



走过青春



● 玄鸟(玄女)



● 木兰从军



● 麒麟送子

作者系北京知青王俊林

米黄儿

杜昕

春节了,我忽地想起了陕北的米黄儿。米黄儿是陕北人粗粮细做、用以迎接新春佳节的美食之一。

至今,我依旧忘不了米黄儿那酥酥的、软软的、甜丝丝的滋味。

插队那会儿,人们平时吃饭特别简单,炕上小餐桌的主角是玉米面窝窝、豆子面条、酸菜、辣椒面。那时,是以填饱肚子为目的。

但到了腊月,人们便不再满足于填饱肚子,不再把自己束缚在小餐桌上那乏味的食物清单上,而是动用家里的储备粮,耗费时间和精力,要打造出美食的新境界。于是乎,我们南窑村那浓浓的年味便随着袅袅炊烟飘散开来。

针对粗粮多、细粮少的现实,南窑村的巧妇们粗粮细作,能制作出风味各异的美食。腊月初八后,村里不少人家就开始摊米黄儿了。米黄儿摊出后,她们马上会想到村里的“新移民”——北京来的那五个女子。她们离家远,吃不上自家爸妈做的好吃食。于是便会使身边的娃儿说:

“快去,给你姨姨们送几个去,叫她们尝尝好吃不好吃。”

于是,乖巧的娃儿就举着自家的米黄儿跑到送到知青窑里。东家送三个,西家给五个。那米黄儿,色泽金黄金黄的,半月亮形,光外观就诱人极了;吃起来外酥里软,既有黄米的清香,又有冰糖的甜味。我们一边吃着从未吃过的美食,一边对其赞不绝口。没想到世上竟有这等好吃的东西,珍馐美饌般撩拨着舌头,美太太的!

美味激发出欲望:我们要自己摊米黄儿。

村里贺文祥的婆姨,听说知青想摊米黄儿,知道靠她们自己的本事是摊不成的,就亲力亲为来给我们摊米黄儿。

我们称呼贺文祥的婆姨为婶婶。她四十来岁,正值中年,人精瘦干练,是村里的巧妇之一。她不仅能干,为人还有一腔古道热肠,尤其对我们远道而来的五个女知青,更是关怀备至。

米黄儿的制作程序十分繁琐。首先,要把黄米浸泡一夜,浸透后捞出沥干。然后才能将其放到碾子上去碾压。那天晚上,她帮我们把黄米泡上,并嘱咐说:

“明儿个一早可要把米捞到筛子里沥干水。”

“您放心吧,我们自己来捞米沥水,这个会干的。”

我们的隔墙邻居是孙文明,他家院里有一棵枝繁叶茂的大槐树,大槐树底下就有一座大碾盘,村里人都来这里碾米压面。我们的黄米沥干水后,自然也把它搬到这个大碾盘上来了。碾米那天,我们五个非常高兴,唱着,打闹着,个个把自己变成了勤劳欢实的毛驴子,抡着一圈一圈地推碾子。婶婶一只手拿小铁铲,不停地在碾盘上把压扁成饼的米面铲起来疏松;另一只手拿笤帚,将碾盘边沿的米面往里清扫。轮番几茬后,面出来了,婶婶用她的精细筛子筛面。她一边筛面一边兴奋地说:

“我来给你们摊米黄儿,保证好吃!”

“婶婶,您得给我们摊一大筐罗!”

“用那个最大的面盆,可以发好多面。”

“好,多摊些,叫你们吃一个正月。”

碾盘前,我们像鸡娃子追随老母鸡一样,围着婶婶叽叽喳喳。

婶婶把黄米面在大面盆里调成稠糊

糊,放上了酵子,那稠糊就像北京人熬的玉米面粥。当面盆里的米稠糊冒小泡时,就可以摊米黄儿了。

记得摊米黄儿前,我们在村里借来了五六个鏊子锅。每个鏊子锅直径不超过二十厘米,底端边缘有三个支架,锅底凸型,上面有锅盖,锅盖上面还有提手,蛮精致的。婶婶说摊米黄儿得用弱柴,不能用做饭时烧的那种柴。平时做饭烧的柴是从山里折来的灌木,那叫硬柴;庄稼秆、玉米芯这类才叫弱柴。那天我们从场院找来一堆玉米芯,婶婶说这最适合摊米黄儿用了。

摊米黄儿开始了。婶婶搬个小板凳坐在我们窑洞灶台旁,将一个个鏊子锅间隔开,摆成半圆的弧形,围绕在自己面前。她给每只鏊子锅的锅底都点着了玉米芯,当鏊子锅烧热后,她就用沾油的半截萝卜头依次在每只鏊子锅里一抹,然后从面盆里舀一勺米稠糊倒进鏊子锅,鏊子锅便发出吱啦一声响。她又舀一勺米稠糊倒进下一个鏊子锅,又是吱啦一声响。就这样,吱啦、吱啦一声接一声,面对着五六个鏊子锅,身手麻利的婶婶井然有序、忙而不乱。当最后一个鏊子锅盖盖上后,第一个鏊子锅里的圆形米黄儿便熟了。她便用手将米黄儿一对折,米黄儿就成了半月亮形。锅盖一个个依次打开,米黄儿一个个依次成熟。几分钟内,那第一茬米黄儿的香味便弥漫了整个窑洞。

我们五个知青捧着滚烫的米黄儿,一边将其在手里来回倒腾,一边呼呼吹气让它速凉,然后争着往婶婶嘴里送。

“你们先吃,你们先吃,我顾不上啊!”

只见婶婶的头摇得跟拨浪鼓似的。

“婶婶,你一定得先吃第一口!”

“你们听我说,米黄儿晾凉了好吃,比这会儿酥,也比这会儿甜。”

“快些儿!快些儿!这一茬又熟了,快往筐罗里搁。”

米黄儿一茬茬成熟,我们一茬茬输送,筐罗里的米黄儿一层一层加高。我们看着婶婶有条不紊、得心应手地摊着米黄儿,心里便阵阵发痒,忍不住对婶婶说:

“我们自己试着摊摊,咋样啊?”

“你们自己摊?”

婶婶的眼神里充满着疑惑。

“试试嘛,总是要学的。”

婶婶不情愿地离开小板凳。我们争先恐后,都想一显身手。

李淑勤说:“我看咱们还是分工合作,婶婶是老师,负责指导咱们。”

“好吧,说干就干。”

于是,我们五个管抹油的抹油,管倒稠糊的倒稠糊,还有的只管出锅对折米黄儿,我是管烧火的。

婶婶对我烧火不放心,一再叮嘱:

“你烧火可得拿捏着些。要掌握火候,不能大也不能小,小了摊不熟,大了会烧焦的。”

“好的,好的,我一定拿捏着些。”

我接着婶婶的话茬一再表决心。

起初,虽然慢点,但在婶婶的指导下,运转操作还算正常。我把火候拿捏得也不算太差。紧接着,一个个黄澄澄的米黄儿被折成半月形,逐一码放在筐罗里。但渐渐地,大玉米芯烧完了,剩下的是些半截的玉米芯的或小玉米芯头,鏊子锅的锅底不容易架空,缺了氧气,火旺旺时灭。不随人愿,程序在鏊子锅的锅底“卡壳”了,米黄

儿的颜色变得深浅不等,有的甚至发焦。

火一灭,大伙就急,七嘴八舌地催。我只好双腿跪地,撅着屁股对着锅底呼……呼……呼地吹。这个锅底吹旺了,那个锅底又奄奄一息。伙伴们见我吹得辛苦,就又争着来帮我吹。窑洞里浓烟飞灰缭绕,呛得人喘不过气来。眼珠呛红了,不争气的眼泪像断线的珍珠般流出来了。大家个个儿成了不用化妆的大花脸,女鬼似的。

“你们出去躲躲,还是我自己来吧。”婶婶撵我们出去。

“您也出去躲躲烟吧!”

“不用,你们快走。”

我们终于抵不住浓烟飞灰的逼迫,被呛得跑了出去。仰头看,窑洞的小窗户正呼呼地向外冒烟,像着了火一样。真不知道婶婶一人在窑里是怎样忍受那呛人的烟味……

待我们平静下来再回到窑里,鏊子锅底下的火苗被婶婶拿捏得燃烧着,呛人的浓烟也散了。婶婶摊的米黄儿,大小、薄厚、色泽都一致,整齐地摆在筐罗中。酥酥的,软软的,甜丝丝的。那特有的米香味,满院子都可以闻到。

米黄儿虽然是杂粮食品,但在那个年代,人们也不是经常能吃到的。一般人家一年也只在春节时候摊一次。但,一摊就是满满一大筐罗。

现代人的生活条件越来越好,如今的南窑村早已不是我们插队时的南窑村了。但不知过年时他们是否还摊米黄儿?假如还摊的话,是否还能再寻找到往年的味道?

今天,世界各地的食物在北京城交汇,口味也日益和全球趋同。要去品尝正宗的土耳其烤肉,地道的西班牙海鲜饭,或是原汁原味的法国大餐……对我已不是什么难事。离开陕北也快五十年了,但那米黄儿的味道,却熟悉而顽固地留在我的脑海里。它就像一个味觉定位系统,一头锁定了千里之外的陕北,另一头则永远牵绊着我深处的怀念。

凡在陕北插过队的知青,都将陕北称为第二故乡。故乡的味道,究竟是什么味道?

我想故乡的味道应该是,藏在我们每个知青心底对陕北第二故乡热爱的味道。吃腻了大鱼大肉和白米细面,能再尝一口米黄儿那酥软香甜、回味无穷的味道,该多好啊!

米黄儿,虽不是稀世佳肴,但那浓浓的乡土风味,却能勾起远在北京的知青们那份淡淡的乡愁。

想起它,我的心里充满了温暖;

想起它,我就想起了南窑的乡亲;

想起它,我仿佛又回到了南窑村……



命根

张迎新

“分、分、分,是学生的命根。”1958年,我在北京上小学的时候,上课总是“晕晕乎乎”,听不懂老师讲什么。不会听课,也不注意听讲,作业更不能按时完成,心里像长了草一样。可放学后,精神头却十足,和胡同里的小朋友弹球、拍洋画、捉迷藏、抓蝴蝶。男孩子能玩的都玩儿,就是玩儿不够。为了学习,老师反反复复没少找家长。

随着一天一天长大,我渐渐明白了一些道理,懂得了知识的重要性。为了提高学习成绩,我收了贪玩儿的心,开始上课注意听讲、努力学习、认真写作业。三年级的时候,我顺利加入了少先队。随后按部就班上了中学。

可上中学后没两年,一场史无前例的文化大革命就开始了。学校开始搞运动,大字报铺天盖地。一夜之间,冒出这么多我不知道的事情,弄得我有点不知所措。

1969年,我“晕晕乎乎”地随大流来到陕北延安插队落户。1969年2月,在离春节没有几天的时候,我们乘坐着知青专列,从北京火车站直达铜川火车站。然后从铜川坐着带篷的军用卡车颠簸在黄土高原的盘山公路上。当时,冷的我们相互依偎在一起,抱团取暖。坐在卡车上,透过篷布的

缝隙一眼望去,看到这里除了天空就是千沟万壑的黄土,偶尔能看到山坡上星星点点的土窑洞,当时,我的心都凉了。

“工分工分,社员的命根。”从此,我开始了插队生活。

陕北很少有平坦的田地,我们都在坡坡峁峁、沟沟壑壑的梯田里干活。几个月下来,鞋穿破了,手上磨出了茧子,肩膀磨出了血泡,晒得黧黑。还好,也算是硬撑下来了。

快到年底的一天,下工的时候,队长对我们知青说:“今天晚上队部开会,你们知青要准时参加。”

那天晚上,窑洞里烟雾缭绕,五味俱全。那么大的窑洞只点着一盏15瓦的灯泡,看不清人的脸。社员们挤满了每一个角落,有的闲聊传,有的挠痒痒、挤虱子。看到他们这样,我身上也痒痒了起来。有的男社员转着线轴纺线线、织毛袜,有的老乡磕着鞋里的土,有的眯着眼睛吧嗒吧嗒吸着旱烟,还不时在鞋底上磕去烟灰,接着又装上一锅儿烟叶。那会儿,我还不会吸烟,又不敢离开,只能强忍着呼吸。虽然旱烟呛人,却掩盖了汗臭味、体臭味和脚臭味。

人到齐了之后,队长说:“大家静一静啊,年底了,把今年的工分评一评。希望大家一定要本着严肃认真、公平合理的原则。”一听这话,窑洞里立马鸦雀无声。

工分是牵扯到每一位社员切身利益的大事。大家没白天没黑天地出工出力,目的就是为了多挣几个工分,多拿一点收入养家糊口。接下来,大家七嘴八舌,一个一个进行评定。老人和妇女的工分评得很快,一般都是根据劳动强度大小,给六分左右。轮到给我们知青评工分了,队长说:“知青嘛,初来乍到的,工分就由队里直接评。”当时我“晕晕乎乎”的,不知道工分是什么概念。心想,评多少就多少吧!好像是预谋好的一样,我们知青的分值都不高,和妇女的工分不差上下。最后,队长又简单总结了一下队里一年的工作,谈了谈明年的打算,就散会了。

没想到的是,来年供应粮断供了,知青和社员一样,只能靠工分分毛粮。刚来插队的时候,我们认为自己一直可以吃供应粮,可以过无忧无虑的生活。可谁能想到只吃了一年的供应粮,就吃不到了。此时,我切身体会到了“工分工分,社员的命根”这句话的分量。