



# 碧口的春天已上岸

□ 孙山

汽车出兰州,过定西、天水,四野还是一片苍茫。偶见南山积雪,一道路,一坨坨。立春刚过,陇中还是冷,碧口的春天真的到来了吗?行至武都,忽地就有了一些生机,香柳似的灰绿的树木,一排排,一簇簇,点缀在山腰的台地上。再前行,山川就渐渐地多了绿意,几棵翠柏,水洗一般,像是春天派来的信使,向四周张望。兰海高速公路余家湾出口修建在群山之中,一座高架桥似乎塞满了整个山谷,这个被称作姚渡森林小镇的地方,已经是一片碧绿的林海。

沿着甘川公路西行,左边青山,右边绿水。中庙镇只是白龙江边的一块小地方,坐着几十户人家,似乎拥挤得车开进去就走不出来。近在咫尺的公路边,巴掌大的地块里,长着胖硕的葱叶、鲜嫩的青菜,金黄的油菜花在耳畔摇曳。穿过麒麟寺隧道,白龙江水面豁然开阔,太阳下一片翡翠绿,背阴处一片玛瑙蓝,看上去温润如玉。响浪村

一带水流平缓,打开车窗向远处看,此时碧水微澜,江风拂面,十分惬意。

碧口镇蜗居在高山峡谷之中。白龙江在这里打了一个弯,江边就是公路,再向前还有两条街道,呈川字形依次排列,建筑稠密,人口众多。

为了防洪,公路靠江一侧、亲水平台之上,修筑了近两米高的城墙。上有垛口,下有砖雕,其间又修了一些诸如悬马关之类的城楼。行走在城墙上,看到对岸的草从树木,枯朽还未褪尽,新芽已经势不可挡,能想到它们与日俱增,直至铺天盖地的景象。城墙下,橡皮树、珙桐、茶梅宽厚的叶子翠绿发亮,旱柳长出了芽苞,枝条像屋檐漏痕一样垂下来。江面上,几只鸭子冷得瑟瑟发抖,但它们不愿回去,互相追逐嬉闹,像一群贪玩的孩子。湿漉漉的江风吹来,带着泥土的气息,带着青草和蔬菜的味道。

靠近街口的城墙边,有一些卖时蔬的地摊。一群农家妇女坐在矮凳子上,

手里做着针线,脚下铺块塑料布,上面摆放一把把油菜、莴菜、芥菜和空心菜,还有一些叫不上名字的绿叶菜。菜叶上挂着露珠,看上去特别鲜嫩,应该是刚从地里采摘下来的。我一时就想着把它们在沸水里焯焯,然后拌上酱,送到嘴里,或者就像一只兔子,直接把菜叶捧在手里嚓嚓地咀嚼。我最终买了几根胡萝卜,在回来的路上,一面驾车,一面细嚼慢咽,觉得既爽口又提神。

甘川公路经过碧口镇区,跨过白龙江后急上坡,迎面就是碧口水库大堤。道路更加逼仄,让人望而生畏,爬上一座小山头,这里可以大致看到水库的全貌,白龙江自北向南汹涌而来,我所在的悟独山和对面的四马山像上下两排门牙,几近把它咬住。悟独山余脉像孤岛一样伸进水库,山势陡峭,茂密的灌木丛已经换上了一层新绿,开着黄花的野蔷薇散布其间。农家门口,有两棵樱桃树含苞欲放。东眺西望的时候,一位老人慢悠悠走出门来,开口就说:“走,到

屋里歇歇!”他身上有一种古道热肠的气质,慈祥如我的老父亲。

我婉谢了老人的好意,但还是想跟他聊聊。老人说,他家以前就住在江边的滩地上,后来搬到山上的。说话的工夫,一只小狗窜出来,跑到老人面前摇头摆尾。紧接着一个七八岁的小女孩跑过来,后面有四五只鸭子晃动着肥大的屁股追赶。老人捡起一根树枝赶鸭子,大概是要赶到山坡上或者水里去的意思,但鸭子绕着圈子不想走,抬头瞅着小女孩手里的馍馍。小女孩捏碎一些馍馍撒在地上,它们扑棱着翅膀争食。

和煦的阳光照在山坡上,湿漉漉的风吹过胸膛,一股淡淡的花香扑进鼻息,让人心旷神怡。碧口的春天已从白龙江边悄然上岸,它将日夜不停地向北赶去,最后洒染整个陇原。碧口的初春,从立春的节气或者直接从春节开始,一丝丝、一缕缕地爬出来,一朵朵、一片片地绽放。

# 秦亭山间

□ 何蕾

山里静极了,几匹马儿经过我们的车子,丝毫不理会周围发生了什么,一个个眼睛水汪汪的,自顾自地往前走,待我们追过去,它们已去路边的坡下,优哉游哉地吃草了。空旷的秦亭山间没有一个人,风拂草动,张棉叶(学名野棉花——编者注)点缀在山间,阳光轻轻洒落,把这毛茸茸的白都照得透亮了。

从回环蜿蜒的山路回到村子里,不知不觉走进了另一个空间,整齐的房屋连接着平整的田地,嫩绿的麦芽吮吸着阳光,连接田地的,是曲线柔美的山峦,有片红褐色的落叶松,编织成温暖的披肩,从山顶垂下来。看那片红就在不远处,忍不住加快脚步,想去看看更真实的它。屈膝爬坡,慢慢靠近那片浪漫的色彩,红褐色竟淡了下来,张棉叶的身影又出现了,泛着光。一位老婆婆在结块的田垄上刨着土,待我们问起,她说趁着农闲挖点野冬花,怎么看那塑料袋里的冬花,都觉得它们像玫瑰花苞。自然,若是能顺应它、珍惜它,它总是能想着法儿,变出特别的礼物回馈人类。

那片落叶松落落大方地出现在了我们的面前,铺满土黄色松针的土地踩上去软绵绵的,一片片软软的毯子上,错落有致地镶嵌着笔直高大的土黄色落叶松,仰头,几乎是躺下来,才能看清这些树木是去了哪里。向阳而生的树木,密密地围了个圈儿,在我们头顶,露出一块蓝天白云。躺在地上,松针缝隙间,时不时会钻出一片野草莓的叶子,一棵嫩绿的草芽儿,捡起松针,露出一块黑褐色的土地,用手一摸,潮潮的,沾满了时间的味道。鸟鸣没有别处吵嚷,偶尔一声,也能唤醒林子里沉睡的小精灵。太阳忽闪忽闪地在松林间穿梭,似乎在和叶子们捉迷藏。这沉默的人间草木,根须把土地抓得有多紧,向上生长的勇气就有多足。

走出松林时,阳光正好,一只喜鹊低低地掠过田垄,在半空划过弧线,吊在电线上荡秋千,左晃晃,右晃晃,在我们靠近时匆匆飞走了。一条小溪不知不觉出现在眼前,自然间的景致就是这般漫无目的,灵动衬托着坚韧,广袤包裹着柔情。几只小猪仔在河边嬉闹,听到脚步

声摇着尾巴跑远了,它们刚到村子里,又被大黄狗追着跑,哼唧唧的。几个孩子站在路边羞涩地看着我们,小脸蛋绽放成一朵朵小花。

沿着村子的那条小路往前走,山间的色彩慢慢黯淡下来,偶有明黄赭红点缀其间,曲径通幽处,不知会遇到什么,在山间,心会变得只装得下天空大地、鸟语花香。行至路的尽头,别有洞天的景象一点点展开、扩充,河流、大石、昆虫、阳光、林木,充盈出一个空灵的世界。河水晶莹剔透,地势平坦处,水波细小,声音有点像空灵鼓的味道。到了地势有落差处,水声渐大,纯白明净的水花一边绽放一边摔碎,把水中的大石冲击得纹理清晰。也有细小的流水如珍珠般滚落,荡漾成一圈圈金色的涟漪。俗话说:“水至清则无鱼”,我把手浸在水中找寻了许久,只有石子落叶,淤泥泥沙。在一块挤满石块的角落里,数不清的昆虫迎着阳光起舞,它们不知不觉都被涂抹成了金色。流水不止,生命不息,在清寂的山谷里,万物跟随时间的脚步,惬意前行。

## 望梅花·梅雪迎春

□ 张瑜

小年飘絮,忽疾忽徐飞羽。青女立春行悄至,陇坂山川盈素。疏影暗香迷月老,系念千家万户。

寄情田亩。化雪破冰无阻。岁月更新常不懈,泪尽融灰蜡炬。吹散梅梢千叠雪,认取东风和煦。

## 烟花照亮天空

□ 包包

以爱的名义,我们举杯  
祝福明天,祝福每一个相关  
或不相关的人,祝福  
身处逆境的人  
也祝福幸运的人

举杯,不一定是美酒  
清茶和白开水  
具有相同浓度  
饺子和手擀面  
包含了同样的情意

从南方来的孩子,带来了大海  
也带来了满觉陇的桂花  
他们的深情更加清澈

这是一个允许微醉的时刻  
要把对彼此的爱,说出来  
当我举起筷子,把眼前的水饺  
夹给对面的姐姐,窗外炸开的烟花  
照亮了永恒的天空

## 高山戏

□ 李璇

锣鼓响起  
一片热土,舞动出数百年的情节  
豆角,把式。蒲扇,花中,凉壳子  
我看到了豪情,在凤凰三点头的扭  
安里盘旋  
那一声声“哟哟哟”,一句句幽默诙  
谐的唱词  
已是鱼龙的一部分

欢乐,总是比群山悠长  
月光被温柔地点亮  
一群鱼龙人,就组成一个舞台  
把“五山对五湾”的雄奇引进来  
把萦绕着乡愁的炊烟引进来  
让泉水歌唱,让沃土歌唱  
让粗犷永远粗犷,让飒爽永远飒爽  
让爱永远变得简单

在鱼龙,我们应把高山戏藏在体内  
当到达人生拐弯处  
打开这扇门,幸福便会悄然而至



# 百花

第 3228 期

生意总欣然

〔中国画〕

宋琪 作

# 蒸年

□ 石颢

家乡腊月蒸年风俗可以说是年年岁岁的花好月圆。因着“蒸蒸日上”“圆圆满满”“收入一年更比一年高”的蒸年的寓意,依序是蒸年馍、蒸年糕、蒸美饭、蒸碗子。

家乡地处陇东塬区,由主产的冬小麦磨的面蒸的年馍,色白如雪,皮薄若纸,香味浓郁。热吃柔软筋香,冷吃酥馨淡甜。过年的时候,不管是吃暖锅还是蒸碗,它都是高配主食。

家乡产的主粮中,除了麦子、玉米、高粱,还有荞麦、谷子、糜子。糜子是《诗经》里的黍,有硬软之分。硬的不糯,熬粥、蒸黄米干饭,乃上好主食;软的即黏的,用其磨面蒸的年糕,叫黏糜子面年糕,乡人谓之黏糜年糕,名别家乡风味名吃,以黏、甜、香驰名。我的祖母是蒸黏糜年糕的能手,她先用黏糜子面发面,将发好的面匀摊蒸笼,蒸六成熟出锅、冷却,再掺进与发面等量的黏糜子面,如揉蒸馒头那般,揉揉揉揉揉揉,揉出一块大而团,揪成一个个小面团,然后搓成半尺长的棒。给棒薄薄涂一层烧热并已晾凉的菜籽油,排成蒸笼,置入锅蒸。蒸至甜香时,从锅沿往外喷嗤嗤喷嗤,色泽黄润、不油不腻、不黏不滞、味儿可口的黏糜年糕就蒸好了。吃的时候将透凉糕棒

切成眼镜片厚的坨儿,然后在锅里涂一层紫苏油,入坨儿烙,或锅里烧滚菜籽油,放入坨儿炸。烙的、炸的,都金灿灿的。盛之瓷碟,抹上蜂蜜,或撒层白糖,趁热吃,糯糯软软,油甜香醇。

寓意新年大吉大利的鸡肉美饭,是过年的一道色香味俱佳的硬菜。乡人习惯把用麦面、调味料拌蒸的荤素菜疙瘩饭、卜拉饭叫美饭,鸡肉美饭乃其中一道。它是以调味料、面浆拌蒸的鹌鹑蛋般大的黏连的鸡肉块儿,洋溢着鸡肉、鸡蛋、小麦、植物油、调味料的香,又张扬着烟火气的香。蒸鸡肉美饭,需先宰只家里散养的土鸡,切剁成块,调味料干粉拌匀置瓷盆二十分钟,捞出,拌面浆,码放蒸笼,搁进沸水蒸锅。大火蒸一个半小时左右,熄火,揭去笼盖,撒适量冷水,油刷子在面上抹层熟菜籽油,让面里裹的鸡肉块儿变得软和喷香。再以小火将

之焖蒸至透熟,就是色黄、肉鲜、香浓的鸡肉美饭。

过年菜,乡人固守一个蒸字。蒸碗乃蒸年中的一出重头戏。蒸碗有粉蒸肉、梅菜扣肉、豆腐块、酥肉丸子、素菜丸子、八宝糯米饭、四喜丸子等,每样食材都需精挑细选。鸡肉选农家散养的土鸡肉、豆腐选浆水点的窝实光筋的老豆腐……做蒸碗菜的工序也繁琐,将要蒸的食材切块,用调味料粉稍稍腌渍一下,挂糊,放油锅里炸好,捞出,盛碗,加盐、葱姜、汤汁,入蒸笼,蒸透熟,扣盘子,才是美味蒸碗菜。

有说乡人蒸年中的蒸碗,脱胎换骨于西周的“九鼎八簋”。如一位作家所言:“……年要过,客人要招待,于是提前做好适合存放的蒸碗,客人来了,一会儿工夫,就能端出几个蒸碗来吃,蒸碗里有浓浓的亲情,有热腾腾的年味儿。”

# 酒酿乡愁

□ 钱双庆

我现在还感到惊奇,一盆江米饭怎么就变成一盆米酒了呢?

过了小年,年的味道一天浓过一天。“啪”的一声,鞭炮在身边脆生生地炸响之时,母亲就开始做米酒了。

老家把糯米叫做江米。后来才知道,这细长、泛着珍珠白,有着类似藕粉般淡淡清甜香味的米又叫糯米,一个“糯”字尽显其妙。

母亲把江米倒进接满清水的盆里,差不多半天时间,米就洗泡好了。随后,架起一口黝黑的大铁锅,锅里坐好水,再摆上一只宽屉,垫上一层纱布,待大铁锅里的水烧至沸腾,有缥缈缥缈的蒸汽弥漫开来,就将沥干水分的米放到纱布上……很快,江米的清甜香味就随着水汽四处飘荡了,那香气钻进了我们的鼻子,也钻进我们的心中,成为永恒的记忆。

估摸着江米蒸熟了,母亲掀开锅盖,把香喷喷的江米饭倒进一只大红双喜字样、透着喜气的搪瓷盆里,用洗净的勺子搅散晾凉。用手触摸江米饭温度合适了,就将一小纸包酒曲小心翼翼地撒在米上,再用勺子不停地快速搅拌使酒曲与米混匀;接着,母亲用勺子轻轻压实米饭,并在中心压出一个鸡蛋大小的凹陷窝,将最后一点酒曲撒在里面,倒入一点凉开水。

那时,冬天家里取暖,仅靠一堵火墙和一个铁皮炉子。严冬时节,家里的玻璃窗结起了厚厚的冰霜,从窗户外几乎看不清外面的风貌,一个冬天都别想把窗户打开。米酒发酵需要温度,母亲在搪瓷盆子上盖上一层干净的纱布,用木头锅盖将搪瓷盆子盖严,再用棉被将盆子裹紧,放在火墙边捂。隔一段时间就伸手到被子里摸一下,看看米酒“发烧”了没,像对待一个小宝贝似的。感觉米酒在母亲眼里有了生命。

“成了!”母亲敏感地察觉到搪瓷盆里发生的温度变化后,欣喜地说。搪瓷盆由里向外散发出热量,说明盆子里的米酒开始孕育发生了,正在勃发出生机活力。



差不多有一天时间,从搪瓷盆上的锅盖的缝隙处,隐约透出桂花般的甜香味,这个香味越来越浓、越来越强,最终充盈在整个屋子。我想这是米酒的春天来了。

两天后,母亲终于揭开了扣在搪瓷盆上的锅盖,江米绽放出的米酒花散发的香味波翻浪涌般扑来——一盆江米饭已变成了一盆米酒。用干净的筷子,挑一筷头米进嘴里,瞬间,米酒的甜香味在口中爆炸了,让我以为尝到了世间至味。而那个鸡蛋般大小的凹陷窝里,此时已蓄满了清澈的酒水。舀起一小勺一入口,那至清的酒水,甜极了,醇极了。

做米酒时,母亲力求一丝不苟,显得庄重和虔诚。做酒要干净,不能沾生水和油,发酵中途不可以随意打开,酿酒容器不要挪动……米酒做好,母亲用汤勺舀出一大块来放进锅里,兑些清水煮,等煮开了,再打进一个鸡蛋花……当看到我们吃得有滋有味,母亲脸上充满了满足。

后来知道,母亲做的米酒又叫醪糟。查资料得知,醪糟富含氨基酸等营养物质,具有温中益气、补气养颜等功效。

母亲还用大米做过米酒,跟江米做的相比,口味上寡淡了些;她还尝试用麦穗脱粒得来的麦子做“米酒”,口感酸甜,在西北又叫做甜醅子。

老家管米酒叫稠酒。在老家的那座小城里,街道上到处挂着售卖稠酒的幌子,与稠酒一起售卖的还有牛肉饼,一切都让我感到亲切,这份亲切感或许就来自母亲把乡愁做成美食的情愫吧。