



父爱如山

□陈宝林

2014年5月10日,父亲离开了我们。每当回忆起父亲的音容笑貌,就会让我回到童年的快乐时光。父亲是个地道的乡下蒙古族族人,虽然没读过书,但是他头脑聪慧、思维敏捷,很多事情,他看过就懂,很多东西,他看过就会做。用现在时髦的话来说,他是不折不扣的自学成才者。他是当地有名的木匠,还是铁匠、皮匠、石匠。我小时候感觉,他没有不会做的东西,不论啥巧活,他看一样会一样。织毛衣是女人的活,但我父亲不仅会织,而且会把若大“福”字织在毛衣上。

父亲是话语不多的一个人,就像大山一样默默无语。然而,他却是个有理、有节、有义之人,吃苦在前,从来不知享受,对社会、对亲人、对家庭都是无私奉献……他的精神在我身上延续,使我受用终生。在我心灵深处每时每刻都感受到如山的父爱,感受到父亲磊落的人生,它是指引我人生道路上的那盏永不熄灭的明灯。因此,从小时候起,我很听父亲的话,当时朴素的想法就是不愿让他为自己担心,只要好好学习,像父亲那样做人,将来就一定能够做个对社会有用的人。如今,我身上具有的诚实待人、与人为善的品质,与从小受父亲的影响是分不开的。

这些年来,我承载父亲的希望,从18岁当乡文化站长起,到乡党委副书记、县报社社长、大学校报主编,从边远小乡到县到市到省属高校,一路走来几多曲折,几多坎坷,但始终牢记着父亲的教诲,矢志不渝坚持自己做人的标准,始终坚持立德重于立行的信念,时刻勉励自己用良好的德行去服务社会,造福桑梓。我想,如果九泉之下的父亲在天之灵有知,一定会很欣慰的。

我出生在距通榆县城90多公里、交通闭塞、经济和文化比较落后的包拉温都蒙古族乡,直到我懂事上学的时候乡里还没用上电,没通上公交车。那是1975年夏季,从百里之外的小镇瞻榆来了两名照相师傅,当时别说我就是许多上了岁数的老人也都

过相,确切地说,很多家都是照不起相的。听说来照相师傅了,一时间,小村沸腾了。村里还是有那么几个人“咬着牙”拿出钱拍照留影。那天,我正好中午放学回家,途中在供销社门前几棵大柳树下,看到了人们拍照的场面,我好奇地看了一会儿,觉得真是大神奇了,于是跑到附近父亲上班的单位乡联合厂,找到父亲说想要照相。父亲说哪有闲钱。我“哇”的一声哭了,父亲的同事看到这一情形,你5分、他2分凑足了3角钱,让我拍了一张照片。回到家以后,我想我在父亲同事面前让他难堪,父亲回来一定会责罚的,在担惊受怕中等来父亲下班。出乎意料的是,父亲到家后手拿我的相片,久久凝视,脸上露出一丝微笑。时间虽然过去了40多年,但这张照片我至今珍藏着,照片上的泪痕依稀可见。父亲,儿子今天才读懂您。您的原谅,体现了您的大度、平和。您的同事能在困难时伸出援手,更体现您平时的为人——善良、实在、忠厚,这是您给我人生最好的财富。

小时家穷,那时买一支钢笔对于我的家庭来说,是一笔不小的开支,想拥有一支钢笔也成了件很奢侈的事。我上小学三年级的时候,把同桌的钢笔不小心弄坏了。我知道闯祸了,回到家,做好了挨打的准备。我胆战心惊、吞吞吐吐地向父亲讲了这件事,父亲既没打我也没训斥我,而是和母亲商量,把家里仅存的十几枚鸡蛋拿出来,卖了钱赔给了同学。父亲对我说:“儿子,等放假时,你跟我上山砍麻黄草,那是药材,换了钱给你买钢笔。”盼啊盼,寒假终于到了,我放下书包,提上长柄镰刀就跟着妈妈上山了。砍麻黄草是件不容易的事。寒冬地冻三尺,我们在茂密的草丛中,先找到麻黄草,再把杂草拨开,然后一刀一刀砍下来。刺骨的寒风把我稚嫩的小手冻得像红萝卜。刚开始,我不会用刀,一刀下去,刀被坚如石块的冻土撞回来,麻黄草没砍倒,刀飞回来却把自己的手砍伤了,鲜血直流,我疼得坐在地上直叫。妈妈马上赶过来,在附

近找来一种野生植物压在我的伤口上,包扎好后,妈妈鼓励我继续砍。无论是狂风怒吼,还是大雪弥漫,我都跟随妈妈上山砍麻黄草,午饭就在山上吃带来的玉米面大饼子和咸菜条,夜幕时才下山,肩上多了一筐沉甸甸的劳动成果。1个多月下来,我靠砍麻黄草赚了5块3毛钱,当我把这笔钱交到父亲手里时,他二话没说,给我买了一支全包芯钢笔。这是我人生中的第一支钢笔,拿在手上,如那筐麻黄草一样,沉甸甸的,因为那里面有父母的期望、我明天的希望,还有终其一生受用不尽的——勤劳、勤俭、勤奋。

上世纪七八十年代,羊剪绒帽子绝对能引领时尚风潮。那时,正读初中的我看到戴羊剪绒帽子的同学,真是羡慕极了,做梦都想父母能给自己买一顶羊剪绒帽子。于是,我把想买羊剪绒帽子的想法和父亲说了,他倒是没意见,只是家里拿不出钱。父亲开导我说,你自己想法挣钱买呀。父亲的话让我的心中升起了一丝希望。恰巧那年冬天离我家十几路的塔拉荒渔泡出鱼,当时才十几岁的我加入了翻冰排的队伍。每天早晨,天蒙蒙亮我就起床,吃完饭,骑着毛驴就跟随大队出发了。当时翻冰排需要一定经验,泡面冰层1米左右,很厚,穿一个窟窿要用好长时间,头几天,别人翻出一窝一窝的鱼让我非常眼热,可我穿了好几个窟窿都找不到鱼,却被冻得透心凉,脸冻得生疼。更惨的是,不知道驴骑腿马骑腰,头一次骑驴硬是把自己稚嫩的屁股骑麻了。晚上回家,屁股火辣辣地疼。父亲看到我的样子,特别心疼,劝我别去了。从小性格就很倔强的我没有放弃,硬是咬牙坚持了下来。邻居戴姨看我可怜,到了冰面就开始教我怎么找鱼窝,怎么穿窟窿,后来我渐渐学会了。翻冰排打鱼好过瘾,冰冻绝底,真如俗话所说“鱼是鲑鱼找鲑鱼,嘎鱼找嘎鱼”,鱼一窝一窝冻死在冰层下,翻去冰块你就只管拣,一窝好几条大小不等。后来,父亲把我奋战一个寒假打来的鱼卖了,竟然挣了20多块钱。卖完鱼,父亲就领我到供销社,让我挑选了一顶羊剪绒帽子。对新帽子爱不释手的我,也没问父亲花多少钱,把帽子戴在头上,真是心花怒放,一溜烟跑了。

夜晚,躺在床上,望着皎洁的月光,想起父亲脸上的皱纹,想起父亲洁白如雪的胡须,我的眼泪不禁顺着眼角流了下来,漫湿了枕头。父亲离开我们整整3年了,但是他对我如大山一般凝重的关爱,总是令我难以忘怀;那如同江水一般绵长的期待,总是在我的心中生长。我没有理由不承载父亲厚重的关爱和期待,严格要求自己永远做一个好心人,做个在社会上有用之人。我也将教育好我的儿女们,让他们成为对社会、对家庭有贡献的人,让上一辈的宽仁和慈爱在后辈们身上延续、延续……



如果说,嘉兴南湖的这条船上

——纪念中国共产党成立96周年

□布日古德

如果说,嘉兴南湖的这条船上

九十六年前

没有这十三位勇士操紧铁拳

我敢说,古老的华夏大地

就没有这千古绝唱的星星之火

不可能以燎原之势

烧红当时“面黄肌瘦”的大半个中国

二

如果说,嘉兴南湖的这条船上

九十六年前

没有这十三位勇士操紧铁拳

我敢说,古老的华夏大地

就没有长征这样神灵的播种机

“长征牌”播种机

不可能播下这五十六个民族尊严的火种

红彤彤地烧遍九百六十万平方公里的大中国

三

如果说,嘉兴南湖的这条船上

九十六年前

没有这十三位勇士操紧铁拳

我敢说,中国——

就没有“八一”南昌起义的第一枪

就没有挺上井冈山会师

就没有国民党反动派的五次大围剿

就没有四渡赤水出奇兵

就没有遵义会议

就没有爬雪山、过草地

四

如果说,嘉兴南湖的这条船上

九十六年前

没有这十三位勇士操紧铁拳

就没有一路向北的瓦窑堡

就没有保卫延安、黄河大合唱

就没有烧炭故事里的延安张思德

就没有王大胡子三五九旅南泥湾开荒

就没有刘志丹、刘胡兰、杨靖宇

就没有邓中夏、赵尚志、江姐……

五

如果说,嘉兴南湖的这条船上

九十六年前

没有这十三位勇士操紧铁拳

我敢说,中国——

就没有狼牙山五壮士、平型关大捷、百团大战

就没有淮海战役突破长江天险

就没有雄赳赳气昂昂、跨过鸭绿江

就没有董存瑞、黄继光、雷锋、焦裕禄、麦贤德

六

如果说,嘉兴南湖的这条船上

九十六年前

没有这十三位勇士操紧铁拳

就没有血红雪白的东北解放战争

就没有五指山下的娘子军

就没有闪闪红星的潘冬子杜鹃花开

就没有七大共产党政权第一部土地法大纲

以及新中国从这里走来的红色西柏坡

七

嘉兴南湖的这条船上

九十六年前的镰刀和铁锤已愤填膺

是中国的“泥腿子”在血汗里淬火

这一帮宁死不屈的“泥腿子”

坚决要推倒头上的“三座大山”

这一帮“泥腿子”

最懂得大江南北的苦难深重、水深火热

最了解三万万草帽和三万万双草鞋

八

于是,我还敢说

正是因为有了这十三位勇士

中国才有了接地气的共产党人和舵手毛泽东

才有了大气磅礴的《七律·长征》《沁园春·雪》

于是,我还敢说

正是因为有了这十三位勇士

我们中华民族

才是一条巨龙矫健地腾飞在世界东方

才像喜马拉雅一样晶莹剔透、高耸峻峭和巍峨

镰刀和铁锤

是我们中华民族鲜血最有灵性的红色图腾

红色图腾

就是天上的太阳

就是四季花开

就是朝气蓬勃的五十多个民族、长城、长江和黄河

九

九十六年了

我们度过了重重灾难

九十六年了

我们度过了吃糠咽菜

九十六年了

我们冲出了弥漫的硝烟

九十六年了

我们一直坚韧不拔

终于治愈了一个遍体鳞伤的祖国

九十六年了

我们的共产党

在暴风雨中

冲出了一千道、一万道栅栏的封锁

九十六年了

伟大的中国

可上九天揽月

可下五洋捉鳖……

今天,已救的十三位勇士

已经变成了一支八千万的钢铁大军

习近平总书记带领八千万钢铁大军

在“一带一路”上精诚团结、前进高歌



「荷」处停留

张树忠撰

有感海绵城市建设

□王殿芳

幸运的白城人

你可知

国家拿出多少钱

为咱家园

——一个陈旧的老城

毅然决然

翻新改造

多少人的殚精竭虑

多少人的劳动双手

至诚至力付出

多少人的心里

懂得珍惜

多少人的情理

懂得回报

党恩浩荡

犹如和煦的阳光普照

艰难繁复的工程建设

在这春暖花开的季节

轰轰烈烈向前推进

化蛹为蝶

一天一个样

天天都有新面貌

崛起的精彩

水涨船也高

人们的素质

群众的觉悟

将于美妙的感动中

自我升华

大酱,于人心中不过是生活五味中的一个“咸”。如今它的替代多了,加之舌尖儿上又有了新倡倍,于是便被淡化。而与我,它那特有的“咸味”依旧强大我心,时时感念……

说感念,由来已久,意念里它像是载我渡河的一叶扁舟,真的情深于心。

小时候,农家生活都不富裕。一年四季,一日三餐,年节除外,谁家能整日地吃熟食?那时流行的“大饼子,咸菜梗子,不吃就等子(着)。”于是我家餐桌便有了上顿大酱咸菜,下顿咸菜大酱的体例。咸菜气大,馒头稍重点儿,咸得发苦,胸得嗓子眼儿发紧。大酱也是个咸味儿,可它却像妈妈的性格温和而醇厚,嚼嚼起来总有些绵绵的豆香,因而一家人的筷子便齐刷刷地冲它而去——成了送饭“冤家”。

那时,农家晚饭多是以粥当家。大酱粥、小酱粥、小米粥、高粱米粥……无论什么粥,只要盛得上碗,我们姐弟几个便都先来一筷头大酱,于搅动中调和着心里的个个滋味。平时这样,而过年过节时的香滋辣味儿也多由大酱来担当。熬菜要它,炖鱼离不开它。包饺子,馅儿要用它调,与饺子相伴的蒜酱,也得由稀释后的大酱来调和,没了它饺子的香味也索然。正月里三个“人日”,日子再紧,这“缠腿”的面条总是要吃的,而妈妈的面条“卤”照例大酱为先。少许肉皮丁,一勺土豆粉子勾芡,说是“肉酱卤”,其实仍是大酱在支撑。

一个冬春下来,家里的储备菜吃得差不多了,几天吃不上一顿熟食。这时,妈妈多以开水炸萝卜干儿、冻白菜、干白菜等充塞餐桌。而嚼它咽它,大酱又是伴侣。不过,妈妈偶尔也有变数,一碗生酱,几滴豆油,热锅里一走便成“炸酱”,那也香得不得了!常常是妈妈还未上桌,一盘炸酱便抵得溜干净。

平日里妈妈做菜,都以大酱来调味儿。做出来的菜,也多以“酱”来定名——酱炖小鱼、酱炖豆腐、酱拌黄瓜、角瓜酱、韭菜酱、茄子酱、土豆酱,除此还有炸鸡蛋酱、蒸鸡蛋酱、炸辣椒酱。呵呵,是不是可成“酱菜系列”了。

今天想来,若没大酱味道,很难想像一家人该怎样跋涉那段岁月的河流,而岁月又该是怎样的味道呢?

大酱,缘何成为一家人的口味儿?与那年月有关,也与大酱味道有关——不是很咸,适中可口,咀嚼起来越发的香味绵延。是秘制?不,是妈妈的用心,是她心香的释放……

过了“二月二”,天儿开始变暖了。走在村子里,不时地从敞开的房门看到一股股翻滚着白色气浪,随之便飘出爆米花的香味儿,农家已开始炒酱了。我家也不例外,可妈妈对炒酱这事儿,却十分在意和计较。

一如炒酱的日子,在她心里就是二月初八和十八。刚过门儿的嫂子问妈为啥单选这两天?妈妈告诉她:“这是你奶奶的规矩,‘初八、十八,做酱好发’。”

“发”,发酵之意——妈的期盼。一缸大酱,关乎全家人一年的生活味道。为这她从不马虎,而程形式似乎神秘,也神圣。她要嫂子这样,也要姐姐们这样,在她心里,做好大酱仿佛是持家女人所必

修的禅道。

“炒酱”,先炒苞米,热锅里上百次的翻腾历练,出来时,人们便称它是“酱爆米”了。而这“酱爆米”所需的苞米,都是秋收扒苞米时妈妈亲手所选,必须是穗大色正,籽粒饱满。选出来的要每两穗以叶子相系,之后挂在房檐下风干,炒酱前一天摘下搓粒,出风去杂质,挑出那些虫眼和瘪瞎粒,剩下才符合妈妈的要求。

炒酱,又脏又累,嫂子没过门儿时都是妈妈领着大哥大姐干。嫂子过门儿后,她依旧现场指导。虽力气活儿都由大姐和嫂子干,可她还不离前线,依然充当着“火头军”——把握着灶膛火候和锅里温度。炒酱开始前,嫂子和大姐各自穿上劳动服,再用头巾把头包起来,只留出两只眼睛。妈妈先点燃灶膛,大姐和嫂子把细沙土筛到锅里,一阵急火炒上一会儿,待沙土烫手,再将精选的苞米粒倒进热锅里,不一会儿,锅里先是升腾起乳白色的潮气,没多大功夫锅里便沸腾了,仿佛化作一锅滚开的“粥”,满锅里咕嘟着气泡。大姐执掌林枯把子,不时搅动起一锅黄色流汤,不多时厨房便弥漫黄色的烟尘,爆米声时如大雨骤至,时如爆竹连响。随着气浪渐缓,爆米声响哑然,一锅“酱爆米”才算炒好,从灼热的沙土里筛出来,继续着下一锅。

大酱味道

□周云戈

事后问妈妈,炒酱为啥用细细的沙土?一句话:“用沙土炒,酱爆米不糊巴,做出的大酱色正味好。”今天想来,妈妈所做不无智慧。

说“炒”是浴火,而“酱爆米”再历经一番碾压后粉身成末,外化于形,屋子一隅再独处两个月。发酵乎?我觉得更像是修炼。

酱爆米炒完,还要碾压成细面儿。待哥哥把碾房转身出来的“酱面”扛回来,妈妈便从仓房里取出了正方形模具,大小是还模子的一半儿,方方正正的。妈妈总是亲自动手和酱面子,不很稀,也不是很干,一撮成团儿即可。这时,妈妈把这模子放在光滑的木板上,上面铺一块细细的白纱布,然后,哥哥便把酱面团儿放在模子里,两个拳头使劲儿地向模子的四角挤压,最后再用一块木板压平脱出,这便是大酱的初级品——“酱引子”,搞酿造的人称它“曲菌”。

这样的酱引子,我家每年都要做20多块,最后妈妈还要把这“酱引子”用窗纸包严糊好,整整齐齐地摆放在厨房的一角,一放就是两个月。刚发酵时,满屋子酸酸的,而再过几天,又散发些霉味,这味道随时间而慢慢变小,在一家人为这难闻的气味“禁”鼻子时,妈妈却乐了。特别是五颜六色的“酱花”绽放出来时,她神秘而微笑

地自语:“发了,发了……”那时不明白她的意思,今天想来一定是这“酱引子”由“浴火”到碾压,再默默地修炼,成了她心中祈盼之“正果”。

一进4月,天气凉暖适中,农户家开始下大酱了。妈妈仍遵循奶奶的规矩,把下酱的日子选在4月里的初八或十八。于此,她每年做起来虔诚,更倾其心神。

下酱,要先炸“酱豆”,照例是前一天准备,仍将黄豆进行一番挑选,再下锅炒,只是不再用沙土了,火候亦由妈妈把握。

每年炸酱豆,大都是午饭后,妈妈亲自把炒好的黄豆下到锅里,添足水盖上锅盖,便蹲在灶膛前不停地添着柴禾。待豆锅翻开滚滚儿,妈妈便停下火来,掀起锅盖用笊篱不停地往锅里翻动着,随手将分离开的豆皮儿撇出去,之后再小火慢煮着。期间,她仍不时地掀开锅盖儿,用笊篱在锅里不停地翻动,嘴里不停地告诉身边的嫂子和大姐:“火,不要不急,要勤翻动,上下通透,免得嘎巴锅或串烟……”

两个滚开过后,豆香气便散发出来。而这时妈妈依旧在灶台前守候着,灶膛里时而烈焰腾腾,时而余烬之火明灭闪烁,一直持续到第二天的早晨。在她心里,什么时候酱豆锅上面看似满满的一锅炸豆子,锅底却还含着一定的豆汁儿,那褐色的酱豆瓣儿上手捻成细面儿才好。

早饭后,酱豆仍在锅里歇息着。嫂子和大姐便忙活收拾“酱引子”和淘洗食盐。大姐先是用刷子把酱块上那五颜六色的“酱花”刷掉,再用菜刀将酱引子砍成小丁。什么时候妈妈将那酱豆出锅,嫂子便把热气腾腾的酱豆和砍碎的“酱引子”放在大筐箩里搅拌,攒堆儿热焖。什么时候妈妈说好了,姑嫂二人便把酱豆盛到两只大圆水筒里,大姐肩挑着水筒,嫂子端着一大盆洗得白花花的大粒咸盐,说笑着向生产队碾房走去……

待大姐把碾好的酱泥挑回来时,妈妈早已把下酱用的缸洗净擦干。大姐把扁担一摆,妈妈便按着她心中的“小九九”一层酱泥一层食盐儿往酱缸里下,最后把一盆炸酱剩的豆汁也倒进缸里,嘴里还喋喋不休地叨咕着:“初八十八,做酱好发……”

当妈妈把最后一捧食盐儿散在酱缸上面,她便拿出那把被大酱腌得紫红色的酱把子,上下不停地搅动,直到她感到上下均匀为止。这一切都做好了,妈妈便把洗得干干净净,四角拴着大螺母的“酱蒙子”(即一块正方形盖酱缸的厚布)把酱缸盖好,再用麻绳扎住,末了,把大舅用秫秸篾子编的酱帽子扣在酱缸上。也就从那天起,每天早饭后,妈妈心事儿便是给大酱打把,每次她都半蹲半跪地为大酱打把,整整一个月的光景。新下的大酱发酵好了,那酱香便弥漫整个院子……

如今生活好了,大酱已不再是餐桌上的主打、下饭的“冤家”。可它那让人舍不下的特别味道,于体察中我越发觉得这“味道”二字的深远来。格物它——倍感这“味”,不仅仅是妈妈心里的滋味儿,更应是她的人生体味,生活意味。而“道”呢?于此而言,感觉定是她从中悟出的许多做人做事的道理,还有生活的哲理……