口述·两河记忆

故乡的焦枣

□ 高明久

小时候，每当我嘴馋了，母亲就抓给我一小把焦枣（即乌枣，老家一带习惯称焦枣），吃在嘴里清香甘甜，很是筋道，越嚼越有滋味。那时总是吃了还想要，母亲不给就馋得直咽唾沫，至今想起来，嘴里还流口水呢！

一

我的老家顾官屯镇高少宇村，东、南距离黄河二十多公里，西距运河不足十公里，交织出两河文化风韵。明末清初年间，祖辈在村子四周栽下大量的枣树。儿时的我好奇心强，总喜欢走到大枣树旁，搂搂这棵，抱抱那棵。树干太粗，搂不过来，就和哥哥两个人手拉手合抱。

“这是谁栽的树？多久才能长这么粗？”我问爷爷。

爷爷捋捋花白的胡子笑着说：“听说这是我的老爷爷那一辈栽的，你算一算多长时间才能长这么粗？”

老枣树的树干粗糙，鼠耳般的叶子里挂满了青红相间的大枣。我站在树下出神，从我的爷爷到爷爷的老爷爷，掰着指头怎么也算不出是哪年哪月栽的。我愣愣地望着颗颗大枣，就盼着打枣、做焦枣。

二

七月十五枣红肚，八月十五枣上屋。每到家里挂了锄钩（庄稼已经长起来，不用再锄草）的时候，村子四周尤其是路口就会有张贴的“告示”：收购红枣，收购劈柴。

白露前后开始打枣，青壮劳力拿着长长的白蜡杆子打枣。老人和妇女蹲在树下拾枣，少年儿童则在两侧拾那些落到远处的。大家一边拾，一边把又大又圆的枣放在嘴里吃个不停，遇着个“酸枣”，甘甜中带有一丝酸味，别提那个爽！

地上堆起一堆堆大枣，装满一个个大麻袋，小伙子们用地排车飞快地运往焦枣场。

三

焦枣场里，有熏制焦枣经验的四叔一边收购劈柴，一边指挥挖枣炕。

劈柴以枣木为最佳，木质硬实，火旺烟少，余温时间长。熏出来的焦枣色泽光亮，无烟火味。榆木、柳木次之。杜绝松木和果木，它们含有油脂，燃烧时容易出异味，影响焦枣的质量。

枣炕由若干个窑洞组成。洞宽两米左右，两洞之间的山墙有半米高，下宽上窄，顶部圆滑，利于通火透烟。山墙顶部架有檩条，两根檩条间隔一米左右，翻炕时人需要叉开脚站在上面。檩条上面铺有秫秸箔。

收购的红枣以我们自己村里的为主。这不仅仅是因为我们村里的枣树多、产量大，更重要的是我们村是黏土地，结的枣个儿大肉多、紫红透黑，做出来的焦枣成色好。沙土地里的枣色鲜艳，肉少、水分多，熏制过后成色较差。

焦枣场西边是一溜儿敞棚，里面是一排枣炕，足足有三十几米长，敞棚顶上是一溜儿高耸的烟囱。

东面由北向南是一溜儿生产线，一堆堆红枣形似一座座小山包。板凳上支起秫秸箔，围坐一圈的老妇逐个挑枣，剔除青枣、有疤的枣和失去水分的干巴枣。

南面是一口口大锅，里面是滚烫的开水。村里人把挑好的红枣分批倒入锅中，两位年富力强的壮丁，拿着木锨不停地搅拌，让其均匀受热。煮8至10分钟看准火候捞出，再放进盛有温水的大缸里，浸泡半个多小时，使其表皮松软易皱。然后捞出放在筛子里轻轻地筛，筛出纹路晾在秫秸箔上。

四

煮泡过的枣晾干水分就开始上炕。村里人用簸箕把枣端到炕上摊开约15厘米厚，便开始点火熏制。

为使枣熏制均匀，每12个小时就要上炕翻一次，是为“翻炕”。我在寂静的夜晚常听到“四叔，来翻炕哩”的呼叫声。

枣需要熏制三遍，每遍熏制三到四天，每遍都需要下炕挑拣，确保个个完好无损，然后再晾在箔上。熏制完成再换下一批上炕。

焦枣熏制完成，得历时半个月。然后，村里人对其分类、打包。

一级为枣头，个儿大肉多且松软，易咀嚼；二级叫中身，个头儿中等，纹路细腻匀实，口感筋道；三级忘记了名字，个头儿较小，肉质干硬。

等外是枣皮，枣皮并非字面意思，它是指在熏制过程中破损了的枣或是混进去的青枣。

前三级焦枣统一由土产杂品站收购，销售到全国各地或出口东南亚国家，这给我们村带来可观的经济收入。枣皮留下来分给各家各户，就是这些焦枣，给我留下了难以磨灭的童年记忆。

割“任务草”

□ 李晶

5岁时，我就跟在我小姑后面，背着小篮子，拿着小镰刀，去割“任务草”。

我家有六口人，每人每天要往生产队交一公斤“任务草”。这些青草是生产队喂牛的饲料。看我个子高高的，像个大孩子的模样了，我娘就决定将割草的任务分一部分给我，我也就乐颠颠地跟在比我大5岁的小姑身后了。

小姑并不怎么待见我这个小不点儿，因为在她看来我简直就是个累赘，她和同龄的姑娘们嘻嘻哈哈着就把篮子割满了，而我才割了一篮子底儿。走快了，我跟不上，她还得一脸焦躁地跺着脚等我。有时候趁我不注意，几个姑娘眼神一对，撒丫子就跑，躲在一边看我东张西望地找她们。找不到她们我就哭。等我哭一会儿，小姑才会走出来，一脸嫌弃地说：“你能不能快点？就知道哭！”

姑娘们有自己的“草窝”，而且这些“草窝”共享。这次割完你发现的“草窝”，下次再去割我发现的。谁的“草窝”里的草又多又嫩，谁就骄傲得像个英雄。村子周围哪儿的草最多，姑娘们都门儿清。

小姑割草比谁都快，往往她割满了一篮子，优哉游哉地坐在一边看蚂蚁打架了，别人还在快马加鞭地割。看我割得费劲，小姑满脸嫌弃地帮我割，割一大把就使劲砸在我篮子里，就像篮子和她有仇。等到把我的篮子也装满时，姑娘们真正的快乐才开始。尤其到了秋天，地里到处都有好吃的东西——玉米、地瓜、大豆。她们偷偷地掰几穗嫩玉米，挖几块红心地瓜，在徒骇河到处都是沙土的河堤上挖个洞，将捡来的一大堆柴火点燃，猛烧一阵子，然后把地瓜和带着皮的玉米放进去。姑娘们你一脚我一脚地将洞跺塌，把玉米和地瓜焖在里面。这期间姑娘们嘻嘻哈哈地打闹着玩儿，有时被一条小蛇、一只蝴蝶吸引了目光；或者用野花编个花环，戴在头上玩嫁新娘的游戏。玩得兴尽，地瓜和玉米也熟了。挖开土，用镰刀将玉米和地瓜小心地拨出来，便可以围坐在一起吃了。渴了，直接从河里掬一捧水就喝。吃饱喝足，洗洗手和嘴，将“作案证据”抹掉，背起篮子就去牛棚，将篮子放下一一过秤。大胡子饲养员抬起额头上的皱纹，目光在我们脸上审视一遍，才在小本子上仔细记下谁家交了多少斤。

我们的草堆成一大堆。若是傍晚去交“任务草”，会看到饲养员正在铡草：大胡子双手将铡抬到齐眉高，平时佝偻的身子也拉直了。铡刀几乎直立，像一条龇着牙的狼，狼爪子就搭在大胡子的肩膀上。老金头负责续草。他麻利地抓过一把青草，从左向右一捋，顺势放在左膝下。连续放上几把，这些草就顺成一捆，被膝盖压实。他双手掐起，续在铡刀下。铡刀落一下，他就往前续一下。每次铡刀落下，我的小心脏就提溜一下，担心他的手指被铡断。但是，他居然可以一边续草一边抬起头来冲着我们笑或者和大胡子打嘴仗。我总是一边担心一边忍不住看。两个人不慌不忙，抬铡、续草、落铡，动作流畅，一气呵成，又从容不迫。后来才知道这就叫默契。随着铡刀起落，青草的气息便弥漫开来。我使劲吸着鼻子，体会到当一头牛的幸福。

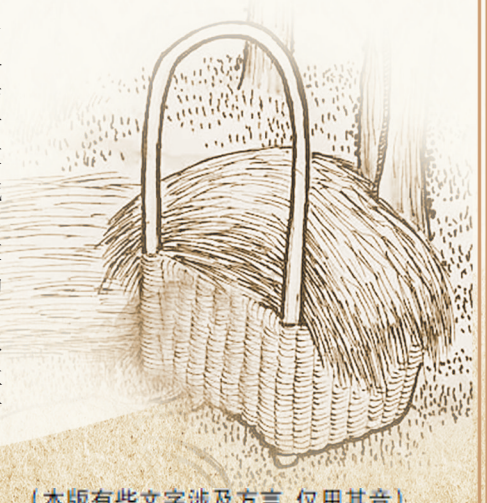
姑娘们也会耍耍小心眼儿。一次大家坐在草篮子上玩儿，把草都坐下去了，一篮子变成半篮子。大家赶紧把篮子里的草倒出来，一遍一遍地抖动，希望让草再变得蓬松一点儿。结果装上以后，篮子还是不满。后来有个姑娘灵机一动，说我们用树枝把草撑起来！姑娘们一听，妙啊！赶紧找树枝，找来之后折成篮子大小的长短，一根一根悬空排在篮子里，然后将草小心地虚放上去。这下子又是满满的一大篮草了！

如果哪天“任务草”实在割不够了，姑娘们也有办法，她们放一层草再撒上一层细土，这样趁着天彻底黑下来之前去交“任务草”，饲养员常常看不出来。就算看出来了，也只是吓唬小孩子几句，说，再掺土，告诉你爹娘，不让他们管你们饭吃。

后来我长大了一些，就和小姑们玩到一处去了，只是我很快就去城里读书了，而随着包产到户的推行，我再割的已经不是“任务草”了，而是直接喂我家的牛和羊。不过我们还会一起去割草，一起烤玉米和地瓜，还会烧豆子。这时候我总会自告奋勇地说，烤俺家的。

再后来读大学，工作，我就彻底离开了家，但是青草的味道，烤玉米和烤地瓜的味道，永远留在记忆里。

这就是我小时候的味道。



（本版有些文字涉及方言，仅用其音）