■责任编辑：邱波 ■版面设计：元之笛 ■责任校对：张君梅 ■编辑邮箱：519393901qq.com ■联系电话：13034771195 5160311

遮拉特快讯

响沙 XIANG SHA

2020年1月7日 星期二 3版

四十年前的滩上人

张玉福

黄河自西向东流经达拉特旗，途经境内十几个公社（现称镇），全旗的地理形势是南高北低。有人管居住在黄河冲积平原的人们叫“滩猴”，居住在台地及台地以南的人们叫“梁外人”。我们这些从清代末年或再晚一点走西口定居在与包头隔河相望的达拉特沿河一带的“滩猴”们，一代一代地在这一马平川的土地上走过无数光阴，今天就和大家一起分享一下 40 年前滩上人的一些生活情景。

春天，父辈和祖辈们往往在头鸡叫时分就起床下地了，有在猪羊圈掏粪的、有用二饼子牛车送粪的、有吃喝着或牛或马或骡或驴，身背一张装有生铁犁铧的木制老犁耕地的……整个春天，深耕细耙，搞楼下种，整畦培垄，施肥浇水，一幅生机勃勃的农耕烟雨图。

木制老犁像是一个横躺着的“?”号，把犁人像一个竖立着的“！”号。种在地上，收在天上，叩问大地，能否风调雨顺？仰盼苍天一定风调雨顺！一片片犁铧翻出的泥土，正冒着腾腾的热气，这清新的地气也预示着春回大地，天气转阳。开犁即是开春，执缰、持鞭、扶犁，踩耙、耕畜嘶鸣声夹杂着耕农吆喝声飘荡在广袤的田野，是庄户人一年的闹春曲。玉米、高粱等糜麻五谷播种下地后，人们像务艺孩子似地，自觉不自觉地每天出地里瞅瞅着苗情的生长情况及长势，若是苗全且肥壮，主人自然乐得抿不住嘴。若是缺苗断垅，整天沮丧着脸，在骂骂咧咧中补苗补种。老农都清楚，凡是补种的作物，终究也比不上头茬作物的收成。

夏天，金黄色的麦浪，像黄河波涛铺满沿滩大地。割麦，农人弯腰，握紧一束麦苗，噌噌挥镰，躺倒一地。一片麦地，割完后，像梳着寸头的小伙子一样精神。打场，邻里互帮，名曰变工，夜以继日，直至归仓。玉米，绿意未消，苗壮挺拔，已有身孕，结出棒子，剥去绿衣，抽掉红丝，煮出食用、黄金食品。高粱，身材匀称，叶子茂盛，穗头硕大，宛如红火。葵花，昂扬着头，面向太阳，花黄如海。有的花盘已经沉重，便深深地低下了头，好像是在向大地或光阴谢恩。胡麻，绽放着蓝花花，尤似一湾湖水。甜菜，舒展着阔大的叶片，四散开来，拥挤不堪，努力展示生命的旺盛。豌豆、绿豆、红豆、蚕豆、豇豆、黑豆、黄豆等诸豆小杂粮，也是沿滩一带的一大特产。

秋天，天地间，海海漫漫一片黄。割玉米、高粱、葵花、起甜菜、山药、萝卜、蔓菁……男女老少，倾巢出动，山药地里，废弃的秸秆和山药蔓搂成一堆，一把火点着，一股浓烟升起，火堆里烧几颗山药，那绵、热、爽的山药蛋，就一筷子拦腌菜，甭提有多香。山药入窖，葱成捆，蒜辫成辫子，白菜腌一大瓮，咸菜腌一小瓮。

秋风起，秋叶黄，树叶簌簌落下；雁南飞，秋有霜，村庄四野寂寥。冬天，冬三个月是滩上人最潇洒、最幸福的冬闲时月。玩牌，玩麻将，红火打坐腔；伺候老婆守月子、串门唠嗑打踏嘴；赋闲、杀猪、等过年。你看哇，不论走到哪个村，时不时地可以看到这样的景象：三个一群，五个一伙，几瓶“黑儿马”（酒），几盘家乡菜（凉菜），一般是一盘炒鸡蛋，一盘烂腌菜，主食最好的也就是一顿炒鸡蛋烙油饼。几个人围坐在一盘土炕上，逍遥自在地抿嘬着，天南地北地扯拉着……

那时的滩上人，居住的都是一门一窗的土坯房或土打墙房。一间或数间正房坐北朝南，从房子的间数就可看出儿子多少，老小几口。南房一般是粮房、炭房。东西两堵院墙，方方正正一处院子。进屋，一盘南北向顺山大炕，炉台连着炕，炕上铺苇席、油布或毡。炕的一角，摆着一叠正方形或长方形铺盖，用一块条布或碎花布盖着。地下，一顶红油躺柜，躺柜上放一个梳头匣子和小镜子。吃饭时炕上放一块小塑料布（后来有的人家有了小炕桌），摆上窝头、酸粥、焖饭、酸绘菜等饭菜，一家人围坐而餐。地下靠墙，放一个能盛三担水的水瓮（瓮沿挂着一只舀水的铜瓢或铁瓢）和一两个小一点的米面瓮。

房院一旁有牲畜圈舍，养的牛马骡驴不等。这些牲畜只顾低头在槽里吃草、甩尾、顿足、喷着响鼻。牛，有时会卧下倒嚼，悠闲自得，极为舒坦。房背后是一个用柳树根或废砖块儿垒扎的猪圈，圈里一头大猪喂以一盆猪食，忽闪着两只大耳朵拱在盆里，一口气吃完后，卧倒就呼呼大睡。杀猪时分一般是冬季的小雪到大雪之间的时日，俗称“大小雪吞兄”。杀猪时，女主人会哭，哩哩啦啦哩了一年多，实在舍不得猪娃子被杀。而男主人只顾邀亲喝友、筹备酒菜，摆酒设席请人吃杀猪菜，对寻长要短、做茶打饭等营生根本不管不顾。

住得比较偏远分散的人家，院子里总会拴着或散养着一只大黑狗或大白狗，来了生人汪汪汪叫个不停，这时主人就知道来人了，便从屋里出来一声喝住狗叫，再招呼客人进屋。

喔喔喔 ……汪汪汪……哼哼哼……一阵鸡鸣狗叫搭拱圈的交响曲不时地从村子里飘出……

沿滩一带那时取暖做饭一般主要以烧沙蒿、苦豆、麻杆、玉米茬等为主，烧炭是一件很奢侈的事情。大一点的生产队有两辆畜力大胶车，每到冬天就开始从梁外往回拉炭给社员分。

沿滩距惩产煤炭的梁外煤窑足有 100 多到 200 里地，走东沟、西沟都行，但要根据路况决定。走东沟的煤窑要沿哈什拉川一路南下；走西沟的煤窑要顺罕台川一路南行。拉一回炭往返要走七八天，不论走东沟还是西沟，一般不间 20 里地，沿路都有车马店。有的车马店或门上或墙上时不时还要挂上一个招牌，上面写上：车马大店，茶水方便，来客待遇，油糕养面。

车倍儿们奉行的原则是：日出而行，日落而息，也就是哪里黑了哪里住。

在东西沟谷的一道川里，在起伏沉落、缠来绕去的梁峁崖畔间，在包准（包头至准旗）、包东（包头至东胜）公路的土路上，经常可以看到赶着大胶车，穿着白茬皮袄皮裤，头戴毡帽，脚蹬毡靴，抱着鞭杆，呼出如箱似雾一股粗气的红脸汉子，这就是沿滩一带南下拉炭的车倍儿们。

尤其是进入腊月天，天寒地冻。下了大雪后，路面的雪被压得瓷实了，比冰滩面还滑，尽管牲口都挂了铁掌，但还是短不了摔跤。如遇下坡路可危险了，会把驾辕的牲口搓死的。因此，如遇到这种情形，必须格外小心，万万不可大意。

南下拉炭的车倍儿们并不都在一个村，一道滩长着呢，二十多个公社，上千个村，平日无缘相识，但每年冬天拉炭时总能遇到一块儿。彼此并不问姓名，只随便叫一个外号就是一个人的名字了，走上三两回就成了老熟人，开个玩笑，说些荤段子、下流话似乎是他们的“通病”。哪个人“串门子”让人家逮住过，哪个人帮衬着人家“拉边套”误了娶老婆，哪个窑上或哪个车马店有勾魂的女人……，都瞒不过他们。

那时红白事宴很朴素，也很热闹。那香喷喷的菜肴、快乐喜庆的场面、质朴而又乡情气息十足的就餐环境；那时村里没有电，人生的比较分散，但人与人之间很团结，不管谁家办事宴，不管主家请不请自己，不管随礼不随礼，邻居们都要自发地前来帮忙，有帮主家搞糕蒸糕的，磨面蒸馒头的，剥葱剥蒜生豆芽的，宰猪杀羊、剥骨剥肉的；有帮主家借盘碗借桌凳的；那时农村办事宴都在自己家里办，由于房子少，家又小，桌凳有限，所以不论大小事宴，一顿饭得分三轮才能接应吃完，也就是人们所说的大小事宴“三碰碰”。

那时的中秋节、国庆节和春节，生产队时不时地会杀一头已失去利用价值的老牛或几只绵、山羊以供社员们过节。每逢这时，成男或女的社员们领着猴娃娃，拿个窝盆盆早早地来到队房部，迫不及待地等着分肉，其实每人也就只能分个半斤八两。即使是过年人们也吃不了几顿肉，贴几幅对联，挂一只灯笼，除夕晚上响几声鞭炮就算把年过了，尽管如此，还是觉得很满足，很幸福。

一方水土养一方人。几百年来，达旗沿滩地区的人们共同劳作，守望相助，培育出一种坚强不屈的精神和诚实厚道、热情好客的性格，形成了一种浓厚的独具特色的地方文化。

时代变迁，岁月变化。四十年前滩上人的那些生活场景和劳动场面已成为一个时代的符号，而那人、那事、那景、那情，都成为我心灵深处一抹挥之不去的记忆。

家与城

王枝连

又是一夜无眠，思绪恍恍惚惚纷纷扰扰，似乎离不开女儿，还有刚刚过门的新女婿。

“婚礼落幕，生活启程。”女儿朋友圈的话似乎很平静，不像她娘这么没见过世面。

问题是，总有许多话想说，总有许多事在沉淀，在唯一的心肝宝贝最重大的人生节点，在我年正半百的知天命时节……

1

“你这么早结婚，以后会不会后悔？”这是作为母亲最为深切的犹虑，所以在婚礼前不只一次地问我的女儿。她，和他，都才 24 岁，确切地说才 23 周岁，正值岁月妖娆风华正茂。在我之前 20 多年对她的人生规划中，最矢志不渝的就是要在 28 岁左右结婚，把最美的青春年华肆意挥霍之后再进入婚姻，这样才可以对得起青春，对得起人生。

2

“你和我爸结婚后悔不后悔？”女儿的反问，让我猝不及防。说实话，结婚 25 年从来没想过这个问题。倒是在一次梦中，他撇下我走了，说是我不够好不称职，他要去找寻他最理想的伴侣……我哭着从梦中醒来，抓住了他瘦骨嶙峋的手。

3

现代的婚姻大抵全都始于爱情，轰轰烈烈不可阻挡的爱情。可爱情不能当饭吃，婚姻更多的是柴米油盐，是琐碎与庸常，是责任与担当，是携手奔赴人生的方向与步调的完美和谐。在婚姻中，我至今没有学会打点一日三餐，至今没有学会融入与妥协。甚至，在许多重大的人生理念上，我和他至今无法讲和，并且呈现出永不屈服的态势。所以，婚姻何尝不是一场博弈，谁输谁赢，定论自在人心。

4

“家是人生的支点，一个人在外面能走多远、飞多高，也许取决于家给予你的能量。”婚礼上，我对女儿女婿说。

婚姻中，我的获得感还是可圈可点。尽管他从来没有说过那令人心动的三个字，尽管也从来没有送过任何节日礼物，甚至很少有出双入对携手同行，可他给了我最博大的包容、最广阔的天空。家里做饭洗锅涮碗的事他几乎都包了，我硬生生把一个男子汉逼成家庭煮夫。甩开了这些繁琐的家庭作业，我精神的天空开阔舒展，可以肆意爱我所爱心无旁骛。

5

婚礼上，他的大段致辞让我对身边的他简直刮目相看。在我心中，他是那种没心没肺更不善于表达的“木头人”，想不到他对婚姻的认识与感慨如此之深——而且是在和我共同经历了 25 年的婚姻之后。我有些得意与自豪——这般思想感情的凝炼升华，是否托我所赐？但转念一想，我在其中是否完全充当了反面教材，才让他如此感怀至深？

6

“我不后悔！每个人都会有缺点，而他的优点远远大于缺点，尤其是他心思细腻，情商极高，能够宠我惯我，这就够了。”女儿的话语坚定而平静，“至于婚姻中会哭会笑，这也许就是生活的本来面目。”看来，她的一切决定都经过了深思熟虑，也做足了充分的心理准备，让我忐忑的心得以安顿。

7

女儿出嫁的仪式，设在呼和浩特的她姑姑家。因为考虑到女婿家和林格尔到达拉特旗路途比较遥远，婺荣的车队大约来回需要 5 个多小时，加之国庆黄金周出行的车流量较大，怕万一遇阻，成为我心头一辈子的堵。她姑姑父经过了长时间的精心筹备，把 140 平米的房间收拾得纤尘不染，而且装点得每个角落都充满喜气。在她出嫁前夜，当我们大家都在酒店推杯换盏的时候，她姑父一个人在家里剁饺馅、榨蔬菜汁、和三色面、备各色凉菜热菜及第二天迎接婺荣队伍的一切事宜。

假如这一切在我家中举行，我能否应对了这一切？

绝对不能！

深夜，我无法入眠。

8

梦中，虽至深秋，却有满树满树的粉红色鲜花盛开，如火如荼，如霞如锦。偶有大朵的花中精灵由远及近，在我眼前悠放成为特写，摄人心魄，让人心动……

这仅曾相识的梦啊，在高考揭榜前有过，在女儿降生前有过，在每一个值得庆贺的重大节点前都曾有过。于是，在自我总结的人生经验中，这就是吉祥如意的征兆，这就是梦想绽放的写意。因此，我把梦中的每一个镜头都细细品味，永久珍藏。

其实，这何尝不是一个母亲潜意识里的祈祷与祝福！

9

婚礼前前后后，女儿的四个伴娘——她从小到大打拼下的四个闺蜜——始终陪伴在左右，从达拉特旗到呼和浩特又到和林格尔，一路奔忙，一路簇拥，一路欢呼。女儿加被众星捧月，享受着她们赐予的欢乐、喜庆与幸福。

从北京来的吃西同时担任了男女双方两场婚礼的主持人，从精心设计婚礼程序，到字字句句亲自撰写主持词，她的用心与紧张都让我备感怜惜。举国同庆这一天，达拉特旗天河明宴城 5 号厅的婚礼圆满礼成，她的目光与我相遇，彼此的眼泪瞬间决堤——我们都在事前暗下决心，争取不能在婚礼仪式中落泪，孰知，这目光交汇处，不同的真情集聚成爱的泉流，奔涌而出……

10

我 30 多年的闺蜜也早早地从京城赶来，从物质到精神都给予极大的支持。干妈第一个赶到宴会现场，让我有了最坚强的依靠。一帮老姊妹从晚宴到午宴始终坚守，而且从她们的眼神里可以清晰地读出最热烈的祝贺与最真诚的祝福……

一些在世俗的礼仪之内无法邀请到的亲友也闻讯赶来，让我感受到最纯粹的人间真情。那个年年教师节如约把问候与祝福为我呈上的小朋友，不知道通过什么渠道送达一份厚礼，让我的愧意又加了几重。

事后，收到了曾经改变我命运、夸奖我、批评我、扶持我、关注我的老领导执意赠予的大礼，才意识到自己所拥有的这一整座城池，尽管不大，但却坚如磐石，成为我安身立命的厚重依托和支撑体系，让我从中享受到了人世间最可宝贵的财富，也让我感恩于上天的这一切赐予，并且懂得了知恩图报的深刻意义……

11

女儿偕同女婿在婚礼第三天就回娘家来了。一大家人围坐在一起包饺子，红红火火，其乐融融。小侄女儿称她这个新姐夫为“哥”，我深表支持，似乎这样就可以更加亲密无间。女婿仪表俊美，让我想到一个词“翩翩少年”。他手中的饺子花样百出，逗得小侄女一惊一乍，连连俯到我耳边，“大姑，我姐姐没有嫁错……”

我家的腊八粥

林金栋

出门在外，已有两年没喝家里的腊八粥了。

小时候，母亲每年都要做腊八粥，但记忆中的腊八粥远没有文人墨客作品中所描述的那么充满诗情画意，甚至不及邻居家的那么香甜。这倒不是母亲的厨艺不行，在那样一个物质极为匮乏的年代，在那样一个极为偏僻的小山村，在我家更加拮据的苦日子中，可用于做粥的原料也就那么两三种，即使再日能的大厨，也恐怕就是那样了，这可真应了那句“巧妇难为无米之炊”的话了。

不只腊八节如此，似乎每一个节日到来之前，母亲总是愁眉不展，望着我们姊妹弟兄几个祈求盼望的眼睛，轻叶短叹，但总要变着法子给我们做一些好吃的来。七月十五别人家炖羊肉，母亲用上年的腌猪肉炒几颗平日里攒下的换灯油火柴的鸡蛋，在麋米里抓两把大米做成两米饭。八月十五在做月饼的白面里和一些玉米面，捏几颗糖精。大年夜的饺馅儿里也多是萝卜丝丝，被我们称作“黄大肚”。尽管这样，我们吃的依然有滋有味，盼望过节的念头始终不减。

明冬暗年黑腊八，即临近着来年是个好年头。乡下人也不太懂得腊八节与历史、宗教有怎样的联系，似乎老祖宗传下来喝一碗腊八粥，就是期盼着往后的日子能够红红火火，甜甜美美。

头天晚上，母亲就从凉房的坛坛罐罐里搜出做粥的那两三样原材料来。几碗金灿灿的黍米和做碗饭的糜米，一小碗紫红色的豇豆。无需分拣，早在秋天收仓时就拾掇得干干净净了，只需淘洗后分别浸泡在温水里即可。

腊八粥吃得越早越好。天还未亮，母亲就窸窸窣窣抹黑起了床，点亮了小油灯，燃着了小火炉，就开始做粥了。粥必须是素食，是要敬给神的，因此母亲把那口牛头小锅子里放了碱面子，洗了又洗涮了又涮。灶火已通红，母亲便在锅里盛了清水，在锅底刚刚凝起米粒大小的水泡时，母亲便将泡了一夜的豇豆捞了进去，顺便放一小匙苏打，一是为了让豆子尽快熬烂不至于夹生发硬，二来可以让豇豆饱含的红色素全面释放，熬出的粥更加鲜红。待豆子们从锅底里浮上来再沉下去咧开笑脸时，就可以下黍米了。黍米平常是做糕的，在梁外山区也是极其珍贵的，用它是为了增加粥的粘度，后来才知道有钱人家用的是南方产的糯大米。最后再放少许糜米，可能就是补充黍米的不足，使粥不至于太稀吧。

不久小屋里便挤满了白色的雾气，同时弥漫着的还有谷物的清香。母亲腾云驾雾，熟练搅动着锅底，待锅面突突作响，急促地冒着串串白气时，粥就可以出锅了。平日里还在酣睡的我们早已睁开眼，五六颗小脑袋趴在枕头上目睹着母亲的一举一动，待母亲召唤我们时，一个个迅速钻出被窝擦，叠被，扫炕，腾出吃饭的地方来。

饭前，还有一个重要议事就是敬神。母亲选一个新碗，先盛多半碗，笔直地站在地中央，用一根高粱棒棒向天上地下东南西北泼散，那么虔诚，以求神仙保佑天下苍生五谷丰登。我们向来懂事，看着母亲做完这一切，才帮衬着母亲递碗盛饭。母亲这才打开那个小红柜子，拿出半瓶白糖来，在每个碗里撒上一小勺，在我们留恋的目光里又藏到小红柜里。姐姐们拎勺地搅拌着，我和弟弟早已伸出舌头三下五除二把那点白糖舔个精光。

后来搬到城里，母亲做腊八粥的原料逐渐多起来，什么桂圆、莲子、葡萄干、花生米，白糖一大钵子想放多少就多少。即使这样，我们只是象征性地吃几口，惹得母亲絮絮叨叨不止。