



# 民勤蜜瓜

□ 马超和

—

七八月份,民勤绿洲总会迎来一场“甜蜜的盛宴”。“天下蜜瓜看民勤”——这甜蜜正是来自这里的蜜瓜。民勤蜜瓜浑圆饱满,纹路清晰,肉嫩汁多,香甜脆爽。

关于民勤蜜瓜的缘起,《镇番遗事厉鉴》记述:“(清光绪二十五年,即1899年)邑举人张建勋自新疆鄯善知事职归里,携彼土哈密瓜籽一升二合,得之者试种之。是年秋,瓜熟蒂落,香美异常。明年,人咸争种之,期获厚利。”还有一种说法:1960年民勤引白兰瓜种并取得成功。

如今,从当初的单一品种起步,蜜瓜已形成金红宝、哈密瓜、银蒂、黄河蜜、玉金香五大品系、一百多个品种。“银蒂”“绿翠”“金红宝”“西州蜜”“黄河蜜”……名称虽然千差万别,但其甜蜜却是一脉相承,被统称为“民勤蜜瓜”。“银蒂”——银白果皮裹翠玉之瓤,脆嫩多汁,清冽回甘;“金红宝”——果皮橙红如熟,网纹如织,果肉橙黄似蜜;“黄河蜜”——金黄似熔金,果肉橙红流脂,甜得纯粹热烈;“西州蜜”——椭圆饱满,绿肉脆爽,带着独特的清香……

在民勤蜜瓜的诸多品种里,“银蒂”声名最盛,皮薄瓤厚,色鲜味美。即便

七八成熟的,采摘后放置一周许便熟透了。再过三两天,用手指轻轻按压,瓜体上会留下浅浅的痕迹,切开,尝一口,沁人心扉。讲究的,削皮去籽,切作方糖大小的块儿,盛在盘里,用牙签儿戳着吃。也可以用勺子将瓜瓤刮下,拌上将炒熟的小麦、玉米、豌豆、胡麻籽等混合在一起磨制的炒面。这种吃法既能吃出蜜瓜的甜,又能吃出炒面的香。还可以用破壁机之类打碎瓜瓤,兑些许凉白开,稍稍冰镇一下喝。

收城镇是民勤蜜瓜的核心产地。收城镇在民勤绿洲北部,我的家乡则在南端,两个镇相距一百多公里。许多年前,这种空间上的阻隔也是不能轻易跨越的。所以,在很长一段时间,我虽然经常吃蜜瓜,但不确定吃的是不是收城镇产的。只是不能小觑那些老饕的味蕾,它们不逊于精密的仪器,能捕捉到任何细微的差别。大自然的造化的确玄妙——土质、水质等方面的微小的差异终究会在农产品的品质上呈现出来。滴水藏海,一枚看似平常的蜜瓜同样蕴含着自然的造化。

庄稼一枝花,全靠肥当家。蜜瓜虽然不是传统意义上的庄稼,却也不能免俗。起初,夏日里,人们从滩野中拔来苦豆子,晒至半干,放到瓜沟里发酵,肥

效稳定持久。一亩两亩的,倒也能供给。然而种植面积大了,需求也就多了,人们便多将农家肥作为底肥。农家肥以发酵好的羊粪为最佳,民勤乡间家家户户养羊,还都不是三只五只,羊粪自是不缺。

二

种植蜜瓜的村庄,一年四季人们的话题都离不开蜜瓜,品种的优劣、管理的诀窍、价格的波动……老一辈人常说,干什么事就要务什么心。

蜜瓜是香甜的,但种植蜜瓜的过程却是辛苦的。四月种植,五月扯蔓,六月结瓜,七月成熟,虽然陈述起来寥寥数语,却饱含着无数辛劳。稚瓜很娇气,莫说人力所致的磕磕碰碰,就是叶片摩擦、昆虫啃咬,都会在它们身上留下伤痕。人们打掉偏条,每支瓜藤上只保留一个瓜,避免养分分散供给,确保蜜瓜个大饱满。种瓜的地要平整,否则,灌溉时,早处旱、涝处涝,会影响产量。瓜垄的旱塘也要归置得恰到好处,小了,瓜蔓无法延展;大了,荒废了土地。瓜塘上,人们会点播向日葵等油料作物。蜜瓜长身体时,它们身板尚小,可以给瓜遮阳,防止灼伤。而那些油料作物的收成在蜜瓜收入不理想时,则可以收到“失之东隅,收

之桑榆”的效果。

这几年,人们通过温室栽培、大田延时种植等方式,延长了产品供应和销售周期,实现了“一季鲜”到“四季甜”的蝶变。为促进蜜瓜销售,收城镇更是建设了集电商营销、冷藏保鲜、分拣包装、储藏运输四大功能于一体的蜜瓜产业园,实现了从“摆摊叫卖”到“全网热销”的华丽转身,手机屏幕连通了产地和市场。蜜瓜上市时节,乡间道路上,电动三轮车来来往往,奔波在瓜田和市场之间,人们娴熟地分拣、套袋、装箱、封口、贴码、装车,一派繁忙景象。

蜜瓜是众多民勤人生活的重心。一个产业从无到有、由弱到强,倾注了很多人的心血,也深度关联着很多人的生活。有位朋友暑假里,通过电商平台销售蜜瓜。他整天在市场和田间两头跑,晒得黧黑。他无怨无悔,他有自己的想法——自己增加了收入,还为瓜农贡献了自己的绵薄之力。

有人说,民勤的沙土地种不出玫瑰,蜜瓜是这片土地对你最汹涌的爱意。民勤大地不是种不出玫瑰,而是种植蜜瓜更有性价比。蜜瓜代表着最汹涌的爱意倒是千真万确,当然,还有邀约四方宾客的诚意。春到民勤栽棵树,夏在民勤品蜜瓜,真挺不错!

## 秋天的黄土地

□ 张 军

爽朗的秋风  
轻盈走过来  
像一位痴情的歌手  
潇洒地走进高原秋天的风景  
这时候的太阳  
是一枚红彤彤的喜悦

这时候的空气  
流动着阵阵醉人的清香  
憨厚朴实的高原人  
收获的全是欢乐

这时候进山  
你会欣赏到最美妙的信天游  
就连山谷那汨汨的溪流  
也格外欢畅  
跳跃起一个个美丽动人的音符

走在北方秋天的黄土地  
炽热的激情燃起我万千的思绪  
在金黄色的原野上漫步  
我深深地陶醉于这金灿灿的成熟

## 在 雄 关

□ 吴万先

雪的火焰  
让山更加锋芒  
那种深邃的光  
也想化作一片雪花  
飞扑她的怀抱

一条河的吼叫  
带着戈壁的干渴  
岸边凝固的沙砾  
让一颗苍老的心  
越来越坚硬

一株草的筋骨  
像一座山的枝叶  
把活过的日子  
和风沙的侵蚀  
铁一样  
在身体中沉淀

一座关城的光芒  
穿越古今  
铜色的墩台上  
铁蹄与驼铃的回音  
在浮动的月色中  
再次纷沓而来

钢铁的花朵  
一半开在大漠  
一半盛开在熔炉  
每天冶炼黎明与黄昏  
让钢铁的脸庞  
鲜红又生动



百花

第 3344 期

青峦逸韵 云涧幽居

〔中国画〕

贾雨田 作

## “花儿”漫起

□ 彭国衡

当小草钻出大地,柳梢逐渐变青,河水如挣脱了缰绳的骏马一般哗啦啦一路欢唱奔向远方的时候,在陇原大地的一些地方,便漫起了绵延不绝的“花儿”。

世世代代耕耘、生息在这片土地上的各族儿女,用或曲折婉转,或高亢激越,或深沉抑郁的旋律,表达他们的喜悦、欢欣、忧伤、烦恼、思念和牵挂;倾诉他们对阳光的赞美,对雨露的怀想,对春的眷恋,对夏的向往……人们触目所及,心中所感,山川河岳,花草树木,鱼鸟虫兽,生活的一切,万般的思绪,都能够融汇凝聚于一曲“花儿”传播出去。

以广袤天地为歌台,以山野林泉

为比兴,直似江河奔流般的天籁之音,有发自雪山的清冽明艳,有蜿蜒绵亘的曲折回环,有奔腾入海的一往不悔。从这座山到那座山,从这面坡到那面坡,从这一村到那一村,从这道塬到那道塬……到处是诗歌的天堂,是“花儿”的海洋。

在弥漫于山乡村落的“花儿”声中,炊烟袅袅升起,云霞翩翩起舞;太阳被牧羊人的长鞭甩到了天上,风儿过处绿了一片原野;青稞在拔节,爱情在奔逐;耕耘的喜悦从心的一角涸开,流过五脏六腑奇经八脉,游走在每一个神经末梢;丰收的希望从湿润的眼角溢出,爬上眉梢,越过沟壑纵横的一道道皱纹,最后开成了一朵朵

盛放的花。

“花儿”漫过,天,湛蓝明净;地,敦厚温柔;山岳,巍峨壮硕;河水,汹涌激荡;杨柳,婀娜妖娆;花草,艳丽动人;虫鸟,欢快活泼……

“花儿”漫起的时候,生活充满了灵性与野趣。希望和梦想随风筝被高高放飞,越过了大山的门扉,向无垠的空间自由飞翔;诗人和画家打开了智慧的闸门,于转眼即逝的一瞬捕捉到创造的灵感,挥毫列锦绣,落纸生云烟。

“花儿”漫过时,于优美动人的“花儿”声中,我们精神富足,身体茁壮。

“花儿”漫起,我们启行追寻诗与远方。

1994年深秋,我们一行人前往会宁县考察学习。直到那年冬日的第一场瑞雪飘落时,我们才告别了那片炽热的土地,和那些可敬可亲的人们。

在会宁的日子里,我留意到当地的人们特别爱喝茶,那种茶有一个别致且质朴的名字——罐罐茶。罐罐茶是以青茶或老茯茶为原料煮出来的茶汤。那时,人们煮茶用的器皿既非景德镇的瓷器,也不是宜兴的紫砂,甚至也不是陶罐。许多人只是将一个薄铁皮罐头盒子,用细铁丝缠牢并留出把柄来,就当做一个烧茶罐来用了。别看它简陋,却因大小适中且导热性强、熬茶用时短,使用者甚多。

煮茶时,随着咕嘟咕嘟的声响,浓郁的茶香便渐渐弥漫开来。茶的浓淡取决于原料的质量、熬制的时长以及火候的大小。一般来说,即便是清淡一点的罐罐茶,也有深深的琥珀色——澄亮通透。而真正浓郁的罐罐茶,其色泽状如牛血亦如酱油,茶面上闪烁着紫色绸子般的光亮。

那一年在会宁,我平生第一次喝到了罐罐茶,那种苦涩的味道如中药一般,实在叫人难以下咽。但在会宁朋友的鼓励下又喝了几次后,就能慢慢地品出这罐罐茶苦涩后的那一丝醇香。特别是用老茯茶粗制的茶梗慢慢熬制出来的罐罐茶,味道醇厚如浓浓的咖啡,余味中竟还伴有缕缕香甜。

我喝过一位会宁同行在煤油炉子上熬的罐罐茶。他这人不抽烟不喝酒,唯独这罐罐茶是万万离不得的。他说这茶熬制快,节约时间又能解乏提神,让他备课和批改作业的效率提高不少。

我去家访时,还喝过会宁老乡在火盆的柴火上,用一个黑黢黢的小瓦罐熬制的罐罐茶。老乡说他家的这个小瓦罐,还是他曾考中进士的曾祖父留下来的宝贝,平时不易易用。每天清晨下地干活前,只要美美地喝上几口罐罐茶,他就感觉浑身的血管畅通、筋骨舒展,精神力气也都来了。他说,要是哪一天早上没喝上这一口,一整天都头昏脑涨的,

## 烟火文州里

□ 刘玉玺

文州里,是文县城中的一条美食街,横接着江南街道与文津中路。

白天,面朝江南街新修的门牌,漆得锃亮,上头悬着“文州里”的匾。夜里灯光一打,就更亮堂了。穿过门牌,街两边是老铺面,飞檐翘角,店招大多中式模样。街道中间,夹着一溜洋气的可移动小房子,是摊位。铁艺仿制的木门木窗,看着有些年头了。

铺子里头,新新旧旧。卖面皮米皮的,案板磨得油亮;做肉夹馍的,老汤锅咕嘟着,冒着香气,木墩子上剌出个凹坑;豆花面摊子,汤清面白,酸菜味飘起,小菜红的绿的白的,一筷夹起烟火,半勺盛住清欢;洋芋糍粑在木巢里“咚咚”唱歌,抡得糯叽叽的,很柔韧;肠粉摊子蒸汽腾腾,一勺米浆,几粒虾仁,一根火腿肠,几片生菜,眨眼就成了;花卷、馒头、小笼包子,一屉屉码得整齐,揭开盖,白汽直冲;米粉、油茶、鸡蛋醪糟、肉夹饼、酱香饼……想吃啥,随意。

赶早市的、上班的、闲逛的,都爱往这儿凑。要碗豆花面,吸溜吸溜,解酒养胃;买个肉夹馍,边走边嚼,腮帮子鼓囊囊。人声不高,脚步不匆,透着日子的安稳。

天一擦黑,文州里便似换了筋骨,愈发活泛起来。

灯一亮,人一聚,这街巷,眨眼就成了喧嚣的去处。灯火通明,霓虹闪烁,照着攒动的人头。各样香味更浓了,油香、肉香、糖香、鱼虾香、麻辣香、卤味香,自由飘散着。炭火气混着烧烤香,浮浮沉沉。不得不说,这市井食巷,聚拢来是烟火,摊开来便是人间。

文州里,不宽不长,行人挤挤挨挨。摊主们亮开嗓子招呼,声调高低起伏。食客们东张西望,脚下不停,专拣那香气浓、灯火亮处寻去。食客多处,人声嘈嘈,笑声脆生,听不清言语,只觉得一片快活气儿直往人心里钻。来自山川湖海的人,都囿于这方寸间的美食与爱。

吃美食,到了晚上,精神头更

怎么也提不起精神来。

在会宁,人们在清晨的问候语往往是:喝过了吗?

我的一位大学老同学,十岁时随着父母从上海到了甘肃省渭源县,在那些艰难的岁月里,他始终坚持不懈地进行着自修,靠自学完成了大学数学专业的大部分课程,并在后来的工作中取得了显著成就。老同学告诉我,他在边工作边挤时间自学进修的那些艰辛却充实的日子里,熬夜是常态。为了驱散睡意,他开始喝罐罐茶。先觉苦涩而后觉醇香,以致茶的浓度也与日俱增。后来,他自然也是越发离不开这越喝越醇厚的罐罐茶了!

包括会宁县在内的甘肃陇中地区,自古以来,人们就以这相对易得的罐罐茶来暖身驱寒、补充营养,这一习惯延续至今。

而那一罐绛红色的,先苦涩后甘醇的罐罐茶,带给我们的不仅是解困乏、驱寒冷、助文思、添谈兴、增豪情,而更包含着的一个深刻的哲理:唯有先苦,方能后甜。