白玉河，蒲芦雪

吕丰昌

吕丰昌，山西省沁县人，山西省作家协会会员，鲁迅文学院 2005 年文学创作高级函授进修班学员。近年来，创作的《骚动青春》、《蒲芦雪飘》、《我是你眼》、《石魂》、《老闺女》等六十多万字中短篇小说和报告文学散见于多家省市文学报刊。报告文学《创业者之歌》获北岳文艺出版社优秀作品奖；小说《梦在他乡》获首届“先觉杯”全国文学大奖赛优秀奖；小说《石头 人》获第二届“华夏作家网杯”全国文学大奖赛优秀奖，小说《蒲芦镇的女人》获鲁迅文学院创作高级函授进修班优秀学员奖；小说《累了别趴下》获《清风》年度优秀作品奖。

“刚掐完谷穗，高粱玉米还在地里长着，蒲芦镇就飘起雪来。

那熟透后炸开的蒲穗和芦花在秋风的摇荡中化作漫天飞舞的蒲芦雪。洁白、轻盈的雪花飘到房上，房顶铺了玉瓦；挂到树上，满树盛开银花；粘到人身上，毛茸茸的，偶尔钻到脖子里，像爬进了毛毛虫，令你浑身发痒，又十分惬意。”

——摘自作者短篇小说《蒲芦雪飘》

我最喜欢这蒲芦雪飘飞的季节，也只有我的家乡——那个依山傍水叫二神山的小村庄才会在金秋时节下这样的雪。漫步在蒲芦滩，身上粘满蒲芦雪，仿佛走进了一个童话般的洁净世界。

陶醉家乡的蒲芦雪，又念念不忘感激村前汩汩流淌的白玉河。它一年四季始终清澈碧绿，像一条玉带从发源地太岳山脉脚下流经数百里，最后在二神山口和漳河相聚，成为海河的源头之一。

上世纪六十年代初，在那个轰轰烈烈人定胜天的岁月里，人们响应号召，把白玉河水和漳河水在二神山口拦截堵坝，修建了一座水库。可没过几年，一场特大洪水暴发，把水库冲垮了，上千亩的库区变成一片沼泽。在白玉河水和漳河水的孕育中河滩上长满了蒲草和芦苇，春夏时节一片葱茏，成了野鸭子和其它生灵的乐园；到了秋末初冬，那熟透后炸开的蒲穗和芦花在秋风的摇荡中便化作漫天飞舞的蒲芦雪，成了家乡的一景。

白玉河养育了家乡人，也给了我童年的无限乐趣。

初春季节，河水还有点冰凉，我就和小伙伴们拿着自制的沙网提着竹篮子挽起裤腿在河里摸田螺捞河虾。然后相跟上到镇子里卖给收购的人，换取几毛或是几元钱。手里紧紧攥着得来的劳动果实，和小伙伴们相跟着去供销社的文具柜前买笔记本或是铅笔、橡皮擦之类的学习用品。偶尔也会奢侈地花五分钱到烤干馍摊上买个干馍。这可是家乡特有的吃食，那面饼夹心里裹着粘了麻油的椒盐，经过碳火一烤，鼓得像两面紧扣的铜锣散发出浓郁的香味，咬一口里香外酥。觉得世上最幸福的时刻就里嘴里慢慢嚼着干膜回味着碳火烘烤后那股清淡的麦香和椒盐浓郁的麻辣味。一边嚼着干馍一边趴在石桌上用蜡笔把自己画的图画涂抹的五颜六色，心里涌动出一种幸福与自豪。

炎炎酷暑，我和小伙伴们肆无忌惮地跳入白玉河里游泳嬉水。我们的打闹声会惊的鸟儿们扑棱着翅膀飞向天空，留下的是孩子们那串串笑声。有时，我们还会钻进蒲芦滩里捡野鸭蛋，一窝能捡到七八个。水绿色的壳子上布满了土灰斑点花纹的野鸭蛋，比专门上了色的彩蛋还讨人喜欢，腌上三四十天煮熟后用刀一切，雪青的蛋液里卧着的蛋黄闪着金光透着香气，打老远就钻进你的鼻孔，馋的舌尖上下不安地添着嘴唇顺着嘴角往外流口水。

特别是夏秋季节雨水多，容易涨河。一到汛期发洪水，就和大人们涌进河滩里，去捞从上游冲来的木料和那些刚刚成熟的玉米穗南瓜红薯之类的东西。待河水稍微退去就拿着自制的叉子在浅滩的草丛中扎鱼。被洪水呛晕的鱼儿如同瞎子一样在草丛里毫无目的地乱蹦，没等缓过神来就乖乖地成了我们的俘虏，运气好的候时还能扎到五六斤重的大鲤鱼。回到家里，把鱼拾掇好，放进大铁锅里配上在河滩挖的蒲笋和各种调料，点旺蒲草和芦苇杆炖上半个时辰。等揭开锅盖，鱼的腥香和蒲笋的清香弥漫在灶间，自己早已迫不及待地端着碗守候在灶边等大人给盛。

提到蒲笋，对北方人来说是一种陌生的食材，有人甚至怀疑那野生的河滩蒲草能吃吗。在那个缺粮少菜的特殊年代里，家乡人几乎尝遍了所有的野菜。那蒲笋也不例外，成了各家各户饭桌上常见的主菜，大人小孩都没少吃。春夏之际，正是蒲草脆嫩旺盛的季节，人们便到河滩里拔蒲笋。靠近水边生长的蒲笋根部绿中带白，有大拇指粗，非常嫩，鲜吃口感好。而在离水较远的芦苇荡边缘生长的蒲笋，同样粗细，但根部是紫中带白，这样的蒲笋成实，吃起来很劲道。会过日子的人家还把挖回来的蒲笋上锅用开水焯一下，然后晾在院子里晒干，做为冬季的主菜。那些年，就是这不花钱的野生蒲笋接济了家乡人餐桌上的窘况。说实话，没油水炒溶解不了蒲笋的纤维，吃多了不容易消化。现在生活好了，对食物的味觉也很挑剔，但各种美味还是代替不了家乡蒲笋的清香。多少年来，自己一直延续着对薄笋的那份感恩，时间方便的时候也偶尔回去挖点新鲜蒲笋解解馋。闻到蒲笋的那股清香，便觉得自己又回归了自然。

如今随着气候的变化和水资源的枯竭，白玉河的水流量变小了，很少再有洪水爆发，也捞不到从上游漂来的那些“不意之财”。但对家乡人来说，那成熟的蒲草和芦苇成了他们秋收后的又一个黄金季节。忙完秋收，人们不肯歇息，穿上高腰雨靴或是雨裤去滩里割蒲草和芦苇，拉回家后晾干捋齐，就用麻绳或是塑料皮编蒲苫，卖给城里郊区种大棚的菜农。手巧的女人还用那上好的蒲草编蒲墩，那蒲墩胖乎乎的像大元宝，你都不忍心去坐。等领到卖蒲苫赚来的钱就进腊月了，爹娘会拿着钱到镇子里赶集给孩子们扯布做新衣服置办年货。喜欢喝酒的男人在集上闻到那大酒坛子里溢出的酒香，身子像钉在那里，舌尖上下嚅动着抿抿嘴唇，使劲耸耸鼻子，两眼眨巴眨巴瞅瞅裤腰里掖着钱的自家女人。细心的女人就猜懂了男人的心思，便伸手摸摸那用花手绢包裹了几层的钱觉得这会儿自己才是真正的主人，有点高傲地朝男人瞥一眼，然后把早就准备好的玻璃瓶子或是塑料壶拿出来灌上二三斤散酒。一边的男人赶忙用鼻子嗅嗅盛酒的酒具。性急的男人会抢过女人手中的酒具轻轻地嘬一口，在嘴里回味半天都舍不得咽下去。女人满足了男人的嗜好，却牺牲了自己很想买的花头巾。

到了冬季，整个河滩会变成孩子们快乐的滑冰场。几个村的孩子拿着自制的冰车在蒲芦滩上滑冰。有时我们坐在冰车上并排快滑比速度；有时分组碰对对，看谁先把对方从冰车上挠下来。输了的一方就不情愿地把自己口袋里的酸枣或是山杏干送给获胜方。嚼在嘴里的酸枣和山杏干酸的瘆牙，心里却甜丝丝美滋滋的。其实，倒霉的事也经常发生，那怨不得的别人，只怪自己玩得贪心。都到冰雪融化的季节了还在滑冰，一不留神连人带冰车就一起掉进了冰窟窿里，刺骨的河水浸入体内剜心的疼。等伙伴们把落水者从冰窟窿里拉出来，落汤鸡似的抖动着发紫的小手哭着鼻子回家挨大人一顿揍后仍不长记性，过几天又照样偷偷去滑冰。

村里人并不太喜欢蒲芦雪。那一只只小擀面杖似的蒲穗和高粱穗般的芦花熟透后炸开，随着秋风的摇荡，绒毛便会纷纷扬扬飘落在院子里晾晒的米面或是刚洗的衣服被褥上，会遭到主妇们的埋怨，她们费很大功夫才能去清除。

自己真正喜欢蒲芦雪是缘于一次偶然的机会。家乡人喜欢把熟透后的蒲穗揉碎成蒲绒用来装枕头。那蒲绒枕头既柔软又轻便，枕在上面，闻着蒲绒的清香，很快就进入梦乡。所以，到了秋冬，人们就把原来的旧蒲绒倒掉去采摘新的蒲穗装枕头。这些任务往往由孩子们来完成。由着孩子们的天性，我们边装枕头边嬉闹，用木棒敲打着蒲穗，把那炸开的蒲绒抛向天空或是相互抛撒在对方身上。顿时，眼前白茫茫一片，那纷飞飘扬的蒲绒似雪如雾，粘在身上把伙伴们包裹的像一个个雪人。钻进脖子里的蒲绒如同爬进了毛毛虫，身上痒痒却又有一种说不出的惬意。灵性一来，自己就充满了遐想，给这洁白轻盈的蒲绒赋予了诗一般的寓意——蒲芦雪。

多少年来，怀着对白玉河的感恩和蒲芦雪的憧憬，不论是学生时代的作文，还是步入社会从事文学创作后发表的一些作品中的素材多半源自家乡这片土地，自己总想描上几笔白玉河和蒲芦雪才觉得作品有了灵气。

家乡人没有自己那么浪漫，他们却实实在在地享受到了白玉河水孕育着的那些动物和植物在特殊年代慷慨地给予我们物质生活上的贴补——水绿色的壳子上布满了土灰斑点花纹的野鸭蛋；肥硕的田螺和河虾；散发着泥土清香白白嫩嫩的蒲笋；肉质细嫩营养价值很高的花背鲫鱼；当宝贝一样送给亲朋好友的蒲墩。还有把蒲草和芦苇编成蒲苫换钱后扯布给孩子们做过年的新衣服……似乎家乡人的生活已经和白玉河紧紧地连在了一起。

流年似水，岁月如歌，时间总是在不经意间流逝。一晃四十多年过去了，山里的乡亲们随着时代的变迁带着依恋都移民到大村子里去住了，那个伴随着自己童年生活的小山村已是人去屋空，只剩下一些凋零的记忆，随风飘落成一地斑驳。往昔的童趣也已转变成一生落寞，心里不免有些惆怅，感慨万分。如今自己也不再是那个充满各种幻想的少年，已到了知命之年，人也现实了很多，每天总是在为那些纷繁的柴米油盐酱醋茶谋生计而奔波。精疲力竭的时候就想抛弃一切杂念，希望自己心静的像一张白纸。可思绪中辗转反侧总是忘记不了那曾经熟悉的风景——清澈碧绿的白玉河还在汩汩地流淌着，漫天飞舞的蒲芦雪依然在刚掐完谷穗，高粱玉米还在地里长着的金秋时节就先飘飞。

（此散文获得“依依琴行杯”全国散文大赛十佳散文奖）

快板书

水城遍开文明花

劲丰

二〇一七金鸡舞，
沁州大地展鸿图，
全县干群齐努力，
文明创建迈大步。
说的是
县委政府思路清，
坚持不懈抓文明，
领导带头作表率，
群众紧跟争先锋。
创建方针聚人心，
完善机制强推进。
2013 年，……
2015 年，……
2017 年，……
科学规划作引领，
龙头带动谋远景，
城乡建设一体化，
协调发展求创新。
新区开发高标准，
旧城改造同步跟，
旅游干线连接线，
景区道路正贯通。
五道五治硕果丰，
拆违治乱得民心，
街道乱象一扫光，
崇尚文明树新风。
背街小巷都硬化，
基础设施大提升。
真是
领导带了头，
群众有劲头，
人人有任务，
个个不落后
部门单位总动员，
乡镇村庄齐发力，
创建触角在延伸，
辐射城市和乡村。
财政安排千余万，
整治环境出亮点，
市政建设不畏难，
修整通道和景观。
定昌镇、各社区，
街巷美化显身手，
市场局，不手软，
加大监督重规范，
城管队，出新招，
重拳出击秩序好。
环卫工，美容师，
起早搭黑搞保洁，
大街小巷全清理，
确保垃圾不落地。
妇联会，共青团，
文化馆，文明办，
发出倡议搞创建。
新闻中心电视台，
跟踪抓拍不文明，
公示曝光脏乱差，
鞭策落后变先进。
公安局，交警队
管理方式上水平，
扬善除恶教化人，
天眼工程全覆盖，
社会秩序大转变。
全民阅读大讲堂，
比学赶超好人榜，
一约四会遍城乡，
移风易俗新风尚。
社会主义价值观，
二十四字记心间，
好人建设在行动，
榜样力量无穷尽。
出彩村官龚来文，
无私为民写忠诚，
绿化荒山志不移，
带领群众真脱贫。
山村女子赵雪莲，
敬老爱亲是模范，
柔弱身躯担重任，
勤俭持家人人赞。
退伍军人李旭峰，
不忘本色显真情，
冒着毒气来救人，
英雄事迹扬三晋。
残疾教师曹建设，
躬耕讲台献青春，
坚守山区三十载，
教书育人是功臣。
纪检干部葛永峰，
一身正气扬美名，
毫不犹豫跳水中，
奋不顾身来救人。
大山赤子郭新文，
扶贫路上擎旗人，
鞠躬尽瘁为百姓，
献出青春献一生。
王德怀，王建军，
裴万福，李士英，
个个争先是标兵，
好人好事说不完，
水城处处有雷锋。
沁州儿女齐上阵，
文明创建立新功，
看看城市看乡村，
处处变化喜人心。
二〇一八新征程，
十九大精神来指引，
发展贯彻新理念，
凯歌高奏向前行。
不忘初心跟党走，
牢记使命为人民，
打赢脱贫攻坚战，
只争朝夕不松劲，
各项工作大发展，
再铸辉煌传佳音。

前程似锦

史国胜

你惊艳了自己的丰采！
疲惫中回头凝望，
脚下的路全凭了双眼招待，
你翻越高山大海，

无人能给你一片云彩。
靠自己吧，朋友，
这又成了你的期待。
但是，别人的经验怎么整改，

是不是时不我待。
信与不信，只在你
网络里于是千奇百怪。
谁有标准答案，传来，

必须你去交代。
这一份作业，
你还不能懈怠。
生活给了你无奈，

你的作品你的心！
敢问世间谁最美，
一枝一叶总关情。
一步一景都是爱，

是你们，让一瞬变为永恒！
逐景如独舞，寸镜摄乾隆，
留住精彩，留住感动。
留住历史，留住记忆，

带回大自然最美的馈赠！
抖落疲惫，抖落风尘，
一路惊喜，一路艰辛。
跋山涉水，取景掠影，

定格那万分之一秒中的怦然心动！
凝视这世间无法用语言描摹的美，
捕捉短暂而飘忽不定的神情。
触摸灵魂深处的每一根神经，

一笑一颦点缀百味人生！
一明一暗调配五彩世界，
看杨柳吐翠，水绕云横。
看秋月泛白，晚霞羞红，

一队摄影者正蜿蜒前行！
背起简单的行装，踏着崎岖的山路，
当宿鸟亮出第一声清音。
当春风唤醒沉睡的山野，

摄影者之歌

李宏

我娘的醋酱情怀

闫国平

在我的眼里，我娘（养母）确实是一个持家好手，尤其在上世纪六、七十年代，人们吃饭靠分粮，购物凭票证的特殊时期，就更彰显出老母亲的持家本事了。特别是她老人家每年含辛茹苦亲手做好的香醋和豆酱，无论色、香、味都是闻名遐迩、赞不绝口的。

记得我小时候，每到伏儿天时，我娘就忙活着将大麦、白豆磨成碎瓣，再用白面把它们和在一块，捏成像沁州干馍大小的窝窝头，然后把这些窝窝头全部埋在麦糠堆里，让其在高温下发酵后直至焙干，这道工序就叫施曲。因为经发酵后焙干的窝窝头就变成了做香醋和豆酱必不可少的重要原料之一的曲了，而做曲又必须是在伏天高温的气候下再加上麦糠的温度才能做成，所以利用伏天做曲就实在是机不可失了。

等到快收完秋的日子里，我娘就又忙碌了起来。首先她抽饭前饭后的空隙将埋在麦糠中施好的曲窝窝挖出来，在石头上将附在一个个曲上的麦糠全部磨掉。这是一项既细致又很辛苦的事情，我们有空时也好帮点忙。当把每一个曲窝窝都磨得光溜溜之后，我娘就用斧头使劲将曲窝窝捣成很细小的碎粒后放入盆中以待用。这应是做醋的第二道工序了。

那时候生产队是不会放假的，所以我娘只好抽晚上让全家人吃完饭后，其他人休息了，她才又烧水焖米沏醋糟。她把小米焖成刚绽开花的程度，而且一颗一颗互不粘连。这时候她就把一锅这样的米饭倒入一个缸中，然后蒙其口让米饭发酵。大约在收完秋的农闲时，我娘就请一上午假将已发酵变稀的米饭舀入两三个大斗盆中，再用已托人在沁县南大库购回的很粗很粗的谷糠倒入每个盆中，然后使劲地搅拌，让谷糠与发酵的米饭充分融为一体。待将每盆都搅均匀后，就把这几个盆子端到睡人的火炕上占据了最热的位置，再用谷草编织成的醋帽子将盆盖住，外边还须用破棉被、烂门帘等厚物将其捂得严严实实的。这第三道工序完成之后，每天的炕就得烧得暖暖的，为醋糟发酵创造良好的条件。但是由于醋盆的“霸道”就只好把我们都挤到不太热的炕头睡，说实话那时很嫉妒醋盆，因为它抢占了我们的热炕头了，但由于母亲对其的“溺爱”，我们就只有“委屈求全”了。只有在外面将手脚冻得生疼时才敢斗胆塞进醋盆底下与它分享一下温暖，但暖完后还须给人家捂严，要不就少不了遭到严厉训斥。这段时间是让我娘最操心而且是最忙碌的。首先是每天需把握好炕的温度，因为炕的温度决定着醋糟发酵时温度，既不能让炕太热把醋糟烤焦，又不敢让炕温度低而影响醋糟发酵，所以每天需把手塞进醋盆底下好几次测试炕温；其次是三天两头就得下手搅醋糟，将其上下翻动，使其均匀发酵；再次就是常需给醋糟里拌曲。更令她担心的是光怕因炕太热或搅拌的时间间隔长而将醋糟烂掉，所以那段时间常看到我娘边翻醋糟边仔细瞅看它的颜色，甚至不时地抓起醋糟闻了又看，看了又闻，生怕出一点问题，尽管如此有时稍不留神就难尽人意了。一旦出现醋糟发霉的情况时我娘脸上马上就显露出焦躁不安的神情，随即她就赶快将霉变的醋糟挖出盆外，再将其他盆中的好醋糟搅入其中，指望“救活”那盆醋糟。过两三天后再翻再看再闻，发现好转后他老人家才能把悬着的心放下来，脸上也才能露出些许笑容。估计到了半个月时我娘翻搅醋糟的次数就多起来了，并且每天需把各个盆中熟透的醋糟都收入另外的空盆中后，将其放入其他冷家盖严，直至收完为止，醋盆就给我们腾下了热炕。这也就是第三道工序的完结，也就看到了能吃到新醋的曙光了。

到生产队场光地尽之后，我娘就又开始张罗着淋醋了。淋醋需到另一个比较宽敞的房间，而且还需杜绝乱人进去，以免给醋糟或淋下的醋中带入不洁之物。淋醋就是将熟透的醋糟放入一个缸底中心钻有拇指粗一窟窿的淋醋缸中，在放醋糟前要用一根碾碎的高粱杆棒子将窟窿塞住，然后烧开一大锅开水倒入缸中。醋缸要放在一个木制的架子上，下面再放一空斗盆。倒入缸中的开水将醋糟充分浸泡之后就顺着高粱棒塞子的缝隙滴滴嗒嗒地滴入空斗盆中，滴满后再换一个斗盆，依此类推。这样反复几次才能将所有的醋糟淋完，淋醋这道工序也就算完成，几大盆的醋水满满地摆在地下，弥漫着满屋沁人心脾的醋香味，我们全家人看在眼里，乐在心头。我娘更像是一位胜仗将军充满着无限喜悦，高兴地将每一盆醋都用石板盖严后才放心地锁门离去。

淋出的醋水份太大，既食用时醋味不浓，又容易腐烂，所以还需进行最后一道工序——冻醋。冻醋必须等到寒冬时分。冻醋即是把淋在盆中的醋水经过冷冻结冰后，将冰块捞在柳苁篮内，下面支上空盆，再将它们放到院中太阳底下晒着。冰块融消后就把純醋水渗入盆中，然后把变为白色的冰块倒掉。每天如此，反复融消，直到醋水再不结冰就算冻醋结束，这也就是做醋程序的终结。这时我娘就撇下一盆醋后，把其余的醋全部倒入多年盛醋的醋坛子里，然后用布把坛口包裹得严不透风，密闭保存。再将撇下的那盆醋灌入几个一斤瓶中，抽中午家中有人时分别送到周围邻居家中，让邻人们与她一起分享做醋成功的喜悦。年年做醋，年年送醋，我娘乐此不疲。

在当时那个年代，村里做醋的人家也较多，但我娘做得醋却别有风味，香酸味特别浓，绝非别人家的尖酸。因此每年到做醋的时候，邻居婶婶大娘们总免不了与我娘要一块曲或一碗熟透的醋糟，总奢望她家做的醋能有我家醋的香酸味，然而无论如何她们也是讨不到真经的。但让我深感遗憾的是我娘最终把做醋的绝技同她一起带到了另一个世界，只是给我们留下了许多不尽的思念。

说了我娘的做醋再说她做豆酱。我娘做豆酱当年在我村也是很有名气的。她做出的豆酱呈褐黄色的，味道特别浓香，炒菜或吃面条、窝头时稍放一点就香气逼人，使人大增食欲。难怪亲戚邻家都夸我娘做的饭菜香甜可口，其实除她在做饭时特别用功，面能揉好，菜能炒香外，适量添加豆酱也是导致饭菜喷香的重要元素。然而人们只知道豆酱的香味独特，让人一看见或闻见就垂涎欲滴，但殊不知我娘在做豆酱时的艰辛。你看她每年的伏儿天总不忘施曲，等到过伏之后，她就把施好的曲捣碎，放入一个砂锅内，再用花椒、大料等佐料熬制一锅酱水，倒入砂锅内将碎曲全部淹没。待用窗纱布将砂锅口完全蒙好后，即把砂锅安放到既朝阳背风又不怕碰撞的楼马道上晾晒，直至晒到收秋完毕后才端下来进行熬制。熬豆酱是很有讲究的。首先必须用专门熬豆酱的砂锅，其次必须用温火慢慢地熬，而且须边熬边用筷子匀搅。整整熬制一上午，直到我娘认为色、味、粘稠度都比较合适时才可收关。然后再从熬豆酱的砂锅内舀到另外专门存放豆酱的砂锅内，用石板盖好后放在人们一般不去靠近的地方。这就算是我娘做豆酱的全过程。要说那时候村子里做豆酱的人家也不少，但要像我娘做出的那豆酱还实在是无人可比。所以在那时吃了我娘做的醋和豆酱绝对是一种美味享受，至今都仍回味无穷。

岁月飞逝，时光荏苒。一晃我也已进入甲子，我娘辞世也达三十余年了，但她那香酸的醋、浓香的豆酱至今仍占据着我很大部分的味觉。多少年来我总是拣最好的醋酱购买，但总是寻找不回我娘做的醋酱的味道。不知有多少回我在睡梦中还咂咂嘴在品尝我娘的醋和酱，可兴奋地醒来后才发现是一场非常甜美的梦。我曾不止一次地想过，难道我娘做的醋酱就是天底下最好不过的醋酱了？至今没有人给我作出恳切的回答，我想也许是了。

娘呀！儿子这辈子看来再也吃不到您做的醋酱了，只能把这美好的味觉深深地埋在我的心中，奢望来生吧！