

# 羊绒那些事

林金栋

我们鄂尔多斯这个地方以山地和荒漠居多,又因为十年九旱,冬长夏短,生态环境一度时期较为恶劣。过去那些年里,地下的煤炭因为不值钱还没大面积开发时,当时的伊克昭盟就是贫穷落后的代名词。好在无天绝人之路,仁慈的上帝就让全身是宝的山羊来到这世上,救百姓于贫困倒运之中。通过饲养山羊,使得伊盟人一代又一代生息繁衍,守护着自己的家园。

你看,山羊这东西,攀援在悬崖峭壁或漫步在戈壁荒滩,长长的杂草、坚硬的枝条都是它的食物,生存的能力极强。山羊索取的少,却把自己的所有奉献给人类。不说鲜美的羊肉及其杂碎,不说保暖的皮张,不说有机的肥料,只是如白云朵般的羊绒,带给我的父老乡亲多少生活的希望啊!

春夏之交,天渐暖和起来,经过一个秋冬的生长,山羊身上的毛绒已经鼓胀地膨胀起来,它们需要脱去这温暖的冬衣,否则会被杆桑、树杈挂住,这时,抓羊绒、剪羊毛成了父辈们最重要的事情。

羊是人类最好的朋友,主人会力所能及地善待它们。找一块毯子或者把院子扫扫得干干净净,铺一层棉土上,一来剪下的毛绒好收拢,二来羊儿躺上面不至于擦伤身体。他们轻轻地把手伸进绒,极小心地剪去羊毛再刮去羊绒,抚摸着它们以减轻它们的痛苦,充了把最好的饲料料喂它们。这是一团纤维细、柔软、滑糯的羊绒,是孩子们包里的文具,是老人毛毯的原料,是长夜中微弱的油灯,是锅里飘香的调料。因此,这个时节也是老百姓一个收获的季节,自己的 hands 不歇,或者技术不硬,就会请来村里剪羊毛抓羊绒的高手帮忙。因为为友情帮忙,绝不会收费,晚上,必定会炒两碗劳资餐,三春气农村人已没什么好吃的了,腌猪肉炒鸡蛋或

一盘细菜已让大家心满意足皆大欢喜了。小时候,我只知道羊毛捻成毛线手织毛袜子外,不知道羊绒、羊毛还能做什么,也不知道母亲把它们卖到供销社之后去了什么地方。只知道家里那块打了补丁的盖毡毯的单子就是用花花绿绿的羊毛细线编成的。那时候弄不懂,要挑这么大一块毛线毯需要多少人多长时间啊。大人告诉我,那是大城市工厂里用机器纺成的,这面往进倒羊绒,那头像流水一样一块挨一块啊刚往出流自己的羊的毛。

那年,七舅娶嫁过来,彩礼单上列着一种“一把抓”的衣物,难坏了全家老小,细打听,原来是要一件羊绒衫,娘娘戏称,这好说,到羊身上薅几把就行。这是我第一次听到还有羊绒衫这样的衣物,才知道羊绒的去处。那时候,即使已经当了供销社主任的大爹和当了校长的父亲连一件毛衣服也没穿过,所谓的绒衣,其实还是用棉花织成的保暖衣服。

一九八二年秋,我考入伊盟师范。后来改名为鄂尔多斯绒衫厂的伊盟羊绒衫厂。就在我们学校东南角不远的地方,步行半个小时即可到达。学校先后两次组织我们前去参观,感到特别神秘和兴奋。要知道,这个绒衫厂是内蒙古第一个以套袋贸易方式引进日本全套羊绒加工设备和技术的重点项目,绒衫厂的建设,结束了中国只出口原绒和羊绒加工品的历史,实现了山羊绒资源的就地增值,成为伊克昭盟乃至内蒙古改革开放的里程碑。

在机器隆隆的现代化纺织车间里,我第一次见证了父老乡亲从山羊身上爪下的羊绒如何一步步变成绒线,染了色,织成服装,这种被称为软黄金、纤维钻石的高档衣物,披挂在塑料人身上上,那么得体大方、雍荣华贵。据说这些

羊绒衫绝大部分出口到了英国、美国、日本这些资本主义国家,享在了万恶的资本家身上,于是愤愤不平起来。直到本世纪初,我才第一次穿上鄂尔多斯羊绒衫,这是后话。

不知什么时候,每当抓羊绒、剪羊毛的季节,常常在乡下出现了三个五个收羊绒的商人,从老百姓的手里收上羊绒,再卖给供销社或畜产公司,被人们称作贩贩子。

一开始,贩贩子不是谁都能当的,一是要识货,练得火眼金睛,分得清羊绒、狗绒、兔绒,分得清白绒、紫绒、青绒,分得清头路绒、二路绒、顺绒;二要有一定的实力,手里面得有三千五百大团结,否则,周转不开。收上三斤五斤来跑肯定不合算。

其实那时,市场上羊绒的价格还是明了的,贩贩子只是以低价收高价出,从中挣些差价。只是市场波动很大,羊绒的价格一路走高,有时候连成贩贩子也弄不清该多少钱收购多少钱出手,其中的诀窍只有天知道,反正利润空间足以让人们胆大而贪婪、疯狂一把。于是,各种买卖人都改行加入到贩贩子的行列中。根据资金实力和销路,市场上出现了几级绒毛贩子,小打小闹的卖给大一点的贩子,大一点的贩子卖给定点收购的,最后归拢到几个大贩子手里,卖给了绒衫厂。

国人有一种懒毛病,做买卖跟风,看见别人挣钱,就在一起挤拉拢,一家做甚做甚。羊绒的产量是相对稳定的,而大大小小的绒衫厂就像雨后春笋一样,到处都是绒衫厂、纺织厂,据说仅包头、东胜就有四十多家之多。全国更有有一定规模的绒衫厂三百多家。于是开始争夺原料,羊绒价格一路攀升,到了一九八七年收绒季节,原绒价格从一斤三十来块钱一下干到飙升到一百八十多块,最高达到二百多块。养

羊的、收绒的、贩贩子的一时都懵了,不知道这一团乱轰轰的绒团到底值多少钱,没卖的等待观望,卖了的后悔不已,贩贩子走马灯似的轮番进村,一场惨烈的羊绒大战就此爆发。

一看利润如此之高,人们就打起了歪主意。老乡们还是有良心的,在老人们的呵斥声中,掺几把沙子意图增加些重量。到了贩子手里,还要再加工,什么石灰粉、玻璃粉、重金粉、河湾油,能往进掺和的东西使劲往里和。有经验者说,一公斤羊绒掺假能掺到八九成。

于是,乡村干部、银行职员、教师、邮递员偷偷摸摸或者明目张胆地加入到收绒、贩贩子的行列中。一时间,梁外的山沟沟里,沙梁的沙把梁儿上,沿滩的河头地旁,红毡堆幸福摩托、大屁股二一,甚至赶着驴车、骑个破自行车,像走马灯似的,你方唱罢他登场。

于是,那些搭在猪圈、狗圈上的破毡子、烂皮袄突然被人盯上了,那可是含绒量极高的宝贝。兔毛、狗毛、甚至牛毛也身价倍增,当作羊绒被收走了。羊绒、羊绒,羊绒成了人们谈论最多的话题,有人沮丧,有人兴奋,有人不解,有人感叹。这世道到底怎么了?

一年后,又到了抓羊绒、剪羊毛的季节。然而,村子里再也见不到贩贩子的影子。一冬的寒风吹得羊圈旁留下的蹄迹倒得毫无痕迹。羊绒、羊绒二十块钱都没人问津。老年人有福了,自作孽,不可活。据说那年冬天,很多绒衫厂的机器被收回的羊绒弄坏而无法生产,大大小小的绒贩子家里,外贸企业的仓库里堆积着沉重的绒毛。中国的绒毛成了假冒伪劣的代名词,无入问津。

一场大战,遍地鸡毛。

## 定边小吃在这旗

郝晨光

拼三鲜是陕北美食里的一道名菜,尤以榆林口味最为出名。相传乾隆皇帝当年私访榆林时,曾吃过此菜,评价颇高。后来拼三鲜就被收入官中,成为了招待外国使臣的压轴菜。这道菜上足了皇家色彩的菜系,配料有荤有素,成品色泽相宜,色、香、味、形俱全,遍行遍了中国的北方地区。

这旗的拼三鲜小馆子不少,也都挂上“榆林中心”“老字号”的招牌,但味道却成了我的口福。因为拼三鲜制作工序繁杂,需要配料众多,厨界估计没有几个人敢说自己能把它做到极致。

多年前在旗上对过姓杜家,在榆林中心学艺拼三鲜的制作,吃他做的拼三鲜后,我才知道正宗拼三鲜中的“三鲜”不是土豆、炸豆腐、粉皮,而是猪肉、鸡肉、羊肉,散性炸土豆、炸豆腐、粉皮三样只是拼三鲜的配料,这内容一换,不仅不“鲜”,味道更是差了一天地。老丁的小馆子搬过五次,我都是一直追他的忠粉,可借老丁退休后,这旗区内我就再没有吃到过那醇香的拼三鲜了。

去年的一天,媳妇突然和我说,小区外面的广隆店,新开了一家卖拼三鲜的,味道不错,最关键是厨师是榆林市定边县人,所选食材也绝大多数来自定边,典型的榆林风味。媳妇也是老拼三鲜的粉丝,她点赞的自然错不了。撇开一个傍晚,我跟着媳妇赶过去尝鲜。

卖拼三鲜的小店,挂的牌子却是“麻辣肝酸皮”,虽然让我有点意外,但也能理解。多经营几种菜品,收入会更高嘛!小店确实小,厨师、服务员完全由老板兼一人兼任。一个隔间把小店分为两部分,供食客坐的地方整齐摆了6张小桌子。我们来的真幸运,靠门的一个小桌还有两个空位,我们急忙坐了下来。见有客来,在厨房忙活的老娘就探出头来对我们笑了笑,便是打了招呼。媳妇直接叫了套拼三鲜,但给啥吃端了菜,再过来我们跟前聊的老娘就叫我们撒旦的笑着笑了。并告诉我们,小店刚开,没准备太多的食材,今天的拼三鲜没有了。不过,看见我们失望的眼神,她又告诉我们,她做的麻辣肝酸皮也是定边特色,选用的秘制汤料卤制的羊肝而不是猪肝,很有特色,可以尝一尝。天气够热,媳妇也爱吃酸皮,我又不想多走路到其它地方吃,索性就吃酸皮吧,看着整洁干净的小店,我和媳妇聊闲就做了决定。

不到三分钟,我们的酸皮上桌了。白色的面皮微微发点淡黄色,切成小块的面筋有着冻豆腐的纹理,颜色和形状告诉了人们,普普通通的面粉,历经千百次的搓洗、漂煮,会有怎样的质的升华。切成细条状的羊肝条、黄瓜丝、嫩嫩的香菜,再浇上一勺自制的花生酱,一勺辣油,这碗色泽艳丽的麻辣肝酸皮,光凭“色”就已经能诱惑一众食客了。搅拌的过程伴随着舌尖上的吞嚼,第一筷入口,我就彻底被它征服了。

前面面皮因吸水的特性,吸满了汁液,绵软滑润,咬一口下去满口尽是汤料浓浓的香味,相比其它地方的酸皮,味道醇厚得多。

酸皮是流行于中国西北地区的一种特色美食,在我们这边最出名的该属巴盟酸皮和伊盟酸皮了。炎夏夏日,吃其它的胃口全无,而来一碗酸皮,爽口开胃,对每个人的胃都是最好的慰藉。今天吃到这一碗麻辣肝酸皮,食材的搭配和口感,显然是超出了别家酸皮的水平,尤其是那特意加入的麻辣羊肝,堪称点睛之笔。酸皮太素,配以羊肝,荤素搭配,兼顺不违风,



既可当菜又能当主食。麻辣羊肝要经20分钟、细细品味。辣,会从舌尖开始慢慢渗入,激动着口腔内的每一颗味蕾,劲道最后通达鼻腔和咽喉深处,令吃者无不畅快淋漓。而后是酸,依然从舌尖出发,沿着舌苔上升,在整个口腔来回反复后,最终停留在嘴唇,麻滋滋的感觉让吃变成了一种享受,像品过醇美酒,回味无穷……

虽然没吃到拼三鲜,但定边小吃麻辣肝酸皮也给我留下了极深的印象。吃它时美食的韵味永远是那么余味未尽,没过几天我和媳妇就再次来到小店。

越是想吃的东西,却越是吃不到,我们竟然再次为之。已是熟人的老板娘又献宝的和我们说:“这几天准备的食材原本是不够的,但下午一个外卖大单要走了全部的拼三鲜内来,明天晚上我提前给你们预留份,今天你们先尝尝这里的麻辣吧,不用蘸料的麻辣皮,是定边风味,更是我的独创,你们一定爱吃过?”

麻辣皮是典型的街边小吃,也是媳妇又一爱吃的美食,但麻辣皮的调味料离不开特制的蘸料,这不用蘸料的美食,又一下触动了我们的好奇心。“好,就麻辣皮吧。”“好。”作为吃货的我们,想法也无比一致。制作麻辣皮,程序相对简单,青菜豆腐、鸡鸭鱼肉,不论荤素,不论是不是相干,一股脑儿倒入配好的汤汁里高温煮烫,真正的赴汤蹈火,名字大概也由此得来。但这里的麻辣皮确实与众不同,看似没有什么讲究的烹调过程,食材却有着极高的搭配艺术。火腿、鱼、鱼肉等可以保证汤汁的鲜美香浓;蘑菇可以让汤汁保持浓烈;豆腐皮、花生米给汤汁带来了特殊的豆油香味;宽粉和细粉的混合则是既要兼顾不同的口感;生菜既为搭配荤素,更是为了配色。

这么多新鲜的食材的加盟,高温煮烫中沾染了彼此的味道,再也不能分开。就如这个世界,美的、丑的、好的、瘦的、高的、矮的、黑的、白的,帝王将相、贩夫走卒、三教九流,五花八门都聚在一块儿,慢慢融合、相互渗透,不分彼此,你中有我,我中有你。最后都变成又麻、又辣、又鲜、又美的美味,怪不得老板娘说不用蘸料,这碗的美味哪还用得上蘸料。动筷子前,只需加一小勺醋——吃起来娇嫩欲滴,吃起来浓香四溢,吃起来辣气回肠的麻辣皮和食客们聊得津津有味,灵魂深处被满足了。来一筷子各条菜品,吸一口汤,这些不知什么食材,终归成了一道和谐完美的整体,满足食客们的胃里,心里,记忆里。好吃的美食,做的过程是艺术,吃的过程是享受。麻辣皮消食不用忌,那诱人的味道请随来也是不要不要的……

没想到吃拼三鲜竟然是二顿羊肝后,才见到了它的真容。第三次去,终于吃上了拼三鲜。满满的一大碗,菜汤厚道的陕北风味,还没吃已经七分满足感。细看这碗拼三鲜的主料配料,那熟悉的肉丝、丸子,炸好的豆腐、洋芋片(土豆片)、木耳、粉皮……每一种食材的出场,都是和我的一次久别后的重逢。低下头,闭上眼睛,深吸一口碗中飘来的鲜味儿,那熟悉不过的香味,顿时勾起了记忆中的味道,直至灵魂深处。

老板娘向我们介绍,定边拼三鲜在烹制中要用到烧、炸、煮、涮、余、烩等多种技法。辅料配料更有十多种,经过多道工序控制而成。另外她还创造性的在拼三鲜中加入海带,特别的海鲜味道也很诱人之处。因为在主辅料制作上有这么多的讲究,工序和秘诀。所以拼三鲜这道大菜,对于一般人来讲,真是做不了。再者什么时候加什么料,什么料要煮到什么程度,火候非常讲究。如果拿捏不到位,做出来的就不是拼三鲜了。

已经好几年吃不到地道的拼三鲜了,我今天竟然一下子又找到了过去老榆林拼三鲜的感觉:肉丝的嚼劲儿,粉皮的丝滑,丸子的酥香,蔬菜的新鲜,干爽脆嫩的炸洋芋片,外焦里嫩的炸豆腐……还有那汤,色香味俱全,鲜而不淡,亮而不油,荤而不腻。各种食材和佐料的香味儿,都被被炒上机的融合在一起。

她的肉夹馍,也是美食中的上品。叫肉夹馍实际上是馍夹着肉。精选的猪后座肉,加上陈年老汤,所制的肉与肉不同,色泽红润,气味芬芳,肉质软糯,糜而不烂,浓香醇香。加上白膜后就成了两种食物的绝妙组合,肉、馍合为一体,互为烘托,将各自滋味发挥到极致。馍内香,肉味香,纵然生活中有再多的烦恼也会随着好食欲、再与诸多美食相伴时,无不以此美食相告。拼三鲜+肉夹馍那一刻灵魂深处的对味香的冲撞和诱惑,让人回味无穷……

再多去几次这家小店,和来自定边的老板娘渐渐熟悉,也吃到了更多的定边小吃。荞面凉粉、碗托儿、油泼面,甚至还有消食解腻的特色小吃醪糟。清清的醪糟里会漂浮着一层金黄的鸡蛋白,发出路醇香气的清香。在夏日的黄昏,坐在小店里,喝着醪糟可口的醪糟,浑身清爽惬意,对于我等一般凡夫俗子来说,这无疑是一种特别的享受,一份来自生活的美好回馈!

很久很久没有下雨了,盛夏到来之前,雨滴是信使,星星点点,随风入夜。有人说,雨好静,有人说,雨好烦,有人说,雨好打瞌睡,也有人说,雨好回忆好伤感,伤感的让人留恋着三千青丝为伊人。

雨天,是一种情怀,即使淡然也是那么甜,单看到干涸的池塘被滋润心情就觉得很美好。不知在何时喜欢上了雨天,只知道每一个雨天都别有一番韵味,每一个雨前、雨中、雨后,也都给人另一种滋味,这也许就是一种期待,让我们随心去感受雨天的世界。雨天是浪漫的。

雨天和窗帘很搭,每每偶遇一个雨天,我们都习惯静坐在屋里,看看窗外的微雨潺潺和室内温暖安静的氛围相相相相,静静地感受这份惬意,任思绪穿越,肆意流浪在自己的过往中。

雨天和音乐很搭。相同的雨滴落在不同

的心地就成了不同的旋律。雨天,很容易听歌,很容易安静,雨天,很容易回忆,也很容易想念。雨天,也是一串记忆的铃声,很容易让人用最真挚的感受细数走过的路。

雨天的心情也很搭,她可以略带点忧郁,也可以释然一些。雨天的心情仿佛是我们自己的心情,有些许冰冷与落寞。当然,也不一定都是忧愁,细雨绵绵的,带着点点滴滴的忧郁,也带着些许的安静。她好似一瓢酒,让浮躁的心片刻安静下来,留一份独享的空间给自己,享受生活的恬静和恬淡。

我喜欢雨天,喜欢看雨风吹树摆的样子,喜欢听雨声滴落在屋檐上滴落的旋律,喜欢触摸雨天漫天飘洒洒洒的雨丝,也喜欢感受雨天打着伞人们入人的场景。

其实每个人心里都住着一个雨天,或多数愁善感,亦或就静欢喜。

## 财运(小小说)

烽桦

某镇有个“城中村”,居住着20多户村民,其中有一个叫迟福的小伙子,25岁还是光棍。父母双亡后,留下一处近千平米的烂大屋,只有两间土坯正房和三间小南房。因无人管教,迟福逐渐成了一个好吃懒做的浪荡公子。他除了玩麻将,喝酒外就是睡觉,把自己和父母在世时分的5亩多土地,全部承包给了邻居,每年所得的1000元承包费,不到一月的就花得罄尽。用他自己的话来说就是“好活一天算一天”。

一日上午,睡醒后,因囊中羞涩,无颜再去饭馆了,于是信步游荡到附近一个广场。在广场的入口处,坐着一位60多岁的老人,在他前面摆放着一块牌子,上面写着“迟福”二字。迟福弯下腰,好奇地看着便问:“大爷,您这是干什么用的?”

老人打量了一下他说:“这是给人算卦用的,小伙子,你是想看看你下你的婚姻大事?”

迟福想了想:“能算出来吗?不知您算一下多少钱?”

老者说:“不多,5元就行了。”

迟福摸了摸裤兜,仅掏出3元钱和半盒烟:“大爷,我不带钱的,您看这行不?”说着把钱和烟放在

老者面前。

“好哇,大爷在客也坐不住,出来散散心。你是我第一个开张的客,不计较了。”老者笑眯眯地说。

“那么请大爷看一下我今年的流年运势如何?”迟福边说边在老者面前。

那老者收起钱,顺便点一支烟,端详了他一会儿,说:“从你的面相上来看,是可以的,必有后福,不妨再看一看你的手相,把你生时时间和属相报出来。”

迟福按照老者的要求,说出了自己的属相和生日,顺便伸出一只手让老者看。

老者来回翻看着迟福的手,边念念有词,然后又翻着自己的指头念甲乙、丙、丁、戊、己、庚、辛、壬、癸、卯……

“你是孤儿!”迟福点点头。

“如不出其它原因的话,今年你将有的一笔很大的进项,说不定有百万元的收获,你就在家等待好消息吧。”

迟福告诉了老人,半信半疑地回了家。

果然不出老者所料。一天上午,迟福打开大门准备上街时发现:在房子的侧面,醒目地用红笔圈着一个大大的“福”字,旁边还张贴着土地建设局的“征用通告”。

迟福一下子愣在那里……



希望的田野(王明 摄)