

乡村记忆

# 管场院的“纪老抠”

崔启昌

街巷上有粽香散开的时候，雄云雀悬空鸣啾的动静格外好听。估算着新麦开镰还有不足十天工夫，早早晚晚喜欢在自家宅院里来回踱步的纪叔愈发心事重重。

差不到一岁就九十高龄的纪叔跟往年这个时节一样，老盼着下一场透犁雨。这倒不是周边田地里的庄稼、畦子里的蔬菜干旱缺水，他盼着一场透犁雨淋下来，街坊们可以省些体力，借机择处高敞之地，修碾一方场院，为新麦归仓早做准备。

碾平一方土，静候麦香归。场院对于村人而言，是保障收成的最后一道关口。场院不济，夏季的新麦、秋天的黍谷能否避雨防霉，真正颗粒归仓就难保了。

纪叔不到三十岁的时候就执掌了“场院官”的话语权。那时候，村里一个生产队一方场院，生产队多庄稼多，场院面积也大。不像村里其他生产队场院在村子外围，纪叔所在的第四生产队的场院修碾在靠村子中间位置，紧临大队部，一天两头出工收工，村里大多数男女劳力都顺着四队场院边上的土路往返。纪叔掌管的场院拾掇的是好是孬都看得一清二楚。近三十年，纪叔一直当着“场院官”，迎着晨曦扫场、扬场，披着星月看场、护场，硬是丁点问题没出，一年又一年过去，村民们从来没人说过纪叔这位“场院官”的碎嘴闲话。

修碾一方场院，先得淋透土层，如果为了省劲偷懒，仅淋湿表层或淋个一抔多厚，场院虽然一时碾压的如镜面般光滑，但是当碌碡碾压着麦秸、麦糠滚上小半天，场院表层破皮起土出砂粒是少不了的事。纪叔对此态度鲜明而强硬：“绝不糊弄！”有年村里溢起粽子香的时候，队里开始着手碾修场院。一天后半夜恰好淋下一场雨水，这让正副两位队长高兴得不得了：“这雨来得有灵性似的，弄方场院不用队里老少肩挑人抬弄水浇了。”

对于这场及时雨，纪叔自然也很欢喜，但做场院事十分认真的他挥舞锄头刨坑一量，雨水仅淋透半抔多点的土层。“这哪能成？不能省了力气糟践了粮食，得组织大伙挑水润透至少两抔土层才可碾修场院。”硬气的纪叔性子一上来，与正副队长杠上了。有人趁机说歪理、拉偏架，纪叔不用正眼瞧他们，话语硬朗，态度不变。最后，听了纪叔的话，队里四五十号劳力爬坡下崖挑水泼地。

牲口挂套，拉犁耕地。耙平碾压，扫净晒干。一个个流程完完整整走下来，这年新麦开镰前碾修的场院，从晒麦打场，到黍谷、苞米摊晾及大豆脱粒、花生和瓜干堆垛装囤，场院表层皮没破、纹没裂、土未扬。秋后场院上铡完牲口草料，分完剩余的庄稼秸子，场院终于消停下来，随后连着两场淅沥秋雨落完，北风一开，那场院几乎原样如初，种冬麦收工的村人打场院边路过时看了拉呱道：“不是纪老抠把关严，这闲歇的场院淋过两场雨水早就坑坑洼洼没个正经样儿了。”

“纪老抠”，是纪叔的绰号，算是村人给他的昵称吧。当“场院官”那么多年，管护队里的粮草，他就跟把门的“铁将军”一样，除了自己不尝不吃不拿，别人想捎点沾点弄点更是想都不想。有年深秋，场院里摊晒的花生干透了。这天傍晚，专管派活儿的副队长急急匆匆来到场院屋子找到纪叔，说是家里来了俩外甥，喝酒缺着，意思是让纪叔悄无声息地拾掇几捧花生，带回家剥了油炸当下酒菜。纪叔个头不高，但性子耿直：“这不是破规矩、败名声嘛！不能开这样的口子。”软缠硬磨，纪叔硬是没怎么搭理人家。第二年春天，那位管派活儿的副队长赴邻居家喝喜酒时无意中聊起这事，坐席的人听罢几乎异口同声道纪叔抠，不讲情面。管派活儿的副队长抿了口酒说：“不是抠，是老抠，干场院事若干年，对队里的东西看管的能抠出火星子来，想在他那里弄点好处沾点光比上天还难。”停顿一阵后，管派活儿的副队长又不无感慨地说：“队里有这样的老抠好呀！他守的是集体的东西，护的是大家的品行……”日子悄然过，时光无声流。纪老抠的叫法很快就在村里传了个遍，纪叔听了不厌其烦，常常还向用“纪老抠”这绰号打招呼的村人施以微笑。比纪叔小三岁的纪婶听着有人叫“纪老抠”也是不恼火，笑笑而已。

纪叔快五十岁的时候，家庭联产承包责任制实施，这让队里的场院陡然谢了幕。一家一户碾修一方场院打场晒粮成了村人们的刚需。修方场院说起来轻巧，但要弄片好用的场院，平日没积攒个实操经验，没个严谨细致的做事态度肯定不行。

纪叔闲不住，“大包干”开始那几年，坡岭地里的麦芒泛出金黄，雄云雀悬空鸣啾，这都成了催促村人碾场院、收新麦的信号。村东崖、村西崖分家单过的小家庭，庄南、庄北在外打工挣钱的年轻人，都成了纪叔关心的对象。如若恰好有透犁雨淋下来，纪叔总会不失时机颠颠地走到人家家里，叮嘱快动手碾修场院。到了麦收前的关键点儿上，若天气晴朗无雨，纪叔便鼓动邻居们伸援手，抬的抬、挑的挑、拉的拉，连夜泼水浸场，继而再动嘴教导，动手示范，帮着那些缺经验的户碾修场院。持续好些年都如此。这期间，村里很少有人呼纪叔的本名，年长的、同龄的，甚至辈分低的张口都喊他“纪老抠”，纪叔听了也不争辩，依然是抿嘴笑笑算是应了个回声。

岁月催人老，纪叔快九十岁了，除了眼有些花，门牙落了两颗，整个身子骨还是蛮硬朗。从几个孙子口中得知，如今村里几乎找不着场院了。对此，纪叔很是纳闷：咋的？坡里麦地都是绿油油的呀！夏收不用场院，那秋收呢？孙子们听着爷爷的絮叨，像是商量过一样，逗着爷爷说：“早都机械化了，粮食机打，秸秆还田，不再流当年那样的汗、费当年那个力了。”

往事如昨

# 忘不了那粽子香

吴春明

又到端午节了。记得以前每年的端午节，我都要回母亲家拿粽子。母亲包的三角粽子真是一绝，选料上她要亲自把关，她知道市场里哪家的粮店能买到上等的黄米和糯米，然后是选色泽好、味道纯正的箬竹叶（或者芦苇叶）做粽叶，再就是选购纯正的新疆红枣和烟台产花生米。箬竹叶要泡上一天一夜，这样既能渗出箬竹叶那独有的味道，也可把叶子泡得软乎一些。

端午节的头一天，母亲就会忙碌起来，早上洗米、泡米，中午吃罢午饭就开始包粽子了。厨房的地上摆着两个大盆，一盆黄米，一盆糯米，还有一小盆泡好的箬竹叶和捆绑粽子的马莲草，桌子上放着两碗用水浸泡的红枣和花生米。坐在马扎上的母亲永远是主角，以前是自己一个人包，后来孩子们大了都成家了，媳妇们成了配角，围坐在母亲身边打着下手也跟着学艺。粽叶怎样折成漏斗型装米，放多少米，控出多少水，手感的紧与松，草绳的系法都有讲究。

吃罢晚饭，收拾好碗筷，粽子就可以下锅了，锅里扣着一个小盆，然后加适量的水，粽子在箬子上一层层摆放好，最上面再放一层鸡蛋，这些工序都是母亲亲自把关。更重要的就是火候了，煮粽子必须是烧煤，这样一是便于控制火的大小，二是不易熄灭。

那口八印大锅四周用布围得严严实实，锅盖上还要压上一块磨刀石，以防漏气，漏气了，粽子里的米就会夹生。晚上，妈妈还要起来几次，往灶里添几次煤，火不能急，急了粽子就会跑米。

母亲说活上一晚上才能煮出粽子最正宗的味道。那一晚，梦有多长，粽子的味道就有多浓。

因为有心思，第二天早就回到母亲家，老远就看见院子的门框上挂着一把用红绳扎起来的艾草，想必是母亲头天就去山上割了艾草回来。孩时曾问过母亲挂艾草的寓意，母亲讲是老祖宗传下来的习俗，是祈求吉祥、驱鬼辟邪的意思，也有预示一家人一年中身体健康，好运随身的寓意。

大了才知道艾草是一种药材，可以驱赶蚊虫，杀菌防病，也被人们赋予了精神上的寄托。古人有诗曰：“手执艾旗招百福，门悬蒲剑斩千邪。”

跨进院子，阵阵粽子的清香就扑鼻而来，几个孩子都到齐了，母亲会亲自打开锅盖。

粽子出锅，先是上面的一层鸡蛋，煮粽子一个锅里煮的鸡蛋格外得香，淡淡的箬竹叶味夹杂着米香会一直渗到蛋黄里，这也是孩子们的最爱。记得小时候每个孩子这一天都能分到两个鸡蛋，但都不舍得马上吃了，而是跑到街上找小伙伴们顶鸡蛋，就是双方各拿一个鸡蛋对着顶，看谁的先破，破了就是输了，不服气还可以回家换一个再来。这个游戏看似简单，但里面也藏着学问，红皮鸡蛋一般比白皮的结实，不易碎。聪明的会对着阳光看看鸡蛋哪头实乎哪头空，不然就会早早败下阵来。

包粽子的力度必须把握准确，软了米就会流出来，硬了米就会夹生。每个粽子三个角分别放三个红枣，如几颗油润的红色玛瑙，几颗花生米点缀其间。剥开墨绿色的箬竹叶，黏黏的粽子角是红的，米闪着亮光，沾点白糖，狠狠地咬上一口，甜、香、糯一齐袭来，瞬间就征服了味蕾。

江南的翠竹叶，黑土地的白米，新疆的大红枣，胶东的紫皮花生米，它们也想不到命运里会有一次长途跋涉，会有一次盛大的交织。那灶里燃烧的火焰，又慢慢让它们有了一次温暖的邂逅，整个家中飘荡着一个古老的传说，也让端午节留下了一个永恒的符号。

粽子出锅后，母亲也会嘱咐我给邻居送上几个，也让街坊邻居尝尝手艺。回来呢，也不会空着碗，要不是几个粽子，或是几个刚出锅的包子，或是几颗刚摘下树的黄杏。那一天也是粽子的交流大会，不管各家水平怎样，空气中那弥漫的五谷香和欢乐的气氛弥足珍贵。

难忘小时候过端午节，粮食匮乏，每一个人都是按月供应，其中70%为粗粮，粗粮中大米占的比重很小，所以过端午包粽子的那点大米不知道是母亲攒了多久。米也是糙米，里面偶有一个红枣，谁能吃到便是占了鸿运当头的彩头，蘸点红糖，那就是一次奢侈的口福。吃过后粽子叶不可丢弃，母亲还要洗刷干净晾晒好了收起来，待第二年继续使用。随着生活慢慢好起来，粽子里的内容也跟着丰富起来，各式各样的米，配以红枣、花生、核桃仁等，让人们有了更多的选择和舌尖上的享受。

母亲去世已经很多年了，每年的端午节市场里就有卖粽子的，可已经不是我熟悉的味道了。