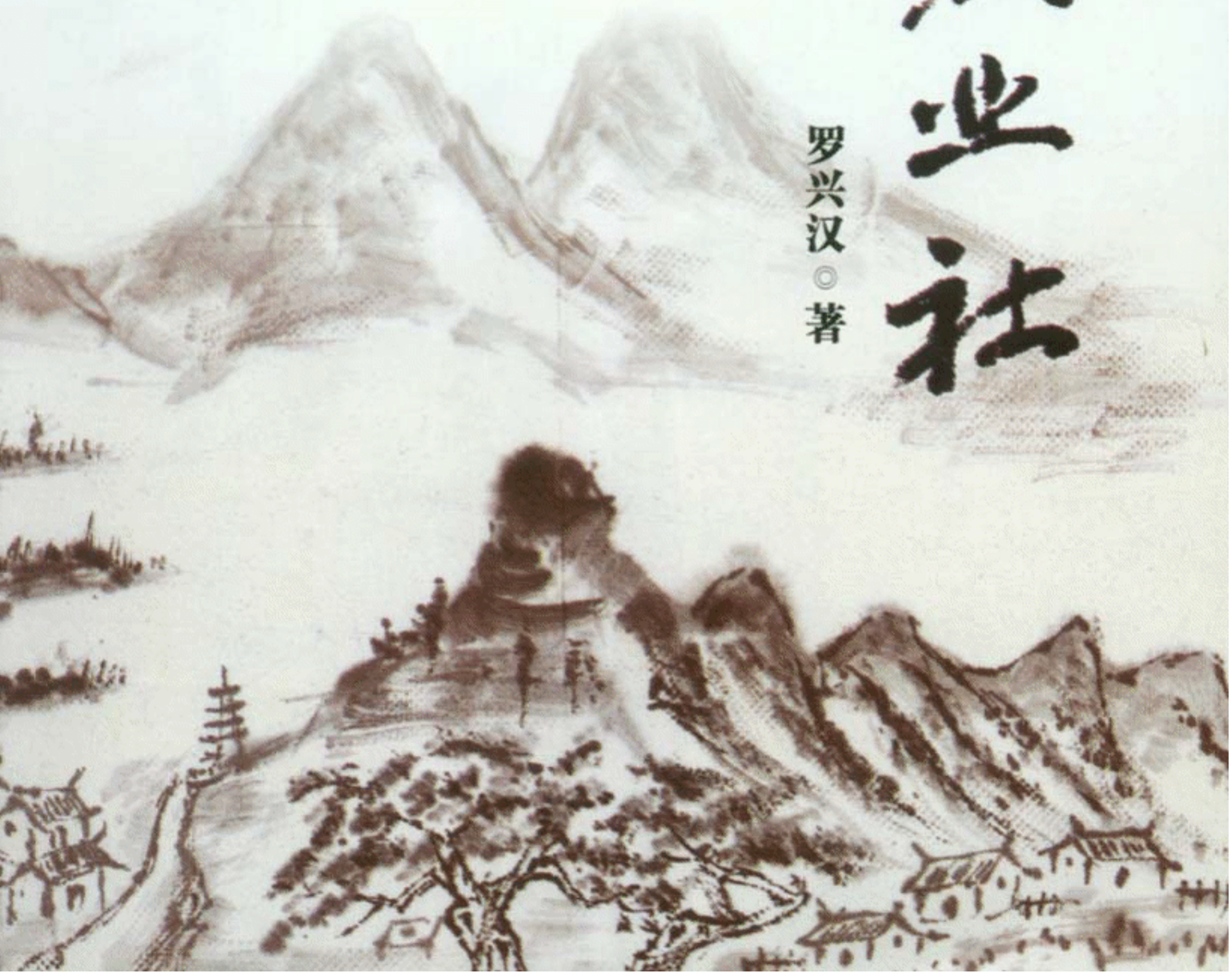


沈
商
研
史
业
社

罗兴汉◎著



目 录

农之初/ 1
包谷、糊汤、酸菜/ 7
炒面/ 21
猪/ 37
拉柴/ 48
学习班/ 55
食堂/ 87
夏忙/ 110
秋忙/ 133
房子/ 197
黑市/ 233
拖拉机/ 269
后记/ 279

农之初

十八岁那年，我回到故乡商州罗村当农民。那时正是公社化的时候，我长得又细又高。队长一看受不了苦，给我派了个轻活，叫我看稻子。

那时稻地占耕地一半，公路边，丹江河堤上芦苇里，唧唧喳喳全是麻雀，每年稻子成熟时它们就像一片云成群飞入稻田吃稻粒，靠边上的几乎被吃个精光，队里派老弱社员去看守。开始只靠看稻子的人跑来跑去吆喝，在这边大声喊：“鹞子、鹞子（吃麻雀的猛禽）！”它们立即飞去另一处，赶雀的人整晌跑来跑去喊，它们来回飞，成效不大，于是队长叫人做了个土枪，装上黑色火药及一条火药捻子用火点着，“咚”一声，吓得麻雀又像云一样飞去芦苇中久久不敢出来。久而久之，聪明的麻雀竟认为人类黔驴之技而不必害怕，照吃不误。我看守稻子时也用地枪，第一次装好了火药，把纸做的火药捻子从枪筒侧一小孔穿入，再装入黑色火药用粗铁丝捅实，这一切都是一看稻子的老农给我教过，我把土枪端在手中，学电影中军人姿势，点了捻子，“咚”一声震耳欲聋，右手发麻，竟成了一只黑手。可能是火药装得不好，从药捻子那个洞中喷了出来直射手上，捻子孔很小，手只是发麻而没有受伤。第二次放土枪时，我不敢把枪端在手上而是架在一棵树杈上，一点捻子就跑，巨响之后枪向后蹬了一米掉到地上。后来因生产队里买不起火药加之麻雀已习以为常不太起作用，只好去一边喊“鹞子来了”、“啊呜”地东跑西奔，疲于奔命。到收割时，河堤边的稻子还是成了光稻草。这被称作轻活是因为不担不挑，照顾老弱去做，队长对才回农业社的我做了优待。

看稻子是和麻雀之争，看麦子却是和人之争，我说的并非成熟的麦子，而是麦苗，谁会偷麦苗呢，那又不能吃。由于自然变化，天渐渐雨水少，稻田缺水，生产队经讨论后想出一个办法，把稻田的泥土这边挖深一尺，垫到另一边去，一边成了旱地，另一边地低了，种稻子，叫作

框子地，一框水田一框旱田间隔起来，是个好办法。

旱地成了旱涝保收的丰产田，雨多了会渗入隔邻的水田中，干旱了，水田中的水又能潮上去，问题是肥料不足，水田中因把肥土起去了，下面的生土又硬又瘦，长的稻子不分蘖，不发苗，让油胆盖了被子。油胆是一种水草，蔓生、叶子似有油、不沾水浮于水面，多时连成一片，叫盖了被子，专和稻子争阳光和肥料，它的根像黄黄的鸡爪子，出五次苗，一个趾一个苗，并不是一起出，挖一次，它又出一次，永挖不断，农民下雨天也不得歇，披上油布、蓑衣挖油胆。我那时穷的两样都买不起，把簸麦子的簸箕穿了绳子扣在背上雨天上工挖油胆。隔邻旱地照理说双层熟土应是好地，但因是白地，没上一点粪，粪只够上近处的地，那时几乎没有肥料可买，上边分配多少才能买多少，社员把上肥料戏称调盐，可见其量少，所以再好的地长的麦子秆细的社员叫“鬼毛”，这还不算，地里长的节草可是又高又嫩、比麦还高，社员把它比作人身上的虱，把麦咬死了。

因为没粪就强迫社员养猪，谁家不养，罚粮，但是人都没啥吃怎么养得起猪，不养又得少分粮，只好养，让孩子放了学去寻猪草。草长得供不应求，猪不像牛什么草都吃，光吃野菜似的草，于是娃就看中了框子地鬼毛麦田里的节节草，每人提一个大草笼子，蹲下来放下笼子拔，这么一来，鬼毛麦子和节节草一样被连踏带笼子压成了平地。都是娃，他们只知寻不下草被父母打骂而不知麦子的可惜。派知青去看麦田不让娃去拔节节草，知青是“派来的城里中学生”，让他们做此工作一是劳动力弱，二是认不得谁是谁家的娃。一视同仁不偏向干部的娃。等麦子熟了还得看，因为好些的麦穗可能会在夜间被大片地剪去了头。每晚挨家轮流派一个男人晚上看麦子，一片地派两个人，每晚计工十分。干部们怕看麦子的人偷偷睡觉，因为他们白天还得劳动，二十四小时不睡很难顶得住，就组织了干部巡逻，出其不意半夜抓住谁睡着，那他这十工分就泡汤了，白冻一夜。

到玉米、稻子、棉花、红薯、芋头等等农作物成熟时都得看，遍地是贼，一次红薯刚结下不大，就被偷了。开会时有人想出了个绝妙的办

法，第二天几个干部去检查各家厕所，果然在一家厕所中发现了消化不了的红薯皮破了案。否则，家家都是嫌疑犯。“衣食足，知荣辱”，饿死的边沿，谁还顾脸呢。

二〇〇五年夏天，我回到故乡陕西商州市罗村，看到很多地方烧掉包谷秆，收麦时又烧麦苋，公社化时是不可思议的了。那时，麦秆长的像鬼毛，包谷秆长的像烟锅杆，而且许多不结棒子，叫溜秆秆，那可是娃的上好食品，溜秆秆剥了皮吃起来与甘蔗不差上下。当包谷长了棒子而它还是光秆一条的时候，可以名正言顺地割来吃，免得白长争肥。我有五个孩子，放工时，我总是给他们带回许多，他们吃得津津有味，吐出的渣成为做饭的柴火。

没啥吃就没啥烧，因秆子细，分的就少，只能分麦苋，包谷秆分给养牛户做饲料，我们分不着，看到那些养牛户烧牛吃剩的牛草棒子，羡慕得瞪圆了眼睛，有些人竟恨得骂：“牛草棒子把养牛的咋不烧死呢！”可见农民家家遭烧柴的饥荒。

一到春天，没吃没烧，被称作春荒，青黄不接，我跟人家上山拾柴。第一次拾柴时我大约二十一岁，早上天不亮起来吃了饭，拿着母亲头一天晚上给我烙的包谷面馍做干粮，扛上扁担和借来的担绳，干粮用洗脸手巾角对角包了吊在扁担一头的担绳上，和几个人一起出发去对河张峪沟拾柴。翻过沟尽头的原子岭，已是中午，我胆怯了，脚首先吃不消，想休息，又不能掉队，空着扁担回去已发愁，何况还要担柴，我从没走过这么远的路。

到山后半山处，领头的说：“到啦，各人拾各人的柴，拾好了在这里集合。”

一会人都不见了。树林很大，净是杨树和白桦，我生怕手慢让人家等，发现不远处有一堆已经没有叶子的手腕粗的杨树枝，以为是干些的，非常庆幸，用砍刀把它们砍成一米长的节节子，捆了两捆，一试，沉的很，抽出两根，可想想来这么远，拾的少了划不来，又加进去，反复几次才捆好。上去人家已恭候多时，我不好意思地笑了笑，和大家一起坐下来吃干粮。包谷面饽饽冷了硬的像豆饼，吃到嘴里粗糙得像一包

渣，咽下时脖子不由自主伸长。我们生活中上顿下顿都是稀糊汤，从来不口渴，没有出门拿水的习惯。半山上没水，这样干吃了一肚子包谷馍，为了省粮，馍掺和了大量酸菜，加盐吃了后越发口渴。

山路很陡，真是上山容易下山难，一不小心，踩着豆粒大的砂石就会滑倒，一路战战兢兢，汗流浹背。在百斤柴担的重压下，我想到给人用刑的感受。总算下了山，到溪间边，肚中的包谷馍发作了，加上出了大量汗，口渴得要命，放下柴担爬在溪水中，用手拨拉两下赶开小小水生物，咕咚咕咚喝了个饱，然后洗把脸坐下来，浮想联翩。想到电影《上甘岭》中战士渴得喝尿的镜头，想到上游的山民，在溪中涮尿桶、洗衣、洗尿布，更别说水里的细菌，那是眼不能见的，当人渴得要命时根本不想这些，只觉得溪水非常甘冽清甜，自我宽心地说“流水不腐”，“水流百步而自洁”。

休息了一会，大家又上路，当我再担起柴担时觉得重了许多，其实重量并不会增加。我记得在书上看过一个战士负了伤还能跑，一旦坐下休息便起不来，大概是同一道理。离家还有几十里，勉强担起柴担紧跟大家，坚持到下一次休息，每休息一次，觉得担子就重一次，肩膀也疼得肿起来，两腿发酸，坐下就不想起来，不走又不行。拾柴前，我低估了这次行动，现在才悟到在生产队里虽然经常担粪、尿，担庄稼，但那是近距离，一次最多十几分钟，而拾柴一担就是几十里，在这半路上真是叫天不应，叫地不灵。

我拾的柴更被同伴们取笑，他们用刀在我柴担上的杨木棒上削了一下，立即有水渗出，说：“你看它没叶子，其实是湿的，这难干得很，杨木烧起来和麻秆一样不耐火。”说得我一下子泄了气，但转念一想，受这么多苦，总比空着回去好，比烧茅草子柴耐火。他们是指导我的口气，而不是嘲笑态度，意思是下次学精些，这是很重要的经验。人家看来久经锻炼，我却越来越吃不消，实在坚持不住了要求歇一会，大家也照顾我，每次要求都没被拒绝过。天色越来越晚，怕拖累大家天黑前回不到家，只歇一会便又和大家起身，如是反复不知多少次，终于看到我们罗村，太阳已压山，虽看见家，起码还有二里，但突然惊喜从天而

降，我三大（陕西方言，即三叔）来接我，简直如同遇到救命恩人。

受如此大苦回家又饥又乏想饱食一顿，可是母亲照例端上了大碗稀糊汤，只是比往常稠些，已晾得不冷不热，喝了三老碗，然后连衣上炕呼呼睡去。直至次日早上，母亲把我摇醒说：“队长喊叫上工啦！”我勉强起身，两腿痛的要命，且不听使唤，昨日拾柴请了一天假，今天不上工就要扣粮，好的是上工大家叫磨洋工，不太出力，腰、腿、肩整整疼了三天，七日后才回复正常。

第一次拾的叫硬柴。有了硬柴还得拾茅草柴，也叫引火柴，生火时易燃。拾硬柴要去几十里外的远山，拾茅草柴去村后的林沟外十来里浅山就有，把各种杂草割回来晒干即可。现在，村后土坡（我们叫原）州河里即丹江畔都生长着半人高的各种蒿草，无人问津，可那时比才割了的头还光。天不亮老婆婆们背着破背笼，拿着破竹扫帚，在那曾长过草的地方扫磨一个早上，可以扫出半背笼草沫子回去引两顿饭的火。新扫帚还不行，太软，必须是用得很旧的硬竹刷子，每日你磨完了她磨，这草地还能不光吗。于是，我们有劳力的人就跑远些到中指梁、九沟渠一带割茅草，那里山大人稀，不长树，只长草，高不过一尺，这些杂草我们统称茅草子，割回来晒干就是每日做饭必不可少的引火柴，由于路近，也可整顿饭用它来烧，只是不耐火。

没油水的稀糊汤再吃不觉得饱，便越吃越多，没有粮食，只好多添水，先是以马勺计，后以桶计。例如母亲说：“大人一顿添三马勺，娃得两马勺。”以计算每顿饭锅里添多少水。后来嫌麻烦，干脆以桶计，由一顿一桶，加到每顿一桶半，粮却加不得。农业社秋麦两忙分两次粮，分回去得自己控制，弄不好就“后蹬”了，就是说还没接上下次收成已没粮了。我家有个小葫芦勺，母亲每顿以此量着下糊汤，水每顿增加，柴自然也就烧得多，拾柴太费力，还得额外拿干粮，这一顿干粮我一个人吃，下到锅里一家子就能吃一天，很不划算。茅草子不顶烧，三天就得拾一次茅草子柴，来回连割草的时间一次得七八个钟头，稀糊汤怎能耐这么久，我使用萝卜做干粮，每次拾茅柴带三个青萝卜，舍不得吃，直到捆好了担子，又饥又渴才坐下来大口大口地咬萝卜，一股辛辣

味道冲上鼻子，饱肚润喉。唯一是更加嘴馋得想吃油、肉或米面之类的食物，我妻说：“你真能成，我吃半个萝卜肚里就‘七杂’的不得了。”“七杂”是乡下土话，那是一种微痛、反酸水、非常难受的感觉。吃完了萝卜，担草下山回家，由于路近，比拾硬柴的苦强得多。一百斤重的草，担回去只能晒三四十斤，烧起来忽忽作响，我妈常叹道：“哎，一担子茅草忽隆不下三天，光这灶火就把人熬煎死啦。”如今回罗村看见包谷秆、麦苋，大多被当作废物处理，在田野里烧掉，满山遍野长满了草，那是跑几十里割不下的上好柴火，不由得回想起昔日为柴之苦。

包谷、糊汤、酸菜

自从我记事，就吃两种经久不变的食物，先说糊汤。这是一种用包谷（即玉米）磨成不粗不细的粉末，太细了叫包谷面，高级于糊汤。一是用来做面扑，擀面时撒些不会使面粘在一起。二可以做窝窝头不用发面，和酸菜掺和捏作馒头状，底部用手指捏个洞，大概是实心难熟吧，煮在糊汤锅里，咬起来筋筋的，然后再喝一口稀糊汤，我们乡下称作“照着人影子”或说“上一个人下一个人争着喝哩”，因为喝时碗中的影子同时来喝。如果煮了窝窝馍，算是一顿高级生活，实在馋的不行了才吃，付出的代价是青黄不接时缺粮而揭不开锅。这顿窝窝馍不是尽饱着吃，一人两个分着吃，那时已五个孩子，加上母亲和我两口，共八口子，就算一人两个也得十六个，吃一顿肉痛的很。三可以做巴巴馍，做法是把包谷面和稀些发好，然后倒在竹顶盖即蒸馍的篦上抹平，搭锅里蒸，蒸熟了切成方块，约二寸厚，四寸见方。发面过时就酸了，未过时又磁巴巴的，极难把握，后来把糖精化成水发面，酸酸甜甜好吃得多。这更不是寻常吃的，是请木匠或别的匠人来家干自己干不了的活时招待人的高级食物。四可做搅团，有的人叫作水围城，因为吃时在碗里浇些辣子、醋、蒜、葱之类合成的汁，酸咸适度，搅团因稠而稍稍堆起，浇了汁水流向碗边而被形象地称作水围城。吃时用筷子在碗边开始一块一块带汁大口大口地送进嘴里，不用咬，一下子吞下喉，非常过瘾。因其稠而费粮也不多吃，只是在过节或家中谁过生日时才吃上一顿。五可做包谷面拌汤，先把一些包谷面倒在碗中，加入少量水，用筷子拌成手指头大的疙瘩，然后倒入锅里烧开的水中煮一会儿，加上唯一的调料盐，虽稀却有面疙瘩，如果加些辣子、醋、葱、蒜之类，其味更佳，只是家里谁病了才做这饭，没病的跟着沾些光。这拌汤常使我想起一则小时候看过的苏联民间故事。有一位士兵，走在森林里，又饥又渴，后来看见一间屋子，里面住着位老太太，他走上前说：“老太太，您好，我走得

又饥又渴，请给我一点吃的吧”老太太说：“我没有什么可吃的。”士兵说：“那么，请给我一点水喝吧。”“水是要去很远的地方挑，我没水给你喝。”老太太回答。士兵沉思后问老太太：“请问您有斧头吗？”老太太奇怪地问：“你要斧头做什么？”心想可能替她劈柴以换取食水，士兵回答说：“我会做斧头汤。”这可大出老太太意料之外，心想：“学会了这个法子一辈子也煮不完。”高高兴兴地找来了斧头。士兵先是除去木柄，一本正经地把斧头洗了又洗，然后放在老太太的锅里添水煮了起来，水滚了，士兵自言自语说：“要是加点面粉就好吃了。”老太太听见连忙拿出面粉给他加进锅里。烧了一会，士兵又叹说：“这要是加点盐、醋更加好吃。”老太太连忙拿来调味料，士兵见大功告成，捞出斧头，先给老太舀了一碗说：“你先尝尝，好吃吗？”老太太赞不绝口，连说好吃，并说谢谢你这做斧头汤的方法，一辈子都不会缺吃的了。包谷的另一种产品叫糝子，是把包谷去皮后磨成米粒大的颗粒，筛去粉。那时没米吃，以糝子来代替米做糝子米饭、糝子粥、糝子米汤，配以巴巴馍，那可是招呼匠人吃的高级饭食。

糝子是很难加工的，玉米本来是黄色，但有一种是白色，糝子像米，生产队种了少量白色包谷，少种是因为这种包谷产量低。白包谷不但碾成糝子可以充当米，磨成面也可冒充麦面，但只能搅少量于表面里。小麦面我们乡下叫白面，包谷面虽白但极为粗糙，白面非常少，我们只是请匠人或过年才蒸馍，掺和了白包谷面的馍看起来和白馍一样，但一入口便知，尤其冷吃时一咬就会落馍花子。为了不让馍花子落在地上，就用手掬着吃，米粒大的馍花子跌落手心，吃完了把手往嘴上一捂，大力一吸，把馍花子吸入口中，有吸不完的，就用舌头舔，让馍花子一粒不剩，这多是上了年纪的人吃得如此干净，娃们吃的满手满嘴馍花子，母亲得用手为他抹净。

一九六二年过年时，我们把平时的白面、包谷面蒸了些敬爷的献的，比鸡蛋大些。我的大女儿才一岁多，每天早上，睡在被子里吃一个，枕头下的馍花子落一层，我妻子若不给及时清理，她就会哭闹，馍花子干了像沙子一样刺她的肩。一共蒸了十几个馍，全让女儿吃了，母

亲和我两口子初蒸出来时一人尝了一个。往年的献的约碗口大，上面做花，点红，一副四个，三个放下面，一个放上面，献三副一溜，两边点烛，前边点香，放在祖先牌位下面的柜上，那位置叫“爷婆堂”。敬祖先叫敬爷，长辈说：“哪怕人不吃都要敬爷哩。爷保佑咱，过了破五即年初五人才能吃这献的，数九寒天，十几天都不坏。”

好年成家蒸一柜馍，柜里粮食上铺一层麦秆，把馍放在上面平摆几层，白天把柜盖支开一条缝让敞气，晚上为防鼠才盖严，做饭时轮流在糊汤锅里“托”一下，把锅下火停了，糊汤熬好了，才把顶盖放上去摆一层馍，待吃饭时馍就热乎乎的软和。这样可吃到正月十几，乡下有一首童谣：“今日盼，明日盼，一下盼到年跟前，吃白馍，晒暖暖。”似乎是最高级的享受，今日人们的奢侈和浪费，不可同日而语。

丰年年时，农民也做“蛤蟆咕嘟子”来改善生活。做法是把做成的搅团放在大葫芦做的漏勺中，我们乡下人称蝌蚪叫“蛤蟆咕嘟子”，因形像蝌蚪而得名。浇上辣子醋蒜水，或浇上浆水，即酸菜汤冷吃，既下火，又爽口，不咬就咽了。尤其热天又饥又渴时任何食品也没有它吃起来痛快，相对的人饿得发昏时，却面对一碗煎汤浪滚的稀糊汤，一边吹气，一边吸溜一小口，把端在手上的碗扭着手腕子转，挨碗边的比较凉，大热天光着背吃，汗流浹背，想等它凉些吃却辘辘饥肠一分钟也等不得。

一九六二年困难时期，只要谁家有稀糊汤喝谁就富，多少人吃树叶、树皮、稻糠、麦糠。我还吃过鱼草，直到有人说鱼草中有蚂蟥卵，吃到肚内长成蚂蟥吸入血才停止吃它。我们上工歇晌时从稻田里捉的蚂蟥怎么也弄不死它，甚至用一小草棍穿起来内脏向外翻着放太阳下晒，但老人们说，你就是晒干弄成面面子撒在水里还会变成更多蚂蟥。

一九六〇年至一九六三年被称作三年困难时期，是全国性的。那时没有电，全村粮食加工就靠几台石磨和石碾子，往往为争碾磨而大骂，后来大家用口头排队，打听哪一台磨子或碾子最后排的是哪家就去对他说：“你上了叫我上碾子，你在哪天上哩？”如果回答说行，那就跟住他，“我上完了早些叫你，别的谁来问时就我说你上呀，叫他排在你后

头。”有时也会得到这样的答复：“好你娘哩，你迟来了一步，狗娃他妈给我说我上了叫他上，才走了一袋烟的工夫，你去给她说，能让你了让，不让你排在他后头。”只得又去打听哪个碾磨排队人少些。如遇雨天，还得往后推日子，必须不等瓦瓮中粮吃完就要打听排队，否则就接不上。

我们村一百来户，只有十几户给队里养牛，他们上碾磨可以用牛，如果和养牛的相好，可以借他家的牛上碾磨。我们多数用人推，石磨上扇约四百斤重，安装时要四个小伙子往上抬，上下磨扇刻有无数石渠，上有石眼，把粮食倒在上面，从磨眼漏到上下磨缝中，推转石磨就能把粮食磨碎，然后往筐里筛，筛不下去的又倒在磨扇上磨，从早到黑一天能磨四五十斤。推碾磨要向队长请假，否则这天不上工就要扣粮，母亲一边看孩子一边筛面，我和妻子推，推五分钟不到，就要停下来歇歇，尤其双腿酸的要命，气喘还是其次，汗流浹背，出的牛力，吃的猪食。由于长年累月推磨子、碾子，单衣棉衣，脐下布扣门子、扣子疙瘩一律磨得不见了，衣服那处被碾杆、磨棍磨得发亮。

碾子分碾底和碾滚子，碾底是约二尺厚，直径约七八尺的一个圆盘石，每当读到“稳若磐石”这个词，我立即会想到碾底，约数千斤重。碾滚子如碌碡，直径三尺余，长约三尺，重千斤，推着滚动来碾碎五谷，也是经过筛子重复筛过直到碾完，才轮到下一家来上碾子。为怕别人争先，口头排队者还得提早站在碾磨旁等候，也是为争取时间，以免拖延后面排队的人。如果到时没有来，别人可以毫不客气地顶上，不得争议，这已习为常规。碾滚子虽重是滚动，磨扇虽轻，但是因摩擦，二者推起来用力相若，所受之苦也相等。包谷糝子只能在碾子上加工，叫湍糝子，必须在碾底上摊厚些包谷，少了就碾成了粉。过年只有几斤米，就用白包谷碾糝子，我和妻子推碾子，母亲跟着转，一边用糜糜笤帚往碾滚子中间扫的摊厚些，可是白包谷太少了，母亲叹息说越少越湍不下糝子。推了半天只得二升糝子，搅在那几斤米中，年初一到十五吃了几顿蒸饭。

我们乡下把米饭叫蒸饭也叫干饭，大米叫白米，有时为了省白米，

就掺些小米，做成饭叫两米蒸饭。虽不如白米蒸饭好吃，但那也是没有办法的办法，一年到头的稀汤清水，过年过节吃上这么一顿干饭，比现在吃肉还来劲。我的大儿子在二里外的东坪里上学，回来给他妈说：“我在放学的路上想到今晌午吃蒸饭，口水都流哩。”那天是中秋节，菜是白水煮萝卜，只撒一股子盐。

从我记事起，就没离过酸菜糊汤。我来香港前曾有一位农民问我：“香港吃糊汤哩不？”我含乎地说：“不吃吧。”他说：“那不吃糊汤吃啥呀？”谁都不会相信整天吃白米细面，更别说要吃泰国、澳洲米。如今乡下也吃糊汤，讲究什么品种包谷磨糊汤好吃，要用新包谷磨糊汤，陈的给猪作饲料，在电磨子上除去大量包谷皮才磨成现在的糊汤，不缺吃的，做的不稀不稠，佐以酸菜，拌上油辣子，外加两个白蛋蛋蒸馍，或一块白面锅盔，没有辘辘饥肠，自然可以慢条斯理地坐下来好好享受一番。

每年回故乡我太太都要强迫我在回香港时拿足糊汤，她说要吃年对年，我说咱们老了，带这么重的行李要是在路上把腰腿拧了你说咋办，常为此而争吵。西安和广州火车站几十层台阶，有一次候车室放行得迟，我们一人拉了一个死猪一样的箱子，上了几十个台阶，上气不接下气，眼看时间到了，找到我们的十号车厢，掏出车票要上车，列车员说：“你们上错了，这是去温州的，你们广州在第四站台。”时间一秒秒过去，我们生怕上不了车，气急败坏又把沉重的箱子拉下来。离开车只剩三分钟，我两口子喘着大气，找到四号站台，上一个台阶歇一次，还剩十几个台阶，我请求上面站的一位小伙子帮帮手“哎呀！装的啥咋这么沉。”我气喘着说装的糊汤，他面上露出诧异神情，这么沉重的行李怕是世上独一无二的。

回到香港，出地铁站，离家只有十几分钟的路程，却想着都怕怕，于是叫了辆的士，当的士司机替我们把糊汤箱子装入行李箱时大叫箱子里装的是不是五金怎么这样重。我要说是糊汤他也不懂，只是笑了笑以作答复。回到家在体重磅上称了两个箱子，一个背包，共一百五十七磅，除了我们少量衣服和一些商州土产外，其余全是糊汤。太太将这些

糊汤分成几袋，放入我们和儿女各家几个雪柜中，因为不这样会发霉。

妻子买了十斤花生油，将辣面子一次炒了装入两个十斤装的玻璃大瓶中，油必须浸过辣面子，这样就能吃一年不坏，再用小瓶装送各子女，儿女们吃完了又来拿，锅巴和葵花子也给儿女家分，我们现在总共十七口子，五个外孙、两个内孙，每个星期天及公众假期全来我家吃一餐家乡饭。我们家可说是来自五湖四海，儿媳是北京人，大女婿是湖南人，二女婿是香港人，孙子生于香港，可是都爱吃家乡饭。他们没吃过在香港买不到的糊汤，十几岁的外孙女对我太太说：“婆婆——我想食你做的黄色粥哩！”我说那叫糊汤，她把糊汤学了一遍听起来像外国人说中国话。儿女各家全住在军澳区，每次聚餐，不必搭车。我们带的糊汤是各亲友送的，无论如何推让，送的糊汤我们都拿不完，故乡四十春秋，磁石般引力让我梦魂萦绕。

糊汤看似简单，也非人人能做，儿媳觉得糊汤不错，要了些回去如法炮制，结果来说不好吃。我太太问：“你熬了多久？”她说半个钟头，我太太说：“稀稠要拿住，大火烧滚了小火微煎一小时以上，要多搅。”我连忙说：“糊汤要好，七十二搅。”我太太笑说：“你光是一个贫嘴，说的真美你给咱做一回。”这话是我十六岁初师毕业被分配于山阳县高坝店瓦房店，一人教一个小学时当地山民说的。他们吃一碗一疙瘩那种稠糊汤，山地远，早上吃一肚子饱一天，晚上才回来吃，他们多数住山阳、镇安、柞水山区，说话音调婉转，听起来没有我们的话干板，直爽，有劲，据说是南方移民来的，称作“下河客”。

亲友们送的糊汤用心用意，选用良种包谷，讲究有黏性、滑，上钢磨子时拌适量的水，包谷皮软了内边还是硬的，磨下来皮从另一出口流出，介乎糝子与包谷面合成之物名曰糊汤。这东西每日不离。

解放前我家是地主，父亲是商洛保安司令，回家时把大洋马拴在门前核桃树上，国民党溃退时各村派现洋，不给就把村长吊起来打，派到我们罗村，见到那匹大洋马仰首嘶鸣，一打听是我父亲罗甸服的坐骑，才幸免于难。这些我已记不得，还是听老贫农在批斗我爷会后说的，他给我说这些的意思是我家虽为地主反革命，但为村中做过不少好事。我

爸每次回来连同他的副官、护兵，中午吃米饭、面，早上必定是糊汤馍，酸菜。在我来港之前和现在回罗村也不例外地吃糊汤。从祖上到如今，无论中午吃什么，即使来客，请匠人，早上那顿糊汤馍是铁定的。我被糊汤吃怕了的时候是在沙河子小学上学，当时我姑在沙河子小学教学，带着不满十岁的我，在庙后村租了一间房住，每日在学校学生灶上吃饭，天天上顿下顿都是糊汤。我们去学校不远处的天主教堂理一次光头，工钱不必出，只给师傅在粗布手巾中包半斤糊汤。我每星期拿一罐子酸菜，用盐一调就饭。有时连拿酸菜也嫌费事，我妈便给我装一瓶盐，瓶子是我姑母用完了的雪花膏瓶子，白玉一般，我非常珍爱，好看而又实用，吃饭时拿出盐瓶撒在饭中一搅便吃。每日两顿，一星期吃足六天不变，端饭碗就发愁，真是吃饭像吃药。没体力劳动，吃不吃都不觉肚子饥。

父亲在我十岁时没了音信，母亲是小脚，还有个妹妹七岁，和祖父母、叔父一家住在一起。我们这一股子全吃闲饭，我决定考初师范吃公家的，争口气，没有想将来教书是怎么一回事。师范学校在金陵寺，也是从家中拿糊汤，一日两顿，四个同学一小盆酸菜，粗瓷盆是熊耳山我们叫作西窑出的，酸菜是一股子盐。拿糊汤几乎要了我半条命。考上初师是一九五二年，我十三岁，距家五十余里。上小学时每星期回家，只拿六斤，走五里，现在上初级师范要走五十余里，不能每星期回去，一拿就得十几二十斤，从中午走到天黑。扛上软不拉塌的糊汤袋子，袋子不停地从肩上向下溜，走几步就得耸一次肩，使袋子往上些，头须侧向另一边，不侧头就放不住这软口袋，腰也侧向一边，因为一边加了二十斤重量，不侧不能保持平衡，负重这边的手须扎在腰间以作支撑，不一会肩就酸了，拿下来换到另一肩上，双肩都酸了就把布袋抱娃一样抱在怀里。中午从家起身，和邻村的同学一起结伴走到天黑时才到学校，乏的倒在草铺中像一摊泥。

有一次走了十五里到商县城西关歇脚，一个担着空笼子的农民大喊：“谁要担脚？”我问把一布袋糊汤捎到金陵得多少钱，他说：“一毛钱。”我大喜，立即答应，他把所买的杂物放到另一笼里，一头放了我

那袋糊汤，和同伴们轻松谈笑，走得很快，我和同学小跑才能跟上。那时没有车路，熊耳山煤矿我们叫西窑，那里也出产瓷货和白灰，全靠肩膀运输。早上天不明担一百斤煤炭，来商州城卖，城里人烧柴和煤炭，炭比柴耐烧，食堂、面店大量烧火的多烧煤炭，住家户烧柴，机关、工厂也烧炭，他们担的炭很快就卖了，回时只买些日用品，基本上空手回去，于是坐在西门外等，看是否有人捎东西，挣点钱。我们出一毛钱得以解脱，免受三十里罪，他们捎这些糊汤不当一回事，挣一毛钱可买五个烧馍。回到家里老婆娃接住欢天喜地，自己面上有光彩，一百斤炭也只挣几毛钱。

烧馍即烧饼。我们乡下馍是总称，只在馍前加上类别，如锅盔馍、窝窝馍、白蛋蛋蒸馍等。白蛋蛋蒸馍指上等麦面做的，农民麦面少，加了白包谷面蒸的馍虽白，却无资格称白蛋蛋蒸馍。《白先生看病》里唱：“肚里饿了你吃些馍，米索拉米索，若要是渴了你把煎水喝。”这陕西方言中的馍，一般指锅盔馍或蒸馍，饽饽多用于羊肉泡馍或肉夹馍。烧馍等只有上等麦面做的才能上市，至于农民没啥吃以各种杂粮掺和所做的馍，只能自己充饥而不能上市。只有一九六〇年前后三年饥荒中，各种杂馍例外地在沙河子集畅销过，病死猪肉也被上集的农民买来吃，因为便宜而且不要粮票。

《读者文摘》这一世界刊物的一篇游记里写道作者在苏北吃过绿豆米汤佐大饼，皮脆内软，咬起来香气扑鼻，我联想到咱陕西锅盔，据说秦国能统一天下，锅盔功不可没，背上几个随时可吃，不用埋锅造饭，机动灵活，节省时间，能跑能打而不必饿肚子。

在沙河子小学天天吃糊汤，来到金陵寺初级师范，一成不变，愁眉苦脸着吃，现在千里迢迢当宝贝拿来香港，皆因糊汤有穷吃和富吃。在香港吃糊汤面，面条是上海奶油面，而非老杂面，花生油炒葱花蒜泥油辣子，而非只调一股子盐，吃甜糊汤煮黄豆、绿豆、小豆，佐酱黄瓜、天津冬菜、菜豆芽、凉拌莲菜。一九六〇年吃法是：农民们聚集在场畔大核桃树下吃饭，称作饭场，也叫老碗会，每人端一个如盆大老碗，连吃带谝闲传，清一色稀糊汤，稀到什么程度，可引用一个小伙子的话，

他来到饭场，一边蹲下一边说：“在碗里夹‘一比啊子’酸菜，瞪——的一下就渗到碗底里啦。”“比啊子”是土话，只能意会，没法解释，他不识字，以这一句形象的话冠以文学家亦不为过。

我也是这么吃，家家饭似出自一个锅里，酸菜只有盐，渗了底，将筷子去碗内一搅，酸菜在碗内旋转上升如黑色蛋花汤，由于酸菜降温糊汤不烫，吸溜之声此起彼落，不绝于耳，喝了头一碗，第二碗是糠炒面，也叫算拌面，与蒜拌同音却有天壤之别。有个故事讲一位刻薄的人在人市上请人干活，工钱谈好了工人问每日生活如何，回答说早上干面，中午算拌面，晚上干面，工人高兴地跟他去了。早饭时桌上放着炒面，便问你不是说早上吃干面么，他误以为是粘面，主人说这就是干面嘛。中午干活回来，桌上又是炒面，不是说中午吃蒜拌面么，工人以为蒜拌凉面条，主人说你误会了，炒面不是算吃算拌吗？那天的晚饭还是干炒面。

炒面用饭拌了以后会膨胀一倍，一日三顿稀糊汤，天天如此，吃汤再饱，嘴里还是总想吃干的食物，唯有炒面例外，不缺粮时也吃炒面。那是以大豆或包谷、大麦等粮食炒的，吃到嘴里又细又滑，非常好吃，吃的稠，嘴不馋，舀半碗，拌后正好一碗，稠的吃不多稀的喝一锅，一次拌了碗内装不下，只能拌些吃些，待吃了一半时才一次拌完成一碗，这便是炒面又叫算拌面的来历。

糠炒面一碗吃完后，再喝两碗酸菜稀糊汤，这就是当时每个农户一顿饭的全部过程，无论男女老幼，个个如此吃法，如果谁家吃了一顿杂面，他这顿就不去饭场，因为被大家看见了认为你家粮多而影响评返销粮。“麦稍黄，饿断肠，柳谋（絮）落，把娃饿的吐白沫。”农民所产的粮食，交了公粮、购粮、战备粮，生产队留了贮备粮，剩下的才给社员分口粮，一年分两次，七月一日半夜十二点前所生的孩子可分给上半年口粮，有一个孩子是此夜生的正好占上口粮，母亲非常庆幸，给他取名占粮，因为迟生几小时就占不上粮了。同理，此时间之前死了人，这户人就少分一份口粮，如果有人七月一日初夜死了，这家人事先忍住别哭，过了半夜十二点再哭，这死人的粮便不须扣去。开始分粮按人头