

塞外

SAIWAI SHINIAN JI 十年记

周 晖 著



 团结出版社

塞外

SAIWAI SHINIAN JI 十年记

周 晖 著

图书在版编目 (C I P) 数据

塞外十年记 / 周晖著. — 北京 : 团结出版社,
2019. 5
ISBN 978-7-5126-6886-7

I. ①塞… II. ①周… III. ①散文集—中国—当代
IV. ①I267

中国版本图书馆 CIP 数据核字(2018)第 299330 号

出 版: 团结出版社

(北京市东城区东皇城根南街 84 号 邮编: 100006)

电 话: (010) 65228880 65244790 (出版社)

(010) 65238766 85113874 65133603 (发行部)

(010) 65133603 (邮购)

网 址: <http://www.tjpress.com>

E-mail: zb65244790@vip.163.com

fx65133603@163.com (发行部邮购)

经 销: 全国新华书店

印 装: 三河市东方印刷有限公司

开 本: 170mm×240mm 16 开

印 张: 12.5

字 数: 191 千字

印 数: 2045

版 次: 2019 年 5 月 第 1 版

印 次: 2019 年 5 月 第 1 次印刷

书 号: 978-7-5126-6886-7

定 价: 36.00 元

(版权所有, 盗版必究)

序 言

1968年9月20号的下午，一列专车在北京站拉响汽笛，发出一声沉重的喘息，车轮缓缓地转动起来，越来越快，火车冒着白烟，载着“文革”中最早大批到农村插队的中学生们穿越山海关向着塞外内蒙古草原疾驰。

那声喘息终生回响在我们这些知青的心底。

坐在车厢里，和妈妈、妹妹挥泪告别的哽咽还在心头，关在牛棚里的爸爸因为我去插队受到了军宣队的表扬，可不准他来相送。临走前，一家人在地图上找呼伦贝尔盟，找科尔沁草原。翻阅图书，猜测那是个什么样的地方。科尔沁在蒙语里是著名射手，位于内蒙古东部的科尔沁草原，听说原来是成吉思汗的二弟哈布图哈撒尔的领地。乌兰浩特在蒙语里是红色的城市，原来叫“王爷庙”，那儿有座成吉思汗的大庙，是科尔沁右翼前旗的旗政府所在地，我们去插队的地方是旗下的一个农业县——突泉县。内蒙古的干部给我们介绍这大好河山是这样说的：交流河水浪滔滔，老头山下红旗飘。



知青专列乘车证

在学校里已经知道我们14个人分在一个青年点里，年龄最大的是显华，最小的是育。育家曾住过我家楼上，临走时，她父亲带着她到我家，希望我们能互相照顾。育是68届初中生，小我一届，在班里是个好学生，还是学毛著积极分子，特别真诚相信党的话，但她的父亲“文革”中也被整得够呛，母亲患有很严重的病，无法照顾孩子，育的生活很不舒心。

我是和琥、翠清、勤宇结伴一起去插队的，加上育和1957年随父母从美国回来的芹，命运让6个女生开始了相濡以沫的插队生活。

火车上，同一个青年点的同学的座位都在一起。打开书包，拿出面包和肉肠，几乎每个家庭都竭尽所能给要去远方的孩子多带点好吃的，可9月份的天，食物是放不住的。我们一边往嘴里塞吃的，一边相互看都带了什么好吃的。只有育怀里抱着外面套着布套的脸盆，里面虽也放着吃的，可她不怎么吃，一直在看《毛主席语录》，也不怎么和我们说话，劝她吃点吧，她只是在低头看书。车厢里乱哄哄的，行李架上也躺着男生，他们撒开了地大声喧哗着，说着各种“反动”语言，听到这些话，育惊恐愤怒，她频频回头瞥着那些放肆的男生。夜深了，同学们都歪七扭八，相互依偎着睡着了。列车车轮与铁轨的摩擦声成了催眠曲，半夜，我想给酸累的脖子换个姿势，看到育依然紧紧地抱着脸盆，她一直没有睡。

第二天火车停在乌兰浩特车站，等候突泉县的人来接。坐了一天多火车的我们都很累，育依然在看《语录》，可不见她翻篇。同学们在车厢里窜来窜去，找熟人，找邻居。忽然，车厢口热闹起来，赶紧从座位上站起来伸着脖子望去，听说是突泉县接我们的人到了。正在七嘴八舌议论的时候，育从座位上窜出，直扑斜对面座位上的男生玉林，掐着他的脖子不放。周围的同学都惊呆了，听到玉林的喊声，我和男生湛年赶紧冲过去，拽开育的手，拉开她。这时候的育神情亢奋，直瞪瞪眼地扭动着身体。她——疯了。

天下起了小雨，我们提着行李爬上敞篷卡车。车在蒙蒙的秋雨中行进，在公路上颠簸了四五个小时到了杜尔基公社。下了车，好奇地打量这座小小的却五脏俱全的行政所在地。一条宽阔的土路贯通东西，路两边是一些平房，几辆大马车拴在路边树上。各生产队来接知青的马车已经都到了，同学们围着公社干部兴奋地打听着自己要去的那个生产队是什么样的？有的队很富，工分值钱，有的队大牲口多。我要去的村子的名字最具蒙古味——加拉嘎，于是也凑上去问：加拉嘎

怎么样？公社干部迟疑了一下说：离着县城近。闻之有些扫兴，这个特点在当时意味着既不革命也不经济。还以为有多近呢，40多里地呢，够大马车走半天了。

这里的马车可比北京看到的要气派得多，北京大街上的马车只套着一匹马，屁股后面挂着个粪兜子。这里的马车由四匹马拉着，中间的是辕马，体型健壮，个头也高大一些，大车的重量主要在这匹马身上，前面三匹马并列前驱，它们随地大小便。

分到加拉嘎青年点的8个男生，6个女生。自动地按性别分坐在两辆马车上，女生互相之间已经熟悉了，男生大部分都不认识。公社到生产队有十五六里，马车快晃到屯子时，坐在前车后面的一个男生，斜着眼睛瞥着女生说：谁认得你们呀。10年以后，就是这个男生娶了后面马车上的一个女生，成了青年点唯一的一对鸳鸯。

到村子的第一天，是生产队招待我们，记得是小米饭和炖羊肉。当时，我们女生对腥膻味十足的羊肉并不能消受，但捏着鼻子不敢说，既然贫下中农吃着香，我们也应该吃着香。饭后，我还抢着刷碗，结果一大摞碗都被我失手滑到地上，听了个响，后来这摞碗的钱还是都从我们的安家费里扣掉了。

从那天开始我们成了农民。

目录 / contents

序 言

卷一 加拉嘎屯纪实

一、生活篇	34	养银行
4 做 饭	37	独杆套
6 做 菜	41	打枝子
10 煤油味的粘糕	42	针线活
11 吃饭的技巧	47	纺毛线
11 豆面卷子	49	贼腥味
12 虎子之死	51	男婚女嫁
12 馋虫难忍		
13 OK的奶粉	二、劳动篇	
15 “革命虫”	55	春 种
16 石头囤底	58	薅 地
18 推碾子拉磨	60	夏 锄
23 菜园子	62	毛 了
24 自留地	64	秋 收
25 挑 水	65	割谷子
27 贼不走空	68	割苞米
29 听人劝	68	牛粪烧烤
32 躲 钉	70	扒苞米

三、再教育篇

- 73 “买”死猪
75 看青——中了圈套
78 道高一尺，魔高一丈
80 忆苦饭
81 安家费——强龙压不住地头蛇
86 骂街
88 派饭
92 得罪了队干部
93 “破鞋”
95 丧事

四、精神篇

- 98 歌声如诉
102 看戏看电影
104 忠字舞
107 革命歌曲大家唱

五、人物篇

- 109 忆芹
114 加拉嘎的森林——忆蔡书记

卷二 在公社卫生院的那些日子

- 122 分到公社卫生院
124 下马威
126 挺得意的事
127 单身生活
130 供应室里的操练
131 打针也有技术
133 针针见血
136 值夜班
138 三人行必有我师
141 接生
145 刀光剪影
146 手术室
151 二齿钩挠痒痒
152 最长的手术
153 郝院长
158 剃人
161 吃喝拉撒
163 农民卑微的身体
165 妇科
168 走村串户
174 制剂室
176 参加兵检
179 团支部书记
182 “退”回北京
188 后记

卷一 加拉嘎屯纪实

一、生活篇

刚到农村的第一年，因为有安家费，公社粮站每月还供应一点油和白面，日子还不算太难。但当时我们只是十七八岁的孩子，没人会做农民的饭食，安家费由生产队保管，于是生产队就派了个出身清白的大师傅。每天的主食是小米、高粱米和苞米大馊子。最让我们的胃抗拒的是高粱米，刚刚开始吃高粱米饭，胃里涨得难受，晚上躺在炕上翻饼烙饼地睡不着，实在难受了，就坐起来捶打胀鼓鼓的肚子，几天都拉不出屎。没过多久，眼瞅着日子就紧起来了，油吃光了，就用米汤熬冻白菜，撒上一点大粒盐，盐也不是海盐，是从一个叫“乌伦门沁（音）”的地方买来的，不含碘，当地的地方病就是“大脖子”病，很多人尤其是女人的衣领扣根本扣不上，脖子上鼓起一个大包，看着难受。

晌午从地里收工回来，揭开锅盖一看，早上剩的大馊子饭，还原封不动地躺在锅里，大师傅只在灶坑里填了把火，热了热，饭上爬满了蚂蚁。“这饭怎么吃呀？”我们虚心地向贫下中农大师傅请教，“没事儿，这饭吃了有劲儿”，大师傅乐呵呵地回答。1968年9月到年底，知青的粮食是到公社粮站去买，供应标准绝对够吃，可是就没够吃，原来大师傅把青年点的粮食和自家的粮食混了。于是向队里要求换大师傅，队里派来了王大娘，王大娘是孤寡老人，寄居在妹妹家，是个善良勤劳的好大娘，她做的饭菜好吃干净，换着样的粗粮细作，我们可喜欢她了。好景不长，她妹妹家说让她出来做饭丢人，王大娘只好回妹妹家去干不丢人的家务活儿了。没有大师傅，知青们只能开始轮流做饭。就是在北京，也没几个在家做过饭的，何况在农村，用大柴锅捞饭熬菜，还是十四个人的饭，谁都怵，可谁也躲不过去，只好是骡子是马拉出来遛遛。

刚开始谁也不知道日子是怎么过的，也没有个当家人张罗事。王大娘不给我

们做饭后没多久，发现没有菜吃了。菜呢？在队里场院的犄角堆着呢。队里分大白菜时把分给青年点的菜先存放在场院里了，可我们被繁重的农活儿累得快趴下了，在陌生的生活环境中晕头转向，早把这茬儿给忘到脑后头了。直到没菜下锅了，才想起来去找。到了场院一瞅，那叫一个惨不忍睹，猪啃鸡刨加上天寒地冻，根本不能要了。大家心里特别难受，真是没娘疼的孩子了，怎么不告诉这堆菜是分给我们的呀？大家这下都跟霜打了似的，只好有什么吃什么了。从粮站买的油早就没了，就用米汤熬冻白菜、要不煮黄豆撒点大盐粒，还有过醋精泡饭就大蒜的时候，真挺惨的。后来也想明白了，不是队里没告诉知青，是我们不会过日子，过日子就是柴米油盐，就是要算计着。

都说记吃不记打，第二年搬到青年点的房子里后，就开出一小块菜园子，青年点的领导班子也更新了，深刻理解自己动手丰衣足食这个道理，用大队蔡书记的话说，开始“勤劳勇敢”了。就这样日子还是紧紧巴巴的，为了俭省，甚至不打算花钱买那配给的几斤白面了。蔡书记知道了，劝我们：日子不是这样过的，不能从嘴里省，吃不穷穿不穷，算计不到就受穷。听人劝吃饱饭，开始学着过日子的本事，从头开始学，啥都不会，就啥都学呗，谁让我们正年轻。

俗话说开门七件事；柴米油盐酱醋茶。到了农村才知道不像城市啥都可以用钱票买，这过日子的学问大了，很多都是要自己动手，才能吃到嘴里。

首先是得有米，人民公社社员的口粮是要从生产队领取的，而且是有口粮标准的。即便内蒙古这个地多人少的地方，只靠队里分给农民的口粮也是不够吃的。

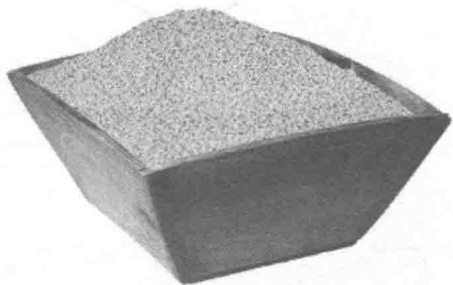
入冬，粮食都脱完粒，扬晒干净，堆在场院。大宗的粮食是苞米、谷子、高粱米。少量的杂粮是糜子、小黄米、荞麦和麦子、黄豆。杂粮随到场院随着就分了。大宗粮食可不能一下都分光了，先要留出几样，第一是留出公粮来，先得把农业税留够，这是硬指标。还有国家向农民收购的余粮，所谓购粮。按理说应该是自愿出售的，但每年收购的指标是同公粮指标一块下来的，没商量，所以统称公购粮。第二是留出来年的种子，这是可持续发展的根本。第三是留出饲料粮，队里最值钱的固定资产就是大牲口，没了它们，啥也干不了，剩下的才是社员的口粮。

第一次看到分口粮是在1968年冬天，那年风调雨顺，队里社员口粮标准是480斤，只要有户口的，无论长幼，每人480斤毛粮食。知青第一年吃的口粮是

用安家费到公社粮站去买。到1969年底，口粮也从队里领了。

那一天队长发话：明天领口粮。激动人心的时候到了，家家户户说了算的人拎着自家的麻袋来到场院。

执掌分配的都是队长这一级有头有脸的爷们，队里的会计捧着厚厚的账本，淡定地念着每家的口粮数。量



农村计量粮食的斗

具是从远古用到今天的“斗”，一种用木板制成的，口略大底略小的梯形物，有柄，柄与口平。斗，最先从书里知道的是旧社会地主用大斗进小斗出剥削贫下中农，还有就是夸读书人有学问的“才高八斗学富五车”。等看到了斗，也是心存敬畏，知道每粒口粮都要经过它的吞吐。管往斗里倒粮食的人叫“打斗”，“打斗”的人手持带柄的藤簸箕从粮食堆上撮起一簸箕粮食倒进斗里，队长用木刮板沿斗口一扫刮平，然后倒进麻袋里。两次为一斗，一斗是60斤左右，不同的粮食分量也不同，每次都会重新称重的。按说这么计量是准确公平的，可精明的农民知道，这簸箕里的粮食往斗里倒时的力度有讲究，温柔地倒下去与狠狠地砸进去，这一斗粮食可就能差出些斤两来。所有的眼睛都死死地盯着簸箕和刮板，这是锱铢必较的时刻，“打斗”的人绝不敢含糊。

1969年底，燕辉负责“打斗”，他是队里的出纳，也是青年点的账房。这是个细心人，在本子上记下了：1969年12月9日青年点分到苞米103斗（6190斤）。口粮也不是一次就能领完，先“粗”领大部分的，然后再找补零头。1969年备战的风声渐紧，看到坦克轰隆隆地开过去，社员们也没了种庄稼的心思，当年被苏联红军蹂躏的记忆还很清晰，秋上还发生了到地里抢粮食的事，鸡呀，猪呀也都撒开了往地里轰。年底一算账，别说公购粮，连口粮都不够。知青有国家文件明确规定：每人的口粮标准是700多斤毛粮食。社员可惨了，还得吃返销粮，口粮标准降到每人380斤毛粮食。工分更是毛了，就知青这样一人吃饱了全家不饿的劳动力，挣的工分只够口粮钱。回北京探亲的路费挣不出来，要是家里不寄钱来，就只能在青年点熬着。还有一条险路就是扒火车，有黑龙江的知青扒火车回家在车上活活冻死。

做 饭

甭管是小米、高粱米还是苞米碴子，不能像在北京似的，用水洗三遍就下锅煮。先要学会把粮食里的沙子淘出去，用沙子比米沉的原理，水瓢盛上粮食，在水里一遍遍晃悠着淘，当然不能瞎晃悠，要找好角度和力度，水会把粮食先冲出去，最后沙子就沉到瓢底了。技术活儿呀，沙子要是没淘净，吃到嘴里会发生什么，天下人都知道。

小米里的沙子很小，淘起来也费事，可小米饭最好吃，尤其是一种叫铁杆红的谷子，碾出的小米特别好吃，社员说这种小米有油性，吃到嘴里肉头（弹性），香喷喷的。凡是好吃的粮食产量都不高，而且小米饭不顶饿，所以不能老吃小米饭。最顶饿的是高粱米饭和大碴子饭，这里的高粱米是红高粱，煮出的饭通红的，吃到嘴里没滋没味，没有米香，大约味如嚼蜡就是这样了。又赶上高粱歉收，净是瘪子，高粱壳不容易碾干净，都吃进去了，就特别不好消化，后来就学老乡把高粱米磨成面，做面食吃。

吃得最多的是苞米，苞米可以两吃，用碾子把苞米粒破成几瓣，就是苞米碴子，粒大的是大碴子，煮出的大碴子饭顶饿，没几个小时煮不熟，所以早上吃的大碴子饭，头天晚上就得先煮开一会儿，搁锅里焖一夜，早起再烧把火。粒小的是小碴子，用来熬粥喝，黏糊的挺好喝。

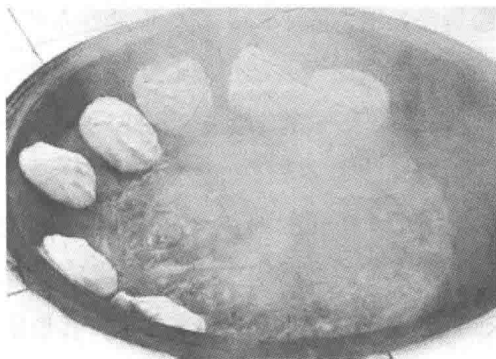
碾成面的就用来贴饼子，这贴饼子的学问也大了，不像北京人蒸窝头，把蒸锅坐炉子上，擀出几碗苞米面来，用水和好，抓起一团包在大拇哥上，转两圈，成了个下面有眼儿的小金字塔，一个个码在锅里盖上盖就成了。贴饼子的苞米面首先要发起来，像蒸馒头的白面似的，然后用碱中和掉酸味。再把大柴锅刷干净，倒点水在锅底，填柴禾烧起来，等锅热了，水响边了，从和好的苞米面团上挖下一团来，两只手来回搦达成个长圆形，啪地往锅里使劲一拍，那团面就贴在锅沿上了，然后赶紧贴第二个。灶坑里的火也要跟上，锅凉，贴饼子就往下出溜，掉水里了。看那些巧嫂子们，两只手一通搦达，啪！啪！啪！转眼工夫，一圈黄澄澄的贴饼子就都趴在锅里了，麻溜地盖上锅盖，烧火。这时候的火既不能烧得太猛了，猛了贴饼子糊了；也不能太弱了，弱了贴饼子不但出溜了，还夹生。一般社员家还会在锅底熬着粥，上面贴饼子，搂草打兔子捎带手都有了。但新手上路

还是要练一阵子，找找感觉，否则不是粥糊了就是贴饼子没熟。

大队的蔡书记就住在隔壁，时常来青年点“视察”，看我手上脸上都是苞米面，笨手笨脚地在灶台前忙乎着，就问是不是在北京不贴饼子？那是呀，北京吃窝头，比这省事。我回答。蔡书记问我去过天津吗？去过，怎么啦？蔡书记接着说：“一东北人

到了天津，在道边看到有个小贩卖窝头，个头不小，一问价钱才5分钱，便宜。就掏钱买了一个。拿到手咬一口才发现，窝头的眼儿特别大，窝头就薄薄的一层皮，东北人不干了，和小贩吵吵起来，找来警察评理。警察问明白怎么回事后，裁决东北人这次就认倒霉吧，就5分钱的事，那个小贩呢，以后再卖窝头眼儿朝上搁着。”哈哈！全屋子的人都乐了。

秋天，用刚刚收下来的苞米碾出的面，烙出的贴饼子太好吃了，新鲜的苞米



贴饼子，熬菜的大柴锅



年画：农村的大柴锅做饭

面是松软的，咬一口，满嘴都是香甜的，还没怎么嚼呢就进嗓子眼了。用社员的话来说给白面馒头都不换。一天我举着个贴饼子站在院子里的碾道前一边吃一边跟来推碾子的蔡老二唠嗑。蔡打头牵着头驴进了院子，他也是来碾道压面的。他问：咋狗把饽饽叼出来了？我一惊，四下张望，瞅了一圈，哪有狗哇？回头看见蔡打头的脸上一本正经的，又捋摸一圈，还是没看到狗，这时候蔡老二笑着悄悄地指了指我手上的贴饼子，原来是转着圈骂我呢。再回头找蔡打头，见他没事人似的在碾子前一边套驴，一边偷着乐。我也乐了，麻利地把刚学会的屁嗑扔给他：哟，会笑啦？抱姥姥家看看去。

从此知道，这旮不兴在屋外头吃东西。

做菜

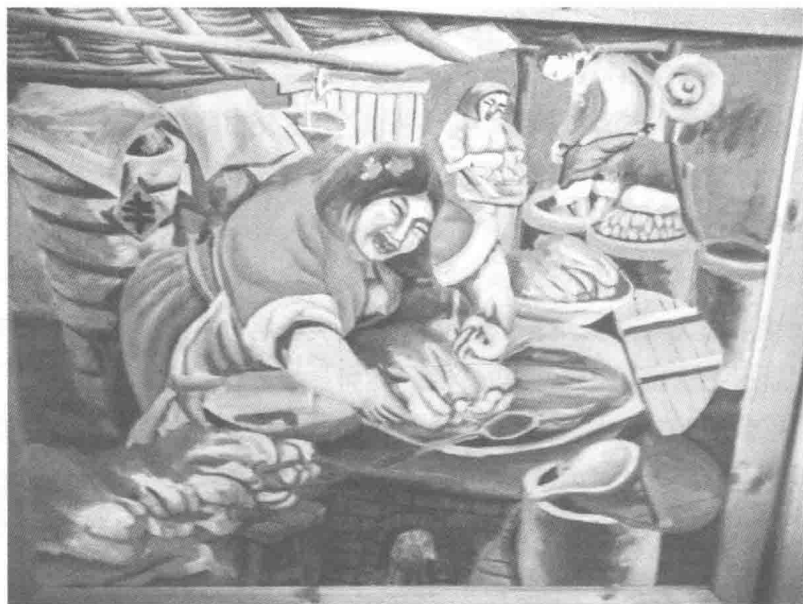
米下到锅里了，接着的就是做菜了。我们是秋天来的，等知青开始轮流做饭时就到冬天了，冬天主打的菜就是三样：大白菜、嘎的白（洋白菜）、萝卜、土豆。灶间有两口大铁锅，一口煮饭，一口熬菜。十几个年轻人的菜量也不可小看，何况都是熬菜。无论啥菜都是洗出一大盆，切出一大盆，熬出一锅。大伙儿轮流做饭，也是每个知青都要亮亮刀工的时候，大白菜和嘎的白最好切，切丝还是切块一会儿都能切出一盆来。其次是萝卜，萝卜个大切条，不用太细，也能糊弄。说起来这地方多数上桌的食物相貌都比较“粗犷”，唯独有两样菜的刀工要求很高的；切土豆丝是其一，土豆丝要切得细又长，下锅扒拉几下就行了，炒出来的是脆的，还得熟了，既好看又好吃。我们中间有几个刀工不错的，虽然切得没有王大娘那么细，但也能连刀切，就是右手刀不停，左手按着土豆匀速往后退，唰唰唰的，看着像那么回事。我全身上下最麻利的是嘴，说话不过心，不经大脑思考，说出来才知道不合适，也晚了。手脚的频率和配合都不行，只能一刀是一刀地切，切出的片厚薄不匀，切出的丝便成条了，还粗细不一，不光是品相不好看，也不容易一齐熟。这让我有些难堪，也特想练成一手连刀，可罗马不是一天建成的，幸好有芹的刀工垫底，我还不算末位。平日很努力地练习着，想给自己长点脸，但一直没有达到连刀的水平，天生是慢手。

收了大白菜以后，家家都要“积”酸菜，对于知青来说，也是新鲜事。酸菜

是这地方一冬天的常规菜，漫长的冬天，啥菜储存起来都挺费劲的，要在地下挖出菜窖，把白菜、萝卜、土豆分别码在里面，隔段时间就得倒腾倒腾透透气，要不然该烂得太多了。于是人们除了腌咸菜以外，还把白菜和萝卜“积”成酸的，好保存，也好吃，根在南方的我在北京时从来没有吃过酸菜。过年前，很多社员家杀猪，热情地招呼我们去吃杀猪菜，杀猪菜里必有酸菜。大块的白肉、血肠和酸菜炖到一起，热气腾腾的一大碗，真香。还有猪肉酸菜馅饺子，酸菜炖粉条，做酸菜一定要油大、肉多才好吃。杀猪了，是大块吃肉的日子，而酸菜即提味又解腻，从此爱上这口。但这上桌的酸菜一定得是酸菜丝，极细的酸菜丝，能和粉丝PK。到蔡书记家吃饭，见老蔡大嫂从酸菜缸里捞出一棵酸菜，掰下菜叶，把菜叶平铺在砧板上，用菜刀平行着把菜叶一层层地片出来，片出来的酸菜叶是半透明的。再把薄薄的菜叶切成丝，片的层越薄越多，切出的丝也就越细了，绝对的手艺活呀，看得我们好新鲜。熬在肉汤里的酸菜丝，吃到嘴里还有点脆生生的，好吃。所以刀工的其二是切酸菜丝。

第二年深秋，青年点也学着“积”了两大缸酸菜，还“积”了一小缸酸萝卜。酸萝卜可以包菜团子吃，也挺好吃的。积酸菜那天女生都没去上工，这些活就由女生包了。当然也要有现场指导，是女生的房东刘大哥，他们家的酸菜我们可没少吃。也许是觉得挺新鲜的，我们个个撸胳膊挽袖子劲头挺足。刘大哥让头几天先把大白菜码在墙根下晒蔫了，把老菜帮子去掉，再把凸出来的菜根切掉，菜叶子也得刷下去一些，酸菜主要吃的是菜帮子，当地的白菜本来也是菜帮子多。大柴锅里早就烧好开水，刘大哥一条腿跨在锅台上手里拿着棵白菜，根朝下浸到开水里烫一下，看皮软了，递给我们，摆到屋外搭好的木架子上沥水，等凉透了，再往大泥缸里码放。码放的时候白菜根顶着缸边，菜叶朝里。一棵紧挨着一棵，每层撒点盐，密密实实冒尖的一大缸。刘大哥在院子里找了两块大石头，就着锅里的热水刷干净了，一口缸上压一块。过了两天，白菜渐渐缩下去了。就照着刘大哥的做法，再“积”上几棵。过了两天，又下去了，再续上几棵。倒上干净的井水，没过白菜。一个多月，酸菜就“积”好了。

这里一年四季都离不开大酱，大葱蘸酱、生菜蘸酱、曲麻菜蘸酱，打饭包都离不开大酱，这地界哪儿有酱油呀，炆锅，炖鱼也是大酱伺候，大酱是老百姓烹饪仅有的调味品。作家阿成说得好：“无论怎么说，大酱都属于不上档次的东西。



年画：农村腌酸菜

然而，大酱在东北地区，就像辣椒在四川地区一样，是须臾不可缺少的东西。对于一个东北人来说，你可以没儿没女，没有单位，没有职称，没亲没朋，以至没有老婆，甚至是身无分文，乃至没有自尊，但绝不能没有大酱，特别是在东北的农村，更是如此。……尽管大酱在东北的餐桌上是那么的不显山不露水，但它的作用却与电灯十分相似，有它的时候谁也不会拿它当回事，没它，则是一片漆黑。”

这大酱也是社员家自家“下”的，酱味自然是千差万别，刚来时是到各家去要酱吃，这逐一品尝后，便排出一二三等来了，于是频频光顾一等大酱的人家，端着碗，进了门，嘴甜甜地招呼一圈，竖着大拇指夸奖你家大酱如何如何好吃，比谁谁家的强多了，真是人比人得死，货比货得扔（这里念楞）。拜年话说完后，就熟门熟路地站在人家的酱缸跟前了。这里的大酱是用新鲜的黄豆做的，北京黄酱用的豆子是不能比的，而且是年年做大酱，年年吃新鲜大酱。春天到社员家串门，看到屋里摆着好几个四四方方，棕褐色的东西，看上去脏不拉几的，有的还长着可疑的毛毛。屋里有股说不出的味儿。一问，是酱块。做大酱的原材料。

到了1969年春天，青年点也启动了做大酱的程序，咱家仓房里也有上好的黄

豆。整出几十斤来，自己吃的不糊弄，好好挑挑，好好洗洗。几个女生围在大筐箩边上，每人把一边，筐箩中间是岗尖的黄豆，用手扒拉到跟前一小把，把半拉的，瘪子都挑出来，再从中间扒拉过来一堆挑。这次没请人现场指导，挑完也到中午了，吃完饭，赶紧接着做大酱。先把黄豆洗干净，双手插进水里，不由得“喝”了一声，可真叫凉啊。我和琥龇牙咧嘴地洗了好几遍，翠清猫着腰仔仔细细地把大柴锅刷干净。把洗干净的黄豆倒进锅里，再倒上大半桶水，正好满满一大锅。翠清到柴禾垛抱来一大抱苞米秸秆，一屁股坐在灶坑前，一手拉风箱，一手握着火叉添柴禾。这边琥时不时地用铁勺撬楞着锅底，不一会儿锅就开了，咕嘟咕嘟地煮了好一会儿，水也煮干了，豆子肯定是熟，可这火候到不到心里没底。相互打听：你看行吗？不知道。可能还差点吧？忽然门开了，满屋子蒸汽里冒出个人影来：我瞅着你家的烟囱冒了一下响的烟了，做啥好嚼谷了？原来是隔壁老蔡大嫂不放心过来瞅瞅，这可真是及时雨啊！我们让她看那一锅煮黄豆，她捏起一个黄豆用手指碾了一下说还不行，要糊得烂烂的，让再加水，小火慢慢煮。等水煮干了，不烧火了，盖上锅盖焖着。快天黑了，我们把糊好的黄豆提到碾道，往碾盘上倒了一圈，碾子慢慢地转动起来，碾子滚过的地方只听见“咕叽、咕叽”的声音，碾盘上的黄豆顿时稀烂如泥，好似一片黄色泥浆。把碾盘上的黄豆泥刮下来，进入下一道工序——摔酱块，用手挖出一大团黄豆泥，在炕桌上墩几下，墩出个四四方方的酱块，然后使劲地在炕桌上啪啪地摔几下，估计是要摔瓷实了才行。摔酱块挺来劲的，功夫在于摔出来的酱块不但紧实了，还要摔出模样来，六个面都平整对称。

摔好的一堆酱块就放在男生屋里，要等两个月以后，酱块都长毛了才能“下”酱呢，你想想，那屋里的味儿能好吗？这不归女生管了，谁让他们的屋子大呢，再说那屋从来没有过好味儿。

到了5月，“下酱”的时候到了，已经添置了一口新缸，里外都刷洗干净，放在房前阳光最明媚的地方。把酱块上的毛毛刷干净，掰成小碎块放进去，把大粗盐化成盐水倒进去，找块布蒙上，想想是不是就等着吃大酱了？看到显华兴冲冲地拎着一个小木耙从外面回来，他说还要打酱耙，每天用这个小酱耙在酱缸里上下地捣，把酱块捣碎，好充分和盐、水、阳光融合在一起。这回大家都有活干了，谁有空就会去捣一会儿，顺便把沫子撇出去，那阵子酱缸里的味儿不咋好闻，蔡书记说那是因为酱还没发好呢。又过了一个多月，经老蔡大嫂验收，说酱已经