



时光

# 父爱永恒

刘玉花

每看到陕北黄土高原的安塞腰鼓，不由思绪万千。想到祖籍吴堡，石山戴土帽，连焦蒿也长不高，不消说庄稼禾谷。我的祖辈十九世纪为了生存，迁移在延安的小乡村，虽说比老家有了粗茶淡饭的保障，但受尽了苦楚。那一声声震天吼的腰鼓，恰如父亲苦难的呐喊，那手舞足蹈的敲打，好似看见父亲正扬鞭催马，声嘶力竭与苦难的命运、贫瘠的土地在抗争。

我的父亲虽然定居延安几十年，但始终一口吴堡乡音。我自蒙发质像父亲，细软乌黑，白发稀少。曾仕强教授说，看头发就知道人的文明程度，那我老父亲的发质当属他论断的文明人了。

父亲于2013年5月10日去世，享年75岁。当下我才有勇气战胜思念父亲的情感障碍，放下悲伤与执念。

父亲的去世，让我感受到死亡并不是遥远的事，它对我的一双亲人来说猝不及防。这些内疚和负面的思维陪我行住坐卧，吃饭睡觉，不得不使我思考人为什么要活着？其间，虽增添了孙女，天天精心抚养，但一刻也不能让我忘怀老父亲。

今年清明节，再次跪拜父亲的坟墓时，终于释怀他已亡的这一现实，同时深切明白，必须要忘记死亡，才能接受新的生活！

父亲大字不识几个，甚而他老人家写自己的名字，犹如用老锄头在纸上种地一样费力。虽离我而去，但他的养育恩泽，尤其给我儿时讲的“张百忍”及老庄的故事一直记忆犹新，这无形中影射我的生活，也贯穿父亲的一生。

爷爷早逝，奶奶小脚，作为长兄的父亲一手拉扯大两个弟弟和一个妹妹，帮他们成家立业。不仅如此，父亲还一个人养着老奶奶，又出钱出力把爷爷从老家搬埋到延安，与奶奶合葬。父亲总是一味包容接纳，用沉默掩盖来自亲情的仇恨和伤害。

父亲的“忍和善”在外婆家也一样持守。上世纪六十年代末，每年冬天外婆一家因佳县干旱无雨，庄稼颗粒无收，来到我家托嘴（逃难吃饭）。这种现象为当地人所不齿，认定“不能与上头人做亲”！殊不知实地里苦焦之缘故，与人品人性无关。

父亲愁容满面，母亲也很无奈，他们计算着奶奶和外婆及本身我们家里的人口，总共十口人的口粮，单从地里刨挖怎么也不够养活。经过几天的惆怅，父亲长长吸了一口气，决定一边种地打粮，一边挖煤挣钱买粮，同时依旧任职二队队长职务。在那个缺吃少喝的时代，父亲一人用“三头六臂”养活着一家人。

每天早餐，母亲给父亲做一碗小米干饭，炒点洋芋片，算开了小灶。父亲经常会给我留点儿，可我吃了几次就够了，太粗糙，难以下咽。父亲说，井下要干一天很重的活，这饭耐饱。可是，这样吃喝几年后，父亲胃酸，浑身无力，不吃饥饿，吃了难受，我看见他每天早饭前喝一小勺浓淡相宜的苏打水，也不舍得去医院治疗。

后来，父亲所在的私人煤矿转国营煤矿，父亲变成国家正式工人，有了劳保和每月雷打不动的工资，也有了后来两个弟弟的招工和顶班名额。

父亲虽然缺少父爱，但打我记事起，他对我的爱一直很细腻。不仅如此，每每看到乞丐或小动物，父亲的情感一样细腻和善良。

儿时，父亲看见穷人上门要饭，尽管饭不够吃，还是会给他盛上满满一碗，说他们有一顿没一顿的，怪可怜的。吃了喝了，走时再给他们布袋里装些吃的。如果遇到太阳落山，就留他们住下。有一次，遇到一个老汉，怕他在寒窝里受凉生病，竟让其和我们一个炕上睡。家里养一条狗，父亲每次吃饭前，总要先看狗食够不够吃，不够了宁愿自己饿着，也要让狗吃饱。还说，狗与人一样，饿了也难受，何况狗挣的够狗吃，猫挣的够猫吃。这些民间俗语是父亲的口头

禅，深深地影响了我们这些儿女。

因此，我感觉父亲儿时虽然害羞没有与奶奶出去讨饭，但他应该深切感受到了奶奶出去讨饭的万般惆怅，这也给他自己萌生下善良的种子。

母亲说我一出世，眼角糜烂，父亲辛苦劳作一天才够一瓶油希灵药费，也不知用了多久，我的眼睛才痊愈。我庆幸有父亲的能干和疼爱，否则那个年代，不消说眼睛，即使危及生命的大病，放弃治疗也是常事。现在年过半百的我，看书写作不戴眼镜，距离很远看物也分外清晰，应该与父亲那时给我坚持治疗分不开。

儿时的我贪玩任性，母亲一直无法控制。因雨天或雪地，我总要尽情玩够才肯罢休，所以童年的我手脚开裂是常事。父亲听说用爆滚开水连续洗一百天就可痊愈，所以每天晚饭后，不管多忙多累，总要滚一锅开水给我烫烫手脚。

第一次烫脚时，我坚决反抗，很生气地质问：“爸爸，你这是要我的命？我去告诉奶奶。”父亲好言相劝说：“没事，你看，爸爸先用自己的手进去淋一点儿给你洗，慢慢你的脚就适应了。”此后，每天烫脚都是在父亲猪般的嚎叫声中开始和结束。洗着洗着，父亲趁我不留神，蹭一下子把我的脚丫

子压进热水里蘸一下，那个钻心的疼烫，几十年过去了还记忆犹新。此时，父亲总会说，零疼不如总疼，洗好了冬天再不用受裂口子疼了。后来我的手脚干好了，再也没有冻裂的痛苦，但是皮肤角质层已破坏，稍不留意，就会手脚干燥。其实，大冬天用凉水一点儿一点儿淋洗，也可治愈手脚开裂的顽疾，而且没有后遗症，可惜父亲只听了这一个方法。遗憾的是，我没有给父亲洗过一次脚。

父爱生前几乎一年四季都会打喷嚏，吃感冒药只能缓解。是自己主观上大意，没有像父亲认真关注我的病一样关注他。近年，这类病多了，才知道那是过敏性鼻炎。我在网上找到一个方法，治愈了我多年的过敏性鼻炎。购买一个清鼻器，每天早晚装一瓶凉水（自来水）在清鼻器里，左右鼻孔轮流清洗，坚持一个月左右就可痊愈，适当加一点食用盐也可以。可惜，父亲去世十年后才知晓这个方法，为时已晚，心中满是遗憾、内疚。

父亲走了，虽然没有活到八九十岁的高寿，但一生平淡平安，中年后衣食无忧，且无疾而终，引来周围许多被病痛折磨的老人们羡慕。

愿父亲在天堂快乐每一天！

# 王瑶水库畔的故事

冯军

1975年秋，志丹县团委要召开一次“团代会”，但根据当时县上“节俭经费，深入基层”的原则，要破除旧俗，开创先河，建县有史以来第一次决定：县级会议下放至团县委的“蹲点大队”侯市村召开。

此村离县城约60里，离所属公社也有10里。距离不近，但有公路乡道连接，只因几年前杏子河流域修建王瑶水库，此村已属勘测设计中的“库容淹没区”。所在的侯市公社，也因在淹没区已被行政撤销，单位、住家、房屋、店铺搬离拆迁，几乎一扫而光。资源、人口一股脑涌进邻近正扩建的杏河公社。正如当时志丹东川一句顺口溜：“侯市塌了，杏河发了！”瑟瑟秋风中，渐涨的库水已漫溢到侯市村边了。在这样的环境下，按常规常理，能顺利召开县级“团代会”吗？

当年共青团的干部敢作敢为，时任县团委书记常文喜亲自拍板：“既然侯市村是咱团县委的点，我们就有责任焕发‘延安精神’，开创条件，在基层村落办成‘团代会’！”

当时团委人手少，即派我一人赶赴远方的侯市村打前站，摸情况、筹办会。已近中秋，我先乘敞篷卡车赶往40里外的杏河公社，又步行10多里路来到近乎“水泽之乡”的侯市村，第二天一早，在村团支书陪同下找到一位熟悉村落和库区的大爷，查看村容村貌和正在被库容淹没的状况。我看到村边水涨缓慢，水质清澈，并没有大水漫灌的危险。于是爱游泳的我就准备下水亲试一番，没想到小团支书也说会水，非要“保护”我，执意与我一起尝试，正巧随行大爷也想抓条大鱼，我们就一拍即合，走向村边“水泊”。这里属沟渠河汉，离中心库区还远。放眼望去，远方王瑶水库大坝已经落成，水雾苍茫中就像一排耸立的山脉，秋阳群山间库水更像一片硕大湖泊，又像蓝格莹莹天空下的一块翡翠宝石。我被老区人民“愚公移山，改天换地”的英雄壮举和可贵硕果所感染激励。投身碧水，也算是当时满腔豪情的一番抒发吧！

中秋的库水已有凉意，但蓝绿清澈。我舒展臂膀游泳，蛙泳、自由泳，不一会儿就落下小团干十几米，他一直在“狗刨”式奋力追赶，看来也是“要强之辈”。“哎，好水性！你俩一下水，我就看出了谁更棒。”岸边传来大爷的吼声。“别急，慢慢要，好好享受一下咱陕北老几辈人亲手引来的天龙圣水哟！”

欢快的泳游中，也渐渐不觉凉意了，只有爽快自豪。

忽然，大爷又吼叫了：“俩后生，都上岸歇歇，我该抓鱼了。”我们已游出很远，湖汉纵横，沙洲随处可见，只能就近上岸。我们刚则在松温温暖的沙洲上，背后就传来“轰轰”两声炸响，远处的湖面激起10多米高的水柱，原来是老汉在“炸鱼”。我有些疑惑甚至“愤怒”，抓鱼怎能变成“炸鱼”？这是搞坏库区资源吗？再说陕北习惯吃鱼吗？身旁的小团干讲：“俺陕北山里人基本不吃鱼，但有人图新鲜，‘炸鱼’要着玩儿。”我听后顾不上生气，却有了新的想法。我不“炸鱼”，也能让陕北乡亲们品尝到特色的北京红烧鱼。上岸后，不见了“炸鱼老汉”，听说他只炸了两条小鱼，还头尾分离。

我和小团干回程经过村边一浅滩时，只见秋阳下水波翻腾，不时有鱼儿跃起，疑似“鲤鱼跳龙门”。走近一看，原来是滩水过浅，群鱼却多，10多条大小草鱼正在贪食游动小虫，吞食腐烂草屑。可能是当地人不吃鱼的缘故，群鱼见人竟不惊不怕，依旧“我行我素”，一时激起我这北京娃的“打鱼兴致”。我即刻只穿游泳裤下水。因此此处泥多水少，为防深陷，我便手挥一根长树枝，卧在水面，扑向浅滩，在群鱼间挥打。那些草鱼很傻，也不躲避，只10多分钟就打晕七八条大鱼，岸上的小团干喜得直吼叫。我俩协作，竟神奇捞上7条一斤多长的大鱼，扔到岸边还在草地上蹦跶呢。而我却从头到脚浑身泥泞，就像孙悟空跌入“黑龙潭”。

不知何时，岸边赶来村里许多老婆婆、碎娃娃、靓子女，村委会慈眉善目的做饭大娘也在其中，个个喜笑颜开，拿来大筐装上活鱼，满载而归。此时已是夕阳西下。

赶到村中一场院灶台前，我顾不上换掉泥溅汗浸的衣服，只洗了下手便亲手下厨，按“老北京厨艺”从刮鳞洗鱼、剖剔清肠、鱼身刀纹裹面，再到烹炸炖鱼，全神贯注制作起北京红烧鱼来。周围老乡特别是婆姨大娘都要看我操作，却不知要啥佐料。没有花生油，老乡就送来桶黄芥油；没有花椒大料，村中家种花椒树，就摘下一把花椒叶切碎代替；没有大蒜，就去村边田头挖几头野大蒜。灶火烧起来了，黄芥油红了，我把7条大鱼放入大柴锅内烹炸，焦黄嫩脆后再放入调料小火熬炖3至5分钟，只缺小磨香

油，满院已是香气四溢了。

这时场院已围满村民，大娘掀锅试吃了一口鱼肉，眼睛瞪得大大的，连声称赞：“撩咋咧！香得大！”当村民们围拢争吃刚刚出锅的鱼肉时，我已持续干了近两小时，累得腰都直不起来了，一下躺在灶旁的草坪上。头顶十五皓月当空，周围村民笑声朗朗，我这才意识到，我是在王瑶水库旁，陕北山村过中秋。原来陕北老乡不是不爱吃鱼，只是不会做。劳累欣慰中，我竟睡着了。醒来月已西垂，我正躺在大娘的热炕上，身上已换上干净的衣服。窗外大院的灶锅内，只剩了几个鱼头残羹。油灯下，大娘掀开雾腾腾的柴锅，端上半条红烧鱼，一碗黄米饭和两块自制月饼，红彤油亮，甚是可爱。“今个中秋，累了一天了，给你留的，赶快吃吧！”

说来也怪，打这月圆十五后，侯市这小村和周边村落的乡亲们也开始喜欢吃鱼了。我为自己“舍身捞鱼，全神做鱼”，引来乡亲吃鱼而深感欣慰快乐！

那次乡村团代会开得很接地气，很成功。闭幕前一天，我带领18名大队公社团干优秀代表徒步跋涉来到安塞地段参观王瑶水库。一路奔波，只顾参观学习，下午饿了找饭馆吃饭时，周围几家小店全歇业。一位库区的女知青很同情我们，当街就大声说道：“当年边区人民大生产，家家都有一仓存粮，几缸酸菜，来人进家都有饭吃。你们今天开店怎么做不出一顿饭招待一下我们北京同乡呢？”饭馆老板“汗颜”，我们听后却很感动，振奋了精神。排好队伍，高唱起《解放区的天》，雄赳赳地走过黄土扬尘的街市，路旁的乡亲都伸出了大拇指。

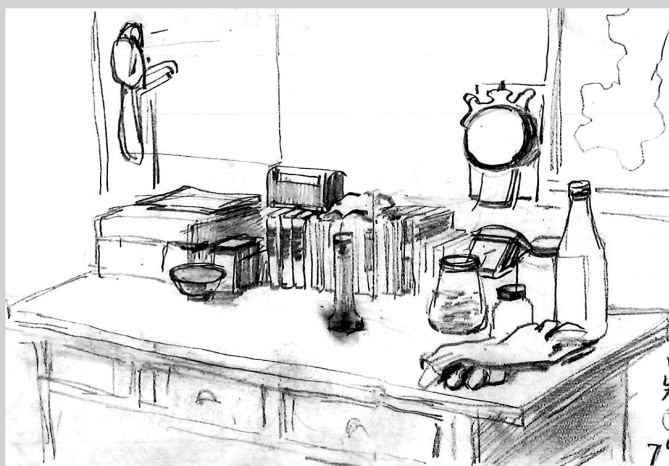
傍晚时分，我们忍饥乘库区一条木船返回十里外的驻地。星光下，船身被压的离水面不足一尺，带着腥味的火花不断飞溅船舷。此时又下起小雨，方圆十几里的水面上，一叶扁舟逐浪前行，真像“沧海一粟”！有位女子喊船帮，摇橹的船老大厉声呵斥：“这是提着命行船呀！”我抢坐船头，随时准备用自己的生命去保护全船青年。历经近两小时，木舟终于靠岸。陕北秋夜的寒风已吹干了我一身冷汗。上岸后，常文喜书记和大娘迎接我们。大娘紧拉我的手摇了又摇，“终于回来了！快去吃和面热馍暖身子。”

近半世纪弹指一挥间，至今我还深有感悟。在那次团代会上，我们仿佛焕发了一种神奇的战斗精神，与圣地父老乡亲一起引领陕北青年进取新生活，磨砺人生更成长。

# 猪肉飘香

孙仲荷

## 邢仪眼中的陕北



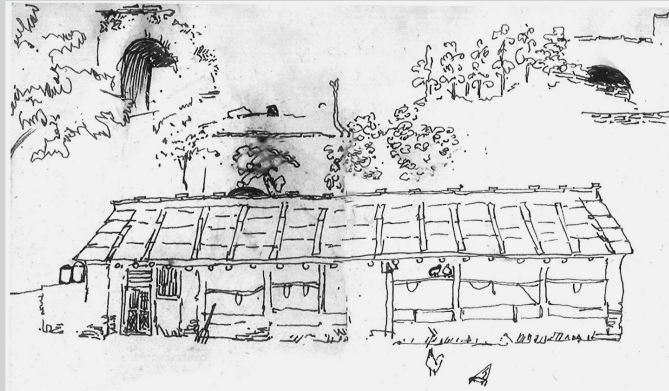
知青住的窑洞一角



知青补衣服



四个驻队干部在做饭



牲口棚

“世界什么问题最大，吃饭问题最大。”这句话，是1919年毛泽东在《湘江评论》创刊宣言中就明确指出的。民以食为天，此言自古不虚。知青们也是深有感触。

那时，不要说贫困山区，就是粮食情况相对较好的地区，吃饭问题也是困扰知青情绪的头等大事。因为即使在食能果腹的条件下，大家也心存改善伙食和增加营养的想法。而这种如今几乎人人皆可满足的想法，在当时却可望而不可即，需要通过自己超乎一般的灵感和创造才能实现。关于这方面的趣闻轶事，在我脑海中还保存着许多鲜活的记忆。而吃猪肉，无异于天过大年。

1970年初春的一天下午，我从公社办事回来，一进村就听老乡说知青们正在杀猪，让我快回去看看。我听后惊讶不已，未及细问就飞步走进了我们居住的院落。只见院中架着一口大锅，锅中热气蒸腾，锅底余火未灭，枣树上倒挂着一头已被去掉头蹄，正待开膛破肚的肥猪。这头猪还真不小，看上去有百十来斤，被收拾得干干净净，漂亮的肉色在余晖中泛泛发光。我心里不禁想，还挺专业，一定是马三的杰作。

说起马三，还真真是个能人。他胆大心细，兴

趣广泛，有意无意地学会了不少技艺，似乎对什么都略知一二，难怪许多人都说他是“万事通”。与他相处久了，大家凡事都相信他的经验和判断。有这样一个现成的生活顾问，确实是我们知青的幸事。知青们见到我是兴奋，不等我问即七嘴八舌地告诉我那头猪是他们花十块钱买的。马三见我面有疑色，便细说了事情始末。原来这是一家农户的猪，因突发疾病医治无效已奄奄一息，主家按惯例正准备掩埋却被这伙知青撞见，便花十块钱买了回来。按说知青们都学过生理卫生知识，为何会有如此大胆而果断的举动呢？难道他们真的不怕食物中毒？

正因为马三拍的板，故而大家深信不疑。当然，还有久违肉香的诱惑。我凭着自己的常识审视了一下肉色，还真看不出有什么问题。马三趁机说：“病毒主要在内脏和血液中，这是头活猪又放了血，只要不吃内脏保险没问题。”他是行家，理由又这样充分，我自然无力反驳，更难以面对大家期盼的目光。再说，我心情不也和他们一样吗？于是停止了争论，开始和大家探讨如何享受这块“从天上掉下来的馅饼”。

我记起当日晚饭，马三就下厨做了一盆北京风味的土豆烧猪肉。这个菜烧得特别

好，土豆金黄，肉色红亮，浓香四溢，酥软适口。一开始，大家还谨慎地小口品味，随即就开始大口吞咽，边吃边不住地喊，真捧！马三吃得面泛红光，眯着眼睛得意地说：“怎么样？怎么样？我说没问题就问题吧！”他建议将剩下的猪肉妥善保存，不能一下吃光，要细水长流。大家也表示认同。当夜，在马三的指导下，大家一齐动手，对剩余的猪肉进行了仔细处理，一部分放到凉窝里冷藏起来，一部分切成条腌起来，猪头、猪蹄、猪肘子则酱好备用。

此后，约月余时间内，我们日日享受着食肉的快乐。马三也尽展了他的高超厨艺，京酱肉丝、葱爆肉片、红烧狮子头等做得非常正宗，大家吃得很开心，好像天天过着大年。在自己享受的同时，我们也请来串门的知青们品尝，他们喜出望外，说我们的生活水平超出了当时的北京。我们心里都清楚，此说法并不夸张。因为当时北京吃肉也很困难，每人每月只凭票供应半斤，哪舍得用于如此讲究的吃法呢？老乡们品尝后也赞叹不已，并向马三请教具体做法，说以后自家杀了猪也试试这样做。

随着猪肉日渐减少，不少老乡说我们比来时白了，胖了！我们互相审视，发现确实如此。我们明白，是那些猪肉在我们青春勃发的肌肤中产生了作用。但大家心照不宣，只归因于当地的水土好而已。