

收麦

叶广荃

五月端午，在陕北是一个喜庆的日子。在生产队的段队长一声响彻云霄的“撙造喽”的呐喊中，后段家河开镰收麦了！听老乡们说过，麦收在一年里苦最重，因此我们早有了思想准备。但实际比想象的还要严重。一个是累，再一个是渴。

天刚刚亮，人们扛着麦担、拿着镰刀就上山了。那架山上是队里最好的麦地，人们都在低着头、双手不停地忙着，只听见一阵阵唰唰的割麦声，那声音里带着人们的希望和丰收的喜悦。老乡说是托了我们知青的福，今年的麦子大丰收。

一片片的麦子倒下了，随后被迅速捆成捆，齐个儿展展地摆在收割完的地里。太阳照到了坡上，到了回去吃早饭的时辰了，是不能空手回的，还得把捆好的麦子从山上担回场院里。麦担和普通担水的扁担不同，两头没有挂桶的铁钩子，而是削成尖尖的。要想把这尖尖的两头分别插进两捆麦子里，再把它们担在肩上，不是一件容易的事，要技术，又要力气。先是把麦担的一头插进麦捆，高高地举起，再把另一头插进另一捆麦子，然后才担在肩上。两大捆麦子没有百十斤，也有七八十斤，往肩上一压，

腿直打晃。就这样一天上山割麦、下山担麦要往返几次，反正割下的麦当天都要担回场里。没担几趟，肩膀就磨破了。最要命的是第二天，当那两大捆麦子再一次压在又红又肿又破了的肩上时，真是欲哭无泪。

但最难熬的还是干渴。随着太阳的升高，湿透了的汗衫又被火辣辣的太阳烤干，嘴里连唾沫都没有一滴，全身干得像点火星就着。越来越渴，脑子里只有一个字：“水！”抬头望去，晴空万里，那天真是蓝，蓝得深，蓝得透亮，蓝得就像是浩瀚的大海，让你恨不得一头扎进去……我们割麦的速度越来越快，因为麦捆太多了，段队长就会下令往回送，这样就能下山找点水喝。

没想到因为干渴，竟加快了割麦的速度，增加了送麦的次数，形成了作业的良好循环。“回喽……”随着段队长一声嘶哑的呐喊，我迅速地插起两捆麦子，担起来飞快地往山下跑。还在割麦时，我早就琢磨好目标了，在这架山的下面不远处，就有泉。是那清凉、甘甜的泉水在诱惑着我，驱赶着我。

陕北的村庄分布在塬上和沟里，山上即为塬上，沟里即为山下。凡是在沟里的村

子，大多都有一条小河，顺着山沟从村里流过。刚到后段家河，就听外村人说这儿的水可好哩，有好多眼泉。后段家河村子中央的小河旁有一眼最大的泉，泉眼被凿成一个洗脸盆大的石钵，钵里的水永远是满满的、清清的，永远是新鲜的，多余的水溢出了石钵，流入了小河中。老乡们管这眼泉叫“井子”，全村吃水都靠它。这架山下去就是摩洼沟，那里的石崖缝缝上也有几眼泉，不知什么年代的人们在泉眼边凿了一溜小槽儿，人站在那儿，嘴刚好能喝上泉水。就是这一溜溜泉眼，使我们干劲倍增。

到了山下，我撂下麦担，向着泉边奔去，一阵猛喝。一股股凉凉的、甜甜的甘露滋润了干裂的嘴唇和喉咙，直流进我的心田。世上再没有比这更舒服的感觉了。段队长赶了下来，大声喊着：“叶广荃，不敢把麦子撂下，那麦子干着哩，撂下地颗粒就全掉完哩！”有什么敢或不取行或不行的，顾不上了！王蕴环、顾小容、董孟新、刘振农他们也全撂下麦子，飞也似的过来了，我们齐刷刷地站成一溜溜儿在那水槽边喝水。男娃笑着喊：“看，饮驴哩。”一阵哄笑。

木箱

郑建华

我在安塞砖窑湾公社插队4年。插队期间，我还给一位木匠师傅打下手。从打窑洞到做门窗，这些活计我都干过。

打窑洞的时候，为防止窑洞口坍塌，我要用柳木椽将窑洞窗户的位置撑起。操作的时候，我先取来一根碗口粗的柳木椽，然后准确地放在椽子的内面切出多个三角形的缺口，以便于椽子弯曲。利用杠杆原理，用力将弯成半圆形的柳木椽一点点顶到窑洞窗户的预定位置。这下再开始安装门窗。

随着窑洞门窗的建好，我的木工手艺也

已经有了很大提高。无论是锯木、开木板、刨板、熬胶还是粘板，我都能做得游刃有余。

当年，很多插友通过了国家的招生、转干，即将离开山村。由于大家都知道我和另外一名知青会木工活，就提议我俩为大家做一些木箱。

我们欣然答应。

我们将一间窑洞当作专门做木箱的木工窑，做好的成品、半成品都存放在这里。为了给即将离开山村的插友们留一个纪念，我心甘情愿早出晚归，一头扎在窑洞干木工活。

干活的时候，我除了为插友们制作木箱之外，还为集体做了一些桌椅板凳以及锅盖、书架。

随着时间的推移，木箱也按期做好。木箱粘得严丝合缝，涂上油漆，看不出拼接的痕迹。值得一提的是，县里知道了北京知青做木工活的消息后，特派记者来采访了我们，为我们录制了视频。

多年以后，有北京知青告诉我，他至今还保存着当年做的木箱。这已经成为了人生中那段特殊日子的纪念品。

糖醋里脊

谢侯之

当年，我在陕北的一个小山村插队。每次回家探亲，都要先到延安城，在那儿坐长途汽车到铜川。在铜川就有了火车。延安去铜川的汽车早上5点多发车，要开近乎一天。下午到铜川，去赶一趟开往西安的火车。我们在延安没有熟人，城里没法过夜。回家的人都是直接从山里出发，连夜走山沟走川道去延安。

回家探亲出发的头天晚上，我在知青灶上喝了许多小米粥，又揣上块玉米饼子，跟灶上盘了两斤小米，装布袋里，准备带回家。

半夜，推门出来，见山明月亮，心中安定。迈开脚步，出了庄子。

过了天塔村，前面就快走到黑庄。忽然见路旁边立了一棵半截子枯树，略粗，没有枝杈。我不记得那个地方有树。想想，是自己记错了罢，就从树旁走了过去。那树忽然动起来，身后传来一个低沉的声音：“谁？”我脚一软，差点坐地上。回头看，月光下竟立着个老汉，裹件羊皮袄，反穿着，树皮似的。月光下没看出来，把他当树了。我说：“嗨呀，把你人吓死啦！”他又问：“谁？”我说：“万庄椿树弟的知青。”他倒说：“你把我吓的。咋这阵儿往出走？”我已然镇定，就说：“回家探亲，要赶汽车。你从哪搭儿来的？”他说是黑庄的。是个谁家，贾家米家折家？总是黑庄那三大家。而今忘了。他下半夜去干什么也忘了。总之那次他把我差点吓死。下半夜在大山里走，山道上不可能有人。突然冒出来个人，那肯定见的是个鬼。

凌晨5点钟，天还是黑的，延安长途汽车站里却已经乱成一片。我终于上了车。那座位窄窄的，我也不管不顾，把头靠在前面椅背上，呼呼大睡。人走一通宵夜路，又吃了惊吓，困乏得不行。长途上睡一路，浑不知司机开到哪儿了。只记得中途停车，说叫下车吃饭。我懵懵懂懂跟着众人下了车。看看路旁的小馆儿，卖着饸饹、炒洋芋条、羊腥汤都黑黑的，就没吃，把自己带的玉米饼子掏出来啃了，又到车上去睡。最后听到一片嚷，说是铜川到了。睁开眼，看看天色昏昏，已经是下午了。

铜川火车站是一个大房子，房子后面就是站台，有许多铁轨。揉揉眼睛，人清醒了。走到车站，到售票处买了去西安的票。售票

员说要过一个多钟头才开车。火车就停在站台上，是一串铁闷罐子货车，铁锈的褐红色。车门侧开，铁锈的大推拉门。门大敞着，里面黑洞洞的，地上坐着好些人。

走出车站，过了大街。对面是个饭馆，挺大，是国营的。我一头就钻了进去。看看墙上的价目表，发现这里的饭菜比延安饭馆中的丰盛太多，过油肉回锅肉红烧肉酱爆肉都有，还有个糖醋里脊，价格最为昂贵，竟要6角5分钱。我摸着兜里那张母亲寄的5块钱大钞，觉得有底气。

饭馆开票处根本就没人排队，都在挤。我费了半天劲，才挤进去。要了过油肉，要了红烧肉，没有米饭，就又要了馒头。想想够了。虽然糖醋里脊很诱人，但想着太贵。交钱时候，忽然觉得：“机会不容易，就这一回，过过瘾吧！”就跟开票的小姑娘说：“再加一个糖醋里脊。”

两份肉菜很快就来了。肉菜很香，就了馒头很过瘾。不一会儿，就被我一扫而光。但糖醋里脊迟迟不来。催了几次，也不见端上来。想着是那菜太贵，没有人点，怕要单独做，所以慢。这时，见同桌坐的两个人抹了嘴，都站起来，嘴上说：“快走，到点儿了，火车要开了。”我听了后问他们：“你们哪趟车啊？”其中一个人看了看我说：“哪趟？下午就一趟车，去西安的。到点儿了，你没听哨子响？”

这时，听到车站方向果然响起了哨子声，那大概是准备发车的信号。我吓坏了，腾地站起来，冲向开票小姑娘说：“火车要开啦，糖醋里脊我得退啦！”小姑娘说：“已经给你炒上啦，你去跟灶房催去。”

我一下冲进灶房，呆住了。灶上熊熊大火，火苗蹿了数尺高，到了房上。一大师傅在“叮叮咚咚”颠炒，锅中金黄油亮，灶房一派金红。

胖大师傅回转身，“咣咣”地将糖醋里脊扣大盘。满满一堆，给的好分量！这糖醋里脊做得漂亮，肉块炸成一块块“黄金”，糖醋汁如蜜，是流质的琥珀，浇“黄金”上，晶莹剔透。

我道了谢，端起盘子就跑。大师傅看着笑。

到了厅堂，很是作难，因为没有东西装糖醋里脊，所以没法拿走。那时饭店还没有

打包带走这一说。于是先抓起两块里脊，塞进嘴里。一口咬下去，一包热油吐出来，结结实实烫在喉咙上，疼得人一哆嗦，心里却快活：真香啊，这么多油！口中急急地嚼，嘿，肉嫩的，酥的，油的，酸酸甜甜的，外壳微带了焦脆。哦也，好好吃。

我一边把圆馒头掰开，往里边堆满里脊，夹好。看看盘子里还有好多，就抓了塞嘴里。又把余下几块里脊抓手上，也顾不上油啊烫啊。大山里头的日子，那么缺油缺肉，这么好吃的里脊，机会多不容易啊，扔了可就可惜了。那肉挂满油汁，刚炸出锅，烫得嘴也痛，手也痛。

我一手捏着馒头，一手抓着肉，背上背着装小米的包。人窜出饭店，拼命跑，跑过街，冲进站台。进站口的小栅栏门开着，没了检票的。火车已经滑行开动了。闷罐车的大铁门是一直敞着的，一路都不关。听到一片哨子响，听到一片厉声大喊：“站下！站下！”我箭步上前，一个虎跳，飞进车厢，栽到地上人的身上。那人大叫：“咋往人怀里撞呢嘛！”看是个婆子，赶紧挣扎坐起，跟人家紧着道对不起。

手上攥着拳，还握着那把肉。车厢的地上坐满了人。我寻个角落，也坐地上，静下心来吃那份糖醋里脊。先把手上那一把肉吃光。手被烫得红红的，满是油腻，但是心意满足。又去慢慢吃夹肉的馒头。这时就觉得喉咙异样，嘴里喉咙里嗓子里，都烫起来了大泡。心里知道坏了。

回到家，父亲大皱眉头，说人得有点自制，不能馋成这样。母亲叹气：“你插队的是啥穷地方嘛，馋得人要变成这样？”接下来的日子里，我嘴里的创面一直不愈，疼得睡不着觉。嗓子严重感染，喉咙发炎，腮帮脖子肿起。只能每天去医务室打针，也只能慢慢吃流食。折腾大半个月，才好了。

事后回想，这份糖醋里脊有问题，它用的不全都是里脊块，而是掺了许多肥油块。还不是肥肉块，是大油。大油块拌粉，炸得结壳酥焦。在那个没油的年月，它混在里脊肉里边，格外晶亮焦香。还挂了酸甜，更助了味道。只是刚炸完就吃进去，大油要比肉烫，造成的伤害也大。

但是后来，我再没见过那么漂亮的糖醋里脊了，也再没吃过那么好吃的糖醋里脊了。

走过青春



● 取水船



● 回家



● 猫蝶(耄耋)富贵



● 欢乐的锣鼓打起来

作者系北京知青王俊林