

童年的回忆

●萨仁格日乐

小时候有一年夏天，不知是谁家在院子里支起了一顶帐篷。某天中午，我在帐篷里沉沉睡去。不知过了多久，被伙伴们的惊呼声惊醒。我迷迷糊糊坐起来，揉着眼睛问她们出了什么事，她们说刚才天空中飞过去一架飞机。那时能看见飞机是件稀罕事。望着飞机从头顶掠过，渐渐远去，最终消失在天际，某种对未知世界的向往与遥不可及的怅惘油然而生，接着又涌上莫名的失落。从那天起，我中午便不再睡觉，生怕错过这样的瞬间。久而久之，这竟成了习惯。

小时候物质虽不如现在充裕，甚至有些匮乏，但我们却从没觉得日子苦。或许是因为孩子的世界里，物质的分量本就没那么重。眼前是无边无际的草原，牛羊马群自在悠闲，还有大自然馈赠的五颜六色的野花、野菜和药材。天总是蓝得透亮，云总是白得轻盈。

夏天大人们忙时，我们小孩子便去放羊。在空旷无人的原野上，我们扯着嗓子唱歌——反正没人听见，唱得好不好听无所谓，更不用去管。羊群悠悠地吃草，我们跟着踱着步，草原的辽阔让人忍不住放声高歌，仿佛整个草原都是我们的天然练歌场。

白天热了，有时会去附近的湖里游泳。没有教练，也没有家长跟着，就跟着姐姐和她的伙伴们去。说是游泳，其实不过是找个浅水区坐着玩水，勉强算得上游泳的，不过是狗刨式而已。即使这样，也能乐呵呵地玩上大半天。

月亮升起时，天气转凉，我们便和邻居伙伴们玩藏猫猫、抓小鸡。草原的夜晚满是欢声笑语。偶尔村

里放电影时，我们早早去占位置。对孩子来说，看电影不只是看片子，更像是一场热闹的聚会。全村老少聚在银幕前，那份欢喜就像现在去名胜古迹游玩一样真切难忘。

冬天一到，家附近的湖水就结了冰。家里不缺冰车和冰刀，不知是谁巧手做的这些冰车冰刀，成了我们童年最珍贵的玩伴。男孩们踩着冰刀滑行，女孩们坐在冰车上用叉子划冰面。年龄小些的坐在冰车上，大孩子从后面推着跑，欢声笑语给寒冬增添了无限暖意。

下雪对我们来说，远不如现在的孩子堆雪人、打雪仗那般欢乐。那时的冬天比现在冷得多，裹着厚厚的棉衣棉裤，外面再套件棉大衣，依旧冻得手脚发麻。雪也得比现在大，别说堆雪人，光是把手露在外面就冻得通红。有时雪下得太大，还会发生牛羊被埋的事。每次下雪，放眼望去，围墙、院子外一片白茫茫。雪停后寒风呼啸，把雪吹成一个雪堆，上学放学的路上，我们顶风走得格外艰难，却还是会从雪堆里刨出干净的雪塞进嘴里。

妈妈做的奶豆腐、乌日莫，还有黄油、炒米粉和白糖冻成的冻米，那是我小时候最爱吃的东西。

我们兄弟姐妹多，家里也不富裕。但夏天杀羊、冬天杀猪时，爸妈总会地上一大锅肉，请亲戚们来家聚餐。吃完了，还把熟肉和血肠装在大碗里送给邻居。夏天家里来客人，临走时妈妈总要往他们包裹塞些食物，从不让人空着手回去。

时光荏苒，美好的童年早已远去。但即便到了花甲之年，那些快乐的光阴依旧清晰。记忆里有故土、亲人、玩伴，还有融入血脉的诚实、善良与坚强……

巷味

●冯立红

“甬儿”，喊得脆生，透着熟稔。他听见了，脸上的褶子挤在一起，手里早拎着那只掉了耳的铝水壶，往灶里添了块蜂窝煤。蓝火苗“轰”地窜起来，舔着锅底，炉边搁着的粗瓷面盆，已经盛好了雪白的面粉，是头天傍晚在巷口粮油店称的，老板娘还念叨：“老甬儿，又买面做凉糕啊？明儿我让我孙女儿来等着！”

做凉糕这手艺，老甬儿记了快六十年。小时候跟着爹去秦皇岛赶大集，见着个摆摊的手艺人，竹筐里的凉糕裹着金黄的豆面，引得娃们围着转。爹拉着他，蹲在摊子后头看了大半天——手艺人揉面时手腕转得匀，热水一浇，面絮子裹成团，不粘盆也不粘手。老甬儿眼瞅着，爹就偷偷在裤兜里摸出个小本本，记着手艺人说的“热水得烫，不烫面发死，揉得要匀，不匀咬着散”。等散集了，爹拽着那手艺人递了根烟，客气得不行：“师傅，俺们爷俩想学个糊口的手艺，您多指点两句。”手艺人看他俩实在，就多说了句“80度的水，别用温度计，指尖蘸一下，烫得慌又能忍，就正好”，这话，老甬儿记到现在。

后来爹把这手艺传给他，冬夜里爷俩围着锅灶揉面，爹的手糙得像砂纸，揉面时胳膊上的筋都鼓起来：“面要揉到‘活’，你看，这样揪一块，能抻出薄皮儿，不裂，这才中。”老甬儿初学那阵，手被热水烫得起水泡，面要么揉得太硬，咬着硌牙，要么太软，粘得满手都是，爹不骂他，就把着他的手，一下下揉：“别急，做凉糕跟过日子似的，得耐性。”

如今爹走了好些年，老甬儿的老伴儿就成了他的搭子。天不亮老伴儿就起来，把提前泡好的黄豆倒在石磨里，推得悠悠悠，磨出来的豆面细得像雪，盛在布袋子里，挂在通风的地方。老甬儿烧好热水，壶嘴对着面盆“哗啦啦”浇，左手扶着盆沿，右手跟转陀螺似的揉面——指尖先蘸点热水，烫得他“嘶”一声，又赶紧缩回去揉面，面在手里从散絮揉成小团，再揉成大面团，得揉够半个钟头，直到面团光滑溜溜的，拍一下“砰砰”响，不粘手也不粘盆，这才算成。老伴儿在旁边擦案板，递块湿毛巾：“歇口气，看你额头上的汗，腊月天也能揉出汗来。”老甬儿擦把汗，笑：“不揉透，凉糕不能道，老街坊吃得出。”

“老甬凉糕”就摆在门口的矮木桌上，铺着块洗得发白的粗布，面团揪成拳头大的块，按扁了上锅蒸，蒸汽冒得满屋子白，裹着面香。蒸好的凉糕得趁热裹豆面，老甬儿用竹片挑着，往豆面袋子里一滚，在黄子里面就粘得厚厚的，棱角角都裹住，搁在盆子里，看着就馋人。

巷子慢慢有了动静，先是扫街的王师傅推着扫帚过来，老远就喊：“老甬儿，今儿的凉糕蒸好没？给我来一块，就这口！”老甬儿切一块递过去，王师傅接过来直接吃，豆面掉在棉袄前襟上也不管：“还是这味儿！软和，豆面香，不用嚼就化，比城里蛋糕好吃多了。”接着是送孙子上学的大妈，掏五块钱递过来：“来两块，给我孙儿一块，他昨儿就念叨，说爷爷的凉糕不扎嘴。”老甬儿接过钱，又多切了小块，塞给大妈手里的娃：“拿着，刚蒸好的，热乎！”娃捧着凉糕，咬得满脸豆面，含糊地喊“谢谢爷爷”，大妈笑着骂“慢点儿吃，别噎着”，老甬儿在旁边瞅着，裤兜里都是笑。

有人问过老甬儿：“你这凉糕，打你爹那时候就卖两块钱一块，现在啥都涨价，你咋不涨？”他正给凉糕裹豆面，手没停：“都是住了一辈子的老街坊，张大妈家孙子从小吃我凉糕长大，王师傅扫街扫到这儿就来一块，涨价咋？挣够俺俩吃饭的，就行。”老伴儿在旁边搭话：“前儿他还说，要是哪天揉不动面了，就教巷里那爱琢磨的小年轻，别让这手艺断了。”

日头慢慢爬高，照在老甬儿的摊子上，蒸凉糕的蒸汽还在冒，豆面的香飘得满巷都是。有刚下班的年轻人路过，买一块揣在手里，咬一口，软乎乎的面裹着豆面的甜，不齁，也不粘牙，忽然就想起小时候，姥姥也给买过这样的凉糕，也是裹着厚厚的豆面，甜得温吞。

老甬儿还在揉面，手上的筋络凸着，沾了点面粉，跟面团一个颜色。煤炉的火还旺着，老伴儿正给刚蒸好的凉糕翻个儿，俩人没多少话，却透着说不出的踏实。腊月的风还在刮，可这巷子里，裹着豆面香的凉糕，暖乎乎的，咬一口下去，软的是面，香的是豆，记挂的，是老辈传下来的实在，是街坊邻里凑在一块儿的热乎气——这哪是块凉糕啊，是老甬儿一辈子的念想，是老巷里，藏了几十年的暖。

谁都知道马家烧麦，是这条街上实打实的

老招牌。打1922年起，马文杰的太爷爷——那会儿还是个揣着俩铜板、举目无亲的外乡人，就在街口支了个小摊子。竹制的蒸笼就搁在煤炉上，笼布是洗得发白的粗棉布，太爷爷蹲在摊后揉面，手上沾着面絮子，见人过来就喊：“刚蒸好的烧麦，热乎！”最早的馅儿简单，就是三分肥七分瘦的猪肉，剁得碎碎的，加把葱姜水揣匀，裹在薄面皮里，一屉蒸透，揭盖时白气裹着香，街坊们围过来，一屉子转眼就空。

传到马文杰这儿，是第四代了。她守着这店十八年，手上的活儿早练得熟络，可每天清晨五点，天还黑着，店里的灯照亮——头天和醒的面团搁在粗瓷盆里，软乎乎的，她洗手擦干，攥住面团就揉，胳膊肘带动手腕转，“啪嗒啪嗒”往案板上摔，面要揉到“活泛”，揪一块下来，能抻出薄皮儿不裂，拍一下案板，“砰砰”响，这才称得上老方的子。

最见功夫的是压皮，用的还是太爷爷传下来的那把走锤——老梨木的，把儿磨得油光锃亮，上头还留着几道浅坑，是常年压皮磨出来的印子。马文杰捏起个鸽子蛋大的面剂子，往撒了干面的案板上放，走锤往剂子中间一压，手腕轻轻一转，“哎呀”一声，锤子就绕着剂子转开了。不到一分钟，原先圆滚滚的剂子，就成了中间厚、边薄的圆皮儿，薄得能看见她手背上的青筋，举起来对着灯照，透亮透亮的，连街对面卖早点的豆浆摊都能瞅见影。

“文杰，压皮的劲儿还跟你爷爷一个样！”常来的张大爷歇帘进来，搓着手往炉边凑，“我小时候就看你爷爷压皮，走锤转得跟风似的，你这手艺，没丢！”马文杰笑着应，手里没停，把压好的面皮码在竹篾盘里，摆得整整齐齐：“我爷爷当年教我，压皮别用死劲儿，得顺着面的劲儿转，跟哄娃似的，轻点儿，皮才匀。”

馅儿是头天傍晚就准备好的，马文杰天不亮去早市，跟肉铺老王熟得不能再熟：“老王，留的前腿肉呢？还得是三分肥七分瘦，剁细点儿。”老王就拎出块红通通的肉，刀“当当”响着剁：“放心，给你留的都是好肉，你家烧麦馅儿，差半点儿都不行。”回来就拌馅儿，按爷爷传的老法子——肉里加葱姜水，得分三次加，每次都顺时针搅到水全吃进肉里，再放半勺酱油，一小撮盐，绝不放味精，“老味儿就靠肉本身的香，加多了反倒杂”。现在她也添了新鲜花，素馅儿加了泡发的木耳和嫩鸡蛋，玉米虾仁的是给娃们做的，可老主顾来，还得是“文杰，来屉纯肉”的，就爱你家这老味儿。”

包烧麦更有意思。马文杰捏起张面皮，舀一勺馅儿搁中间，手指头往边上一挑，拇指和食指轻轻一捏，手腕往上一提，再转着圈捏出花边——左边捏三道，右边捏三道，一圈下来，十来道褶子翘起来，像朵刚开的白菊花，口子收得小小的，露点儿肉馅的油星儿，看着就馋人。她包得快，一分钟能包四五个，旁边帮忙的媳妇递着面皮，俩人不说活，就听着走锤“吱呀”捏褶子“啪嗒”的响，竹蒸笼一层一层摆起来，冒的热气把玻璃门都蒙了层雾。

七点多光景，店里就坐满了人。穿校服娃娃趴在桌上，等着烧麦上桌，妈妈在旁边擦他嘴角的口水：“慢点儿，刚蒸好的烫嘴。”戴棉帽的老爷爷，夹起个烧麦，先凑到嘴边吹吹，咬个小口，吸溜着里头的汁水，眯着眼说：“就是这味儿！皮儿薄得跟纸似的，馅儿香得不腻，比我年轻时吃的还地道。”马文杰端着蒸笼过来，搁在桌上，掀开笼布：“张叔，您慢吃，不够再添一屉，今儿馅儿多。”

有人问过马文杰，守着这店十八年，每天揉面、压皮、包烧麦，烦不烦？她正擦着那把老走锤，木把儿被手磨得更亮：“烦啥？你看张叔打小就吃我家烧麦，现在带着孙儿来；还有隔壁胡同的李婶，过年走亲戚，必带两屉我家烧麦，说‘送啥都不如送这口熟味儿’。”她也创新，比如加了玉米虾仁馅，头回卖的时候，老主顾还嘀咕：“烧麦哪有放玉米的？”吃了一口就改口：“不赖，甜丝丝的，我家孙儿爱吃。”可老方子没丢——肉馅还得是三分肥七分瘦，面还得用老法子揉，走锤还是太爷爷传下来的那把，“创新不是瞎改，得守着老根儿，不然就不是马家烧麦了。”

到了傍晚，天擦黑，永清大街的灯亮了，马家烧麦的蒸笼还没停。下班的年轻人掀帘进来，搓着手说：“姐，来屉肉肉，加醋醋，跟小时候放学吃的一个样。”马文杰应着，包烧麦的手没停，褶子捏得还是那么匀。蒸笼冒的热气，混着窗外的年味儿——路边挂起的红灯笼，远处传来的卖对联的吆喝，裹在一块儿，暖乎乎的。

那笼烧麦蒸透了，掀开盖的瞬间，白气裹着香，飘得满街都是。薄得透亮的皮儿，翘着像小花朵的褶子，咬一口，汁水顺着嘴角往下淌，得赶紧用手接着，肉香混着面香，热乎乎儿从嘴里暖到胃里。这哪是一屉烧麦啊？是太爷爷当年支起的小摊子的热乎气，是爷爷传下来的老走锤的温度，是马文杰十八年揉面揉出来的茧子，是老街坊吃了一百年的老味儿，是腊月里、年根下，最踏实、最暖的那口家乡味儿。

糖葫芦

天刚蒙蒙亮时，中心大街还裹着冬晨的凉劲儿——墙根儿积着昨晚没化透的残雪，卖热粥的摊子刚支起铁皮灶，白气裹着米香往冻红的鼻尖儿上扑。巷口修鞋的老王头蹲在马路边敲钉子，眼瞅着张淑芬家的卷帘门“哗啦”一声拉开，俩小年轻拎着竹筐往门外卖货，筐沿儿上还沾着昨儿熬糖蘸上的糖渣子，亮闪闪的，像撒了把星星。

这糖葫芦的味道，在这条街上飘了快四十年了。早先还是老张头在的时候，冬天不亮就摸黑起灶，煤炉蹲在院角，蓝火苗舔着黑铁锅，他往锅里舀白砂糖，手腕一抖一个准儿——“糖多了发苦，少了挂不住，就得按咱老法子来”，这话他跟淑芬念叨了一辈子。那会儿没有店面，就靠一辆二八大杠自行车，后架两边绑着插糖葫芦的草靶子，红通通的山楂串儿裹着亮晶晶，插在干草里像一串串小灯笼。

老张头吆喝的调子跟旁人不一样，不慌不忙的，“糖——葫芦哎——蘸得透——”，尾音儿拖得长长的，能绕着巷子转半圈。街坊们听见了，甬管是刚买菜回来的大妈，还是背着书包蹦蹦跳跳的娃，都要喊住他：“张师傅，来两串！要带核的，酸劲儿足！”他就乐呵呵地停下车，随手在围裙上蹭蹭，从草靶子上上下下拔，拔的时候轻手轻脚，怕把脆生生的糖壳碰裂了。那时候的山楂都是他天不亮去早市修的，专拣拳头大、红得透透的，捏着硬邦邦的才要，有半点软塌、虫眼的，全挑出来自己泡水喝。熬糖更不含糊，大火烧到糖粒全化了，冒出细密的白泡，再转小火慢慢熬，耳朵贴在锅边听——“噼啪”声刚起，像小石子儿砸在铁皮上，这火候就到了，早一秒糖稀粘牙，晚一秒发焦发苦。

后来老张头走了，淑芬把那辆二八自行车擦得锃亮，车上还缠着老张头当年的蓝布条，磨得起毛了也舍不得换。头回自己熬糖，她站在煤炉前手都抖，熬糊了三锅，糖稀黑乎乎的，倒在泔水桶里都心疼。俩女儿看她蹲在灶边抹眼泪，凑过来抢过锅铲：“妈，咱爸咋教的，你再说一遍，咱试试！”就这么着，娘儿围着小煤炉，从天亮熬到天黑，熬得满屋子甜香，手指头蘸着糖稀尝，舌头都快被烫麻了，总算熬出了跟老张头当年一个味儿的糖稀——透亮，粘牙却不糊嘴，凉了之后嘎嘣脆。

如今早不用走街串巷了，临街开了两家小铺子，玻璃柜里摆得满满当当：除了老辈子的山楂串，还加了裹着芝麻的、夹着豆沙的，甚至有街坊提议的草莓串、葡萄串，红的绿的紫的，摆在一起像盘小灯笼。但淑芬还守着老规矩——山楂照样是凌晨去早市挑，去外地满箱进货，大小得差不离，洗的时候得用盐水泡半个钟头，把缝里的泥儿抠干净，绝不加半点色素；熬糖还得用铁锅，煤炉换成了电灶，可火候全凭手感，“火大了就调小点儿，听着锅里‘噼啪’响得匀实，就错了”。

铺子前总围着人，有住了几十年的老街坊，裹着棉袄搓着手等：“淑芬啊，来串老山楂的，跟当年你家老张头做的一个样！”也有穿校服的小姑娘，盯着脚边玻璃柜：“奶奶，要草莓的，上次我姥姥说你家糖不甜，让我再来买！”淑芬就笑着应，手里的活儿不停——串好的山楂串拎在手里，往熬得冒小泡的糖锅里一蘸，手腕轻轻一翻，糖稀就裹得匀匀的，再“啪”地一下放在刷了油的木板上，等上半分钟，糖壳就硬了，拿起来晃一晃，还能听见糖壳碰着山楂的脆响。

有人问淑芬，这糖葫芦做了一辈子，累不累？她正给刚出炉的糖葫芦套透湿袋，手指头蹭上点糖稀，亮晶晶的：“累啥？你看这老街坊来买，咬一口‘咔嚓’响，说‘还是这味儿’，我就想起你张叔当年吆喝的模样的。”说话间，刚放学的小外孙跑进来，抓起一串山楂的脆响，糖渣子掉在棉袄上，淑芬伸手给他掸了掸，小外孙含着糖含糊不清地喊：“姥姥，甜！比校门口卖的甜！”

冬阳照在铺子门口，暖融融的，刚做好的糖葫芦裹着亮闪闪的糖壳，映着来往的人影。风一吹，甜香飘得老远，钻进行人的鼻子里——这味道不是啥金贵的玩意儿，就是山楂的酸、白糖的甜，裹着老街上的烟火气，是老张头自行车后架上的草靶子味儿，是淑芬娘儿熬糊了的三锅糖稀味儿，也是街坊们咬一口“咔嚓”响，咂摸半天说“对，就这味儿”的念想儿。说到底，这巷子里的味儿，哪是糖葫芦啊，是一家子守着老手艺的实在，是街坊邻里吃了几十年的老味儿，暖乎乎的，甜到心里头去。

老甬儿的凉糕

腊月里的天，冷得邪乎，后半夜三点，风刮在脸上跟小刀子似的。张家菜园子那条老巷，一半是矮趴趴的平房，墙皮掉得一块一块，另一半挨着新盖的高楼，玻璃亮得晃眼，就这高低错落里，藏着最早的烟火气——杨学良家那扇木门“吱呀”一声开了，昏黄的灯从门缝里漏出来，照得门口那截冻硬的台阶，泛着点暖烘烘的光。巷里人不叫他杨学良，张嘴闭嘴都是“老

烧麦

腊月里的永清大街，冷得直冒白气。零下十几度的风，刮在脸上跟小锥子似的，路边卖糖瓜的摊子裹着厚棉帘，骑电动车的人缩着脖子，棉帽檐压得低低的，可就这冷劲儿里，马家烧麦那扇玻璃门总敞着条缝——里头的竹蒸笼“呼噜呼噜”冒热气，肉香混着面香飘出来，勾得路过的人脚都挪不动。

谁都知道马家烧麦，是这条街上实打实的

入伍梦

●南丁

入伍当兵多威武
我曾经的梦
报效祖国保太平
怀揣的初心

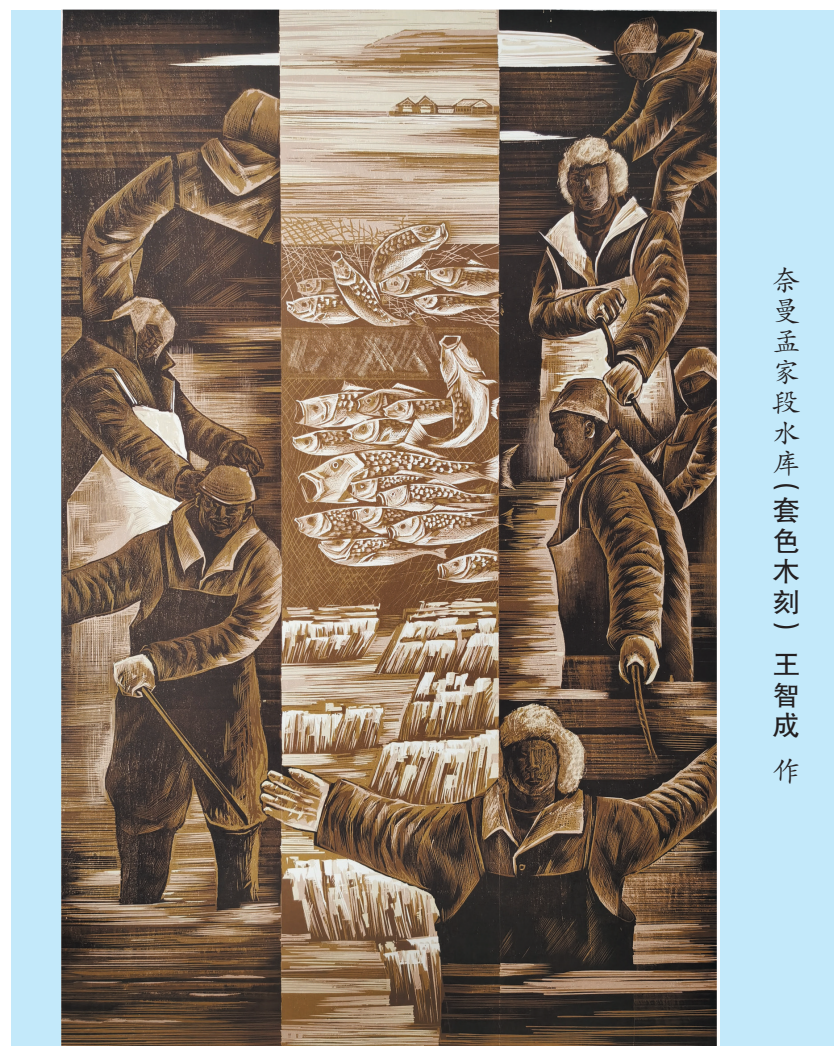
爸爸曾经的军绿生活
我童年的憧憬
几经波折酸辛苦
终成现实

南昌军校园里绿灿灿
如盛夏草原

肩上的担子沉甸甸
重如泰山

军强则板板直
永恒的道理
国强则民心安
是人民期盼

党的领导是指路灯
亦是心中灯塔
祖国富强是终极目标
无惧风雨兼程



奈曼孟家段水库(套色木刻) 王智成作

