## 村西的小河

李骏虎



对于晋南农村长大的我来说,汾河 曾是一个传说,就像黄河和长江一样。

小孩子们经常听长辈说起,刚刚赶 着马车从河西拉了一趟炭回来,"水可大 啦,望也望不到边!"他们不住赞叹。

小孩子们在不远处玩耍,看似不经 意,实际上支棱着耳朵一字不落都听进 了心里。但我们不羡慕,因为有村西的 那条小河就够玩了。对于我们来说,十 里之外的汾河太遥远了。

直到十年后,我到了省城太原求 学。有一天,我忽然就明白过来,原来我 们村西的那条小河就是汾河的支流。它 向西流淌,是因为汾河在西边,它要投入 汾河的怀抱。并且,在回忆祖母的讲述 中,我对那条小河的感知更加清晰一 那条小河流经宽阔的河谷底部,与地面 有十多米的落差,河谷两岸遥遥相望,足 有一二百米远。

祖母讲过,我们的村庄最初就建在 河边,周围垒着一圈又高又厚的石头 墙。到了汛期,汹涌的河水在围墙外不 断上涨,眼看快要跟墙头齐平,却很神奇 地不再上升。于是就出现了这样的奇 景:村墙外是汪洋大水,村墙里鸡鸣犬 吠、烟火照常。

回忆让我无法平静。试想如果村西 那条作为支流的小河都曾经奔腾咆哮, 冲刷出一两百米宽的河谷,它所注入的 汾河该是何其浩大啊! 汾河绵延七百多 公里,有一百多条大小支流,号称"百纳 汾水",这是怎样壮阔的一条大河啊!

很快,我就从史料中领略到了汾河

我的家乡四川会理,说"豆米粑"往往带

春天的风柔柔的,把天空擦洗得如同一

点儿化音。那声拖得长长的"米儿",把对这

面蓝汪汪的大镜子。酥麻麻的阳光洒落下

来,就像奶奶温暖的手轻轻摩挲着大地。桃

花红,梨花白,菜花黄,绿油油的蚕豆一天天

长高,开出一束束紫蝴蝶般的花朵,空气里

弥散着蚕豆花特有的芬芳。要不了多久,那

些翩翩彩蝶的颜色变深,结出一簇簇绿茸茸

的嫩豆荚。这些可爱的精灵,吸吮着日月的

精华,渐渐长得滚圆饱鼓,挤挤挨挨,争着赛

着从墨绿的枝叶间探出头来,好奇地打量着

到了吃蚕豆的好时节,豆米儿粑成了家

我的孩童时代,吃豆米儿粑的日子是最

舒心的。母亲要我们兄妹把饱鼓鼓的蚕豆

荚摘回来,剥出白白胖胖的嫩蚕豆,脱掉表

面白色的软壳,挤出玉石般圆润光泽的嫩豆

米。母亲把豆米放在沸水锅里焯一下,放凉

后加入本地的糯米面,用熬制好的红糖水和

成面团,切成片放在油锅里炸。厨房里炊

烟袅袅,红红的火苗映照着母亲的脸庞,油

锅里滋滋的声音犹如欢快的歌谣,撩拨着

的豆米星星点点镶嵌在上面。火苗飞蹿,

热气氤氲,在滋滋作响的煎炸声中,香气扑

哧扑哧往外冒。母亲拿着筷子,神情无比

专注,看煎炸得差不多了,给它轻轻翻过来

炸另一面。豆米儿粑慢慢变得金黄,丝丝缕

醇香。一口咬下去,独特的香味就在唇齿之

间弥漫开来。满口是糯米面的细腻软糯、新

鲜蚕豆米的清香绵软、红糖的温润甘甜。我

豆米儿粑一上桌,满屋萦绕着甜滋滋的

刚下锅的豆米儿粑白白的,碧玉一样

我们内心的欢悦和急切。

缕的甘甜馋得我们满口生津。

道美食的喜爱之情表露无遗。

这个世界。

家桌上的美食。

豆米儿粑

李美桦

的气魄。史料记载,距今两千一百多年 前,汉武帝刘彻的船队由黄河河口进入 汾河,来到河东汾阴(今山西省万荣县) 祭祀后土,之后乘坐高大的楼船泛舟汾 水,饮宴中流。时值秋后,洪波涌起,烟 水浩渺,汉武帝诗兴大发而作《秋风辞》: "泛楼船兮济汾河,横中流兮扬素波。箫 鼓鸣兮发棹歌,欢乐极兮哀情多。少壮 几时兮奈老何!"这就是汾河"棹歌素波" 美誉的由来。

作为这样一条浩瀚大河的支流,我们 村西那条小河曾经应该也是可以行舟走 船的吧。而在我儿时的记忆里,它是连名 字也没有的。它是沿河各个村庄的天然 界河,流经上游杜村时就叫杜村河,流经 我们李村时就叫李村河,而村里的人们谈 起它时只叫它"河"。两个下地干活的人 碰上,一个问:"到哪里干活去呀?"一个回 答:"河里。"——不是下河的意思,是把河 谷和河岸上的土地统称为"河里"。

河里实在是我们这些放牛娃的乐 园。夏天的时候,浅浅的河水被阳光晒得 像温暖的被窝,我们在水里欢快地扑腾, 大呼小叫打水仗。岸边露出水面的石头 上,婶子大娘们把泡好的皂荚裹在粗布床 单里,抡起捣衣杵使劲地砸,"嗵嗵嗵"此 起彼伏响彻河谷。说笑声中,婶子大娘们 揉搓好衣物,抖起来铺在水面上拽几下, 衣服就被水流冲洗干净了。再叫个同伴 合力拧干,抖开铺到岸边的草地上,小风 儿吹着,不消一会儿,衣服就干了。

离我们游泳的地方不远的下游,大 人们说那里有一眼深井。那里是小孩的 禁区,却是个至关重要的地方。因为水 深的地方正好下水泵,所以经常会有一 辆拖拉机开过去,用车头发动机上的皮 带带动抽水机,通过一条黑色胶皮管把 河水扬到十米高的河谷上去,灌溉方圆 数百亩土地上的庄稼。高处看守水渠的 叔伯们不时发出憨厚而响亮的笑声,很 宽容地任由我们拿着一块破窗纱接在水 龙头下面,捉那些在抽水机中幸存的小 鱼小虾。

紫的桑葚,绿的李子,对都市的孩子来说是

那样新奇。最让他们难以忘怀的,还是饭桌

上母亲端出来的豆米儿粑。母亲到地里摘

回新鲜的蚕豆荚,剥壳、焯水、和面、下锅,吃

饭的时候端出一大盘酥香的豆米儿粑,两面

金黄,格外诱人。两个孩子馋馋地尝了一

口,就把满桌子的菜给忘了,只顾往盘子里

夹豆米儿粑。他们吃了一块又一块,不断地

化。同学怕把孩子撑坏,连哄带劝,说留一

点打包带回去。母亲笑着告诉他们,豆米儿

粑讲究现做现食,趁热吃才有嫩豆米的清

香。母亲放下碗筷,拿出提兜,说:"我去摘

点绿蚕豆荚,舀点家里的糯米面给你们带回

盛情表示感谢。同学说他们照母亲教的方

法做出了豆米儿粑,却做不出在我老家的

那种味道。母亲知道这件事后,捂着嘴笑

开了:做豆米儿粑看似简单,多少也有讲

究。母亲说,做豆米儿粑两样东西不能图

多:糖放得太多,就会盖住嫩豆米的清香,

失去糯米的绵软;油放得太多,看上去炸得

酥黄,吃在嘴里就少了软糯细腻的滋味。

更关键要有耐心,得小火慢煎,才能把豆米

随着平底锅、烙饼锅、煎饼锅的普及,这些

新式炊具受热均匀,不易粘连,做豆米儿粑

更为便捷,但同样需要好的耐性。如今,豆

米儿粑这道小吃做法不断翻新,不仅有了 甜、咸等不同口味,还从寻常百姓家走进了

宾馆饭店。吃着豆米儿粑,那份原汁原味

的软糯绵绵,不光是舌尖上温馨的抚慰,更

是春天家乡久违的味道……

母亲说出这番话,自然有她的道理。

同学带着食材回京,打电话对母亲的

豆米儿粑再好吃,吃多了同样不好消

感叹:"哎呀,这饼太好吃了!"

去,现做出来才好吃!"

儿粑两面煎黄……

那可真是一幅其乐融融的田园图景 啊。浇灌过的玉米地和高粱地,伴着静 夜的虫鸣声,发出清晰而嘈杂的"吱吱" 声。那是无数庄稼一起拔节的声音。小 学语文课上,老师讲到"天籁之音"这个 成语时,我无端地就会想起跟随父亲在 墨黑的田野里听到的庄稼一起拔节生长 的自然之音。

夕阳压山,庄稼地也快浇完了,童心 未泯的叔伯们玩兴大起,跳下水去把河 道上下游的泥坝口子都堵起来。柴油机 的油门加到最大,一会儿工夫,被隔绝的 河段就渐渐露出黑亮的河床。那些躲在 水草和淤泥里的大鱼小虾们惊慌地跳跃 起来,一片银光闪闪。

"把你们的大盆给咱用用,谁的盆给 谁分鱼啊!"叔伯们笑嘻嘻的,挽着裤腿 站在淤泥里,冲着收了晒干的衣物准备 回家做饭的婶子大娘们喊。于是那些塑 料大盆红红绿绿地扔过去好几个,有些 鱼直接跳了进去。所以就算是在黄土高 原上的北方乡村,我小时候也经常吃到 鱼,虽然只是很普通的被我们称作"梆子

而我最喜欢吃的,是游泳的时候从 岸边的水草里捞回的河虾,它们是水晶 般半透明的。母亲炸完鱼,会就着锅底 那点热油把河虾倒进去稍微翻炒一下, 瞬间河虾就变成红色。这时候撒点盐巴 放进碗里,就是最美味和富有营养的小 吃。那条无名的小河,它灌溉庄稼、提供 水产,养育一代又一代的人们,也给我们 留下无尽的乡愁。

很多年来,我一直以为自己童年时 是没有去过汾河滩里的。因为那时候汾 河有时发大水,大人们担忧我们的安危, 就对汾河滩的凶险极尽渲染。数里宽的 滩涂上长满了喜欢盐碱地的古老植物, 银灰色的藜(灰灰菜)和水嫩的马齿苋, 是家畜和割猪草的孩子们的天堂,但平 坦宽阔的滩涂也会在大水突至时令人畜

前些年我写一部长篇小说,回忆起

五六岁时在姥姥家老村子里的时光,有 一个梦幻般的场景始终困扰着我。

那是一块长满皂角树的巨大湿地, 阡陌纵横,沟渠交错。十几岁的小舅舅 带着我们表兄弟几个去水渠里抓鱼。小 舅舅高挽着裤腿站在水里,突然扑下身 去抱起一条银白色的大鱼。大鱼"啪啪" 甩着尾巴,小舅舅几乎要站不住了,赶紧 喊我们把水桶提过去。好不容易才把鱼 倒栽进水桶里,尾巴还垂在外面,一条鱼 就装满了一个大水桶!

令我困惑好些年的是,那样又窄又 浅的细细的水渠里,怎么会有跟成年人 大腿一样粗细的大鱼呢? 长大后我找小 舅舅和几个表兄弟都求证过,确定那并 不是梦。后来我自己明白过来,原来老 村子所在的那块湿地,就是古老的汾河 滩涂。大水退去后,很多巨鱼搁浅在沟 渠里,成为大自然留给一方人们丰盛的 馈赠。

我在太原求学那些年,坐着绿皮火 车往返故乡。我在南同蒲铁路沿线上看 到汾河断流,萎缩成一条细细的黑线,心 里很不是滋味。一晃三十多年过去,汾 河公园太原段已经建成四十多公里长的 景观长廊,各种珍稀的鸟类回归草木葳 蕤的河畔,汾河重现"山衔落日千林紫" "沙际纷纷雁行起"的晚渡盛景。

暑假的清晨,我和女儿在沿河的塑 胶跑道晨跑。歇脚的时候,在"桐叶封 弟"雕像前给女儿讲当年周成王把弟弟 叔虞分封到唐国的历史故事。

孩子是幸福的,汾河在她眼里一开 始就是一个美好的自然与人文相谐的景 区,她没有经历过我与这条河流还有那 些无名的支流的生命故事。那天在汾河 公园,我很想给她讲讲村边那条小河的 故事,却发现无从说起。因为那条小河 连个名字也没有,就像祖祖辈辈生活在 河边的人们一样平凡。

汾河的一百多条支流里,有多少是 这样无名的河流,它们又养育了多少代 平凡的人们,谁也不知道。

发源于赣西九岭山的潦河,主 河长约一百六十六千米,是鄱阳湖 水系五大河流之一修河的最大支 流。从空中俯瞰,清晰可见其分为 几近等长的两支,即南、北潦河。其 中,北潦河又分为南、北支。这三支 水,自西南向东北斜贯,在安义县万 埠镇合并后,经九江市永修县汇入 修河、注入鄱阳湖。这种走向使得 潦河灌区看上去像极一片鲜亮葱郁

暮春时节,春水渐涨。潦河灌 区,无数粒稻种在农田翘首以盼,盼 望着好水、饱水的到来。

"你好,乌石村已买好稻种,需 注水整地……"

接到电话,省潦管局北潦管理 站的当值管理员快速在电脑屏幕上 一点,一张灌溉计划表弹了出来。 他核对之后,旋即开启洋河干渠进 水闸的闸门。

积蓄了一冬能量、挟带春灌使 命的河水,一改往日的婉约身姿, 化身为无数匹剽悍"骏马"。渠道 是赛道,绿坡是辅道,"骏马"四蹄 腾空、鬃毛飘扬,迅如闪电划过。 层叠浪花卷起千堆雪,仿佛累累汗 珠在阳光下不停碎裂。水汽沛然, 乌石村房前屋后,桃花更显妍丽, 梨花愈见清绝,黄澄澄的油菜花, 分外饱满、动人。

我问管理员,担不担心"骏马" 在渠道里"崴脚"? 他憨憨一笑,笃 定摇头。原来,聪明的建设者们在 修建这条近二十公里长的干渠时, 已将从起点到终点的落差设计为恰 到好处的七八米。这个落差设计能 让水又快又稳地流向沃野田畴。

一农妇坐在门前闲适梳着头 发,她的丈夫半眯着眼盯着几只在 闸边山茶树下刨食的鸡仔看。农妇 说,现如今啊,种田真不累人。看 看,从浸种到抛秧有专门的育秧公 司实行一条龙服务。只要这管理站 的水管够,啥年份都会是丰年。蓝 天白云绿树青草与生态护坡设施相 呼应,彼此调和晕染。顺着农妇的 目光,我仿佛看见许多细柔又充满 力量的淡黄色嫩稻芽从湿润的农田 里生发。

"走,顺着渠道,去田里看看。" 一行人喧腾地往下游走。途中,路 过数只蹲守渠边的灰色水箱。管理 员随机打开一只,让我们看里头的 阀门,说它是灌溉神器,开拧之间, 既能精准浇灌,又能节水节能。

未经节水与信息化改造前,潦 河灌区内可是没有这些的。数十万 亩农田灌溉全靠人力,"操碎心、磨 破嘴、跑断腿"于管理局工作人员而 言是常有的事。

斜卧于北潦河南支的北潦闸 坝,其前身,是距今一千一百多年 的蒲陂。

蒲陂,堰头低,堰尾高,是建在 水流较缓的河流折弯处的斜交堰 坝,过流能力强且对自然的干预最 小,是"天人合一"理念在古代水利 领域的生动实践。

蒲陂之后,明清年间,当地又相 继修建乌石潭陂、香陂。三陂同时 灌溉周边良田,惠泽百姓无数。

听闻年份久远的乌石潭陂旧基 被保全在洋河闸坝的溢流坝中,一行 人迫不及待折返,沿干渠往上游走。

洋河闸坝之上,潦河灌区文化 广场,满堂红开得正艳。之下,是 一条长长的溢流坝和一条蜿蜒曲 折的水上石磨路。流水潺潺,石磨 沉默。那种巨大的反差,瞬间勾连 出岁月深处的巨大回响来。我仿 佛听到了唐人的笑声、宋人的歌 声,仿佛看见明朝的炊烟、清代的 烟雨以及无数肩挑手提兴修水利 的人们。

潦河灌区山长水阔走到2023 年,粮食总产量五点六亿斤,将端牢 饭碗的人民滋养得神采奕奕。

洋河闸坝的水上石磨路表面波 澜不惊,底下暗潮涌动。我怂恿自己 在石磨路上走了一遭,小心翼翼却也 无所畏惧。重新回到坝岸的时候,我 觉得自己刚刚在生命的河流里,与天 光云影一起,抵达了生活的点滴。

出洋河闸坝,去奉新路上,天开 始下雨。桃花在水上漂流。樱花落 了一地。有同仁推开车窗、隔着雨 雾拍摄路和远方,并给路取名樱花 大道。我在心里反驳,坚持这是条 小道。因为,原野辽阔,水光微小; 牛群虽多,草叶细小;枝虽繁茂,花 瓣甚小;春日迟迟,种子个小……

而在青草盈盈的奉新县宋埠 镇,一条当地人司空见惯、不愿多讲 的无名小圳,在我眼里却俨然是气 韵交叠的大江大河。不仅因为它养 育了"贵五谷而贱金玉"的明代著名 科学家宋应星,更在于它用自己的 "小"关联了粮食、生态、文明等诸多

人的命脉在田,田的命脉在水, 灌溉之利为水利之最。灌溉是大地 美丽的"魔法"。

城东的菜市场,有很多小摊,摆 在进门的路两边。卖菜的是一些上 了年纪的人,他们把自己种的菜和采 来的野菜装在篮子箩筐里。平时我 经常光顾那里,开春后去得更勤,每 次去都有惊喜。

清香,让人回味无穷。

隔两天,我又看到了荠菜,蓬松

走进春天的菜市场,我一眼就看 到了芹菜,扎成小把整齐地摆在竹篮 子里。那是我特别喜欢的菜。

每年春雨过后,土地变得柔软, 河滩上一片葱绿,其中必然少不了芹 菜。芹菜像是春天的先头部队,挥舞 着旗帜,率先攻下一片片河滩,然后 是田角,再然后是地头。芹菜刚冒出 来没多久,叶子张开,不消几天,便亭 亭玉立,在风中招摇。这时候,我会 穿上雨靴,踩过流水,去河滩上挑那 种高的、壮的,掐一把回来。把叶子 择了,洗干净,切成小段,什么调料都 不加,只放茶油清炒。炒好的芹菜盛 在碟子里,青青的梗,横着,竖着,斜 着,堆成一座小山,离开了泥土,仍然 保留着春天的气象。夹一筷子放进 嘴里,爽、脆、嫩。尤其是那股淡淡的

## 春天的菜市场

地堆在塑料布上。荠菜长得慢,刚开 始只是一丁点儿绿芽,隔几天长一片 叶子,再隔几天,又长一片叶子,直到 长出层层叠叠的叶子,趴在地上,像 一朵绿色的花。母亲见了,便会挎一 个篮子,拿一把镰刀,说:"我去挖些 鸡肉菜回来。"我们老家,管荠菜叫鸡 肉菜。荠菜不挑地方,长得到处都 是。没多久,母亲便挖了一篮子回 来。倒一盆清水,一蔸蔸洗干净,要 反复洗好几遍。我们不用荠菜包饺 子,也是切段清炒,炒到六成熟加一 勺水,放些姜丝,等水开了出锅。炒 十几块。 熟的荠菜吃起来甜里带香,果真有一

椿不常见,它是十足的慢性子, 总在等阳光,要等到一场又一场阳光

过后,才从枝头上慢吞吞冒出芽来, 暗红的颜色,像刚刚升起的一簇火 焰。椿要吃嫩的,老了就柴,嚼不动, 香味也没了。最好是长到两三寸时 剪下来,清洗,切碎,放在鸡蛋里煎, 煎熟后的椿芽变成了绿色。这样煎 出来的鸡蛋,金黄里杂着翠绿,色彩 分明,像一幅高清地图,平原空旷,青 山耸立。椿有浓香,吃进嘴里香气缭 绕,绵绵不绝。爱吃的人是真爱,不 爱吃的人望而生畏。椿比其它野菜 金贵,卖价也高,刚上市时,一小把要

蕨菜也叫荃菜,也叫拳头菜和凤 尾菜,是见得最多的,清明节前后,几 乎每天都能在小摊上看到。"陟彼南 山,言采其蕨。"这是一种古老的菜,

在先秦时,人们就已开始采食。它们 根根挺直,长满潮湿的山野,采回来, 摘去孢子,放在开水里焯,然后切段, 清炒、凉拌都是难得的美味。

菜市场里比任何地方都热闹,买 菜的人来往穿梭,讨价还价声不绝。 我夹在人群中,每次看到这些来自山 野的菜,就感受到春天扑面的气息, 仿佛看到细雨如烟,听到流水潺潺, 闻到了泥土潮湿的味道。

很多人都会买一把野菜,欢欢喜 喜带回家。看到我走过,那些摊主不 失时机地向我兜售,"蕨菜,买一把 吧,好吃得很。""刚摘的椿,新鲜着 呢,来一把?"有时候,我会买一把回 去,有时候我就看看,两手空空。我 相信,春天是有脚的,不管我买与不 买,它都从远远的山野来到了菜市 场,来到了小城人的心里。

们不管刚出锅的豆米儿粑烫不烫,夹起就往 嘴里送。母亲总是笑着,让我们吃慢一点, 不要烫着噎着。 记得有一年"五一"假期,京城同学带着 他的两个孩子到我老家做客。乡下到处是 美景,苍翠的树林,潺潺的小河,红的樱桃,

股鸡肉的味道。

本社社址:北京市朝阳门外金台西路2号 电子信箱:rmrb@people.cn 邮政编码:100733 电话查号台:(010)65368114 印刷质量监督电话:(010)65368832 广告部电话:(010)65368792 定价每月24.00元 零售每份1.80元 广告许可证:京工商广字第003号