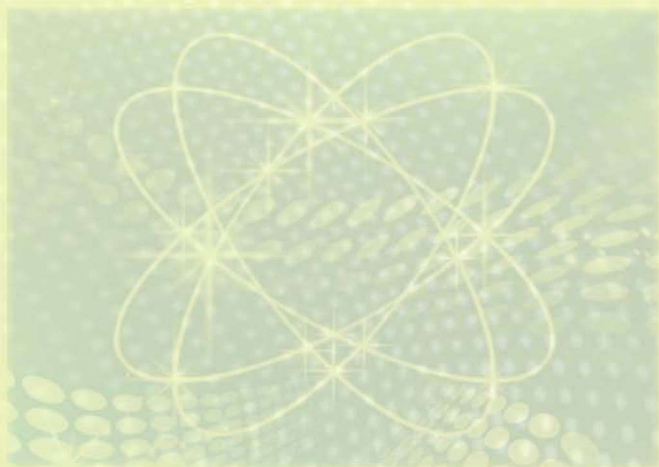


故乡情韵



目 录

长长的倭瓜藤	1
红红的高粱	8
挺拔的柿子树	16
漫山的中草药	26
满山的老荆子	36
粉红色的桃花	44
婀娜多姿的柳树.....	51
串串的榆钱	58
秋风吹过花椒树.....	65
高高的核桃树	74
飘香的红杏	84
清澈的河水	92
多味的山野菜	102
满地的白薯	109
金黄的谷子	117
雪白的梨花	124
深深的红枣情结.....	130
绿油油的麦田	138
山村的青纱帐	146

长长的倭瓜藤

山坡的玉米地、谷子地，秋天来得要早一些。玉米的叶子黄了，
秸杆也黄了；谷子的叶子黄了，秸杆也黄了。地里的倭瓜藤还绿着；
长长地爬在一块块玉米地中，还挂在玉米秸杆上；长长地爬在一块块
谷子地中，爬在谷子秸杆上；长长地爬在一道道地埝上，爬在埝墙上。
长长的瓜秧藤上，长着一个个大小不同、皮色不同的倭瓜，瓜秧的尖
部，还长着一个个绿色的嫩瓜蛋子。收获的喜悦，时常挂在男女老少
的脸上。

一

长长的倭瓜藤上，倭瓜叶、倭瓜叶柄、倭瓜花、倭瓜蛋、倭瓜秧
尖……带给了山里孩子一个又一个童趣。

嫩绿的倭瓜秧叶，总散发出淡淡的清香。长长的倭瓜藤上，竖起
一个个长长的倭瓜叶柄，拇指般粗，一尺多长，从瓜秧根部排起长队，
一直到瓜秧的嫩尖尖。根部的几根叶柄短一些，依次竖起的叶柄，很
快变得长了起来，又依次变短，直到嫩尖尖上的嫩芽。随着倭瓜叶柄
长短粗细的变化，倭瓜叶柄上的倭瓜叶也在依次排列。从硕大的倭瓜
叶，到嫩尖尖上的小倭瓜叶，直径从一尺多，依次减小到小指甲盖大
小。

倭瓜藤的生长，是生命力的张扬。若是一根倭瓜藤，它会不屈不
挠径直向前爬去，若是一大拨倭瓜藤，主人要么让它像扇面一样，呈
放射状蔓延开去，要么让它像圆月一样，向四面呈放射状蔓延开去。

除了蓖麻叶，倭瓜叶算是山村里最大的植物叶子。倭瓜叶也就成了山里人接短儿的生活用品。

下雨天，噼噼啪啪的雨点打下来，那些来不及躲雨的人，特别是女孩和妇女，便把倭瓜叶顶在头上，遮挡住雨点，不让雨点把头发淋湿。摘花椒时，篮子底不是很严实，漏花椒粒，便顺手掐几片倭瓜叶，垫在篮子底，花椒粒就不会漏下去了。

倭瓜叶的更多用途，还是和吃有关。倭瓜叶是加工多种食品的包装品。

村里的小河里，不但有鱼有虾，还有许多的田鸡。那时，村里没有公路。现在的公路占的地方，都是社员的菜园子。东台街边上，有一棵大槐树，老人说，有四百多年了。上个世纪六十年代初，大槐树下的水渠边上，有两个大水坑，坑里有很多青蛙。上个世纪六十年代末七十年代初，村里闸沟垫地，从村南的西成片到西台五队北头，都种起了水稻。水稻田里，也有很多田鸡。村里的小河，河边有很多水草，河水只要遇到山崖或大块石头，夏天就会冲出一个大水湾，水湾边也会有很多水草，河边的水草里，总有很多田鸡。每到夏天，村里都是蛙声一片。我们经常到河边抓田鸡。

那时，家里油少，不可能吃油炸田鸡。有时是奶奶，有时是母亲，便会揪来一些瓜秧叶，把田鸡包起来，埋进灶膛的火炭里，用火炭把田鸡烧熟。有时，让我们蘸着盐吃，有时给我们砸一点蒜泥蘸着吃。那时，能吃上一点肉，是很高兴的事。看我们吃得津津有味，奶奶、母亲总是那样欣慰。

生产队时期，我们许多的野外就餐，也是要用瓜秧叶的。那时，村里人油水少，肚皮薄，吃一点凉的粘食品或油大的凉食品就会闹肚子。带干粮上山，只要有时间，就要生火把干粮烤热。那时，没有什

么饭盒，都是把干粮装在干粮袋里。所谓的干粮袋，就是用半尺布缝个布口袋，布袋口处缝上两根麻绳，把干粮装进布口袋里，把口捆好，一根绳拴住一个口袋角，背在身上。上个世纪末时兴了一段马桶背包，其实，就是照着山村的干粮袋做成的。山里人只要带干粮，大都是这种布口袋。用布口袋，无法烤干粮，怎么办？最简单的办法，就是用瓜秧叶把干粮包好，放到火堆里烤，烤出来的干粮，既干净，还浸透着倭瓜叶鲜美的味道。

满地的倭瓜秧，必然有满地的倭瓜花。现在，人们的口味是以品尝为主，倭瓜花的营养价值和口感，使许多人都非常珍惜倭瓜花的食用价值，不少厨师则把倭瓜花制作成多种可口的珍肴。我们小的时候，则把倭瓜花当作普通的菜蔬，有时是和其他菜一起熬着吃，有时是熬菜粥吃。母亲在房后的地里种上几拨倭瓜。早上，母亲做饭前，到房后的地里，麻麻利利摘一些倭瓜花，回屋掰掉倭瓜花柄上的外皮，把倭瓜花瓣开洗干净，就和其他菜一起熬着吃。有时做疙瘩汤也放上一些倭瓜花。如果生产队早上不上工，我或大哥就背上背筐，到自留地里打倭瓜花，留着中午或晚上做菜吃。

二

生产队时期，常讲一句话“瓜菜半年粮”，这瓜菜主要是指倭瓜。从平原到山区，越往山里走，种倭瓜越多，收获的倭瓜就越多。河沟边，坡地边，种其他庄稼不爱长，挖瓜秧沟种倭瓜很合适，甚至荒地边、山崖根都可以种。有的瓜秧沟挖得非常讲究。头年秋天或开春，就挖开两尺宽、两尺深左右的沟槽，下面压上一层棒子秸，再压上土和粪，最好是鸡粪，浇足底水，谷雨前后种上瓜籽，墒好肥足，一般

的春旱都无所谓。瓜秧根扎得深，肥水足，瓜秧保准长得好。好秧结的瓜就多而且大。

村里人从夏末到第二年春天，都要吃瓜。夏秋主要是吃嫩瓜。上眼一看，俺皮了，用指甲一掐，还掐得动，就是嫩瓜。村里人吃嫩瓜主要是熬或炒倭瓜条和倭瓜片、做倭瓜条汤、做倭瓜馅。

山里没有卖菜的，也没有人到山里卖菜。村里人吃菜，都是在自家的园子里种一点，品种很有限。头伏萝卜二伏菜。立秋前后，园子里要种白菜，地里的豆角还结得少，各家各户，主要的蔬菜就是倭瓜。熬倭瓜条，就成了家家户户的家常菜。

那时，国家是不供给农民食油的，农民就用花椒籽熬油。

熬花椒籽油是技术，捂发了的花椒籽是熬不出油的。有时连续阴雨天，花椒籽晒不干，极容易捂发了，熬不出花椒油，出一点油也存放不住。所以，立秋前后，不少家庭就没有油吃了。只能是白水熬瓜条，白水瓜条汤。母亲为了让我们爱吃，吃饱，到地里干活时，总是想办法揪一些羊胡子草的花来，像韭菜花，但花柄非常细。用羊胡子花煨锅，无论是炒瓜条、做瓜条汤，都有一股非常的香味，我们总能把肚子吃得饱饱的。

我们家几个大小伙子都上学读书，挣工分少，分的粮食少。每顿饭都要算计着吃。尽管这样，奶奶总是想方设法改变家里的伙食式样。

蒸瓜馅团子，是奶奶常给我们做的饭。把嫩瓜用擦床儿擦成丝，剁成馅，把倭瓜馅里的水挤干净，或用羊胡子花煨油、或用花椒煨油、或用大葱煨油，炸一些黄酱拌馅。用一层薄薄的棒子面，包住倭瓜馅，包成薄皮大馅的倭瓜馅菜团子，一家人，特别是我们哥几个吃起来，别提多香了。

秋天，房前屋后和地里的倭瓜陆续长老了，随着秋天匆匆的脚步，山村人家的土炕上、窗台上的倭瓜垛会越垒越高。到深山人家，会在屋里的大柁上架上木头，铺上荆条排子，把一个一个老透的倭瓜，码放起来。从秋天到第二年春天，倭瓜就成了饭桌上常见的食品。经常吃的方法不外乎煮倭瓜、蒸倭瓜、熬倭瓜粥、焖倭瓜饭几种。

煮倭瓜是两种：有时是单独煮倭瓜，在清水中放入切成块的倭瓜，烧锅煮，连瓜带汤一起吃。有时是上面蒸饅饅，锅底煮倭瓜，一锅下来。蒸倭瓜也是两种：锅里放上水，放上锅篦子，把倭瓜切成角，放到锅篦子上，单独蒸倭瓜，有时是和饅饅一起蒸。熬倭瓜粥还是两种：有时是白倭瓜粥。把锅里放入水，烧开，往锅里调糝子。那时，我们家劳动力少，有时连生产队社员口粮的平均数都吃不上。一家七口人一天合五斤六七两粮食。一顿不能超过二斤粮食。奶奶都是用升量着每顿的口粮数，每顿熬粥是不能超过一斤半糝子的。为了吃饱，就必须加入瓜或菜。熬白瓜粥，要等糝子软后，放入切好的倭瓜。熬瓜菜粥，就是等糝子软后，放入切好的瓜和菜，熬熟后吃。只要有菜，奶奶、母亲总忘不了煨锅。焖倭瓜饭还是两种：有时是用小米和倭瓜一起焖饭，有时是用小米、倭瓜和豆角等一起焖饭。

为了防止倭瓜坏掉，也为了第二年春天青黄不接时有菜吃，每年秋天，奶奶总是要晒一些倭瓜干。生倭瓜无法拉成瓜条。先把倭瓜的硬皮去掉，一切两瓣，挖去瓜瓢，整着放在阳光下晾晒。把脆生生的倭瓜晒蔫，再用刀子拉成长长的倭瓜条，放在院子里继续晾晒，等晒得很筋道了，再把倭瓜条挽成卷，接着晾晒，直到晒干。晒好的倭瓜干，可以一直放到第二年春末夏初。陈菜吃光了，新菜没有长出来，倭瓜干就成了好食品，有时，一天吃三顿瓜干粥。熬倭瓜干粥时，要

先用温水把倭瓜干泡软，然后再放到锅里和糝子一起熬煮，直到熬熟熬软。

熟好的倭瓜都有瓜籽。奶奶每到吃倭瓜时，都要把倭瓜拦腰切开，切成瓜把和瓜蒂两瓣，然后用勺子把瓜瓢挖出。挖出的瓜瓢里，长着瓜籽。不同的倭瓜，瓜籽的数量差别很大，有的可以长出五百多个瓜籽，有的很少。奶奶总是把瓜瓢里的瓜籽一个一个捏挤出来，摆在锅排儿上，放到太阳底下晒干，收起来。

那时，山里人没有什么东西可以待客，炒倭瓜籽，是山里人款待高级客人的重要食品。一般是用大锅，炒一升两升的倭瓜籽，请客人喝茶磕瓜籽。奶奶则经常给我们做瓜籽酱。把倭瓜籽炒熟炒干，用擀杖擀，再用菜刀剁烂，放上盐，加水调匀，就做成了香喷喷的瓜籽酱。喝粥、吃饭当小菜，很有营养价值。

村里人用倭瓜做出的最好食品是豆儿糊瓜。在瓜把处用刀子把瓜皮剝下一块，再把倭瓜里的瓜瓢挖出，在瓜中放入豆子和一些水，有的还要加入一点糖，再将瓜把扣好，可以放在锅里蒸，蒸熟了，瓜和豆子一起吃，很好吃。在野外，则可以把瓜放在石板上，在石板下架火烧烤，主要是吃瓜里的豆子，也是别有一番风味。

三

上个世纪六十年代、七十年代，山村孩子可以玩的玩具很少，山村孩子可以去玩的地方很少，孩子们几乎都是自己做玩具，自己找地方玩。满村、满地的瓜秧叶柄就成了我们不可少的玩具。

夏天的山村，是萤火虫的世界。夜色降临，漫山遍野都是流动的萤火虫，漫山遍野都是萤火虫闪动的荧光。村里没有电，家里也没有多少煤油。学校老师也不留作业，留作业也没有办法做。我们每天晚

上就是在街里玩。有了萤火虫，决不放弃这大好时机，肯定要跑到地里，揪来最粗的倭瓜叶柄，做自己的萤火虫玩具。瓜秧叶柄的中央是空的。先把瓜秧叶掐掉，把瓜秧叶柄四外掰开，揪住一瓣向外折，不要完全折断，剩下瓜秧叶柄的皮，顺势向下轻轻地拽，瓜秧叶柄上的皮就被剥去，倭瓜叶柄就变得透明一些。再到院子里、街上抓一些萤火虫，一个一个放进瓜秧叶柄中，一个萤火虫就制成了。孩子们拿着萤火虫，在街上跑，捉迷藏。有时，还要把萤火虫的荧光涂在自己的脸上，手上，再举着萤火虫，到街上玩耍。回家以后，就把萤火虫拴上一根线，挂在窗户钩子上，屋里整夜都闪着荧光。

那时雨水比现在勤多了。立秋前后，大雨时兴。一场大雨过后，山上到处往外流山水，形成好看的瀑布。城里人看见人工的瀑布都大惊小怪，山里人则是见怪不怪。在闷热的庄稼地里干活累了，就会溜到山坡脚下或大埝根下流山水的地方，做一会儿水车玩。小伙伴总要比谁的水车转得快。

做水车的主要原料就是瓜秧叶柄。瓜秧叶柄的中间是空的，把瓜秧叶柄的两头一掐，就是水管，就成了我们建筑水车的材料。掰两根带有枝杈的荆条，做成两个支杈，一边一根插好，算是做好了水车的支架。再找一根直的荆条子，做水车的轴，掰四根嫩的枝条，要一样长，中间穿开，用做轴的荆条子串好，算是水车的飞轮。把飞轮担在两个支架上，水车的主体就做成了。水车支架后面放一块石头，揪几根瓜秧叶柄，掐去两头，把粗的一头接到山坡的山水里，担在石头上，让几根倭瓜叶柄的小头都对准用嫩荆条做成的飞轮，飞轮在水流的作用下，会立刻快速旋转起来。

我们总是非常兴奋地欣赏着自己的作品。

红红的高粱

说到庄稼人过日子，不能不说高粱。由于东北向来以大豆高粱出名，所以，一说到高粱，人们往往和东北联系起来。但我要说的，是我们马安村的高粱。一个村的高粱当然没有东北多，高粱也不是村里的主要粮食作物，但生产队年年都要种高粱。为什么？为了过日子。高粱米、高粱穗、耢灯杆、秫秸等，浑身上下都与庄稼人的生活密切相关，特别是在自然经济时代，庄稼人家家家户户都离不开高粱。

一

生产队的高粱都是过了谷雨节气开种。生产队种高粱，有的种在平地里，有的种在山坡地里。在以粮为纲的岁月里，生产队种庄稼很讲究。平地里种庄稼，都要先耕后种。惊蛰一过，地一开化，生产队就要组织社员往地里背粪。在秋天耕过的地里，施足农家肥，然后对土地进行春耕，再用双耩子或单耩子耩种。

生产队种高粱，主要有两种种法。一是以高粱为主，整块的地都种高粱，高粱中间，兼种一些红小豆。一种是以高粱为辅，要么是在谷子地里兼种高粱，要么是在黍子地里兼种高粱，要么是在小豆地里兼种高粱。

生产队种的高粱有两种，一种是粘高粱，一种是不粘的高粱，我们叫笨高粱。不管粘高粱还是笨高粱，都要先把晒干的高粱碾成高粱米。碾高粱米的方法很简单，把晒干的高粱洒上适量的水，拌匀，放在碾子上碾。要特别注意，不断地用笤帚里外扫，不能把高粱铺得太薄，防止把高粱米碾碎。用簸箕簸出高粱糠，就碾出了高粱米。因为家里粮食紧张，奶奶总是要把碾出的高粱糠继续在碾子上碾。碾一阵，用箩筛一遍，再碾一阵，再筛一遍，直至把高粱糠碾成高粱糠面。用

高粱糠面为我们蒸高粱糠面饼子、高粱糠面窝头，虽然难以下咽，但能填饱我们的肚子。

粘高粱米和笨高粱米性质有区别，食用方法也就不同。第一种方法是碾高粱米面食用。粘高粱米和笨高粱米都可以碾面。奶奶常常是把高粱米和高粱糠一起碾面的。家里一般不做笨高粱米面。笨高粱米面吃法比较简单，就是蒸窝头、贴饼子、蒸菜团子。粘高粱米面吃法就比较多了，可以炸高粱米面麻花、油圈、蒸年糕，也可以蒸高粱米面菜团子。另一种是用高粱米做成粥、粽子或高粱米饭。家里的粘高粱米，主要是留着端午节包粽子吃，腊月初八熬腊八粥吃，家里再穷，奶奶也要让我们吃上节日的饭食。那时，笨高粱米主要是捞高粱米饭。

二

用镰刀把高粱穗从高粱秸上砍下来，村里人叫拏高粱。每到秋天，生产队就派社员到地里拏高粱。再把拏下的高粱背回生产队的场院，码起来，晒干，再由社员在荆条编的锅排子上，用手搓，把高粱穗上的高粱粒子搓下来。把高粱穗分给社员做笤帚、炊帚等家什用。奶奶、母亲和父亲，都是心灵手巧的山里人。家里的一件件生活用品，都是他们用高粱穗、耢灯杆做成的。现在的年轻人，恐怕难以有人再能用简单的高粱穗、耢灯杆做出这些漂亮、实用的农家生活用品了。

生产队时，夏天经常下雨。每到下雨天，只要生产队不出工、不开会，社员就在家歇雨工。那时，老百姓没有电视机，有收音机的也不多。村里也没有打麻将、打扑克的风气。男男女女就都在家做自家的活。女的忙着做针线活儿，纳鞋底子、缝衣服，没有闲着的。男的忙着做编匠活，编篮子、编筐、刨笤帚、刨炊帚。

老百姓的家里，要天天扫地，就要有扫地的笤帚，要天天扫炕，就要有扫炕的笤帚，要一日三餐，刷锅洗碗，就要有炊帚。父亲既能用高粱穗刨扫地的笤帚，刨刷锅的炊帚，还能用黍子穗刨扫地、扫炕的笤帚。就一般情况而言，刨笤帚的高粱，与一般的高粱品种是不同的。刨笤帚的高粱，高粱杪硬，结实。但在父亲的手里，不管是哪种高粱穗，只要是高粱穗，都能刨成扫地的笤帚和刷锅的炊帚。

刨笤帚既是力气活儿，又是手艺活儿。

父亲先取一根小手指粗很结实的麻绳，找一截结实的木棒，把绳子的一头拴在木棒的中间，系紧系实，把绳子的另一头拴在腰上。两腿伸开，两脚把绳子夹在中间。绳子的长度以伸腿能够崩紧为好。取一把高粱穗，在双脚的一端，用绳子套住，绳子要挨在一起，向前伸双腿，向后拱腰，高粱穗会被牢牢勒紧。双手把住高粱穗，向怀里转动，高粱穗便被紧紧勒在一起，再用细绳或铁丝把高粱穗捆住，先做成笤帚的长杪。再同样做一个小把的高粱穗，夹在长杪高粱穗把的把芯，用同样方法勒紧捆好，这样接着续，连续捆好几个高粱穗把，笤帚的模样就出来了，再捆好笤帚把。一把扫地的笤帚就刨好了。把刨好的笤帚，放在石板下压上几天，一把笤帚就制成功了。刨刷锅的炊帚就简单多了，找一把高粱穗，从高粱穗头捆起，捆上四五道就可以了。

三

现在，物质条件丰富了，花不了几个钱，可以买到木板锅盖、铁皮锅盖、铝合金锅盖等，也不用盛放布条、布头、线头的布头线脑筐子了。但在短缺经济条件下，老百姓做不起木板锅盖，也买不起铁皮锅盖、铝合金锅盖，老百姓的基本生活用品，都要靠老百姓自己就地

取材，自己想办法解决。刨笊帚、刨炊帚是手艺活，要技术。但奶奶、母亲用糴灯杆糊的灯笼、串出的锅排，布脑筐，也是一种工艺，是别人夺不去的手艺，是别人抢不去的技术。

大红灯笼，是一种喜悦，是咱中国人表达喜庆的一种方式。现在没有人用糴灯杆糊灯笼了。我小的时候，非常喜欢奶奶用糴灯杆扎的灯笼。村里没有电灯，每到春节，奶奶总要糊灯笼，挂在门口，而且总是糊两个，门口一边一个。天一擦黑，就把灯笼里的红蜡烛点燃，挂在门口。整个院子里，有了奶奶糊的灯笼，一下子亮堂起来。村里有了电灯以后，奶奶没有再为我们用糴灯杆糊过灯笼。

奶奶糊的灯笼，很简单。先把窗户纸裁成纸条，均匀地刷上糴子，糊在糴灯杆上。糴灯杆糊上窗户纸后，糴灯杆变得有韧性，不易折断。把糊上窗户纸的糴灯杆，弯成两个小一点的正六边形圈，两个圈要一般大。再把糊上窗户纸的糴灯杆，弯成两个大一点的正六边形圈，两个圈也要一般大。两个小圈分别在上边和下边，两个大一点的圈，在中间。把四个正六边形的每一个角，都用一根糴灯杆固定起来，两个大的正六边形糴灯杆圈之间的距离要大一些，两个大圈与两个小圈之间的距离要小一些，为了结实，每个角上的竖糴灯杆可以用两根。竖糴灯杆要两两相对，绑扎起来。再把三根绑扎在一起。一头做吊梁，一头做底梁，插蜡烛用。与底梁相接的竖糴灯杆可以长出寸许，以便放在地上稳当。糊上窗户纸，一个自制的纸灯笼就做成了。

小时候，庄稼主家里用的锅，都是铁锅。大多数的庄稼主，都是用糴灯杆串锅排。奶奶也会串锅排。奶奶串的锅排，结实、漂亮。常常有邻居把糴灯杆给奶奶抱来，让奶奶给他们串锅排。庄稼主儿过日子，七印锅、六印锅、大桶子锅、小桶子锅、大把锅、小把锅，各有各的用途。有锅，就要有锅排。奶奶就要用糴灯杆串七印锅排、六印

锅排、大桶子锅排、小桶子锅排、大把锅排、小把锅排，还要串出一些备用的锅排。

串锅排是一个细致活，先要搓好很细的麻绳，因为糴灯杆很细，麻绳粗，就会把糴灯杆穿断，锅排不结实。要把麻绳搓得很细很细，还要保证麻绳结实。一旦麻绳不结实，串出的锅排也不结实。准备好麻绳以后，还要准备好大号缝衣针，穿好麻绳，先把两根最长的糴灯杆十字状缝在一起，然后双面一根紧挨一根缝合糴灯杆，针线有规则地一圈、一圈缝开来，糴灯杆锅排也在不断增大。大致差不多后，用绳子量出铁锅的半径，把一根糴灯杆的一头固定在锅排的中心，转动糴灯杆，在锅排上画圆，再把锅排放在木墩子上，把菜刀刀刃放在画出的线上，用斧头或锤子砸菜刀背，一刀接一刀，一会儿，一个圆锅排就剥出来了。

奶奶串的锅排儿，有大有小，不仅仅是盖锅用，也常常是家里晒制食品的小晒台。

家里许多容易弄脏的食品，需要晒制时，都是排放在锅排上，然后摆放在有太阳光的地方晒制。夏天熬制凉粉等，秋天晒的豆角丝、茄子片、倭瓜籽等，冬天晒的冻豆腐等，都是离不开糴灯杆锅排的。庄稼人的锅排，还有一个更重要的用途，摆饺子。我们村都是初一早上吃饺子。村里有一个传统，初一早上吃完饺子要拜年。别人都来拜年了，还没吃饺子，不好看。所以，家家都是大年三十晚上包饺子。村里有一个讲究，初一早上吃的饺子不能煮破。所以，初一的饺子面要和得硬，饺子馅要干一些，摆饺子的工具用锅排最好。饺子的下边不粘，煮的时候不烂。所以，年三十摆饺子，一般用锅排。

奶奶，不仅用糴灯杆糊灯笼，串锅排儿，还用糴灯杆串出一个又一个盛食品、盛杂物用的盒子、筐子等。

四

秫秸实芯，秫秸皮韧性好，结实。在生产队时期，秫秸的用途很多，和老百姓的生活很密切。可以说，家家都要用到秫秸，人人都要用到秫秸。高高的秫秸杆，在社员家的用途要比生产队多得多。

民以食为天。生产队的年代，是国际冷战的年代，有粮食的国家对中国禁售，本国的粮食产量低，要吃饭，只有以粮为纲。在那个年代，珍惜每一粒粮食，是社会共同的信念。人误地一时，地误人一年。所以，在生产队，从春到秋，种、管、收、藏一环扣一环。那时，生产队的主要农作物之一是玉米。一到秋收，大量的玉米棒子堆放在场里，重要的任务是把玉米棒子晒干，防止霉变。结实、实用的秫秸，就派上了用场，首要的用途，是用秫秸捏秫秸堡，盛放玉米棒子。

用秫秸捏秫秸堡也是一件技术活。先从地里砍来最粗、最壮、最高的秫秸，然后，根据秫秸的具体情况，截成两米多长，把秫秸的尖部截掉。村里把长谷子的秧叫杆草。选最好的杆草，放在水里沤一下，以不脆、有韧性为好，作为捏秫秸堡的草鞣。根据秫秸的结实程度，确定打几道草鞣。需要打几道草鞣，就由几个人一起操作。两米高的秫秸堡，最少要打五道草鞣。中间和两边的草鞣，有的要打成双道草鞣，一直捏到六米左右，再用草鞣把两端穿起来，一个秫秸堡就捏好了，就可以盛放玉米了。

生产队一般是把剥去玉米皮的玉米棒子灌到秫秸堡里。秫秸堡通风透气，玉米棒子不易霉变，干得快。那时，生产队的场院里，都是一排一排的玉米堡。山里人，一看到玉米堡，就感到了秋收的喜悦。

母亲一双灵巧的手，经常用秫秸皮编补家里的炕席。

乡村里睡床，是近些年的新变化。我们小的时候，家家户户都是睡土炕。盘一眼地炉子，搭上土炕，既取暖又做饭。计划经济年代，

每年都是用有限的布票买布，没有现在这样一床又一床的被子、褥子，也擀不起满炕的羊毛毡，但一般的家庭都要铺上炕席。那时，农家人都是坐在炕上聊天说事，坐在炕上吃饭。炕席上又坐人，又睡觉，破得很快。不少人家都是用破布头把炕席补上。

母亲总是用秫秸皮编补破漏的炕席。她先把秫秸皮剥下来，用剪刀刮去秫秸皮上的毛刺，再用水把秫秸皮沾湿，让秫秸皮变得柔韧。然后按着炕席的花纹，一点一点编补炕席。编补的炕席，如果不是由于新秫秸篾的颜色和炕席有差别，很难分辨出是编补的炕席。亲友到家里来，都赞叹母亲的手艺好。

人五人六地要弄秫秸，当把式，还是在我十五岁那年。

村里人把日本侵略者侵略十渡、马安，说成闹日本。奶奶、父亲对我讲，闹日本之前，家家的屋顶，都请纸匠用秫秸糊顶棚。有顶棚的屋子，屋里干净，冬暖夏凉。闹日本，把村里的房子烧了几遍，村里的纸匠都没了，也就没有人糊顶棚了。我挺好奇，问怎么糊顶棚。奶奶和父亲告诉我，用秫秸搭好架子，再像糊窗子一样，用纸糊。那时，村里没有一家有顶棚。我便开始琢磨，怎样绑架子。只要能绑好顶棚架子，就能糊成顶棚。

想好了，和奶奶、父亲、母亲一说，都支持我。那时，找旧报纸很难，父亲特意从学校游老师那里找来了旧报纸。我便开始找好秫秸。那时，生产队的秫秸，除了捏秫秸堡，就是谁家有人去世，糊马、糊牛、糊官帐。由于“文化大革命”破四旧立四新，谁家有人去世，也不敢糊马、糊牛、糊官帐。生产队的秫秸没人用。我很快就找来了很多秫秸。那一年很邪乎，我找的秫秸，有许多长达三米多。现在糊顶棚，绑架子用铁丝，那时，绑架子要用麻绳。家里买不起铁丝，父亲就用木拐子给我打麻绳，用麻绳绑架子。

把秫秸晒八成干，剥去秫秸外面的叶柄，就开始绑架子。我琢磨了好几天，怎样绑大架子，也就是怎样先绑出大梁，再绑秫秸杆。家里的房子，是木架的石板房。大柁处的顶棚架子最让人费脑筋。琢磨好后，跟父亲说，父亲说行，就开始动手。家里的房子是五檩房，顶棚架子要吊三个大梁。第一次糊顶棚，唯恐顶棚架子不结实。我的三根大梁，正中的大梁用了四根好秫秸，其他两根大梁用了三根好秫秸。吊杆全是用的最好的秫秸。绑好大架子，又把做秫秸杆的秫秸，都缠上纸。先在边檩处钉好边梁，插好用荆条削的接条杆子，就可以绑秫秸杆了。把秫秸杆的大头削成鸭嘴形，插入边梁的接条杆子上，两两相对，用麻绳紧紧绑在秫秸梁上。

全村的第一个顶棚架绑好了。这个顶棚架子太结实了，我的整个身子可以吊在架子上。再用报纸糊好，我家的顶棚终于糊成了。

快四十年了，这个顶棚还在用着。

糊好了我家的顶棚，村里人开始陆陆续续地糊顶棚了，我也成了村里糊顶棚的手艺人。中国人有个习惯，干什么都要随大流。为了干净、暖和，许多人家要糊顶棚，年轻人结婚，也要糊顶棚。那时，给谁家糊顶棚，都是义务，不过是管两顿饭吃，但不论谁请，我都会高高兴兴地去帮助人家。

在本家糊顶棚，在东台糊顶棚，在村里糊顶棚，又到邻近的村里糊顶棚，几个村里很多人家的顶棚，都有我的劳动。