

## 口述·两河记忆

□ 魏翊恩

一个12岁的少年，背着15个约30斤(1斤=0.5公斤)重的蒲包，抬头看看前面不远的集镇，顾不上擦一擦脸上的汗水，又迈开沉重的步伐，艰难地向前挪去。

这个少年就是我，半个世纪以前的我。

那次卖蒲包的经历，给我留下了难以磨灭的印象，至今历历在目。

我的老家在阳谷县阿城镇陶城铺村，村里有编蒲包的习俗。蒲包是用蒲草编织成的一种袋子，大小没有特别的规定，一般长在50厘米到90厘米、宽在30厘米到60厘米之间，可用来装东西，可作为防汛盛土沙的器具，在那个物资匮乏的年代，有的也把它作为纳鞋底的填充物。编织蒲包用的蒲草，必须优中选优，这样编出来的蒲包质量才好。

蒲草喜欢长在浅水中。我的家乡不缺水，蜿蜒曲折的黄河大堤下都是当年取土留下的土坑。还有家北的运河，河道长年淤积已经变得平而浅，适合蒲草生长。每年的七月底八月初，是收割蒲草的好时节，这时的蒲草晒干之后很是柔软，最适合编蒲包。

1969年秋后，我家分得了百十斤蒲草，母亲选了又选，把能编蒲包的整理晒干留了起来，把短小的拧成两米长的绳，完成生产队分给的每人上交50根的任务，夏收捆麦子时可用。

初冬的一天，出嫁的大姐回来了，母亲让她编蒲包。大姐把蒲草分成了几份，每天都拿出一份，到村中的水坑里去泡。第二天一早捞出来，晾好了，再用石碾去轧。大姐站在石碾上，双手抓住拴在树上的绳子，吃力地蹬石碾，母亲和我在后面推石碾，这样轧上十几个来回，蒲草被轧扁了，才不用后面的人推了。几百斤的石碾在大姐脚下，变得灵动起来。只见它忽然向前奔跑，

# 卖蒲包

再来个急刹车，又快速地向后倒去。大姐脚点石碾，一来一往，像在跳天鹅舞。大姐在空中舞，石碾在地面跑。大姐脸上的汗水流下来，滴在了石碾上，渗透到蒲草里。轧熟了的蒲草，就像剔了骨的肉，软软的，没有了筋骨，柔韧性增加了。蒲草轧熟了，叫蒲篾子，可以编蒲包了。

大姐选出长宽差不多的蒲篾子，铺在地上，编起了蒲包。一根根散乱的草，在大姐的手里上下舞动，纵横穿梭，不大一会儿，就编出了一个底儿来，然后围拢成一个桶状，横向编织。在我眼里，大姐就像在绣花，又好像在精心地制作一件工艺品。她是那么专心细致、小心翼翼地吧每根蒲篾子整理好，不让它们拧劲、受伤，以保证蒲包匀称，既好看又耐用。经过三个多小时的努力，一个蒲包编成了。大姐用剪刀修剪好蒲包收口的地方，剪去里外多余的边头，完成了最后一道工序。

经过五天多的努力，大姐编了15个蒲包。到了阿城大集的日子，我约了几个小伙伴去卖蒲包。当天吃了早饭，我背上15个蒲包就和几个伙伴出发了。临行，母亲非得塞给我两毛钱，说让我买烧饼果子吃。我拍拍蒲包说：“这得买多少烧饼果子啊？不用带钱。”

背着蒲包，几个人不自觉地走成了一列，俨然一支雄赳赳、气昂昂的队伍。

我们有说有笑地走着，觉得背15个蒲包赶集轻松得很。当时放学后没作业，我们不是割草，就是拾柴火，背几十斤东西属于小菜一碟。我记得最高纪录是割过42斤草，离家三四里地(1里=0.5公里)背着回家，中间只歇过一次。

这次不一样，路有点远。我们大约走到一半的时候，有人提议歇一歇。其实大家都觉得有点累了，还没有谁背着东西走过这么远。坐下来，脱掉衣服，我们稚嫩的肩膀上都有一道红红的印痕，火辣辣地疼。为了赶路，不能休息太久

时间，一声“走”，我们背起蒲包又出发了。

阿城离我们村12里，是当时公社所在地，阿城大集也是方圆十几里内规模比较大的集市。那时去阿城，全是蜿蜒曲折的田间小路，12里地没有一个村庄。阿城粮所在最南端，新盖的大粮仓是座大大的红瓦房。那一溜儿红色的瓦，成了阿城的坐标，我们在七八里地外就能看见。

背后我们村庄的轮廓越来越模糊，眼前的红瓦越来越清晰。阿城就在前面，停一停脚步，缓一缓肩膀上的绳子，一咬牙，又低头继续前行。

路远无轻载，这话一点儿不假。出发前，根本没把30斤东西放在眼里。走了10里地后，方觉得这30斤蒲包比42斤草重多了，感觉像是在背一座山，压得我都有点窒息的感觉了。

好不容易来到阿城的村南头，我们几个几乎是瘫倒在那里了。牛困人饥日已高，市南门外泥中歇。我们的狼狈样，还真和白居易笔下的“卖炭翁”有共通之处。

我们像战场上溃败下来的兵，好不容易来到了阿城大集上的“蒲包市”。人家用地排车、自行车载来的，已早早摆在了显要的位置。我们几个只能散开，自寻地方了。

我抱着蒲包，看到两个车之间有点空，走过去，还没放下，就听到车主喊：“去、去、去，旁边去，看不见有车子啊。”我东寻西找，最后在一个角落停下来。

把蒲包放下，解开绳子，整理一下被捆绑起皱的地方，摆放好，我这才松了口气，一屁股坐在地上，身子像散了架似的。看着被汗水浸湿的蒲包，摸摸后背留下的蒲包压痕，我觉得自己长大了一些。

足足有半小时，没有一个买主到我的摊子前问一问。我有点慌了，站起来，朝四下张望，期盼有买家光顾。

这时候一个中年人，嘴里叼着根卷烟，背着手、踱着步，悠闲地在市场里逛来逛去。他遇到一个一条腿有点跛的人，耳语几句，然后远去。这个腿有点跛的人径直走向我身旁的一位卖家：“你这蒲包两毛九卖吗？”卖家正在迟疑，他却转向我问道：“你这几个蒲包两毛七一个卖吗？”我这才醒过神来，知道是问我。我一时呆住了，说不出话来：我这蒲包无论是蒲草，还是手工都比邻摊的好多了，他倒给我的价钱少，我不理解地摇了摇头。那人没有再说什么，转眼就不见了。

太阳挂在了头顶，我又渴又饿，想起了那烧饼果子的香味。这期间，先后来了两个收蒲包的人，不过给的价钱一个比一个少——两毛六、两毛四。我不知道卖还是不卖，心里着急，又没有主意。

集市上的人明显少了，我们几个伙伴也能凑到一起了。只有一个伙伴耐不住饥饿，按两毛五一个卖掉了，其他谁也没有开张。

那个叼烟背手的人出现了，身后跟着那个腿跛的人。他轻咳了一声，高声喊道：“各位，各位，天不早了，我看都饿坏了吧！本人收你们的蒲包，一等的两毛三，二等的两毛，愿意的就跟我来。”那个跛脚的人一脸狡黠，得意地说：“快点啊，过了这个村就没这个店啦。”看着这两人拙劣的表演，我忽然明白今天被他俩下套了。

卖蒲包的都站起来了，说啥的都有，有人已经跟着收蒲包的去了。

我们几个正在犹豫的时候，同村的徐姓老者赶集回家，正好路过这里。他一听这情况，摇一摇头，一咬牙说：“还是卖了吧，总不能再背回去吧。”

我们很不情愿地抱起了蒲包，朝收蒲包的走去。看着那15个渗透了我们姐弟汗水的蒲包被扔进了车里，我接过三块四毛五分钱，心头一热，泪水夺眶而出……

## 聊风俗

# “胶皮”窝窝



“胶皮”窝窝

□ 李晶

发现有卖地瓜面窝头的，我非常欣喜，便花十块钱买了一盒。一盒有八个，个个手心大小，皮薄眼儿大。一到家，我就迫不及待地咬了一口，久违的

味道令我几乎湿了眼眶。

这是令我记忆深刻的“胶皮”窝窝。小时候，与玉米面窝头和高粱面窝头相比，地瓜面窝头最好吃。它软弹，吃起来甜丝丝的，所以我们都称它为“胶皮”窝窝。

上世纪70年代的冬天，地瓜是我们家的主食。我们把地瓜从地里刨回来，放在地窖子里，做饭之前，就下到地窖子里提一篮子上来，在带着冰碴的水里洗净，开始蒸地瓜、熬地瓜粥，一顿饭吃下去，肚子里大部分是地瓜。或者为了便于储存，霜降后刨出地瓜，就把大块的擦成片，晾晒在刚刚种完麦子的农田里，晒干后装进麻袋，做饭时掏出几把放在大地锅里，和高粱米一起煮，一个人可以喝两碗，若是再放入一把绿豆，那绝对是难得的美味儿。当然，把地瓜干磨成粉，就可以蒸窝头了。

蒸窝头是通常的吃法。那时候的磨，磨出的面比较粗，吃玉米面窝头，我们小孩子常常一脸愁苦，说窝头难咽。一口窝头嚼了好长时间，总是在口中打转，咽不下去。高粱面窝头也好不到哪里去，不但难以下咽，还容易便秘。所

以，最好吃的还是“胶皮”窝窝。

母亲手巧，为了让我们顺利吃饭，她将自己做饭的聪明才智发挥到极致。她不但给我们蒸“胶皮”窝窝，还用不同的面进行组合，给我们蒸花卷吃——白面和玉米面，白面和地瓜面，白面和玉米面、地瓜面。蒸出来之后，一层白、一层黄、一层黑，不但好看，而且因为有了白面的参与，尤其是还有地瓜面，花卷的口感就丰富了，下咽也顺溜儿了很多。当然，因为白面的金贵，作为外层的白面，总是最薄的。

白面是必须放在外层的，因为只有它有弹性。地瓜面的弹性体现在熟了之后。那时候去我姥姥家，姥姥也发挥自己在食材匮乏年代里磨炼出来的聪明才智，给我们烙地瓜面的饼吃。她将地瓜面包在薄薄的白面皮里面，擀成一张大饼，放在鏊子上烙，烙到两面金黄，放案板上一切四块，分给我们。我们兄弟四个一人捧着一块饼，坐在小板凳上，围成一圈儿左手倒右手地趁热吃。饼外酥里嫩，更确切地说，是外酥里弹，且甜丝丝的。所以，姥姥的第二个饼还没有烙好，我们四个就已经围在鏊子前

等着了。

那几乎是童年时代最好吃的食物了。一种东西作为主食，和它的产量高有直接关系。再好的东西，天天吃，也会把人吃到吐，所以现在很多老人不怎么喜欢吃地瓜，说当年吃伤了。当年，地瓜是最常见也是最不值钱的东西，现在却成了餐桌上的新贵。那时候吃地瓜是果腹，现在是大鱼大肉吃多了换个口味。那时候我们只知道地瓜有红心的、白心的，红心的甜，白心的面，偶然发现一块白心中有点紫的，就像发现新大陆似的，觉得很稀罕。现在虽然还是那个地瓜，却细分了很多品种，名字越叫越好听，价格也越贵，贵到有的地瓜，一斤的价钱可以买好几斤精白面。

现在吃“胶皮”窝窝，虽然一口下去，童年的记忆就回来了，但也只是偶尔尝尝，不能天天吃、顿顿吃。每天把“胶皮”窝窝当成美食的日子我不想回去，更喜欢现在的生活，天南海北的食材可以任意选择，各种美味佳肴可以尽情享受。

(图片由作者提供。本版有些文字涉及方言，仅用其音)