楚水 周刊

第4版

2013年12月20日 星期五

责任编校：房千森 郭亚群

组 版：施 佳

联系电话:83325102 投稿信箱 E-mail:fanggansen@163.com

文 枢

中国经济普查
CHINA ECONOMIC CENSUS

第三次全国经济普查标准时点：2013年12月31日

第三次全国经济普查时期为：2013年1月1日-12月31日

第三次全国经济普查登记和数据采集：2014年1月1日至3月31日

纪事

灶膛前

□张学诗

旧时的演义小说，多有“火头军”的角色，如《薛仁贵征东》中的白袍小将薛仁贵，最初投军，便是干的烧火的行当；而《杨门女将》中烧火的丫头杨排风，于行军打仗时，则是以烧火用的一柄铁叉，令辽兵夏将胆寒。

其实，少小时候的农家子弟，有谁没担过此任呢？尤其是在冬日里，灶膛里的一把火，足可以温暖寒颤颤的身躯映红圆溜溜的脸蛋的。

记得，四五十年前的故乡，一般的农家，三世同堂的居多，少则五六口，多则七八口，一顿早饭，就得煮上一尺八锅的稀饭，烧火也得半个时辰。大人们要上工，小孩子要上学，常常在天不亮的时候，爷爷奶奶或是爸爸妈妈就得起来，挑水、淘米、生火做饭了。

当红红的火苗在灶膛里燃起来的时候，孩子们在被窝里就呆不住了。套上打着补丁的棉袄棉裤，便挤在大人们的怀里蹲到了灶膛前。

爷爷奶奶或是爸爸妈妈要去切草喂猪或是浆洗衣衫了，孩子们便接过了他们手中烧火的活儿。

烧火，要有好的技巧亦要有好的燃料。芝麻秸子、黄豆秸子，当是上乘的燃料了。用小手一根一根地往灶膛里慢慢地递着，看红红旺旺的火苗直窜向锅底，听黄豆萁芝麻茎噼噼啪啪的炸响，既悦耳，又怡神。

还有一种叫做牛粪饼的燃料。灶膛里的火生起来了，用两张硕大浑圆的牛粪饼往灶膛里一架，红红的火苗便起劲地舔着又黄又薄又干的牛粪饼。牛粪饼，既熬火，又清净，身子暖暖的坐在灶膛前，看火焰熊熊地燃烧，有时竟入神地忘却了自身的存在。

黄豆秸、芝麻秸烧完了，就得烧绵绵软软的穰草。烧这样的草，先得打成一个个小小的把子，一把把地往灶膛里塞。穰草不熬火，一个把子烧掉了，另一个把子才接上来，就得憋足气儿使劲地往灶膛里吹火，每每是弄得青烟滚滚，呛得眼泪直流。而且这种草的灰特别多，烧一顿稀饭，往往要掏好几次草灰。“薄粥尿多，穰草灰多”，这是我幼小时候就记住了的一句俗语。

现在的乡村，烧草的少，烧液化气的多了。兴许，多少年后，灶膛前，还会生出许多的演义。

朱宜华 摄

那些渐行渐远的农具

戽水瓢

□陈明干

在这片广阔而肥沃的土地上，乡民们运用各种农具，日出而作，春耕秋种，既描绘了一幅幅四季田园景色，又收获了穰穰满家的五谷杂粮。但随着现代化机械穿梭于万亩田畴，先进的科技应用于农业生产，大锹、锄头、扁担、镰刀、渣叉、罱子、笆斗、翻耙、戽水瓢、铲墒锹等传统农具，也与我们渐行渐远。在它们一个个悄然离去的时候，且让我们用文字留住那些曾与乡民们相伴，用汗血浸润过的农具。

戽水瓢，乡民专门用于浇水的一种农具。之前乡村或集镇上，敲白铁皮的匠人货摊上有得卖，很便宜，块把钱一个。手巧一点的农民自己也会做。戽水瓢用薄薄的铁皮敲打而成，长约一尺，形似瓢样，顶端浅，瓢头圆。将这铁皮长瓢固定在一丈有余的竹竿末端，就成了戽水瓢。

水乡田多，但在朴实的乡民看来，这肥沃的大田，只有栽水稻、长棉花、种麦子才划算。那些弯曲狭长的河坎堤岸，高高隆起的场头垛垓，才是芋头、山芋、大豆、油菜、瓜果和玉米等旱熟作物最好的安身处。于是，戽水瓢在这儿便有了用武之地。

“清明前后，种瓜点豆。”此时，阳光和煦，万物萌生。乡民们便在那些圩头圩脑、垛田垓地，平整施肥，培育和栽植芋头、茄子、胡椒、瓜菜和豇豆的秧苗了。待种子入土，瓜秧进塘，乡民拿起躺在地上的戽水瓢，站在河岸上，一瓢一瓢地将河水舀泼上来……临河的菜地，用这戽水瓢，最为省事。

河岸有高有低，菜地有长有短，风向也时有变化，勤快的乡民使用这戽水瓢却是得心应手。高一点的河岸，则在河坎边铲出一条脚板宽的小道，站在这“二道坎上”，无论舀水还是浇泼，不偏不倚，距离适中；浇水讲究退步走，这样泼出去的水不会湿了后面的道；握着长长的柄，舀满一瓢水，高高举起，借着顺风之势用力瓢泼而去，连那最远处的茄秧、瓜秧也得到了滋润；若是遇到顶风，则水瓢浅舀，低位戽洒，否则，会被逆风顶回来的“雨水”淋你一身……

在这帮瓜菜果蔬中，要数芋头最难伺候了。五月底，圩堤、垛垓上大面积的菜籽拔除了，乡民便将那些育在一起的芋头苗一一起出，分散移栽到事先挖好的塘里。打这以后，乡民们便扛着戽水瓢，开始了日复一日的“浇水课”。芋头是一种既离不开水、又怕水的“怪物”。说它离不开水，是因为芋头苗自栽入大塘后，需用戽水瓢每天为它浇水。七八月份的高温时节，无论天气多么炎热，无论你的农活多忙，只要老天不下雨，每天都要给它浇上两次水，早上一次，傍晚一次。每浇一次水，便是大汗淋淋。为了减少水分的蒸发，乡民还得从水中捞来水草，壅在芋头苗的根部。如果缺了水，挖出来的芋头，个小籽少，口感极差。说它怕水，是说在浇水的过程中，还不能让芋头长时间地存于水中，形成渍害。在渍涝中长出的芋头，烧煮不烂，有半生不熟之感。

霜降过后，当大面积的水稻收割完毕，一方方的小麦播种结束后，疲惫不堪的乡民这才腾出身子，转移到圩头堤岸、场头垛垓上来。此时，所有的芋头早已挖走，黄豆秸也已拔除，留下的是光秃秃的空地。清除杂草、剔去秸秆、开挖菜塘、丢施基肥……一天下来，圩堤、场头、沟渠、垛垓……哪怕是屁股大的空地，都被惜土如金的乡民栽上了油菜。乡民直起身，背手轻敲酸疼的后腰，拿起圩堤上的戽水瓢，站在河边，将长长的瓢柄伸延到了河里……

“哗——哗——哗——”夕阳西沉，深秋的圩堤和垛垓上，清冽的秋风中，家家户户的戽水瓢都在卖力而畅快地舞动着，凌空划出了一道道晶亮的弧线，为来年四月金黄的菜花注入了生命的源泉。

朝花夕拾

蒜香满屋

□裴庆美

我们家一年四季断不了大蒜。尤其是公公，更是嗜蒜如命。夏天离不了凉拌菜，看婆婆拍好了黄瓜，公公便拿两头蒜，一瓣一瓣掰开，放小碗里，接上水泡着，然后搬个小板凳，将碗往茶几上一搁，公公就开始了他一天中最快乐的时光——剥蒜皮。公公说泡过的蒜皮软，好剥，两头蒜，一会儿工夫便成了一颗颗大“珍珠”。公公拿来蒜臼，搁少许盐，然后放一瓣蒜，砸碎，再放一瓣，再砸，直到全部砸完，把蒜砸得又黏又稠，似乎冒着蒜油了，公公才用小勺把蒜泥挖出，放在拍好的黄瓜上。凉拌黄瓜有了蒜香，味道格外诱人。

没有凉拌菜时，公公就会取一个腌好的鸡蛋，摁碎在小碗里，把蒜泥与鸡蛋拌一起，倒上香油。吃饭时挑一筷子鸡蛋蒜泥抿馒头上，蒜香混合着蛋香，味道堪比抹了果酱的面包，不知不觉一个馒头下肚。炒茄子或炖芸豆时，公公便改变了使用大蒜的策略，先将蒜切成末，在菜出锅时撒上蒜末，蒜末经热气一熏，香味立马出来了。连平时不吃蒜的儿子也忍不住说菜香。

有一年大蒜格外贵，有段时间甚至买不着大蒜。公公便骑着自行车，到几十里地的乡下去买。回来时自行车把上挂着两大串蒜，蒜头个大，蒜粒饱满，一个疙瘩挨着一个疙瘩，小孩拳头似的。公公喜滋滋地往下卸着蒜说：“再不愁没蒜吃了。”买这么多蒜，吃不了怕坏了，公公便挑些个大的扒了外皮，囫囵地放进坛子里，搁盐、糖、醋，腌起来，到来年就可以吃到酸酸甜甜的糖蒜了。

剩下的小蒜头就炒菜或生吃。我儿子爱吃蒜爆羊肉，蒜爆羊肉需要的蒜多，需将蒜切成片，一个一个切下来，公公用了很长时间。当公公把冒着油的蒜爆羊肉端上桌时，儿子的眼睛都直了，一口接一口，都不肯放下筷子。炒熟的蒜辣味淡，公公嫌不过瘾，往往就着生蒜瓣吃。

冬天的时候，蒜容易生芽，公公就借机将蒜一瓣一瓣摆盘子里，倒少许水，生蒜苗。有时生芽的蒜比较多，家里茶几上、阳台上摆满了一盘盘蒜苗，青绿得喜人，早上煮面条，拿把剪刀剪一小把蒜苗，切碎末，面条出锅时撒上青蒜末，热气一喷，那蒜香味一下就把味蕾打开了。公公最好这口，天天吃也不烦。

公公一天到晚吃蒜说蒜，婆婆说：“你那么爱蒜，跟蒜过去吧。”公公笑着说：“我不爱蒜，你不爱我，当初是谁催我去买蒜的？”婆婆白了公公一眼，不说话了。

我偷笑。我明白，大蒜把公公婆婆的心拴在了一起。

芦笛声声

作茧

□顾开华

一

我说爱
祖国安康 人民和谐
谦卑于街道相互寒暄

省下你消耗的修辞
省下你浪费的光阴
关于伟大
不是你说辜负
就可以

二

除了闪电
没有什么可以刺穿风暴
除了故乡
没有人知道你的消息

入世意味着腐烂
石榴和成长都一样
脚后跟的泥土已经洗干净
渴望小资 大资 长资的人们
渴望黄土铺地 光耀故里
成为次日小城新闻的头版

三

没有什么可以让世界安宁
当你还不知道
懂得并捅破自己

愚昧和混沌如影随形
低矮的影子覆盖下所有天空
哦 间或流动渺小的快乐
像形单影只的瘦骨
嶙峋于长夜

四

那些背井离乡的日子
用想入非非的长夜
俘虏花朵和爱情
带着莫须有的幸福和憧憬
像一个对生活死谏的勇士
条条肋骨在灯火阑珊处折断
是的
无法辜负就注定无法刺破
我们属于某种夜游的浮物
以呓语的方式面对浪涛
每一次拍打都心口不一