春意盎然达拉特

王建忠

2024年3月，春意盎然，我们一行几人分两次赴达拉特旗东、西沿滩进行采风。

东沿滩 高标准农田建设

去往东沿滩的路上，看着一眼望不到边的平整土地，我不由想起那首歌："打鱼划划渡口船，鱼米之乡大树湾。吉格斯太到乌兰，海海漫漫米粮川。"歌词很动人，我们这几代人都会唱，这也正是达拉特旗沿滩的真实写照。

此时的东沿滩，虽然冰消雪融，可还是有些清凉，大地还未泛绿，平展的土地上布满了老玉米茬子。稀稀疏疏的有几个农民在清理去年压在地里的滴管，看起来农事活动也并不紧张，没有想象当中的那种热火朝天的景象。原来农村大部分实行了合作化和土地流转，土地集中在一起，交给有资本、有能力的人种了，实现了大面积机械化耕作，创茬、耕种都不需要刀耕火种了，他们需待时而发，有计划地耕种，所以农民们眉松了许多。

我们主要走访了吉格斯太镇赛吉仁村高标准农田建设工程，这里以合作社为依托，通过高科技操控、政府支持，实现了土地变资产、农民变股民、资金变股金，使农民、公司、集体都受益。

我们到来时，村里正在实施改水工程，目之所及的都是些大型改水设备：粗而长的引水管道，特大的储水罐，自动化很强的电脑程控设备等。据专业技术人员介绍，这项工程完成后，浇地都不用人到地里，坐在办公室就能通过电脑控制完成。他们引进了以色列先进农业技术——高智能滴灌方式，根据沿黄地区土地碱性较大的特点，对土地进行取点化验，在浇灌过程中，节约用水，有计划有针对性地施肥，以进一步提高土地质量，增加粮食产量。

采风期间，我们也进行了调查了解，农民都信心满满。他们认为有国家的正确领导，有各级领导的积极组织，高标准农田建设这项伟大的事一定能成功，日子会越过越好。

踏上回程时，我们专程去看了村里正在实施的引水工程。四台大型挖掘机正在挖开一条一米多深、七十米左右宽的引水大渠，这条大渠就是配合前面那些引水管、过滤器以及储水设备实施改水、改变土壤结构的。这项工程要在四月末完成，春播时就要使用。

东沿滩的采风，使我们深感这里正在发生着翻天覆地的改变，也感到了祖国农村的巨大变化。

西沿滩 牛气冲天

去西沿滩，我们主要走访了几个大型养牛场。

我们首先来到一家养牛场——普瑞公司。这家公司有小牛9000多头、大奶牛29500头，都是进口的优良品种。这家公司的养牛技术也是非常到位，上草上料都是自动化，挤奶也是全自动化、机械化。挤奶前牛奶头都要清洗，挤完后还要进行再次清洗，还会对奶棚随时进行消毒，卫生防疫措施非常到位。为了不造成感染，公司没让我们进入场区，大家在接待大厅从电脑视频上看到了实时画面。

随后我们还参观了库布其牧业、海高牧业、中畜科技等养殖公司，基本做法与普锐公司大同小异。在中畜科技公司，我们都换上了白色防护服，实地考察了这里的养牛现场，他们的做法严谨科学：牛棚设计合理，有圈棚，有挤奶大厅，有供牛群散步休息放风的地方。牛群的繁殖大部分采取人工授精，有效提高了品种质量。有的公司还用上了机器人挤奶，做法也是全自动，奶牛自己走到机器人旁边，机器人动完成挤奶，挤完自动离开，不需要人工管理。听着管理人员的介绍，我只觉得现代科学在农牧业养殖业上的应用超过人们的想象，有着广阔的前景。

走完西沿滩，我只觉得这里牛气冲天，养牛业也变成了我们达拉特发展的一大支柱产业。

三晌梁 核科技世界领先

还有时间，我们又去观看了三晌梁工业园区。最主要的就是看了那个世界尖端科研单位默锐公司。值班经理为我们系统介绍了这项尖端科技项目，他们承担着国家76500吨的年高端化学品及能源材料任务，其中对钠的研究是中国核工业的重要科研项目，现在已经达到了世界先进水平。

随后我们还观看了亿利集团程控室，从操控人员身旁观看了他们远程操控熔炼电石的过程。这个公司到我们观看之时已经保持安全无事故生产5155天，是一个效益高、多品种生产的民营企业。值班经理向我们介绍了他们安全生产的过程。

结束采风，我们都感慨万千。有国家对农村下大决心的改造，有达拉特旗委、旗政府的正确领导，有了这么多的高科技农业技术应用，达拉特旗的农村、农业、农民一定会有翻天覆地的变化；在工、农、牧、企业的全方位发展下，海海漫漫的达拉特，各项事业一定都会腾飞，达拉特旗人民的好日子一定会越来越好！

榆钱

崔治营

梨树开的花叫梨花，桃树开的花叫桃花，海棠开的花叫海棠花，照此推理，榆树开的花应叫榆花，可是它偏不叫榆花，而叫榆钱。

这真是一个有个性的名字。

有个有个性的名字的确是好事，即便没有艳丽的外表，没有扑鼻的芬芳，一样能得到芸芸众生的青睐，而且爱得深刻，变着花样地，要把榆钱吞咽到肚子里。

试问，桃花、杏花乃至牡丹、芍药，哪个勾起过人们如此强烈的占有欲？

我想，没有。

这并不奇怪，因为民以食为天，在青黄不接的年月，最不像花的榆钱才是可以活命的宝贝。

曾让一代人刻骨铭心的"瓜菜代"我没经历过，但我听说过，开春后地里的绿物一露头，人们就涌上去了，连现在羊、兔都不吃的野菜都吃。至于榆钱，别说举手可摘的低枝，就是几米高的梢头上，榆钱没等长大就被人撸光了。

榆树那么高，梢头上的榆钱怎么撸啊？只有上树。我十来岁的时候就接着竹篮上过自家院子里的榆树，碗口粗细，没过房顶一大截儿。我爬上榆树不足为奇，因为不管食物好赖，我的肚子没有瘪过。但是在"瓜菜代"时的人饿得都走不动，怎么还有劲上树呢？我请七十六岁的老娘给解惑，我问她："老娘您说过，您年轻时在刮大风的时候上榆树撸榆钱，您当时哪来的那么大劲呢？"老娘连想都没想就说："这有什么奇怪的，眼睛一看到树上的榆钱，舌头下就涌出了津水，肚子里就咕噜咕噜地叫，胳膊上不由自主就有了劲。"

老娘的解释不算精彩，但是仔细一想，朴素中蕴含着哲理，古人望梅都能止渴，画饼都能充饥，美味的榆钱就在眼前了，焉能和它失之交臂？于是生命的潜能被激发出来了，现在想一想，也真是奇迹。

对于榆钱的吃法，我不知道有多少讲究，小时候，我和伙伴们多半是随撸随吃的。拣一棵树干笔直的榆树，四肢抱紧树干，"噌噌噌"几下爬到树上，选一个结实的树杈，往上面一蹲，撸一把往嘴里一送，咯吱咯吱一嚼，马上有一股清新、微甜的味道传遍全身，一口没有嚼完，手不由自主地又伸向新的枝条儿。就这样，一把一把地撸，一口一口地嚼，直到吃得顶嗓子眼饱，才从榆树上出溜下来。榆钱也有熟吃的时候，有一回，我不光在树上用榆钱填满了肚子，还撸了一小提篮带下来，娘将那些榆钱洗净、切碎，掺和上棒子面，然后将大锅烧热，再将拌上棒子面的榆钱倒进锅里，用铲子铺好，然后用文火烧，烧一会儿，再用铲子将榆钱翻个个儿，翻着翻着，甜丝丝香喷喷的味道就飘出来了，再烧一会儿，香味儿更浓，色泽黄绿相间，十分养眼。

这道美食叫烀饼。

烙烀饼是个技术活，摊厚了熟不了，摊薄了易散架，火大了容易糊，火小了又夹生。这么说吧，烙烀饼得有眼力，差一根柴火它不熟，多一根柴火它过火，只有恰到好处的，吃起来才香、酥、脆，让人百吃不厌。

能够将榆钱烀饼烙得恰到好处的，只有娘。榆钱年年绿，烀饼年年香。

代东先生

林金栋

在我们内蒙古西部地区，至少是我的老家那个偏僻的梁外山村，但凡婚丧嫁娶的人家都会请一个代东先生，帮助东家操办、安排婚礼庆典或白事宴。代东，顾名思义就是在操办事宴的全过程中，充当东家的全权代理人。打一个不恰当的比方，如果把办事宴比喻成一场战役，那么代东就是这场战役的前线总指挥。

代东先生须是一个懂得当地风俗习惯，能说会道、巧言善辩，具有较强组织能力，在本地周围有威望的"名人"。

往米年间，偏远的梁外地区，这样的名人虽不是凤毛麟角，但也屈指可数。因此，在婚嫁双方确定了举办婚礼的日子后，首要的事情就是早早确定自己信任的代东先生，并亲自提着烧酒、纸烟上门邀请，以表诚心。倘若迟去了几日，唯恐同天办事宴的人家请走或者有事出门。代东先生开始会推辞几句，在主家的一再恭维和恳求下会慷慨答应："请二姑舅放心，我尽力而为……"

办事宴的前几日，代东先生就会按照商议好的时辰来到东家家里，先烟后茶，几盅烧酒之后，就开始询问听清的亲朋好友人数，准备什么菜品支应客人，娶亲或送女的人员构成，据此提出自己的建议。接着寻摸大二厨房的厨师，烧火打炭、洗锅涮碗、端盘子、提茶倒水等的杂工，以及记礼账、写对联的先生等角色的人选，安排事前、事中、事后大大小小、杂七杂八的事宜，诸如：娶亲的几点出发、走哪条路，哪间房子是正席房，第一篮子哪些亲戚入席、由谁陪席等等。安排得越细泛，表明代东先生越重视，东家也就越放心。

梁外人办事宴，三天不拉汤锅。因为路途遥远、交通不便，在办事宴的头一天亲戚朋友就赶来了，这天晚上就要举办一个欢迎宴会，叫"夜坐"。第二天中午的宴会叫"正席"，菜品更为丰盛，场面更为隆重。第三天男方女方亲家会面，一并感谢事宴上帮忙的人员，叫"会亲家"。由此，代东先生无可替代的总指挥作用就显露出来了，没有金刚钻，哪敢揽这样的瓷器活儿。

吃罢早饭，东家早早派人赶着马车去接代东先生，此时代东先生早已穿好了"工作服"，只见他头上戴着前进帽，狐领皮袄外面套，翻毛皮鞋出产新，手腕戴着上海表，八字胡子向外翘。见东家马车来接，磨蹭片刻，就登上马车，盘圆腿端坐在黑沙毡上，随着一声清脆的鞭响，向远方驶去。

到达目的地，东家早已在大门口等候，一阵寒暄，烟茶伺候之后，代东先生就开始走马上任。

代东先生的水平高低，主要体现在嘴上。代东谈吐自如，出口成章，声音洪亮，幽默风趣，会使整个场面气氛热烈、井然有序，如行云流水，也会让宾客亲切愉快，心情舒畅，这个事宴就算办好了。

在即将安席前，代东先生面对满院亲朋好友开始吆喝道："各位亲朋要听清，安席之前说几声，不管咬喘得好与赖，还请亲亲们多担待。沿滩的韭菜、梁外的葱，各地的乡俗各不同。后山的莜面、前川的米，人乡随俗是常理。话是个理，理是个话，话到理周惹不下。如果接待不周备，还望亲亲们多担待……"

"大小事宴三篮菜，头篮先紧四门亲，二篮子再坐村亲邻，最后是帮忙的家下人。"

与此同时，代东先生向前来帮忙的会务人员发号施令："大二厨房做饭的，提茶倒水端盘的，打炭烧火套碗的，各就各位舞整起来……"

梁外地区农家办事宴，没有专职的婚礼主持人，代东先生自然承担了这个角色。先凉菜，后热菜，当餐桌已开始上热菜时，代东先生开始发表热情洋溢的祝酒词："今天，二位新人成了亲，请来高亲和乡邻，主家掏出一片心，烟酒茶饭挺丰盛，各位亲朋要敞心，尽情红火到天明。能喝的光悠不倒扶墙走，喝不成的抖上几句信天游，代东的水平不够高，还请亲戚们多指导，最后祝大家一帆风顺二龙腾飞三羊开泰四季平安五福临门六六大顺七星高照八方来财九九同心十全十美百事顺心千事吉祥万事如意！"

掌声、呼叫声响起来，代东先生果然有两把刷子。刘拳声、歌声响起来，本次事宴办得红红火火、热热闹闹。

我的老岳父本来是一个赤脚医生，走遍周围几个乡镇的村村寨寨，认识他的人很多，口才又好，先在本村村里代东，后来找他代东的人多了，就成了远近闻名的名代东。老岳父喜欢喝两盅烧酒，但架不住别人劝酒，常常一篮子下来就大醉，以致不能善始善终，坚持到事宴最后，被人称为"邬一篮"。老岳父代东讲话很有高度，能上升到国家和时代的高度，仅凭这一点，让我无比敬重。

树林召镇这座小城，属实是藏龙卧虎之地，人才济济，如雨后春笋，涌现出许许多多优秀的代东先生，我最佩服的就是老巴和春哥。

老巴出道较早，嘴巴溜，张口就是一个精彩的段子，谈天说地，古今中外，幽默风趣，押韵顺口，如同马季的单口相声，引人入胜。我算得上春哥的铁哥们儿，也是他的忠实粉丝，春哥代东出口成章，层次分明，井井有条，更重要的是台下的功夫，桌子数量不多不少，宾朋满座，绝不会稀稀拉拉，丢三落四。

我也有幸被朋友亲戚邀请当过代东先生，但先天大舌头，秃嘴笨舌，站在台上两腿战战，满脑空白，简直是受罪，因此没有金刚钻，就不揽瓷器活儿了。

柴禾饭

杨芳

炊烟袅袅，乡村之晨的第一缕香气，便是那柴禾饭之香。望着锅中翻腾的米粒，仿佛能听见岁月的故事。柴禾饭，不仅是一碗饭，更是一段历史，一种情感。

柴禾饭，顾名思义，是用柴禾为燃料煮出的饭。它不似电饭煲煮出的饭那般洁白无瑕，带着一种自然的粗犷与淳朴。灶台上的铁锅，被岁月打磨得锃亮，每一次揭开锅盖，都仿佛是在打开一个关于乡村的故事。

柴禾的选择也颇有讲究。枯枝、败叶、稻草，皆可成柴。而最好的柴禾，莫过于那些经过一季风吹日晒的老木头。它们在火中燃烧得慢而稳，如同乡村生活的节奏，不疾不徐，悠然自得。

煮饭的过程，更像是一场仪式。先将柴禾劈成小段，整齐地码在灶台旁。然后点燃火柴，引燃一把稻草，火光便在灶膛里跳跃起舞。待火候恰到好处时，将洗净的米倒入锅中，加适量的水，便盖上锅盖，任由那火舌在锅底舔舐。

煮柴禾饭的关键在于火候的掌握。火太大，饭易焦；火太小，饭则夹生。因此，煮饭的人需时刻留意着灶膛里的火势，不时地用火钳调整柴禾的位置，确保火力均匀。

随着时间的推移，锅中的饭香愈发浓郁。那是一种混合着柴禾的焦香和米饭的甜香的气味，它不同于城市的煤气饭，带着一种来自大自然的质朴与纯净。

饭熟时，揭开锅盖，一股热气扑面而来，伴随着扑鼻的饭香。那一刻，仿佛整个世界都被这香气所填满。而那一粒粒晶莹的米饭，也仿佛在诉说着从田野到餐桌的故事。

吃柴禾饭，是一种享受，也是一种回忆。它让人想起了儿时那段无忧无虑的时光，想起了夕阳下的乡村，想起了灶台前忙碌的母亲。每一口饭，都似乎带着那段时光的温度和味道，让人心生怀念。

柴禾饭，是家的味道，是乡愁的载体。柴禾饭，是生活的诗，是时光的歌。那每一粒米，都承载着父辈们的辛勤与关爱；那每一缕烟，都弥漫着家的温馨与甜蜜。柴禾饭，也是时光的见证。它见证了乡村的变迁，也见证了我们的成长。

如今，随着科技的进步，电饭煲、电磁炉等现代厨具已逐渐进入乡村，但柴禾饭的地位仍不可替代。它不仅仅是一种食物，更是一种文化的传承和情感的寄托。

在未来的日子里，或许柴禾饭会逐渐淡出我们的日常生活，但它所承载的那份淳朴与美好，将永远留在我们的记忆深处，成为我们心中永恒的风景。也让我们在漫长的岁月里，找到了一份对故乡的思念与眷恋。柴禾饭在我的心中永远燃烧着那份对生活的热爱与向往。

焖面

张秀

田间劳动，日头渐午。女人看了看地上的影子，就知道又到了做午饭的时间。女人扛起锄头，拎着篮子，走出田畴，男人在身后喊，今儿晌午吃焖面吧。

吃焖面得去井旁的菜园子剜几苗小葱，薅一把芫荽，摘一些豆角。女人利索地把这些新鲜的蔬菜都放进篮子里，快步向家里走去。

一进门，系上围裙，洗手和面。焖面吃软不吃硬，软面好和但不好擀。这些厨房经验，村里的女人们都了然于胸。和好的面团，放到瓷盆中，盖上蔽子，让它慢慢醒着。女人转身从篮子里拿出蔬菜，把豆角抽了筋，把香菜掐了根、把小葱去了须，洗菜切菜，一样一样摆放到准备好的碗里盘里。然后锄山药，再切成均匀的细条，用切刀搅到小盆里，舀一瓢水泡着，防止山药氧化变色，再把葱姜蒜剁碎了放进碗中，把花椒、干姜、大料、细盐面、黄豆酱各挖一小勺放进碗里。一切准备就绪，女人面前这些装着各色食材的盆盆碗碗就有了生机，活色生香。

接下来，该去院外抱一捆柴火回来，灶下吹火，干柳枝在灶膛中噼噼啵啵地燃烧，白色的炊烟悠悠地飘向蓝天，时间煮水，日子也就那么悠悠地过着。先烧水，灌满壶，把锅擦干，进南凉房的瓷瓮中挖一疙瘩腌猪肉放进锅里。炼油、切肉……女人拿起那只装满调料的碗，半揭开锅盖，麻利地把调料呛到锅里去，又麻利地盖好锅盖。呛锅的香味，从锅沿边四散开来，吸引了院子里觅食的鸡和南墙下打盹的狗，以及烧火的那个小丫头。豆角要先下锅炒出碧绿色，山药介介再下锅炒到三分熟，添少许水，让水慢慢地开。此时，瓷盆中的面团已经醒好了，擀面切面，从小在灶台上练就好刀功的女人，面条切得又快又均匀。锅里的豆角和山药也差不多快熟了，女人把切好的面条一层一层铺到半吃水的豆角山药上面，盖上锅盖，有不合缝的地方就用沾布围了，改小火慢慢地焖。

切好的芫荽拌一些细盐，再剥几瓣蒜，也放进芫荽碗里。从门后的菜瓮中捞一盘烂腌菜，和芫荽碗一并放上炕桌。焖面熟了，熄火揭锅，把碧绿的小葱撒进锅里，先用筷子把焖好的面条轻轻散开，再用铲子搅拌均匀。山药沙烂，裹着焖面，融融软软，其间点缀星星点点的碧绿，油亮亮的。

此时的农家小院，院里院外都充满了饭香。女人打发孩子上房，喊田里劳作的家人们回家吃饭，于是，村里村外，飘荡着清脆的童音。在那个通讯靠吼的年代，每到饭点，站在房顶上喊家人回家吃饭的声音，就是村庄满足于温饱的幸福感。收工的人回来了，锄头立在南墙边。院子里就闻到焖面的香味，满身疲劳立马减轻了一半。脱鞋上炕，围着炕桌坐好，女人盛好了一碗一碗的焖面，依次递给家人、先给老人，再给男人、孩子们，最后才给自己盛一碗。吃焖面就生蒜，也就芫荽。把简单饮食，调配得分外香，是乡村女人的能耐。男人的雄壮为家庭遮风挡雨，女人的细腻为生活注入味道，这是农耕家庭最基础的和谐……看家人们狼吞虎咽吃得香，女人也感到心满意足，仿佛自己在灶台上的作品，得到平委的高度赞赏。在农村，厨艺好的女人会被邻居夸赞"好茶饭"，找一个"好茶饭"的女人做老婆，大概是所有乡村男人的愿望。滴水粒米，一啄一饮，都能以爱情和享受的心情对待。吃饭，让味蕾和精神同等快乐。吃完了再添上，吃饱了还要在半碗焖面里漏一些开水，焖面即成汤面，吃完这碗汤面才觉这顿饭吃舒坦了。