

# 达拉特快讯

# 响沙

2021年8月19日 星期四

3版

【那年那月】

## 烟盒里的故事

□刘奕亮

地头边畔,锅头炕沿,老汉们用粗糙的手揉搓着自制的旱烟丝,有的用或直或弯的烟锅片子,有的用油纸反复卷。煤油打火机发出火苗,蓝色烟雾开始弥漫,他们的表情或悠然或淡定或深遂或惆怅。这是上世纪七十年代北方农村的一个生产或生活场景。俗话说,抽烟解闷,喝酒消愁。老一辈们抽烟形成的爱好和习惯就这么一代一代延续着,烟也就成了人们沟通的桥梁和纽带。没钱的时候,有钱的抽烟。从那个时期起,内蒙各地香烟从逢年过节走向了人们的日常生活。

“喝酒要喝沙城,抽烟要抽青城,娶老婆要娶蒙人。”这是七十年代的一个段子。足见青城烟在当时老百姓心目中的地位。七十年代初,当黄青城烟进入人们视野的时候,市面上的野牛烟一盒才5分钱,而一盒青城烟售价达三毛七分。有钱人出门过节,办事,带着它以彰显身份。当时,青城烟和上海、大前门等品牌香烟一板一时,兜子里揣着青城烟

的人可是牛得了不得。青城烟黄色烟标至今留存我们的记忆深处;正是当年的呼和浩特火车站,旁边是新华广场标志性的路灯。马路上跑的是新中国成立后呼和浩特第一辆烧木炭的公交车。1999年,带嘴香烟推向市场,后期火爆出场的一盒一块二毛钱的特烟,之后是两元钱一盒的大青山,平民百姓的大小事或逢年过节,这些地产香烟坐正席主角,红极一时。

童年时候的香烟品牌五花八门,只呼和浩特卷烟厂出品的就有:牡丹、天鸟、新曙光、凯歌、金星、古画、70、201、千里山、青城、铜花、梅花、五塔、昭君、劲松、飞龙、龙腾、火炬、合作、射箭、马鹿、红樱桃、经济、白塔、吉祥、喜来、雁雁雪茄、野牛、那达慕、白桦、草原等等。这些香烟有的以动植物命名,有的与体育项目相关,有的以地标为名。……五颜六色的烟盒(又为烟标)给我的童年生活增添了一份多彩与烂漫。

小时候,妈妈引我去她舅舅家赶事

。舅舅家盛产煤,在九十年代是远近闻名的“鄂尔多斯第一村”。当地百姓以煤收益,生活水平远超我们西部没资源的村子。那里的一切让我好奇;宽阔的砂石公路,一辆辆刚出厂车吱吱呀呀呼啸而过,深不可测的沟底,黑漆漆的炭堆如山堆积。事实在那些花花绿绿的烟盒满地都是,让我眼界大开,印有一只梅花鹿的是“鹿”牌香烟,粉色的“墨菊”,黄底背景的“烟斗”“官厅”,金灿灿的“黄金叶”……这些烟盒拾接起来,摞排整齐,整齐有序堆积起来,就像一本精彩的故事书,呈现着一个神奇的世界,成为我小伙伴面前炫耀的资本。大人们来来去去,只要到有人掏烟,我就在忙凑上,紧盯那新奇而又漂亮的烟盒,期盼的眼神,徘徊的脚步,为的就是能得到那个鞋似香烟的烟盒。

一年冬季雪天,有人来给三辆骡车,几盒双喜烟引起了我的关注。烟盒上的大红双喜和当时香烟上的一模一样,漂亮极了。趁大人不注意,我拿起双喜,溜

烟跑到外面的树林里,纸烟连抽带扔作香了一地,就为打那那张包装彩纸。

那时,烟盒大的受害人爱抽一种黑卜烟,就是官方名称的雁牌香烟。因为这种烟烟味浓,人们习惯上又叫烟(前称,本地话就是挖空小气的意思)烟。哈哈,看看,我们的劳动人民是多么诙谐幽默!

我收集烟盒还有一个乐目的,就是为和小伙伴们玩一种翻宝的游戏,那个年代的烟盒都是软纸包装,用烟盒叠成四方形(我们称为宝),打过反则翻,奖品就是对方向翻的这张“宝”。谁翻的宝多谁就是霸王,快乐之情溢于言表。到了过年的时候,烟盒作为道具又派上了娱乐用场。取两段高粱秆(我们称为棒串),做成呈T字型,中间用针或铁丝串上,横的棍杆在风力作用下,向不同方向翻上彩色的烟盒,就像一面彩旗,拿它一路小跑,横的棍杆在风力的作用下,迅速转动,呼呼地形成一个风车,煞是好看。虽然跑得大汗淋漓,累成个狗,但心里却高兴十分。黄风刮得呼呼的三

月,我用烟盒和棒串做过风筝,那时候,去那个场面上飞过好多次,头重脚轻的风筝没有一次能飞上天,让人很是泄气。

那些年,置办不起瓷器或不方便使用的村里人,有糊纸盆的习惯。当时,家家户在靠河水的下流地种植蚕豆(学名蚕豆)和豌豆。夏夏,清凉的风徐徐吹过,清河河间豆花香,煮豆腐那种独特风味至今铭记脑海,让人难忘。吃过的蚕豆皮大有用处,我记得母亲把已沤空变成糊状,将小瓷盆倒扣,均匀涂抹在盆表,在太阳晒或风吹下干再涂沫一遍,如此反复,变干后剥落而下再粘。纸盆外粘上花花草绿的图案,为了更加好看,贴上转边贴上写对春联红纸。做好一个纸盆至少一个礼拜,遇上阴天,时间更久。在那个年代,五颜六色的纸盆、纸盒、纸升子或大小,或筒状,或碗状,或盆状,构成了人们心灵手巧的直接体现。由于轻巧方便,又是极好的盛物工具,可装米粥可盛汤种亦可置放鸡蛋,小件则可放置针头线

等各种小物件,灵便耐用。那时候,去那个台舍家串门,就爱跟人家带的纸盆子,上面那不同花色的烟盒子像神奇的魔方不由自主地吸引着我。五颜六色的纸盆成为那个年代家居的一道靓丽风景线。

进入八十年代,随着塑料、陶瓷等机械化生产制品的普及,纸盆儿这种民间传统手工艺渐渐退出了历史舞台,民间已难觅其踪。前年,我随朋友去秦皇岛旅游,在农展馆角落内,又见久违而熟悉的面孔;童年时候的纸盆。上面那一张张漂亮的烟盒,提醒我和一段浓缩的历史,蕴藏着许多智慧和一段小小的烟盒记录的不仅是逝去的历史,还有一段珍贵的记忆。小烟盒真实地记录着大事件,印证着那个年代科技、经济状况和社会风貌等方面内容。

当年我搜集的近百张烟盒,因为种种原因没有保存下来,成为遗憾。那些一切与烟盒有关的故事,现在回想起来依然是那么快乐、清晰、有趣,在我的记忆深处扎根并开花。

【重拾旧忆】

## 玉菱子

□王安忆



农历六月间,玉米还未老熟时,把玉米棒子剥下来直接下锅煮熟食之,这是农家食谱里历史悠久的吃食。我家所在村子里的人们管玉米棒叫玉菱子,时下城里将玉菱子煮熟售卖,叫卖的人喊其为“玉菱子”。

玉菱子成为城里人的一种小吃,让人感慨颇多。我从黄土地走出来,对玉菱子再熟悉不过,玉菱子伴着我的困苦岁月里的悠悠往事深深烙印在我的记忆中。那是一个缺吃少穿的年代,我家所在村子里,人们生活极其艰难,每年春夏初这段时间,家家都吃尽了存粮,新粮又接不上家,这时候全村人都处于“青黄不接”的境地。而人们在期盼中先吃到的食粮就是玉菱子。进入农历六月上旬,人们就开始用指甲掐刚抽皮的玉米粒,指甲掐破处立即冒出汁液白浆。大人们取口叫作:“这嫩,还得再等几天。”

再说几天,等玉米粒上掐不出那么多汁液了,家家户户便会掰一箩头回来,下锅煮熟后大人娃娃饱食一顿。这顿饱食意味着人们吃了当年的新粮,再不必为饥饿惆怅了。村子里焕发出一片生机,娃娃们拿着煮熟的玉菱子边走边吃,边玩边吃,津津有味。记得我当年和小伙伴们在玉菱子香味花样翻新——有时天空一行,有时像空一行,有时像空几道里。那时候大人们也很少坐在家里吃饭,人们都喜欢在走动中进食,大约是因为坐在家里没有什么菜可吃的原由吧。村子里所有的人家,一日三餐都是煮玉菱子,从夏天一直吃到秋天。老秋玉米越来越老,不容易煮熟,煮熟了已经没有爽口的甜味,人们再没有别的东西可吃,只好上顿如此,下顿如此,天天如此。那年头人们除了吃菜,根本没想过像如今卖煮玉菱子的人一样,在玉米煮熟时没法保存,而是年复一年煮食不断老化的玉米。

早年间人们的一种叫“小日期玉菱子”的这种玉米都是这种。后来国家规定不许村民种这种后期玉米,要令种植一种高产玉菱子,当时要求农民多产粮食支

援亚非拉,村民们以为亚非拉人民连玉米都吃不上,种高产玉米支援世界革命是件光荣的事情。不记得那高产玉菱子叫什么名称了,反正产量确实不小,一亩能产一千多斤,玉米棒一尺多长,下锅时要用刀劈成两截。这种玉菱子的米粒粒粒紧密,呈方形,顶端有点凹,形状和马铃薯相似,村民们叫作“马牙玉菱”,“马牙玉菱”煮着吃干涩略带苦味,口感实在不如小日期玉菱,当时村民们有一句口头禅:“马牙玉菱,吃死人扶起倒”,意思是说这玉菱非把人吃死不可。

秋风把玉菱子吹成一片枯黄时,玉菱实在不能再煮着吃了,人们将煮熟了的玉菱掰回院子里,用木棒捶打脱粒,这时候村里棍棒敲打声此起彼伏。人们急着将玉米煮成面食用。玉米面也能做成好几种吃食,如窝头、烙饼、面片等。做窝头比较容易,而要做成面片、烙饼等,还需要一种特殊的作料。我们村子紧挨着树林边一片野生榆树林,把榆树皮剥下来晒干后磨成面,掺和到玉米面里,这样玉米面有了粘性,才能随意塑形。即使如此,玉米面烙饼的边棱总是短了不够嚼。榆树皮粉有着极高的黏合力,这也许是人们被贫苦逼出来的伟大发现,正是靠着一片天然野生榆树林,人们把玉米面做成多种吃食,度过了漫长的年月。这或许正应了那句话——一方水土养一方人。如果不是那片天然榆树林,也就没有榆树皮粉,人们也许只能单用的窝头打发时日,那将是多么单调乏味啊!大约经过十多年的时间,树林中那片天然榆树林在帮助人们度过困难年后,不知不觉消失了,靠这片树得米

【清浅时光】

## 老灶台

□韩淑华



在村老家,一户人家至少要有两个灶台,一个在屋里,一个在屋外的院落里,这儿的人们把灶台称为老灶台。老灶台除了要负担一日三餐,还要保障农家人在天寒地冻的时候能有热腾腾的炕头。

农家屋里的老灶台大都是用未经烧制的毛坯砖,依傍着大炕沿着炕脚的一端,齐齐整整的砌了,外端用红胶泥和着切碎的麦秸杆细细地抹匀,泥层稍干后就使用了。

院落里的灶台因为在春夏天热时用得多,灶台之上还要搭凉棚,用布帘和草帘。这些灶台上看起来很朴素,但必须是手艺好的泥瓦匠才能做好,手艺不好的人做出来的,决不好用,不是走漏串火,就是不透气,这样的灶台做一顿饭下来,人被熏得眼泪婆娑,两手沾满黑油不说,做饭的家什也会被熏得黑乎乎的,做出来的饭也充满了浓烈的烟火味。好的灶台用起来也许没功夫感念砌灶台的匠人,但不好用的,用的人就会在烟熏火燎中不停地抱怨那个砌灶台的。

老家的老灶台是女人施展其为人媳、为人妻、为人母之才艺的最基本的阵地。旧时评价女人的出众往往用“上得厅堂,下得厨房”,老家的人们在评价某家的女人时,有一个和“下得厨房”一致的标准,就是女人的“茶饭好不好”。茶饭好的女人,即能长得丑一些,人们也会非常宽容地忘记她的外表,认为她是一个内秀的贤慧的好女人,相反,茶饭不好的人,即使貌似天仙,人们也会觉得她不是一个合适过日子的好女人。所以,农家的主妇从一早起来伴着老灶台上的烟火,到一家人用晚饭,在老灶台边劳动的居多。

焖的、煮的、炒的,都要从老灶台上整出来,因此,能够做出一顿让全家吃得舒坦的饭菜,主妇们不仅要靠灶台动手心,更要靠火候上下一番功夫,火候掌握好了,一顿可口的饭菜就成功一半了。老灶台的燃料主要是柴禾,玉米、葵花等作物的秸秆,脱了玉米粒的玉米棒,早春翻地时翻出的作物茬子,晾干之后都是很好的燃料。勤劳的主妇

们在田间地头劳作完回家的时候,顺手就能捡到一块柴禾,这样的女人往往很会持家,村里的人们赞许她们为“攒柴的肥肥”,有了这样的女人,这家的日子肯定过得不差。这些柴禾燃起来火焰足,还散发出淡淡的清香和泥土气息,做出来的饭菜自然别有一番风味。常见都市里有住着这样那样农家风味招牌的饭店,然而没有农家的老灶台,没有农家的从田间地头拾回来的柴禾,那一颗心,怎么也落不到灶台上家里大人娃娃和诸君们身上的主妇,谁能做出真正农家风味的饭菜呢。

完成了一日三餐的任务,老灶台和主妇都闲不下来。勤劳的主妇要给猪狗们喂也准备一些熟食。忙不过来时,主妇会指点着家里一点的女娃帮忙,因而,农家的女娃从小就与老灶台上了交道。一开始是往灶台里塞几把柴,往锅里添几瓢水,替妈妈淘米锅里没有糊米儿等一些细枝末节的小事,时间长了,就掌握了做饭的本领,当妈妈的就会轻松一些。

夏天天气炎热的时候,屋里的灶台用得多了,人会热得受不了,院落里的灶台就忙活了起来。特别是傍晚,外出劳作的人们回来后,煤烟里闷热,主妇就把晚餐安置在院落里。如果农田里的玉米棒子、毛豆和葫芦正好能煮熟了吃,主妇就在院落里的活回家时掰几个玉米棒子,扯几颗毛豆,摘一棵葫芦,做出晚饭后,最底层是玉米,再上是毛豆,最上层是切成块儿的葫芦,满满当当的煮上一锅,等上完饭时,正好出锅。一家人围着一张小木桌,听着田野间传来的蛙声此起彼伏的鸣唱,沐浴着浪漫玉米毛豆葫芦气味的微风凉风,悠闲地嚼玉米、吃毛豆、吃葫芦,吃着吃着家香,悠闲地嚼。老灶台上,烟火腾腾地燃着,烟圈里的炊烟慢慢地飘向天空,烟雾缭绕中,星星和月亮若隐若现。

夜色渐浓时,农家的主妇终于忙完了这一天大大小小的营生,和丈夫娃娃在温暖的炕头入睡了。老灶台也静了下来,灶膛里还有未燃尽的柴禾的余烬,对着清朗的夜色,对着睡熟的农家人,扑闪着点点星火。