

小说连载 荒凉

越走越荒凉

◎嘎子

我说：“嘎对我讲过，活佛都是些很有学问的人。有些活佛还是很有名气的医生、科学家和建筑师。大金寺过去那些宏伟的建筑，就是一位从拉萨来的活佛设计建造的。”

甲嘎说：“活佛很小就开始念书，跟着最有学问的师傅学许多东西。我不爱读书，看见文字的东西就痛得要死。后来，我父亲母亲死于一次车祸。那辆小吉普车从桥上开进了江里，他们的尸体都没找到。他们去了天国，我却无能为力救他们归来。我只能说是假活佛。”

我也跟着甲嘎笑起来。不过，一股强劲的风吹过后，我真听见了有声音在耳边响起。是很柔婉的曲子，用小提琴奏出的，在静寂的星空里缓缓淌来，很美很撩情。我说，这地方怎么有人拉小提琴。甲嘎就忍不住哈哈大笑，指着我说：“你可能太寂寞了，就爱胡思乱想。达瓦拉姆早就跟着别人走了，你还想着她跑到这里来给你拉小提琴？”

他的嘲笑没把我激怒。我向甲嘎发誓，我真的听见了拉小提琴的声音。不信，他尖着耳朵仔细听，提琴还在演奏。

他听了一会儿，摇摇头说：“你也太痴了。达瓦拉姆的学校离这里远天边的远，放炮声也不一定传到这里来，怎么会听到小提琴的声音？”

我与他争执的时候，嘎子跳了出来，指指我又指指自己的耳朵，说那声音他也听见了。甲嘎问：“你也听见了？这么说我的耳朵聋了？你说说，你听见了什么？”

嘎子皱着眉头，双手捧起又散开，做了个大爆炸的动作。甲嘎捧着肚子哈哈大笑起来，眼泪都笑出来了。我们三个人，在这个满天星星的夜晚，同时听见的是三种不同的声音。那么耳聋了的，只能是用声音蒙骗我们的天老爷了。

甲嘎拍着我的背，说：“那天，我去小学借粉笔写通知时，亲眼看见了那个男人的两个儿子围着达瓦拉姆叫阿妈。达瓦拉姆给这个儿子擦鼻涕，又给那个儿子捆鞋带，真像那两个儿子的母亲。你知道，格桑拉姆和我谈起时，都觉得达瓦拉姆太可惜了。不过，人家喜欢那样。月亮是属于天上的，那种日子是属于人家个人的，谁也管不了。”

我有些伤心起来。十七岁的我第一次明白，伤心是一眼无底的海子，踩进去了，便越陷越深，怎么挣也爬不出来。我对甲嘎说，我是太痴了。我想忘掉，却怎么也忘不掉。

甲嘎站起来，打了个哈欠，说：“好了，去睡觉吧，在梦里什么东西都会忘得干干净净。”

那夜里，我梦见达瓦拉姆像条蛇似的朝我游动过来，把我像截断木桩似的紧紧缠绕。她的身子冰冷如雪，吻着我的嘴唇时，我嗅到股浓烈的蛇腥气。我一惊，便醒了过来，肚子上冷冰冰的一片。我明白，自己梦遗了，害羞地裹在被窝中动也不敢动……

太阳很好。丰收已过去一个多月了，按日历上写的冬天也该来了。太阳还是白晃晃的，不暖却十分明亮。

嘎子与我还是喜欢坐在蹲在阳光下的，嘎子缝补皮袋子，我翻看那几本早已翻烂了的旧书。我们的手冻得紫红，指头关节处开着裂口。我们还是愿意坐在阳光下。

嘎子猛然抬头，好像听见了什么。我望着他一脸的惊奇，就笑说：“你听见老婆在天堂里叫你吧？”

嘎子急了，指指耳根，又指指平房顶下，那意思是说有人在下面喊我，还是个女的。

我听听，什么声音也没有，又笑嘎子的耳朵神，能听见鬼说话。

嘎子急了脸。他叫我去看看，看看就明白了。

我站在平房顶，果真有人在向我招手，在很远的地方，只看见手动，不知她喊的是什么。她的旁边还有两个小孩，追着一头小羊羔玩。她来到平房底下时，我对她说：“达瓦拉姆，你怎么想起上我这儿来？”

达瓦拉姆指指两个孩子，说：“洛布和降措买了头羊羔，吵着要上草坡上去放，我就跟来了。”

我叫他们上前来，喝点热茶。他们说什么都不上来。达瓦拉姆坐在草地，眯着眼睛看两个孩子打闹，又回头对我说：“看看，他们调皮极了。”她眼里却荡漾着生活的惬意和对两个孩子的满足。

我说：“嘉措格怎么没跟来？”

她说：“孩子他阿爸上县里开会去了。”我没法可说了。风从我的眼前刮过，好像那是一条没有情感的水，河中的水寡淡无味，流过你的眼前，就把你心内淤积的一切化解不开的东西，冲淡冲走了。我坐在平房顶，她坐在下面的草地，我们好像都无话可说。只有两个孩子嘻嘻哈哈的打闹声，还有些勃勃的生机。

她的脸是红润的，白了胖了。看样子，她是幸福的，嘉措格虽说貌不出众，却给了她想得到的一切。

一群麻雀从杨树顶上飞起来时，嘎子也兴奋了，舞着手咿咿呜呜地叫起来，好像他也是鸟群中的一只。

而我，却忍受不了孤独的侵袭，躲进了昏暗的屋内。

(未完待续)

多
土
器
物
记

石磨

◎黄孝纪

在八公分寸，石磨总是与美味的食品联系在一起。正月的米豆腐，二月的碱水米粩，夏秋之间的烫皮、炒米粉、麦芽糖，临近过年的油豆腐、霉豆腐、豆腐渣。于今想来，样样都令人怀念。

并非每户人家都有石磨。不过，隆书驼子、隆记眯眼、明星点子脚，他们三家是万万少不了的。他们传承了祖辈做豆腐的手艺，村人做豆腐，必定是在他们三家之中挑选。隆书驼子的豆腐坊在村前水圳边，隆记眯眼在朝门口，明星点子脚则住村子中央，三人鼎足而立，平素也少有往来。倒是在年前做豆腐的时节，他们暗地里为争取点生意，多挣几个加工费，相互间嘲笑奚落对方做的豆腐不咋地。尽管各人只是对来做豆腐的村夫村妇说几句，村庄就那么大，你传我，我传你，三家豆腐坊的缺陷，也就如同刚出箱的豆腐那样明明白白：隆书驼子爱掉鼻涕，拿大瓜勺舀豆腐脑装箱时，难以保证里面不会有；隆记眯眼的石膏水杀得重；明星点子脚腿脚不方便，手倒是快得很，乘你眨眼的功夫，舀一大碗豆腐脑藏起来。其实，历年来，我家在他们三家都做过豆腐，方方正正，白白嫩嫩，分量十足，都是好得很。炸成油豆腐，蓬松，金黄，鼓着大泡泡。煮着吃，喷香又软和。不像现在菜市上买的豆腐，干瘪硬湿，掺假得厉害，味同嚼蜡。

明星与我是同族同房，他的大儿子跟我是小学同班同学，按辈分，我却得叫他哥哥。他的老婆与我母亲原是一个村子的，也是同族，叫我母亲姑姑，还是我母亲做的媒。于是，我们两家便有了一层亲戚关系。我家没有石磨，遇上要磨米浆，做豆腐，我的母亲多是先去跟他们两口子说一声，使用他们家的石磨。

他家的石磨摆放在大厅屋里，靠着墙。两个米筛大的磨盘叠着，像两个巨大厚实的月饼，稳稳当当地搁在粗笨四腿木架上，木架下面是一个接浆水的无柄木桶。这石磨是麻石凿成的，泛白。上磨盘边缘凿一方孔，安装了一根削“7”字型的木把手，已被无数的手掌磨得异常光滑。盘面有一个小圆洞，用来添米添豆子。下磨盘的四周，凿有一道道浅竖槽。两个磨盘的接合面，是细密的放射状的槽齿，正中央是凹凸相配的磨心。

石磨使用最频繁的日子，自然是年前村人做豆腐的这段时间。黄豆都是自家种的，做一锅豆腐，还是两锅三锅，由各家自定。一两百户人家的大村，就这三家豆腐作坊，因此还得排队轮流着来。每年的这个时节，明星所住的大厅屋就显得格外拥挤：墙角的大砖灶柴火熊熊，烟尘弥漫，噼啪作响；熬豆浆的大铁锅里热气腾腾；一长溜豆腐箱子，盖着木盖，压着砖块，豆腐在成型、滴水；地上到处是大桶小桶，装着水或者豆腐渣；竹竿上挂满了垫豆腐箱的四方布，油光发黑；烧火的，推磨的，挑水的，看热闹的，说笑的，人气旺得很。

母亲推磨磨豆子的时候，我也会跟着来玩。黄豆破碎后，去掉了豆衣，装在大脸盆里，已经浸泡得胀大发软。母亲先是舀几勺清水，把石磨和接豆浆的木桶洗干净。然后就站在石磨边，左手拿一个白瓷调羹，往脸盆里一舀，连豆子带水，倒入磨盘上面的小圆孔里。

右手握着木把手，逆时针方向推着上磨盘转动。她形态从容，双手配合默契，上半身随着磨盘的转动不停地前后摇晃。石磨磨着豆子，嚙嚙作响，不多时，两个磨盘之间的缝隙里，就有白色的浆液流出来，顺着下磨盘周边的竖槽，滑溜，滴落进下面的木桶。

出了箱的白豆腐，母亲端回家后，大多用新茶油炸成金黄松软的油豆腐；少数，再用刀划细，放在簸箕里晾着，任其长霉，做成霉豆腐。以后要吃霉豆腐时，粘上辣椒灰，红红火火，喷喷香香，看着就有食欲。新鲜的豆腐渣，可直接煮成糊状当菜吃，放上葱花或者切碎的青菜叶，一清二白。余下的则拍成一个拳头大的圆球，装入竹篮，挂在灶火上方的木梁上，自然风干发酵，以后可切片杂汤吃，味道也好得很。

正月里，村人有做米豆腐的习惯。米浆磨成后，加黄栀子水和石灰水，大锅子熬煮成糊状。冷却凝固后，用菜刀横竖划开像土砖块一样，金黄剔透，能存放很长时间。煮食时，按人数的多少，拿出一两大块，细刀切成拇指大的方墩，就是米豆腐。捞入碗中，添一勺滚烫红辣的肉汤或鱼汤，是待客的美味点心。

到了二月，天气渐渐变得暖和起来，天空中的鸟也多了。那时周边的村庄，都有做碱水米粩喂鸟的风俗。家家户户磨米浆，做碱水米粩，不但人吃，还要专门用小树枝穿上市米粩，插在村庄周边的早上土里，让鸟儿吃。我读初中时，在上学的途中，还曾看到过这样的景象。

夏秋季节，太阳如火，正是村人做烫皮晒烫皮的好时节。新收割的稻米或高粱，夜里浸泡后，母亲通常起个大早，借别人家的石磨，磨一大桶浆水。吃过早饭后，我们姐弟在村前空地上，搭一个稻草晒棚。母亲诸事准备停当，生火架菜锅。菜锅发烫冒烟，母亲拿起洗竹往灶台的茶油碗里一粘，在锅底飞快刷一圈，油星飞溅，咻咻咻咻。放下洗竹，母亲舀一小勺浆水浇进去。双手随即端起菜锅耳朵，一个摇晃，浆水就变摊成了一块又圆又薄的烫皮，满屋芳香。迎着灼烫，母亲双手尖着指头，揭下烫皮，甩在米筛里吃。最先几块烫皮，母亲会卷起来，趁热给我们吃。接下来的都要端到棚子上，摊开晾晒。到傍晚收干烫皮时，谷箩筐要挑一两担。以后的日子，自家吃茶，或者来了村邻人客，拿出几块干烫皮，柴火上煨烤得起了密密麻麻的小米泡，金黄，酥脆。吃起来，嚙嚙有声，喷香。

一两大碗米，炒至焦黄，石磨上推成干粉，村人是拿来当菜吃。可直接余入热水，在菜锅里搅拌成糊。也可加入别的菜蔬，比如西红柿、丝瓜。至于蒸米粉肉、米粉鹅，则更是无上妙品了。

隆书驼子的麦芽糖，我们叫打糖，也是盛夏一绝，曾馋得我们掉了好多口水。在村里，就他一人磨麦芽，熬打糖。他那一间小作坊在村前水圳边，石板路就在门口，路边长满高树。夏日里这里好乘凉，他那小铁锤和小铁片，敲得打糖叮叮当当，吸引着全村的孩子和大人聚集。

如今，隆记眯眼和明星点子脚已经作古，隆书驼子也九十多岁，常年卧床。旧村数年前已拆迁，昔日那些石磨也没有了踪迹。

又到红薯飘香季

◎周虎军

窗外寒风凛冽，裹挟着路边烤红薯摊弥漫的甜香飘进了我办公室，打开了我回忆的心绪，也融入了我思乡的笔头，让我不知不觉穿越到了那些年在老家种红薯、刨红薯、烤红薯的场景。

我的老家地处中原农村，每年清明前后，父亲总要集市上买回红薯苗栽种。家乡一带栽红薯苗分两种，一种是上年秋庄稼收获以后，留出来的空地，来年清明前后把红薯苗栽种地里，这叫“春地红薯”。还有一种在小麦收割后栽种，乡亲们称这是“麦茬红薯”。无论哪种方式种植的红薯，只要在地里一周时间红薯苗不枯萎，成活下去都不成问题。

夏季是红薯疯长的季节，每逢遇到雨水充足的月份，秧子长得很快，几天时间，繁密的红薯秧就像绿色的地毯，把裸露的土地遮盖得严严实实，这时必须翻秧，防止秧子扎根，影响后期红薯生长。

翻红薯秧是细心的活，用劲小了那些已经扎根的秧子拔不出来，使劲大了又会把秧子扯断。更让人觉得有意思的是秧子下面常常会有意想不到的收获，有时会遇到野兔，有时会碰到鹌鹑，最多时候是蚯蚓……我热衷于去地里翻秧子，主要是为了逮蚯蚓。

红薯浑身都是宝，我们中原一带的老百姓夏季家家户户吃红薯叶菜馍，把洗干净的红薯叶夹在薄饼里放整子上烙熟以后，蘸着由辣椒、大蒜、香油、食盐、调制成的汁，吃一口，让你“从头发梢爽到脚后跟”。

红薯的生长期大概五个月，一般中秋节就可以刨着吃了，但这时的红薯甜度一般，

略欠火候。霜降过后是刨红薯的最佳时期，汁液饱满，红薯被霜打蔫，地下的红薯瓜已把周边的泥土顶起一个包，好似怀孕待产母牛肚皮，让人一眼就能辨别到红薯具体位置，往往一锄头一窝，少则三两个，多则五六个，红薯数量越少，个头越大。

这时节几乎每家每户的院子里堆起一座座红薯山，待温度再下降一些，便藏进红薯窖，随吃随取，直到来年开春。

红薯吃法很多，我最喜欢吃烤红薯。

立冬之后，我和小伙伴相约到离家不远的田野里玩耍。我们先在空地上挖个浅浅的坑，把各自口袋里的生红薯拿出来放进坑里，用土把红薯盖好，然后寻找一大堆柴禾，放在埋红薯的地面上，然后围着火堆烤火取暖。

而后，我们开始讲故事，有时候做游戏，有时候练习村里祖传的炮拳……我们玩累了，柴禾也烧得差不多了，把红薯扒出来，它的外皮已变得焦黄，散发出诱人的甜香。轻轻揭开红薯皮，露出散发着热气腾腾的肉质，大家你拿一个，我拿一个，迫不及待地咬下去，感受红薯的甘甜与松软，吃得津津有味。一会儿工夫，伙伴们脸上、鼻子上沾满了木炭黑，好像一只只馋嘴的小花猫。

儿时的烤红薯在我的味蕾上留下了永久的记忆，让我平淡的生活有了更多的甜蜜。这么多年后，我依然清晰地记得火堆旁小伙伴们欢笑嬉戏的身影，火炉边母亲给我们分发烤红薯时和蔼的笑容，还有那空气里甜丝丝的烤红薯的味……