的原因。熬酸粥的主料是小米，辅料有糯米、大米、高粱、红薯、土豆、南瓜等，我家常吃的是小米，通常都加土豆。一道完整的酸粥烹制过程大致是这样的，锅中加水煮沸后加入酸米、土豆块，熬到土豆块能用勺子扎开的时候下米，再搅拌几下盖上锅盖，等再次开锅的时候揭开锅盖持续搅拌里面的粥，搅拌得越多酸粥就越好吃，再煮几分钟酸粥就出锅了。

粥已做成，该倒佐料了。在物质匮乏的过去，一般家庭的基础配置是一碟子红腌菜或者一盘烂腌菜及一罐炝着扎菜的油籽儿或者一碗给着小肉丁葱花的猪油，小时候我们还用过调“油格”，“油格”就是手工榨油剩下的渣子，用“油格”调得酸粥很好吃，酸酸的味儿中夹杂着些米香，再混合一股浓厚但不油腻的油香味儿，让人吃后回味无穷，不过现在基本吃不到这么香的酸粥了。随着时代的进步，养生观念深入人心，现在餐桌上酸粥的佐料少说也有五、六个，须得凉菜热菜俱有，还要讲究荤素搭配才算满足人们的营养需求。如今，酸粥的烹制方式也逐渐多样化了，可以熬着吃、可以炒着吃、不断推陈出新来满足人们的味蕾。

一碗酸粥的食材虽然寻常，做法亦不算复杂，但在以农耕为主的乡土社会时代，它为辛勤劳作的人们带去有滋有味的一日三餐，成为一方人民的特色美味。即便在今天，酸粥依然是很多人家餐桌上不可或缺的美味佳肴，好多生活在外地的准旗人常常通过吃到一碗酸粥来慰藉思乡之情。

诗歌精选

礼赞驻村干部

吕生华

一

有这么一群人
离开热爱的工作来到农村
有这么一群人
离开热恋的环境住进民居
有这么一群人
离开温暖的家庭到此相聚
这一群人
访民心带来党的关心
这一群人
惠民生送上党的温馨
这一群人
聚民心传递党的声音
不同的面容
他们有着同样的热情
不同的民族
他们有着同样的初心
下基层的工作队员
他们是百姓的至亲

二

曾在机关事繁忙
今朝受命驻村庄
漫步田野禾苗亲
欣待秋季谷满仓

发财全凭地增产
致富要靠党导航
与民谈心乡巨变
尤喜农户币盈囊

咏蚕

许俊鲜

但披一叶为遮阳，吐出青丝万丈长。
甘愿生涯箩里度，浑将抱负茧中藏。
皆言锦缎薄如翼，何念扇舟累断肠。
化蝶飞天成正果，初心不改是锦桑。

寄语小雪

倪丽蓉

迎逢节气盼琼林，夜梦盈眸雪震侵。
犹为梅城公谨判，也因道福雅庄吟。
川原旷旷闲耕赋，天地皑皑静抚琴。
一去喧哗污秽事，独留玉砌共幽深。