



陪你一起 看草原

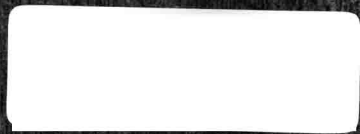
刘素平 著





陪你一起 看草原

刘素平 著



中国财富出版社

图书在版编目 (CIP) 数据

陪你一起看草原/刘素平著. —北京: 中国财富出版社, 2014. 9

(传奇中国图书系列·美文卷)

ISBN 978 - 7 - 5047 - 5292 - 5

I. ①陪… II. ①刘… III. ①游记—作品集—中国—当代 IV. ①I267.4

中国版本图书馆 CIP 数据核字 (2014) 第 154133 号

策划编辑 宋 宇

责任印制 方朋远

责任编辑 康书民 宋 宇

责任校对 饶莉莉

出版发行 中国财富出版社

社 址 北京市丰台区南四环西路 188 号 5 区 20 楼 邮政编码 100070

电 话 010 - 52227568 (发行部) 010 - 52227588 转 307 (总编室)

010 - 68589540 (读者服务部) 010 - 52227588 转 305 (质检部)

网 址 <http://www.cfpress.com.cn>

经 销 新华书店

印 刷 北京兴星伟业印刷有限公司

书 号 ISBN 978 - 7 - 5047 - 5292 - 5/I · 0158

开 本 710mm × 1000mm 1/16 版 次 2014 年 9 月第 1 版

印 张 13.5 印 次 2014 年 9 月第 1 次印刷

字 数 194 千字 定 价 26.80 元

版权所有·侵权必究·印装差错·负责调换

目录

第一辑 心 路

椴木丛的黄瓜	3
菜园的精灵	5
绽放的油花	7
挂鱼的乐趣	9
火红火红的秋高粱	11
儿时的那片海滩	14
梦游故乡忆老爹	16
拽着衣襟的姐	22
长姐如母	25
那人那年那个冬天	28
相约长岭山	32

第二辑 乡 韵

灵山欢迎你	37
乌云山的绵绵细雨	40
春雨踏歌小虹螺	44
神奇险峻大虹螺	53
雨中漫步母亲河	83
笔走庙子沟	86



第三辑 异 域

陪你一起看草原	95
喀左穿越	110
湿地之都的色彩	120
神游新疆库车	124
清澈奔流的水	128
月光下的周庄女人	135
塞北寻踪	140

第四辑 雪 情

清明时节知风雪	157
一身冰雪舞春风	159
浪碧沙白东戴河	163
这个冬季雪纷飞	167

第五辑 足 迹

火车伴我一路行	181
校园的那条小路	183
自行车上的柔情蜜意	185
东北火炕	187
古老淳朴的白石头	191
曾经的边塞千家峪	195
山村野趣	198
长城在我们身边蜿蜒	203
辽西柳条边探幽	207

第一輯
心路





椴木丛的黄瓜

早些年，三姨家住在辽西一个叫椴木丛的小山村。包括椴木在内的漫山遍野的各种树木，围绕着村屯，绿化着村屯，更净化着村屯。走在其间，连空气都仿佛是香甜的。

童年时跟随着母亲，多次去那个小山村，留下了许多美好的回忆。记忆最深的是椴木丛的黄瓜。

黄瓜分早黄瓜和晚黄瓜，也有称水黄瓜和旱黄瓜。

那时的黄瓜真是纯绿色食品，完全地靠阳光雨露的滋润自然生长，最多是施些农家肥。因之无拘无束，所以就成长得个性分明。有的直，有的弯；有的大肚，有的小头。长得好的黄瓜不必说了，怎么吃都无妨，遇到有大肚小头的，扔了可惜，因大肚处水分好，吃起来口感好，解渴，就选择大肚的地方吃些。为了这大肚黄瓜，还有一段童年时“要尖儿”的故事。

一次，母亲带着我去三姨家做客。三姨家有一位大我两岁很得宠的小表哥。我的到来，对小表哥在家中的地位造成了小小的威胁。我小时候吃饭很矫情，正餐吃不好时，三姨就从园子里摘些黄瓜来给我当零食。那一年，三姨家菜园子里的几畦黄瓜被我盯上，几乎吃得要罢园，直的吃不了，吃弯的。轮到表哥想吃时，直的没得吃，弯的也让三姨掰两半，尖儿大肚的部分给我，尾部瘦小的部分给表哥。这一来，表哥真是气坏了，直冲我瞪眼睛。“臭丫头，你一来就要尖儿。”

“就要尖儿，就要尖儿，怎么的吧！”我吃着黄瓜也没忘记和表哥打嘴仗。



一天，母亲和三姨在忙活计，放学回来的表哥破天荒地喊我：“平妹，带你去吃好东西，要不要？”

“要，要，表哥，什么好吃的啊？”我这个小馋嘴儿的情绪立即被调动起来了。

“要就跟我来吧！”表哥手里握着一把镰刀，很牛气地一挥手，边说边带头先行。

我乐颠颠紧跟上，沿着侧墙边钻到院后墙根。顺后院墙边种着一溜“甜秆”，“甜秆”高高的、直直的，状似高粱秆，但比高粱秆还要高要细。对于北方孩子来说，“甜秆”相当于南方的甘蔗。表哥左手扶着“甜秆”，右手挥动镰刀，从根部将“甜秆”割倒，再用镰刀从尖儿部呛着把叶子削去，最后将“甜秆”从中间一分为二。

被分成两段儿的甜秆，一段尖而细，一段圆而粗。表哥将镰刀放地上，腾出两只手分别抓住一段。当剑一样地挥动把玩着，口中还发出“嘿嘿——嗨嗨——”的喊声。见表哥玩得欢，半天没有停下来的意思，我着急地喊：“表哥，快别耍了，我要吃甜秆。”

我将目光定定地瞄在表哥的一只手上，那只手中握着的是圆而粗的根部，汁水肯定又甜又多。我只想想都禁不住咽口水。表哥看到我的馋样，故意吊我的胃口。只见他停止了挥动，将两只手变戏法似的来回翻转，然后不慌不忙地，将带穗的尖而细的一段递到我面前。

“不要这个，我要那一半。”我不接，试图和以往一样选好的。

表哥坏笑一下：“哼，你不总是要尖儿吗？吃黄瓜要尖儿，吃甜秆也给你尖儿。”

“呜呜——妈妈，三姨，表哥欺负我……”我大哭着告状。

哭喊声引来了三姨和母亲，她们问明了缘由，忍不住哈哈大笑起来。

“吃黄瓜要尖儿，吃甜秆也给你尖儿”的故事，经三姨和母亲的口一直流传着，成了我童年最深也最甜的记忆。



菜园的精灵

夏天的农家菜园子里，一畦畦的各式蔬菜或藤蔓缠绕或枝繁叶茂地生长着。有会侍弄的人家甚至连墙头都不闲着，种上的大萝卜既是菜也是花。

菜园子是巧妇们舞弄五米之炊的原料基地。造厨前，挎着菜篮子随意地去菜园子这儿找找，那儿翻翻，黄瓜、茄子、西红柿、豆角等纯绿色蔬菜就摘满了一篮子。回到灶间，或洗或切或炒或炖地一阵忙活，一餐可口的菜就上桌了。

菜园里，蔬菜间少不了一些小精灵们，那是绿色环保的见证。儿时，每当帮母亲完成了采摘的活儿，我总是习惯于继续在菜畦间留恋。支起耳朵，瞪大眼睛，寻声辨识着小精灵们的方位。小精灵们也狡猾，忽左忽右地鸣叫着，往往是循声而去，等我近身，它又在身后响起。虽然我瞪大了眼睛，却根本没有看到它们的飞翔。初时我很是不解，慢慢地我悟出了一些门道：小精灵们极有可能不是单兵，而是团队作战的。

黄昏时，红彤彤的夕阳挂在西边，不再那么灼热和刺眼，此时，除了美妙的音乐，还可见田间的舞蹈。正当我辨声识物之际，一瞥间，于无声处却有新发现。

透过架杆和藤叶的缝隙迎着夕阳看去，一只原本躲在叶子下的蜘蛛慢慢地爬了出来，借助着藤蔓的弹性和架杆的支撑，修补着刚才因为采摘而被破坏的蜘蛛网。只见它时而伸出几只脚抓着可以支撑的地方爬行，时而自由落体似的把自己完全地抛下，直至到达可以让它固定的支点。它也不是单纯地爬或抛，同时在它的尾部还吐出白色的丝线。就这样，它边爬，



边抛，边吐丝，纵横交错，来来回回间，一张网织成了。

这张网，是蜘蛛的秘密武器。初结成的网黏稠且隐蔽，如果不是迎着阳光，人眼极难发现，稍不注意，就会被粘得满头满脸。

太阳慢慢隐到山后，天边只留下微光，此时蚊虫开始活跃起来。蜘蛛蹲伏在网的旁边，等蚊虫中了埋伏，在网上挣扎时，它迅速出击，收获了一顿美餐。蜘蛛的每一次大获全胜都让我欢欣鼓舞，拍手称快，全然忘记了自己身体裸露处也成了蚊子的美餐，全然忘记了自己的肚子还没有享受美食。

直到母亲来喊“老闺女，吃饭喽”。如果此时蜘蛛与蚊虫激战正酣，我口中虽然答应着“来了，来了”，但人却不动，眼也不转。母亲只好亲自来寻，看到这一切，母亲往往会自言自语地说：“这孩子，真是和小精灵们有缘啊！”



绽放的油花

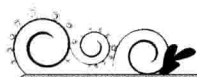
油，食用大豆油，润滑生命的液体，烹制菜肴的作料。一滴，只有一滴，在一双手的掌控下，不情愿地流到倾斜着的瓶口，慢慢吞吞地与瓶子中的大部队分离，准确地滴落在已经烧热的大铁锅的中心。这双掌控油的手，是母亲那有些干裂但灵巧的手。而对于一滴油来说，铁锅着实大了一些，落进锅内，恰似一个人站在航空母舰的甲板上。而大铁锅是安在外屋的灶头的，灶口的火在风箱的鼓吹下，舔着火舌，很快将一滴油升温。掌握着火候，倒油的那双手，又将盐、酱、醋和洗得干干净净的青菜等一一放入大铁锅中翻炒、加水，于是，一滴油就与一锅菜融合在一起了。于是，一锅原汁原味的菜热乎乎地上了餐桌，似乎，汤中还漂浮着零星的油花。

那是在 20 世纪 60 年代中后期，大字不识一个、整天围着锅台转的母亲，和当时的大环境挨不上边儿，却因经历过困苦与饥饿，省细着过日子成了习惯。

每年，从合作社打回来一瓶油，这油瓶子可是母亲的宝贝。这只两斤装的玻璃瓶子，母亲喜欢称它为“油棒子”。“一棒油”要让一年的饭菜绽放着油花，一年三百六十五天，一日三餐，这道高深的算数题，目不识丁的母亲竟然算得相当精准。

那时候，每当母亲在灶上忙碌，我总是看着母亲的动作发呆，总想着母亲倒油的动作何以那么仔细而娴熟。直至学习欧阳修的《卖油翁》，“自钱孔入，而钱不湿”，“无他，唯手熟耳”，顿悟。

俗话说，“巧妇难为无米之炊”，我想巧妇也难为无油之菜的吧！母亲



是巧妇，豆油不够，母亲就在过年杀猪或买猪肉时算计着多买肥肉和猪板油，炼成荤油，装进油坛子封存。每当菜出锅时，用汤匙舀出一点凝结的荤油，直接添进菜中，这样，油花就绽放开来了。

20 世纪 80 年代末，我大学毕业后，母亲的“油棒子”经常不待倒完就被蓄得满满的。我又守在忙碌的母亲身边，这次不是直直地发呆，而是认认真真地和母亲学做菜。母亲倒油时不再数数，虽然仍然仔细，也越发娴熟，但动作却不那么利索了。我鼻子一酸，接过了母亲的“油棒子”，油花在我们母女面前绽放。

如今，我独自做菜、放油，一次放进去的油，是过去母亲几天精打细算的总和，这道题用高等数学求，无解。油热了，冒着烟，带起火，相信母亲在天国一定看到了绽放的油花……



挂鱼的乐趣

吃过大鱼、小鱼，去鱼池钓过鱼，小时候还在海边捉过鱼，应朋友之邀请又去玩了挂鱼，蛮不错的哟！

驱车穿过美丽的村庄、一望无际的青纱帐、菜田，来到了葫芦岛市高桥镇与锦州市的界河——东河。东河因在村子的东边穿过入海而得名。东河三四十米宽，因为当年挖河取沙，有的地方深度可达六七米。葫芦岛市是著名的海滨城市，海岸线很长。东河流进渤海湾，靠近入海口一段，每当潮起潮落都会对这里的河水产生影响。没被污染的淡水与海水的“两和水”，为鱼蟹的生长创造了很好的生存环境，因此河中鱼蟹甚多，味道相当鲜美。

当地的老乡们充分地利用这一得天独厚的资源，用撒网和挂网的方式打捞鱼蟹，听他们说，他们都是在早晨干活前把网挂在河中，等收工以后收网，一条条鲜活的鱼儿就成了他们的美食了。

我们到东河时，正好看到有一家三代人在撒网捞鱼。孙子的鱼兜里已经有了三四斤的大小不等、品种不同的鲜鱼、螃蟹，螃蟹还在不停地爬动。在我们的请求下，负责撒网的儿子又抛了几网，抛撒网的动作虽然没有渔民专业，但已经很像模像样了，可见一定不是第一次撒网捞鱼了。儿子撒网三次换了三个地方。我们用不解的眼光望向站在一边的爷爷，征求答案。老人说：“下一网，鱼就惊了，在原地重复撒网，网就会走空。”

“哦——”原来如此。

这祖孙捞鱼，是三人一网，而且是站在岸边上撒网，有很大的局限性，尽管不停地换地方撒网，捞上来的鱼相对还是少得可怜。



为我们捞鱼的几个朋友采用的是比撒网捞鱼规模更大的挂网捞鱼法。

一个朋友首先划着木筏带着鱼绳的一头过到河对岸，两边平行并找到合适的位置后，岸这边的一个朋友把网拴在鱼绳上，对岸的人拉动那头的鱼绳，逐渐地拉动渔网横挂到河水里，然后两头固定，专等鱼儿挂网。为了使鱼能挂网，朋友们想出了扔石头惊鱼的办法。方法就是向河水中扔石子，使鱼受惊而游动，这样挂网的机会就大了。不管这个方法管不管用，“扔石子打水漂”这原本就是孩童时代难忘的一个游戏，那还矜持什么哟，开扔吧！

反复挂了四网，每挂一网大约十分钟。虽然当时风大还是涨潮期，有两网被冲开了，但捞起来一看，还不错！网网不空，有鱼儿和螃蟹挂网了，有三四斤呢！挂网的朋友说，要是再等个把小时收获会更大。

挂上来的有鲤鱼、鲫鱼，其他大多是东河特产的一种小鱼，还有当地人叫作“红夹”的小螃蟹。这种小螃蟹生命力比鱼要强得多，还有一点狡猾。用改装后的矿泉水瓶装了点水把螃蟹带回到单位，本想给同事的孩子玩的，可到单位一看，它们在瓶子里不怎么动了，就把水倒出将它们放在了沙发上。忙了一阵之后，想到去看看那些小东西，它们居然都跑掉了，找了半天才在沙发后面找到了。哈哈，它们还给我来一个装死哟！

朋友说，等我们下次去之前先挂上网，这样人到东河，鱼就已经挂网了。其实，乐趣不在吃，而在玩儿，这可能就是有些人特别喜欢钓鱼、挂鱼、摸鱼的原因吧！



火红火红的秋高粱

秋天是成熟的季节。经历了春的稚嫩，夏的冲动，人们渴望着秋的成熟。

秋天里金黄色是主旋律，在阳光的照耀下，天与地已经融为一体，到处都是金黄一色。看，稻田里，一片黄澄澄的稻谷随着秋风翻起金波，这哪里是稻田，简直就是黄金的大海；树林里，树叶枯黄了，纷纷扬扬地落在地上，像铺上了一层黄地毯。

秋天的田野在一场紧张的收割之后，转眼间一切都褪了颜色，一望无垠的土地苍黄地裸露着。虽然如此，但在大地苍黄的裸露前，人们分明还看到了一丝丝羞涩的红晕。这片红晕并没有因为被扼杀而退色，聚集在一起反而更加火红火红的。等闲暇时，这火红火红的一堆一垛经过摔打变成了一袋袋成熟的红高粱，而后又成为高粱米及至高粱米饭端上桌，吃下肚，才消退了红晕。

张艺谋导演的电影《红高粱》红遍全球，红高粱跟着借光也成了明星，其红红火火的特征也为世人所知。人们从电影中认识的只是高粱地和高粱酿的酒，而我却对高粱米饭情有独钟。

物以稀为贵，过去作为粗粮的高粱米，飞上枝头变凤凰，在市面上其价格比大米还贵。也许是如今农民的生活水平提高了，吃白白的大米饭已经不是奢侈的事，也许是高粱不丰产，种得少了的缘故吧！

知道我爱吃高粱米饭，乡下的堂兄让人给我捎来一小袋。

生活在闹市，好久好久没有见到秋天田野中火红火红的高粱地。而煮高粱米饭则完全得凭想象了，因为母亲的溺爱，小时候高粱米饭虽是我的



最爱，但我却从来没有煮过。母亲过去是如何做饭的呢？闭上眼睛，仿佛已经闻到了饭香，也看到了母亲忙碌的身影……

每到做饭时间，母亲抱来柴火，蹲下先添一把放进灶坑。直起身估算着吃饭的人数舀来几碗米放进盆中，反复几次淘去米糠，再将灶台上的大铁锅刷净放入与米相适应的水。接着又蹲下用火柴将灶坑中的柴火点燃，待锅中的水汩汩地响起来了，再弯腰用葫芦做成的瓢舀起锅中的水放入有米的盆中，将米一点一点地撒进锅里，最后把留在盆中的小沙粒等杂质倒掉，用饭勺在锅中搅动几下，在慢慢开始升腾的水雾中估量一下水与米的比例，盖上锅盖才慢慢直起腰。边用手拍打着腰背，边又蹲下去灶间添柴，一直到锅缝中冒出了热气才停止烧火，又随手摘下挂在墙上的扫帚，将碎柴扫进灶中，将灶前打扫干净。

曾经问过母亲为什么做得那么细致，直接将米下锅不是能省点力气吗？母亲笑着指着我的嘴：“怕把你的小牙崩掉了。”

母亲的腰就是这样长年累月地累弯的。

母亲可以将高粱米饭做成干饭、水饭和乱饭。早晨，母亲端上一碗刚刚煮熟的还冒着热气的干饭，拌上荤油和酱油，我就会吃得小肚溜圆。中午放学后，炕头用缸盆装着的乱饭上面已经凝出一层米皮，下面的饭黏嘟嘟，温软可口。晚上，母亲将水饭再用热水冲泡一下，在园子里掰点葱叶，蘸上大酱，那滋味就一个字：“爽”。

利用休息日，依葫芦画瓢，想象着母亲的样子，放弃电饭锅而用蒸锅煮起高粱米饭。第一次，米、水、火候都没有掌握好，中间加了几次水，紧盯着锅半个小时没敢离开半步，还是煮成了一锅乱饭，不过，总算是煮熟了，一锅饭吃了两天。

教师节这一天，既是星期六，又是中秋节假日。每逢佳节倍思亲，别人都吃月饼，我却煮起了高粱米饭。这一次有了经验，边打扫卫生，边煮饭，顺利地就煮熟了。先用漏勺将饭捞出，然后盛了一碗米汤。第一口可