

作家柳青 伍必端 作

第一次读《创业史》的时候,我还很小,才上小学二年级。我们家是农民,家无藏书,那本《创业史》是上高中的二姐带回来的。她从哪儿得来,我从没问过。我只关心她晚上熄灯后在被窝里偷偷读的是什么。

那年头电灯开关还不在于电灯主人手上,什么时候亮灯,什么时候熄灯,水电站说了算。水电站就在我家对门,一河之隔,虽然我们河岸上的几户人家的电线是直接从小水电站接出来的,但一样不能例外。一般情况下,夏天是晚上八点亮,冬天是晚上七点亮,但不管哪个季节,熄灯时间一定是九点。就那一两个小时的有灯时间,大人们都在忙夜饭,小孩子们得忙杂活儿,非得要吃完夜饭,非得要熄了灯,一家人才能闲下来。因而我们的阅读便只能在黑暗中进行,在被窝里打着手电筒读书。

我挨着二姐睡。她原本是瞧不起我的,尤其在她读书的时候,她会用很沉很重的嗓门儿,配上很凶的表情,叫我滚到那一头去。但我以要告她作为要挟,因为要是父母知道她每天晚上在被窝里浪费电池,她是要挨骂的。

我们最后达成的协议是:我不告她的状,但她得让我读她的书。

就这样,我读起了《创业史》。小学二年级的识字水平,那部书上有好多字我还认不全,但我却是认认真真读完了。那时候,我根本还没有“作家”的概念,所以并不注意这部书是谁写的,大概以为书就像树,或者像云,属于自然生长的东西吧。因为那个年纪,就连自己是怎么来的也还没来得及去思考呢。但我记住了梁生宝。读完那部书以后,我就会把村子里跟梁生宝一般年纪的男生叫梁生宝。当然是背后叫,而且是某一个二姐的情况下。比如二姐在说他们中的某一个的时候,我就冲着二姐压低了声音尖叫:那个梁生宝!

二姐已经到了定亲的年龄,男方来我家相亲,我在一边捂着肚子“咕咕”笑,二姐想把我推出门去,结果我却像块糍粑一样紧紧黏着她,直到我在她耳边把那句话喊出来:那是你的梁生宝!后来他们开始

早些年,一到腊月廿九,姥爷把新熬了油的松木案板抬到堂屋的桌上,我家的年就真正来了。自我记事起,这天我们一家人总会围在这张长长的案板前,乐此不疲地和面、调馅、擀皮,看着姥爷为春节包下66个敦实的烧麦。待除夕夜的第一挂鞭炮响过,把烧麦装进五层层的竹笼里上灶蒸熟,既许下了“六六大顺”的美愿,一家人守岁的主食也有了着落。

烧麦成为我家过年的主食,很大程度上是因为姥爷。母亲刚上学那年的腊月,同舅舅跟着姥爷进城送货,路过一家国营烧麦馆时,站在门口多嗅了会儿,姥爷便上了心,除夕夜硬生生在全家仅能获得的二斤白面里匀出一小碗,跟这种只在画报上瞥过一眼的吃食较了整晚的劲。母亲说,那天灶上的火快早上才熄灭,她和舅舅最初吃到的四个“烧麦”,其实只是开口的大饺子。但此后的许多个除夕,母亲和舅舅最盼望吃到的便是烧麦,姥爷最努力做的也是烧麦。渐渐地,姥爷的烧麦越做越多,手艺也越来越好,到母亲和舅舅上大学时,烧麦竟占了年夜饭主食的大头,饺子反倒只煮

遇见柳青

□王华(仡佬族)

约会,我又偷偷摸摸藏背后去叫“梁生宝”“梁生宝”,结果被二姐抓住拧嘴,腮帮子青了半个月,再也不敢叫了。

知道梁生宝跟柳青的关系,那已经是二十几岁的事儿了。那时候我已经读了一些书,而且决定自己也要写书。《创业史》很有名,柳青也很有名,必然是知道的。但真正产生要研读一下“十七年文学”经典的念头,却是不远的事儿。这一次,《创业史》是我掏钱买的,不用那么着急读完,也不用躲在被窝里用手电筒读。而且这一次,我已经有了自己的书房,书房还带了一个阳台。我在温暖的春天,坐在阳台上读,身边还有一杯茶。

这一次,我已经不那么在意梁生宝,而是更在意柳青了。经典之所以是经典,是因为它经得起世代读、经得起反复读。十年前读是一种感悟,十年后读又是另一种感悟。当我多年后再一次拿起《创业史》,我读到的已经不只是梁生宝的故事,而是一部沉甸甸的史诗,是一个作家宏大的内心格局。

我非常荣幸,前一阵儿能在榆林吴堡真正近距离地遇见柳青。那里有一个“柳青纪念馆”,馆里陈列了他各个时期的照片、作品、手稿,以及他详细的生平介绍等,再加上导游闲下来后讲起的一些关于他的趣事,柳青竟像是活生生就在眼前,在我们中间,就像他当年在塬上的老百姓中间,剃个光头,穿着黑背搭子,白天跟村民们一起下地,晚上跟村民们滚一个炕头,困了夺过村民嘴里的旱烟锅便抽起来。

这个纪念馆建在一座古城脚下,在一排排的旧窑洞里。据说柳青当年就是在这里修改了《创业史》。你能想当年窑洞里的那盏油灯,灯焰如豆,柳青坐在灯下写作,影子投射到身后,像一位黑色的巨人般守护着他,也守护着那盏油灯。隔壁的邻居们已经睡下了,鼾声穿过土墙,听上去像地震。太吵了,他得到外面避避。出门投进黑夜,院子里的树影像墨似的,就蹭到树下依了。那是枣树,枣子刚刚熟透,香香甜甜满树,他摸黑随手抓下一把,脆脆地嚼上。当那股甘甜浸入心脾,穿透全身,再听那鼾声,也不刺耳了。谁又敢说,不是这鼾声成就了梁生宝的鼾声呢?

柳青的作品,就是从黄土塬上长出来的,充满地气。为了写好农民,他首先把自己变成了一个农民。他不仅懂得耕种,在集市上还能把手伸进别人袖筒里跟人谈价。

如今,那窑洞还在,那枣树还在,柳青也还在。我们去的时候,也正是枣子熟透的时候,红的红透了,绿的也绿透了,果实挤挤挨挨压弯了枝头,空气中充满了香甜。可窑洞里早已经是电灯了,窗户上也装了钢化玻璃,院子也不再是土垭坝,路也都硬化了。黄土塬上难养绿树,可这些年,枣树们自己却很繁荣。农民们已经不再稀罕枣树了,成片成片的枣树无人问津,熟透的枣子落得漫山遍野,掉光了果子,又掉光了叶子,它们抖抖精神又开始迎接下一个春天。当新的春天来临,它们竟在这黄土塬上绿出了南方才有的光景。



四五个就够了。

姥爷做烧麦,有自己总结的一套极为严格的制作步骤。首先是和面。面粉来了,先过三遍筛,等细细的粉在搪瓷盆里堆成小山,加上一勺盐,搅匀后把粉堆分成两座峰,一座峰拌少许热水,另一座峰拌少许冷水,而后捏在一起,揉成表面光滑的团子,上面盖一层布,放到旁边静置。之后

立冬节令过后,云贵高原滇中楚雄的天气就一天天逐渐凉了下来。不知不觉,岁月跨进了腊月的门槛,忙碌了一年的农家,怀揣丰收的喜悦,开始料理过年的事。

杀年猪是我们千里彝山过年前的一场大戏,也是衡量农家生活质量的尺码。看你家杀的年猪头数、猪的大小、肉的肥厚,便知道家底的丰厚、幸福指数的高低。原因很简单,农家居住的地方,山高沟深,村落分散,远离集镇,买肉不方便。一年到头要吃的肉,大部分只能靠杀年猪,把一块块肉用盐腌制,风干成腊肉储存起来,要吃时取一块炒或煮即可。

杀年猪的序幕拉开,家家户户都少不了要请客吃“年猪饭”。进入腊月,只要听到村庄里传来猪凄惨的叫声,就知道必定是有人家杀年猪了。几乎整个腊月,刚杀年猪的人家都会在自家的院子里竖一根竹竿,竹竿上挂着吹满气的猪肠子,迎风招展。也有人家在屋檐下横挂一根竹竿,竹竿上绑挂着蜿蜒曲折的豆腐肠、糯米肠、香肠,一切都在为过年做准备。

在上世纪70年代,杀年猪并不是容易的事。那时,人的肚腹就像一个填不满的坑,一年到头能吃饱饭、不饿肚子,就是最大的幸福了,更不可能有多余的粮食来养猪。读书娃娃放学回家,帮家里做得最多的活计,就是身背竹篮,手握镰刀,穿梭在田间地头,小河边、水沟旁,到处找猪草,背回家剁碎,和糠麸、米汤泔水一起煮熟后喂猪。养猪是农家经济收入的主要来源,谁家都不敢马虎,总是手把手饲养。母猪、仔猪、架子猪,能卖的卖,能杀的杀,一年又一年,一茬又一茬,源源不断,人养着猪,猪养着人。可全村五十几户人家,不可能家家户户都杀年猪。因为当时实行农副产品派购,农家在杀年猪之前,必须向当地食品组交售一头六十公斤以上的肥猪。如果家里只有一头肥猪,想杀吃,必须把猪送到食品站过磅出售,宰杀后,留一半肉给食品站供应非农户,另一半才可以拿回家过年吃。如果年景不好,遭遇瘟疫,饲养的猪夭折了,或是家里办婚丧嫁娶红白喜事,提前宰了猪,杀年猪就泡汤了。

尽管困难,但村里不论谁家杀年猪,都会请亲戚朋友、隔壁邻居,量力而行摆上几桌,尝尝味道。而且,家家户户为了撑门面,哪怕平时勒紧裤带省



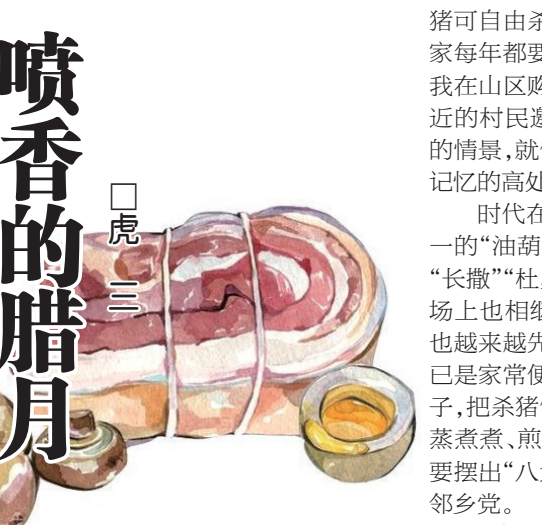
转眼进入80年代,派购政策取消,农家养

姥爷的烧麦

□王飞宇(蒙古族)

是调馅。把新鲜的羊肉洗净,剁成红糯米样的馅儿,拌上葱白的碎末、盐和少许料酒,这样羊肉的膻味能被遮住大半,只剩下独有的香。馅调完了,面也就饅好了。每到这时,姥爷便会将汉白玉石般的面团放到案板上搓成长条,用刀快速切出一个个多角的剂子,然后逐个按成半个手掌大小的小圆饼。

接下来的重头戏是制皮。姥爷的烧麦皮薄如纸,边有花,要擀出这样的皮,必须一只手不断旋转面皮,另一只手手持20公分左右的擀面杖在面皮边上有节奏地压出花纹,同时还要保证发力均匀。至于包烧麦,则是较为简单的步骤,只要像做包子那样,填好馅后把花边一个接一个地捏起来



吃俭用,杀年猪时也要炒炒煮煮,多准备几个菜,把“年猪饭”做得体体面面,图个高兴,今天你请我,明天我请你,在“酒吃人情肉吃味”的乡俗中相互请吃。腊月里,家家户户屋顶上飘出的袅袅炊烟,总会夹杂着淡淡的肉香味。

我们村是山前山后有名的“红旗”村,生产队办了个养猪场,专门有两名饲养员种菜养猪。卖猪的钱纳入生产队的总收入,年底按工分(以劳动日或劳动量计算)分红(分钱)。每年腊月底,生产队都会组织人杀两头猪,头脚、肠肚、心肝、肺腑、肉全部一锅煮,再按人头把汤和肉分给各家各户。最先闻到节日香味的我们娃娃,就像村里那些嗅觉灵敏的狗,不约而同跑去去看大人们杀猪、煺毛、开膛破肚、宰肉下锅,先睹为快。迫不急待的我们,早早厮守在煮肉的大锅旁,不停地往灶里添柴添火,把分肉的锅盆敲得叮当响,催大人分肉。端着肉回家的途中,馋嘴的我总会悄悄抓两块肉吃,解解馋。

那时,除了杀年猪多有肉吃外,想吃肉得等到家有来客,或是过年过节,才有肉上桌。在我家,母亲总会在杀猪时将猪头、猪肝、猪肚煮得半熟,然后与萝卜丝或是糯米一起,腌成菜一样装进土陶罐里。要吃时,掏出来在饭甑子里蒸炖,即可食之。而像只馋猫的我,有时下午放学回家,看大人们都出门干活去了,就悄悄打开母亲腌肉的罐,迅速抠一块,狼吞虎咽嚼两口,再把肉放回原位,处理好“现场”,若无其事溜走。可不管我多“高明”,家里来客人时,还是“露馅”了。母亲发现肉上留下的牙印,就判断是我“偷嘴”了。骂归骂,吃饭时,母亲还是会把她的肉悄悄“转移”给我吃。转眼进入80年代,派购政策取消,农家养

猪可自由杀吃,家家户户都能杀年猪,有的人家每年都要杀两三头,一年四季有肉吃。那时我在山区购销店工作,每年寒冬腊月,常被附近的村民邀请去吃“年猪饭”。那一幕幕喷香的情景,就像一块块陈年腊肉,至今仍挂在我记忆的高处,留有余香。

时代在变,猪也在变。猪的品种由原来单一的“油葫芦”黑毛猪,变成了“眉山”“约克”“长撒”“杜罗克”等新品种白毛猪、黄毛猪,市场上也相继有了配合饲料,养猪催肥的手段也越来越先进,膘肥体壮的猪越来越多,吃肉已是家常便饭。杀年猪时,很多人家都很爱面子,把杀猪饭当作红白喜事的宴席来操办,蒸羔煮煮、煎煎炒炒,小炒肉、回锅肉、酥肉,都要摆出“八大碗”,体体面面招待三亲六戚、村邻乡党。

“粮猪安天下。”有一段时期,猪价一度下跌,养猪受挫,猪也被剿,国家又倾力扶持,把能繁母猪纳入保险。养猪也被纳入了新农村建设、温饱示范、整村推进、脱贫攻坚、乡村振兴、专业合作社建设等项目规划,出台政策扶持发展。一些像模像样的养猪场应运而生,猪肉加工的龙头企业也齐头并进,使得原本只能在农家圈里养的猪,只能用来过年的猪,成为产业,冷链加工,走出山门,销往外地。

但不知什么原因,猪的“怪病”也多了起来,口蹄疫、蓝耳病、非洲猪瘟,闹得猪价上涨,肉价飙升,很多人不敢买猪肉吃。我自己每年吃的猪肉,都是从老家腌制成火腿、制成油炸肉带来,贮存着慢慢吃。

进城三十多年,养猪的岁月已经离我远去。可每年冬天,身边的不少同事,都会互相邀约,驱车赶回老家吃“年猪饭”,场面更为壮观,不仅杀猪,还杀羊、杀鸡,满桌是肉。前来吃“年猪饭”的客人的摩托车、微型车、轿车塞满村口,红白喜事一般,热闹非凡。有的人家,还按照传统的喜庆习俗,从山上砍来树枝叶,在自家院子里搭起青幽幽的棚子,地上撒满绿油油的松毛,请来唢呐手吹奏不停。酒足饭饱之后,弹响铮铮的琴弦,跳起舞家的左脚舞,唱起舞家的左脚调,纵情狂欢,踏歌起舞。早已被城市俘虏的我也不例外,每当得到老家杀年猪的信息,都要邀请身边的同事朋友,驱车赶回百十里路外的老家,吃母亲用传统方法饲养的年猪肉,尝尝老家腊月的香味。

从炕上爬起来,轻手轻脚穿好棉袄,穿过院子来到厨房,看见门虚掩着,姥爷正穿着他的油布围裙站在案板前,满头大汗地和面,昏黄的灯光将他的影子拖得很长很长。直到早饭后,姥爷端着两个装得满满的瓷碟上了桌,我才知道他折腾一宿全是为了我:那两只碟子里,各放着二十只左右玲珑剔透的烧麦,每只仅有拇指那么大,馅儿是鸡肉泥做的,一看就是为了好消化想出的做法。家里人都称赞姥爷的手艺时,姥爷只是目不转睛地笑着看我,似乎是在说,孩子有了烧麦可吃,他便心满意足了。

时至今日,姥爷已去世多年,我们一家人也分至多地工作、生活,但做烧麦的手艺和习惯,早就深深刻在了每个人的心中,成为我们表达对姥爷思念的最直接的方式。如今每逢除夕,我都会按姥爷的配方做上几屉烧麦,仿佛掀开锅盖蒸汽扑面而来时,我就能回到姥爷给我做拇指烧麦的那个清晨,就能回到儿时过年阖家团圆的时刻。对我们来说,只要烧麦在,姥爷的爱就在,团圆幸福就永远在。

Advertisement for 'Zhongshan' magazine, including subscription information and contact details.

Table listing the contents of the magazine, including titles and authors.

Advertisement for 'Literary Port' magazine, including subscription information and contact details.