

杨山访古村

南山行者

一直有个愿望,利用闲暇之时,走访秦岭里的古村落,用镜头把现实场景定格下来,用笔墨将所见所闻留存下来。也许过不了多长时间,它们便永远消失在历史长河里,再不抓紧点就可能来不及了。

带着这个心愿,2021年深秋的一天,我来到商州区板桥镇两岔河村,开始了杨山之旅。蒙蒙细雨中,一行人沿着“之”字形的水泥路盘旋而上,远山云雾缭绕,柿子艳红似火,一团云雾飘来,仿佛将我们带进了仙境里。

走了两公里,水泥路到头了,密林深处藏着一座古朴的村落。民居沿着山势成排散布在山梁上,绕成一个金线葫芦。

家家灰墙青瓦,斑驳的老墙弥漫着岁月的沧桑,紧闭的大门、窗户古色古香。一座风车默默躺在屋檐下,台阶下的水槽里接满了雨水。站在高台俯瞰村中,一片静谧祥和,时光仿佛凝固了一般。

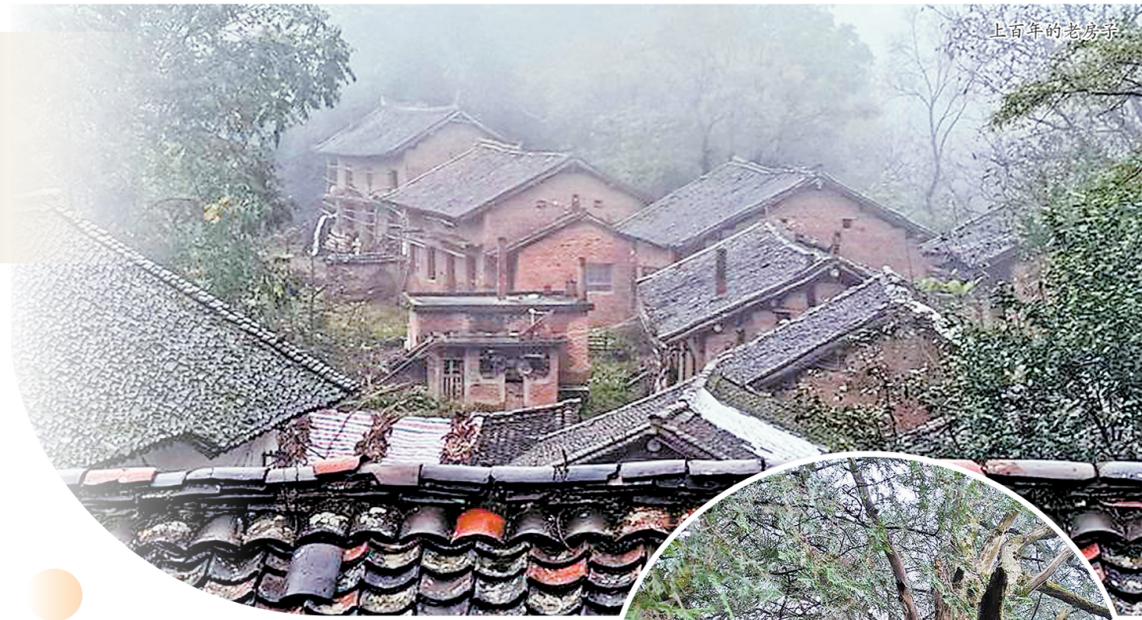
偌大的村里,目前仅住着几户人家,我们与一位老人攀谈起来。老人名叫杨春喜,已经75岁了。他告诉我们,杨山全村30多户150多口人,除上门女婿外,其余都姓杨,先祖何年何月定居到这里已经没人说得清了,目前在家的仅有七八户。

老人曾在信用站工作了12年,随后担任原杨山村村委会主任,带领群众修通了进村路,拉通了自来水,接通了农用电,2019年3月才从组长位子上退了下来。听老人讲,那时的杨山家家很少出门,人均耕地一亩多,主产玉米、大豆,粮食多得吃不完,就拿到山下卖钱。老人一家6口每年能收15石粮,还养了3头牛2头猪,日子过得富足快乐。逢年过节,组上要龙舞狮,可热闹了。

女主人非常热情,飞快地跑回家,捧了两大捧核桃,塞到我们手中,还要再拿大袋子给我们装,并给我们做饭吃,感动得我们不知说啥才好。

据了解,老人为人和善,处事公道,德高望重,当干部那会儿,谁家有困难,他了如指掌,总是牵挂在心,想方设法帮助解决。谁家红白喜事,他总是带头忙前忙后,结束后饭都不吃一口,还给人做媒促成了16对夫妻。老人身体也刚强,平时很少生病吃药。

前辈做好事,后人得福报。在老人的熏陶下,子孙后代都很争气,儿子儿媳目前在西安就业,两个孙子在西安上大学。前不久,孙子还回来待了几天,一家人过得其乐融融。



杨春喜老人的田园生活



历经烟熏火燎仍苍劲挺拔的古柏

“之”字形的水泥路一直延伸到杨山之麓

冠山村的「甜蜜果」

程毅飞

的样子,我又问她:“冬枣好卖吗?”她说:“好卖得很,供不应求呢!收购冬枣的客商早就下了订单,都在田间地头等着呢,采摘下来的鲜枣,经筛选机筛选分类打包后,就被他们直接运往市场了。”她一边说着,一边指向田头的大路。顺着她手指的方向看去,果然有几辆大卡车停在村口的大路边。

大嫂的话,不由得让我想起前几次来冠山村的情景。其实,冠山村对我来说并不陌生,村里的农家乐菜品好、口味正、价格低,加之离县城又不远,隔三岔五我就会和家人、朋友到这里散散心,饱口福。6月份来的时候,正值冬枣树挂花,一串串细碎的黄花开在枝叶间,不显眼,也不艳丽。还有一些花儿娇羞地藏在绿叶里,如果不是风吹,几乎看不到。刚结出的绿色的果子小小的、圆圆的,看着就让人稀罕。

8月初,我陪一位西安的朋友再来时,冬枣比先前长大了许多,依然圆圆地绿着,不黄也不红。不过此时的绿淡了许多,有些还泛着微微的白。本以为冬枣成熟还须一段时日,谁曾想,到了仲秋,冬枣一下子就熟了,把它的清甜脆爽一股脑呈现出来,给人以舌尖上的享受。

“走,吃饭去。”朋友的喊声把我拉回到了现实。我们提着采摘的冬枣走出枣林,过秤、扫码付款后,向一家农家餐馆走去。

饭毕,我们满载而归。走到村口,遇见一位操着南方口音的男子正在指挥装车,一打听,才知道是一位来自浙江的客商,专程来村里收购冬枣的。我们问他为啥跑这么远来收冬枣,他说:“大秦岭里空气好、生态好,这里的冬枣皮薄、肉厚、核小、甜脆,进入浙江市场,都是香饽饽啊!”村支书吴喜林走过来,接过话茬:“王老板是我们的订单大户,已经收购了40多万元的冬枣。如今,冬枣已成为我们村群众增收的主要来源,被群众亲切地称为‘甜蜜果’。下一步,我们计划再扩大栽植规模,使冬枣真正成为全村的主导产业和群众的钱袋子。”说完,他爽朗地笑了,笑声里充满了喜悦和自信。

酸甜的浆巴

金功文

山阳县城有条建行巷,巷子口,一些菜农在那儿卖菜。街边,一老头儿坐在石磨旁,神情专注地推着浆巴。

这个镜头激活我不少记忆。我的老家延坪镇铁炉子村山高天寒,地广人稀,只能大面积种苞谷。这些苞谷早种晚熟,生长周期较长,相比川道的玉米,受云雾滋养、雨露润泽、阳光爱抚的日子多,颗粒圆润,细腻香甜,磨出来的面粉黏劲儿好,做出来的食品别有一番滋味。每年夏季,苞谷灌浆、籽粒饱满、汁液饱满时,农人就去承包地里,掰上半挎篮回来,撕开绿皮,把鼓铮铮、水嫩嫩的玉米粒剥下来,用小石磨推成浆巴。

村里的不少农家屋里,都有盘石磨。木头制作的磨凳,呈“井”字型,四脚撑地,敦敦实实。磨盘架在磨凳中央,沉沉稳稳。圆形的磨盘,上下两扇合着,下扇固定在磨凳上面。上扇一侧,凿有方孔,安着半尺长的磨头,磨头外端有个圆眼儿,套磨拐。磨拐也是木头做的,一横一竖一钩,像个爬着的“丁”字,只是“丁”字的那一钩短小端正,与一横一竖垂直,若鸟的喙,啄在磨头眼儿里。磨拐被磨系提着,磨系是两根指头粗的麻绳,一头绑在楼枕上,一头从空中吊下来,一左一右,平衡地系在横木上。吊着的磨拐与地面平行。

推磨时,一人站在小磨身后扶着磨拐,一倾一仰,一推一拉,吱呀吱呀地磨着;一人坐在磨旁,一铲一铲往磨眼儿里喂苞谷米儿,俗称添磨子。推浆巴,得添会儿苞谷米,再添半铲清水冲冲磨眼儿,使米粒下得利落,让磨盘转动利索,推起来轻松,磨出来的浆巴不稀不干,如琼浆玉液。

推磨要耐得住性子,不能急躁。添磨子也不能急于求成,喂得太多,想一口吃个大胖子。推得太快,添得太多,磨盘就囫圇吞枣,嚼不细,磨出来的浆巴粗糙、干渣渣的,不好看也不好吃。推磨,听起来很诗意,实际是一件又重又累的苦活儿,机械枯燥,乏味无趣。尤其在煤油灯下的夜晚,推着推着人就瞌睡了。农家石磨推出来的浆巴细腻、香甜,弥漫着浓郁的生活气息。

刚磨出来的浆巴只有甜味,立马做饭吃,味道不是很好。一般用盆儿盛着,放上两三天,让它自然发酵,待浆巴散发出淡淡的酸梅味儿,这个时候做出来的食品,酸甜可口,味道更佳。

浆巴是一种食材,变着花样,可做很多美食。老家常用浆巴和洋芋、红薯搭配一起,搅浆巴糊汤;用糊叶、荷叶或青桐树叶包着蒸,铁锅炕,做浆巴馍、浆巴角儿;或在浆巴中加上五香作料,用铁锅炕焦,做成脆香的浆巴锅巴,也可以煎出金黄亮丽的浆巴饼儿,就着稀溜溜的浆巴糊汤吃。浆巴糊汤易消化,饿得快,吃了浆巴馍、浆巴饼,耐饥感就强多了。

搅浆巴糊汤有点小技巧。洋芋或红薯先下锅,煮到半熟时,再把浆巴用勺子或锅铲舀起来,慢慢倒入翻腾滚涌的开水里,一边煮一边搅动,不让浆巴沉底糊锅。搅浆巴糊汤不同于搅苞谷面糊汤,煮苞谷面糊汤要盖上锅盖,煮越黏,搅越越香。浆巴糊汤不能盖上锅盖煮,盖锅盖煮浆巴会越煮越稀,越

煮越醒汤,稀汤寡水,不香也不好吃。只有敞着锅盖,敞着锅搅,才能煮出一锅然然糊糊、酸甜喷香的浆巴糊汤。

眼前这位老人的小石磨,是电动的,无须人推。老人一边添磨子、磨浆巴,一边应承顾客,把磨好的浆巴卖出去,一心二用。生活用具的电动化,让人们省力又省心。遗憾的是,没有磨拐的小石磨,孤孤单单,像个玩具,缺少厚重感和仪式感,没有煤油灯下一人推磨,一人添磨子,在石磨吱吱呀呀的声音里唠着家常的那种温馨。

过去磨浆巴,是断粮饥荒时的应急之举,为了活命不得已而为之。如今丰衣足食,大鱼大肉吃腻了,吃浆巴是吃稀奇,吃健康,吃时尚。妻子望着老人磨浆巴,对我说,哪天去乡下摘些青桐树叶儿回来,蒸浆巴馍、浆巴角儿吃。听了这话,我就想父母,想老家,想漫山遍野的苞谷林,油然生发出浓浓的乡愁。



浆巴