■责任编辑：武娟　■版面设计：元之腔　■责任校对：张君梅　■编辑邮箱：937494167@qq.com　■联系电话：15044792334　5160311

达拉特快讯

响　沙
XIANG SHA

2020年6月2日 星期二

文化溯源

梁外酸粥滩上糕，后套的馍馍实在好

董利平

古代河套水草繁茂，有的是大片的草滩和肥沃的土地，飞禽走兽遍地都是，兔子、沙鸡、野鸡随处可见。黄河鲤鱼进入河岔和渠道的水湾中，得之甚易。河套有句民谣“棒打兔子瓢舀鱼，锅台伙崂捉沙鸡”。清代以后随着内地人口的急剧增长，人地矛盾日益凸显，于是大量山西、陕西的农民赴河套谋生。这些移民租种蒙古王公的世袭领地，形成了河套地区的农业雏形。随着农业的推广，大量的汉人相继涌入，河套的人口结构遂发生质的变化，以往的单一蒙族人口结构，逐渐为蒙汉二元人口结构取代。从此，河套的生活风俗也出现了蒙汉两种形式，并且出现了两种文化风俗相互交融的情形。

打开清光绪年间姚学镜编撰的《风俗志》，书中记载了移民河套的汉人“饮食衣服渐染蒙古习俗”。其实西口和各地走来的汉人不但在饮食和服饰上渐近蒙族服饰，而且居住的房屋、人情礼仪等多方面同样掺杂了蒙族的一些生活习俗。

从民国年间王文墀编撰《风土习俗纪略》中可以查证，“河套渐染蒙俗，服御由来简陋，衣则羊裘一袭，足以御冬；食则酸粥一瓯，足以永朝；住则茅茨三弓，足以容膝。家无垣，室无廱，居然有夜不闭户风；衣无表，食无羹，俨若守太璞不完之素。此衣食住只求需要，不尚安适之习惯也。”

这段话讲述的是当时走西口到来的移民们，在当地的居所、衣着和饮食。但从书中我们无法看出为啥会出现西口走来的移民，要渐渐靠近蒙族地区的生活习俗呢？有句话叫“走胡地，须胡礼”正是说到了这个问题的答案上。

揭开当时大的背景，我们不难解开这个谜团。

当年西口移民来到河套，主要是进行农业种植开发，每年来此种地的晋陕农民们开始的时候都是像候鸟一样，春来秋归。因此，当春天到来时，走西口到来的农民们选择一处地势较好居住地，仿照蒙古族游牧民的蒙古包，搭建一个简陋的苇草窝棚，叫做茅庵。搭建茅庵因陋就简，就地取材。茅庵是用柳芭和木棍搭建的，外面抹上泥巴，可做临时居所。待到明年再到别处去种地，那么就可以随手把这座茅庵废弃或扔掉，也造不成多大的损失。而再到新的地方可以马上重新搭建新的茅庵。搭建茅庵是没有长远的打算，都是暂时有个遮风避雨之处，有个临时吃饭睡觉的地方。

茅庵因为是临时的遮风避雨之地，所以四周没有院墙，也没有窗户，门口挂个草帘，大部分时候是人起炕光，家里除了做饭的锅碗和简单的不能再简单的烂被子以及满炕的蒲草，就再也没有啥值钱的物件，所以当时开垦之处都是夜不闭户。

在沿河地带搭建茅庵有天然的有利条件，遍地的芦苇和蒲草采集非常容易，而且芦苇和蒲草不但可以搭建茅庵，还是走西口的农民们晚上铺盖的极好材料。

现在我们沿河一带有许多叫三座茅庵或五座茅庵的地方，最初就是这样来的。

王文墀编撰《风土习俗纪略》中讲道：“他们衣食住只求需要，不尚安适之习惯”，从实际情况来看，不是那些走西口的农民们不想有一个舒适的居所，而是受条件及贫困所致，没有那个能力去建更好的居所，那时首先吃饱肚子才是他们的第一需要，因此他们建不了像蒙古族游牧民那样的毡包。

后来有的农民走西口的年头长了，也有了一些积蓄，便慢慢开始想在固定的一个地方进行耕种。有的农民用黏土打墙开始建房，房顶搭上木头椽子，盖上柳条芭子，铺上芦苇和蒲草，再抹上泥巴，就出现了最初的土房子。于是这样的土房屋的建成，河套一些地区的农民就出现了定居的现象，不再像以前那样春来秋归。

刚开始，建好的土房子，由于夏季洪水或黄河春秋季节河水经常泛滥出岸，处于低洼处的房子都被淹没倒塌。后来农民们建土房子就会选择地势较高的圪旦修建，于是就有了现在许多地名叫圪旦的地方。例如那里最先住上了叫姓温的，就叫温家圪旦；最先住了叫王宝的，就叫王宝大圪旦；同姓人家集居的地方，就以姓氏命名，如苏家圪旦，李家圪旦等；还有的称圪梁、圪堵，如大树圪梁，田家圪堵等。

后来渐渐地一起居住的人越来越多，土房子也越建越多，村庄也慢慢随之出现。

河套地区的衣食，多受了晋西北和陕北生活风俗的影响，或者说是以晋西北和陕北人的衣食习惯为主色调，当然也有许多蒙族元素在里面。

河套地区古代的穿衣习俗也有许多和晋陕人穿着一样，喜欢春秋冬季穿一个红腰腰和甩档大棉裤，冬天寒冷的季节穿白茬子羊皮袄，头上系着白毛巾，这和晋陕民歌所唱“羊鞭肚子手中哟三道道蓝，咱们见了面面容易拉话话难”里描述的穿着很是一样。而这些穿着的特点其实都是从晋陕那里传入的习俗。

饮食方面，河套人早年吃糜米酸饭酸粥，是向晋西北人学的，晋西北尤其是河曲素有吃酸饭酸粥的习惯，做的酸粥也最纯正最好吃，那时贫穷的农民一生生活俭朴，能够每天吃上酸粥也是一件奢侈的事情。据说做酸粥的糜米种子是昭君出塞带来的，自王昭君以后，河套地区有了种植糜黍的习惯。

做酸粥的糜米也有好赖之分，上农家肥尤其是上羊粪地的糜子收获后米粒金黄，吃起来特别有劲道，咀嚼起来味儿甘甜醇香，捞搅饭也颗粒饱满，粒粒滚圆，米汤黄绿色。锄搂过的糜黍耐旱，出米率高，做饭耐熬，能做出更多的饭量。有经验的老农常常说“锄搂八遍，八米二糠。锄地一遍，恰如浇水一次。”所以勤劳的庄稼人，种植一季糜黍要锄搂糜黍好几遍，最后才能种出上等的糜黍精品。

酸饭富有营养，常吃精米酸饭的人，脸色红润，皮肤细嫩绵光洁白、水色丰满，慢慢就会出落的漂亮惹人爱。

用糜黍做的食物还有很多，但大部分做法也是从晋陕两地传来的，比如山药焖米饭、糜米捞饭、米凉粉、炒米等等美食的做法。

河套地区还有一种“和合饭”，这种饭的做法是在煮糜米稀饭的锅里下进面条或面片，再加上一些蔬菜叶子，一起煮熟后，拌上炝好的油盐葱花即食，这是陕北人带过来的吃法。

有句民谣：“梁外的酸粥，沿滩的糕，后套的馍馍实在好。”这句民谣也点名了不同地理环境，种植的植物因为吸收的营养不同，那么最后做出来的食物会有不同的特点。梁外人做的酸粥要比滩上人做的酸粥好吃一些，而滩上人做的糕要比梁外人做的糕好吃一些，那后套人蒸的馍头当然最好吃。这也是一些人的说法，其实哪里的食物好吃，也许和当地的水土更有关系，和那里土地里所含营养成分密不可分。在生活中，大家住在一起，就要互相交流，互相学习食物的做法，于是渐渐融合就形成了河套美食的特色。

河套人饮食喜酸，不仅吃酸捞饭酸粥，还有酸烩菜、酸蔓菁、酸黄瓜等等，醋是不可缺少的调味品，这都是受了为数居多的山西人的影响。

相传河曲人吃酸饭，始于北宋，那时辽兵常常入侵，老百姓为避兵祸逃入深山，有时候泡好的米丢下，几天后回来舍不得丢掉就凑合着煮粥吃，结果味如酸奶，黄亮坚韧，口感极好。后来就出现了酸粥这样的食物。酸粥的品味极佳，如红腌菜油辣椒抹酸粥、胡麻盐抹酸粥、烂腌菜就酸粥等，这些小菜和作料的加入，使酸粥这种食物锦上添花。河套有首民歌唱道：“山药酸粥辣椒椒菜，你是哥哥的心中爱”。

“早上酸粥中午糕，晚上焖饭上油炒。”这句民谣揭示了那时人们对幸福生活的向往和当时一些富人的生活写照。农民爱吃酸饭，跟生活环境有关系。河套地区春秋气候干燥，农民吃上酸饭顶着烈日劳动，解暑解渴、也不上火。农民劳动了一天，身体觉得疲累的时候，一进家门就痛饮几勺酸米汤，浑身无不感到清凉爽快。

河套地区由于多民族的融合，其饮食文化也是丰富多彩的。

“亲不过的姑舅常在，香不过的猪肉烩酸菜”。猪肉烩酸菜也是河套地区最有名的饭食。猪肉烩酸菜流传于河套地区已有上百年的历史，农民们自家所饲养的家猪膘肥体壮、肉质上成；长白菜经过腌制，色泽鲜绿，富含水份，最适宜做猪肉烩酸菜。

猪肉烩酸菜中最有特色的是槽头肉烩酸菜。人冬后，在农村杀猪是一件大事，左邻右舍都要帮忙，一大锅喷香诱人的槽头肉烩酸菜赛过所有美味佳肴。地道的河套农家猪肉烩酸菜，在制作时加入了料酒、葱丝、蒜末、姜丝、辣粉的烹炒，加入酱油、醋、八角、花椒、小茴香等等作料的文火慢炖，做熟了吃起来松软可口，酸中带香，猪肉肉多而无臊味、肉软烂绵香、肥而不腻；酸菜滑嫩爽口，汤少而不干硬，无论是泡米饭还是就馒头，都是上好的家常便饭。如果再佐以几瓣大蒜，喝上几盅浓香的白酒，那味道更是鲜美至极。酒足饭饱之际，再喝一碗热腾腾的开水泡酸菜，便真正体会出美滋滋的河套特色猪肉烩酸菜美味的精髓所在了。

西口传来的美食和蒙族地区的食物互相融合，更是让美食达到了一个时代的巅峰。

河套地区的油糕粉汤或者炖羊肉蘸糕那是非常有名的佳肴。

油糕是与河套人有生死之缘的美食，吃油糕是河套人家的一件大事。

河套地区，每逢大事必定要吃糕，过去条件不好，村里邻近几户人家必有一副两副捣糕用的碓臼碓杵。河套地区尤其是婚丧嫁娶时一定要吃糕的。以致于后来村里有老年人去世，不说死了，而是说“吃了糕啦”！一进腊月，家家户户要捣年糕，只要走到村里到处都能闻见炸油糕的香味儿。过年以后，每天一顿猪肉粉汤软油糕，吃得欢欢实实。

软溜溜的油糕，是河套美食的灵魂。“一条扁担软溜溜，担上黄米呀到苏州呀呼而嗨，苏州爱我的好黄米，我爱苏州的好闺女呀呼而嗨。”流传在河套地区的一首民歌唱出了河套油糕的出名，在这里把做糕的黄米与苏州的美女联系在一起，说明河套做糕黄米的出名。

做糕的黄米是种植的黍子脱粒而来，所以黍子也有品质之分，做出的糕软则黍子为上乘，反而硬则为下乘。黍子种植的品种和环境不同，品质相差千里。在这一村种上是软米，在那一村种上则是硬米。红泥地一个品质，砂土地又一品质。

吃油糕远远不止红白喜事和过年过节的事。盖房子，有“上梁馍馍压栈糕”一说。上梁只是一道工序，压栈乃为竣工庆典，可见油糕的地位远在白面馍馍之上。还有“搬家不吃糕，三年闹不好”的说法，另外哪户人家生孩子过满月都必须要吃糕。

在河套相传着一个故事，说庙里住着大小两个和尚，老和尚爱吃油糕，在门前的地里种了一片黍子。小和尚怕干活儿，每当老和尚让他干活儿时，他总对老和尚说：“种不种吃不上。”老和尚有道行，不计较小和尚。锄地的时候，小和尚不想锄，又说：“锄不锄吃不上。”之后每一个生产环节，小和尚总要说一回“做不做吃不上”。老和尚次次宽恕小和尚，从来不与他计较。

最后一天做糕吃的时候，老和尚把糕蒸好坐上油锅，要小和尚去抱柴火炸油糕。

小和尚边走边说：“炸不炸吃不上！”

老和尚终于忍无可忍，拿起烧火棍追出门去打小和尚，小和尚跑得很快，老和尚追得很远。过了好大一会儿回来一看，案板上的糕不见了。老和尚十分疑惑，觉得就漏了这一个空，怎么糕就不见了呢？跑出去再看，原来两只野狗把案板上的素糕叼走了。老和尚觉得是天意，只好苦笑着双手合十，席地而坐念起经来。

这是一个调侃吃糕的故事，其实吃油糕最好的搭档是粉汤，油糕粉汤那吃起来真是爽快自由。然而吃素糕就又有另一种吃法了。

吃素糕最好的绝配肯定离不开炖羊肉。把羊肉炖好了，夹上素糕一块儿一块儿地蘸肉汤吃，吃一块儿素糕再吃一块儿羊肉，吃得真是满嘴舒适，满嘴羊肉香，那种感受那种快慰简直无以言状。

为啥河套地区吃糕这样盛行呢，因为糕本身是一种美食，人们爱吃；再一点吃糕也包含预示着将来步步登高的美好祝愿。

河套地区的文化礼仪也多受晋陕两地的影响很深，在过年节祭祀、婚丧嫁娶、日常生活礼仪方面与中原北方各地也差不多，晋陕来到河套的移民，除了沿袭已有的礼仪习俗外，也多受属于强势群体的晋西北人和陕北人影响。有了一些特别的形式。比如每年农历七月十五过中元节，这一习俗就是晋西北人带过来的。这天，家家户户要蒸馍祭祖，上坟烧纸祭祀先人，还要蒸面人、面鱼鱼互送亲朋，以娱上女。

河套地区有些沿河地带，每年在过七月十五的中元节，正月十五元宵节的时候，都要搭台唱戏，同时放河灯，为当年在黄河上走船而死难的人超度亡灵。从清末到民国年间这种风俗一直特别盛行。

说到河套民风，自古到今，有多少人都用“民风淳厚”四个字来概括，河套人的朴实厚道，胸怀宽容大度，常怀怜悯悲天之心，善以待人。河套人不虚假客套，少繁文缛节，性格豪放直爽。这种民风在一定程度上是受了蒙古族习俗的影响，同时也是在走西口的历史过程中形成的。当年走西口的人一路艰辛跋涉，走到哪里就住到哪里吃到哪里，常常受到当地他人的包容接济；走西口的人后来定居下来，就同样也常常怀着一样的怜悯之心包容和接济他人。久而久之，就形成了河套这特有的民情民风。

坐在北国商城里，一片冷清，孤寂如野草般疯长。六月末的日光暴晒着下午的时光，天色蓝蓝，零零星星的白云在头顶或远方如羊儿，散乱无序，似乎在啃着青草一类的东西。一些不算大的鸟从商场的上空滑过，几只鸽子还抛出稀稀拉拉的哨音，匆忙从头顶掠过。几个孩子躲在一隅，从兜里摸出弹弓，想象着鸟落下来的那些事情。一些擦出火的风，自上而下燃烧着夏天的意象，往日的忧愁，被一些铭心的事所驱赶，那些缤纷的三叶草舒展心中的慨意。

稀疏的过客，慢悠悠地踏着小城的随意，一副与己无关的样子，反正也没多大事情。意象纷飞，心情散漫，彼岸觉远，偶有涛声，浪花也不知何处。

二楼的一处檐角，晾在时光背后，有两只燕子与影子对视，与那根有些寿命的钢筋，形成一个鸢尾。一些渊源探出了芽翼，藏匿的语音飘然落下，一些梦想或许有了出口。

两只斑鸠上蹿下跳，余光扫视不及的范畴，说不定就藏匿着一张婚床。一些不识时务的麻雀，听见敌意的排斥从暗处渐渐靠近，一经惊恐从天而降，两滴稀屎仓惶地落在墙上，白色的印迹仿佛冒着热气，翅膀一扇就站在一颗杨树的枝杈上，把自己也当作了一棵树，向下偷窥，想象着影子下仰躺的姿势。

六月末的高原，太阳伸手可摸，气温能擦出水来。雨水在南方缝制了登高望远的帘子，睁大了眼也不过寸目的留恋。北方的土地上崩开了一道道裂缝，插进手掌抽出满掌的委屈和不安。

商场的四个大门，从不同的方向盛开，来来往往的花朵，面对的是不同的走向。我想起了我的人生，每道门都是敞开的襟怀，一步走错了，就是挽不回的扼腕，疼痛的须臾间就长成了根。

人到中年，该放下的就要放下，回归的路已打上标签，选择的余地去而无多，背着十字架一意孤行的人，就是做了夸父也会累死在路上。

小菜园蜗居在县城的新城区，大门和一处叫银肯公园的地方，隔路相望。每天早晚间，绿意穿过窗缝，梦幻仙游人室，舒适和噪音似两把锋刃，自相矛盾地交锋，射穿我恬静地记忆。我站在五楼的阳台上，隔窗望见红衣白裤，飞翔的姿势，我看到了那些血液流动的方向。

就在这座小城的钢筋水泥的夹缝中，我营务着一处面积不大的一个小菜园。说是菜园子，也只能在放大镜下观摩，面积少得可怜，自娱自乐种植少许蔬菜而已。小区的绿地最初由苜蓿草构成，虽算郁郁葱葱，但从没见过一棵树的影子，连蹦蹦跳跳的麻雀也无藏身，灌溉、锄草的活计无人操持，绿地不绿，几年间绿意变成苍凉，草枯地荒。于是，几户居民铲去萎靡的苜蓿草，挥锹耕耘，撒类翻地，楼畦拢垅。

就这样，我家的园子地就此新鲜出炉。园子地被我分割成大小均等的十个畦子，像我的十个心爱的宝贝，水肥、翻耙、楼锄，待遇平等。十畦子地，我根据家人食菜的喜好，安排种植。两畦子野菜，六畦子蔬菜，两畦子玉米。我精心打造，丝毫不敢怠慢，每日五点半闻晨即起，去蹴蹴又看看，询诊问脉。

十畦子地地块虽小但各有千秋。两畦子野菜，一个品种为沙芥，另一个品种为沙葱。沙芥是头一年深秋我从库布其沙漠中采回来的种子，沙葱是我从沙漠腹地移栽的野菜。这两种野菜，种植简单，沙芥根系发达，适合流动沙丘等松软土地上栽植，翻地要深，耐旱不喜涝，属两年生草。头一年发芽、生根、长叶，来年蹿苔、开花、结果。沙葱属于簇生，根系稠密，喜水类多年生草本。两种野菜均是沙漠地带极富营养的原生态野菜，活血化瘀，对人的身心健康大有裨益。沙芥不宜稠密，叶片长出半月有余，即可间苗。沙葱细如针状，一棵即有一二十根，喜疏依稀密，沙芥根深一米以上，植株高大，而沙葱仅够两寸。两种植物，挨临傍伴，一个是生活在沙漠，一个是沙漠的外延繁衍，两者从同一个高原而来，又在新的地域做了邻居。

六畦子蔬菜中，黄瓜、西葫芦、茄子、胡萝卜各有一畦，西红柿。另有芋头稀疏地分散在园地的夹缝间，见缝插针地服务着我的家人的舌尖。我的菜园子，别看地块不大，但品种还不少，分门别类，我的寻常悸动的心在汗滴中纵情绽放。

每日闲来，我都到我的菜园子走走。看看风景，晒晒心情，心之地时常泛起无形的妖娆。蛐蛐的清脆，瓢虫的静谧，麻雀的欢快，燕子的轻舞，鸽子的悠然，意趣袅娜，构架成一个人与自然和谐的小世界。

我家的菜园子七月底即可开园。一畦黄瓜，一个世界。叶片墨绿的长势，结出超然纯情的想象，我的心情也随之澎湃汪洋。忽然某日，叶片上爬上来星星点点的蚜虫，吸附在叶面上，茎叶似乎有种疲软的态势，翻转叶子，虫子星罗棋布，给人感觉，不进行虫害处置，瓜秧大有灭顶之灾。于是，与人寻求对策。农学家出招说，用农药即可秒杀。养生家则说，用奶掉的烟头浸泡，喷洒叶面，不日即可剿灭。对于我来说，我宁可轻火慢工，也不急功近利。宁要假以时日，也要听从养生家的忠告，那样既避免了农药的残留，也利于身心健康。

原来看似稀稀拉拉的西葫芦，叶子冒出来后，嫩条极速疯长，藤条越畦而过，扩大领地，还释放出毫不留情的霸气。花开花落，果实十几日即可采摘，肉素随选，鲜嫩爽口，开胃润肠，余味绵久，三五日不食即感或缺。

两畦子西红柿，选取了两个品种，一个是红色，一个是黄色。平常给我们的感觉，按感性所知，柿子之中黄为贵。其实不然，通过我的种植才知晓，原来黄柿子和红柿子师出同门，属一类品种，除了颜色外没有本质区别。因而在市场上，商家说黄柿子种子价格就高，纯属忽悠人的哄抬物价。在柿子成熟期，我每天早早起床，对那些即将成熟的柿子，小心采摘，生怕粗心大意的我，损伤了柿子的叶脉或经络。

某日，柿子种群里发现两株袖珍小柿子混杂其间，遂当心肝宝贝，精心护理，相继成熟。每日晨起，我把成熟的柿子装在篮子里，红黄相间，大小不一，色彩纷呈，心情如柿子般五彩纷呈。而且家种柿子，与市场上出售的柿子，不可同日而语，以农家肥为底肥，没有化肥做铺垫，也不喷催熟剂，自然成熟，性价比不在同一起点，味道沙甜味美。

胡萝卜，色泽发黄，三五日取之几株，去缨清洗，切片或剁节，清嚼抑或蘸酱，嚼之清脆甘甜，味道天然淳朴。时常拔几颗胡萝卜，擦丝水焯剁碎，和适量牛肉搅拌成牛肉胡萝卜馅，包成饺子，味道非同一般。混杂于其他作物的芋头，无拘无束地行走在我的菜园子里，非但没有受到丝毫的委屈和挤压，反而放开手脚，土气如虹地抢滩登陆。长势茂盛，叶片肥厚，根茎块大水多，现调腌制搭配，调剂食用，是全家人甚为欢喜的下饭菜。玉米的栽培最为简单，成熟后，隔三差五扳几棒，嫩滑爽口，细甜入心，全家人足足吃了个把月。这些看似寻常的玉米，还常使友人的餐厅心花绽放。

在食品安全令人担忧的当今，家中拥有一处小菜园，对于人到中年的我，其乐无穷。

诗海拾贝

墨魂

喇嘛哥

倾尽一生的从容
泼洒成山水葱茏
层层晕染，忘了规范
终让自己站在对岸

纵有千般鸿鹄志
烟波浩渺无人识
笔锋运转，定格成川
胸中千壑忘记落款

煮一壶清茶桀骜万千通途
研一池浓墨凌出一河江潮
把明月刻成印章
把清高裱在心上
让高山流水谊染纸上

题一腔宋词婉约关山飞越
点几笔色彩勾勒西门吹雪
把孤寂泼成秋雁
把远方还给地平线
让落落寡欢留白惊艳

梨花颂

白少文

桃花落尽草菁青，柳絮纷纷掠小城。
却见田间千树雪，依然郁郁唤苍生。