

檐溜儿

张金剛

若无檐溜，那静默的屋舍便少了灵动俏皮，失了情趣韵致。

雨来，或冰雪消融，积水汇流，乖巧地奔向瓦口，循滴水瓦尖，应房架之势，恣意滑下，甩出弧度完美的抛物水线，溅落在院石上，绽放朵朵水花，荡起圈圈水晕。一条、两条、无数条，绵延不绝，为光秃枯槁的屋檐垂下珠帘，配饰流苏，一时美艳起来。

即使由“哗啦”减为“滴嗒”，也只是由“豪放”转而“婉约”，虽淡了激情，更添了含蓄，饶有一番诗意韵味。抑或在严冬，水线少顷便凝成冰锥，冷峻封冻了柔情，然而却更令人期待融融的暖意渲染天地之间。

檐溜，我愿将其化作为“檐溜儿”。虽“檐溜潺潺朝复暮”，以至“年复年”，流逝了年华，可无论何时何处邂逅，都如初见，分外欢喜。亲切地唤一声“檐

溜儿”，是新识，又似老友，瞬时亲近了几分，一如故乡老屋檐下的那一溜儿水、一溜儿冰、一溜儿光阴……

那几间老屋，再普通不过。突起的房檐上，不远一道瓦口带一片滴水瓦，不远又一个，大概六七个。瓦口处常生有几株倔强的麦芽、椿芽、豆芽，扒住可怜的浮土，随风飘摇，蓬勃着夏日的张力。怕檐溜儿过猛，淋湿了檐下，父亲会趴在瓦口处，伸长胳膊，给瓦接上一段铁皮或塑料瓶，将溜儿甩得更远。

春雨秋雨较为温和，滴下的檐溜儿少很多，弱很多。沥沥拉拉，滴滴嗒嗒，打在初生的嫩芽或将颓的秋叶上，也无多大动静。润物无声也罢，萧瑟苍凉也罢，于我少有触感。

而夏雨就不同了，骤雨、连阴雨常至，即便穿了雨衣，撑起雨伞，也难

保不被淋湿。故而，一家人便聚在家里，哪儿都不去，倒也因雨得福，其乐融融。

雨不停下，檐溜儿便不断。水漫过屋顶，倾泻而下与庭院积水汇合，挟卷着枯草黄叶、豆荚麦糠、鸡粪垃圾，流向院外沟渠。这檐溜儿似一把大扫帚，替我干了清扫院落活计，省了挨母亲的唠叨，一直让我心存感激，以至于常站在雨后清洁的院石上，冲屋檐作揖致敬。母亲以为我在敬天，附和道：“是该感谢老天爷，风调雨顺，庄稼有个好收成，饿不着咱！”

更多时候，是父母和我一起在檐下忙活。“哗哗”的雨声，檐溜儿敲打石榴、蜀葵、月季、丝瓜的“啪嗒”，或注入笕桶的“叮当”“哗啦”，是最悦耳畅快的伴奏。

此时，母亲常会为全家包一顿嫩

南瓜、腌猪肉馅儿水饺，热乎乎地驱走雨天的凉意；或者手上舞动麦秸编草帽辫儿，穿针引线纳鞋底，缝补衣服。父亲则坐在蒲团上，归拢黍秸、扫帚苗、高粱穗，专注地绑着笤帚、扫帚、炊帚；或者拿出他的斧锯刨凿干会儿木工，操起他的板胡兴致盎然地拉上一段儿解闷儿。

我常是四下帮衬一下，完了坐在角落里，入迷地看会儿书，出神地看会儿雨，或者将书摊在腿上，两手托着下巴，瞅着那不绝的檐溜儿发呆。檐溜儿是夏天最美的风景，似是青葱少年额前蓬松飘逸的齐眉刘海儿，张扬着大好的青春；似是母亲趴在灶台散下的白发，顾不上撩起，就那样甩一下再用一下，停不下手中的锅铲；似是父亲两鬓、脖颈、脊背淌下的汗道儿，锄不完这块儿地，刨不完那片红薯，就不肯坐

在地边抽口烟。

也曾到过一些地方，访过故宫、天坛皇家古建的檐溜，赏过苏州、扬州江南园林的檐溜，听过福建、江西土楼围屋的檐溜。那檐溜虽穿越古今、风情万种，可远没有家乡老屋的檐溜儿来得真切动人，只因这檐溜儿串起了我一路走来的时光，映照着我的过去和将来，永远在心头牵扯，无止无息。

而今，那老屋已倾颓，只留一堆瓦砾。我徒手刨出几片弯瓦、两片滴水瓦，上面还接着铁片。看着，品着，恋着，最后高高举起一片，高至记忆中的屋檐处。那尖尖的瓦尖儿似有檐溜儿生成，滑下，滑入我的眼；再从眼眶溢出，形成温热的檐溜儿，顺着中年男人脸上的沟壑，滴在院石上，滴嗒，滴嗒……

那年夏天

蔡花滨

那年夏天，祖母坐在夕阳下的打麦场上，手中紧紧握着一根筷子般粗细的木棍儿，将那些被碌碡压进泥土中的麦粒儿抠出。

哎！快吃，一会儿扬场还得掠场哩。祖父的长胡子轻轻地动了起来，看来，风已经在路上了。可祖母的心思完全在那些被压在黄土里的麦粒儿上，那些麦粒儿被从泥土中抠了出来，祖母就将它们放在手心，直到手心满了，才起身将它们放在一旁。

天色暗了下来，空气中传来了风的味道。祖母知道，她这会儿无法将这些麦粒儿都给抠出来了，于是便站起身，拿起扫把，和其他人一起，随着一锨又一锨，麦糠、尘土和麦粒儿在风中被分离了出来。祖母左右挥舞着扫把，脚下的麦堆越来越大，那些麦秆儿以及未被碾开的麦粒儿都被扫把轻轻掠在一旁，在此后的几天，会将它们晾晒在日头下面，用木棍儿慢慢敲打，直到将最后一颗麦粒儿收到麦堆里才算完成。

扬场结束后，大伙儿都渐渐离开了麦场，作为主家的祖父母，这个夜里注定要在麦场里度过。等人都走完后，祖母又回到那片泥土里还有麦粒儿的地方，借着月色，继续扳着麦粒儿，一颗又一颗麦粒儿被她从土里捡起来，紧紧地握在手心，生怕掉了任何一粒。

“明儿再抠吧。”祖父说。
“明儿别家还得打场哩。”
“那你能看得着？”
“能哩，它们在我的心里哩。”

春风不度玉门关

张正东

从甘肃敦煌出发，一路向西，笔直的公路两旁苍茫而又荒凉戈壁大漠，在夕阳的余晖之下闪耀着金光，不由心生“大漠孤烟直，长河落日圆”之感。大约90公里后，便远远望见，在无垠的大漠之中，一座古关绝世而立，这里便是玉门关遗址。玉门关又名小方盘城，周长不过百米，城墙厚实，高达十米，用黄黏土筑成，异常坚固，城外有一片长满芦苇的沼泽地，夏季，这里绿草茵茵，点缀着茫茫的大漠。

2000多年前的西汉时期，匈奴屡屡侵边，为使内地和平，当政者大多选择以和亲来改善与匈奴的关系。到汉武帝时，国力强盛，对匈奴采取了有力的军事反击。为击败匈奴，骠骑将军霍去病率军西征。年轻的将军率领骁勇的将士，所向披靡，扫清了匈奴在河西走廊的势力。随着河西走廊的打通，为巩固河西安定，经营西域，汉武帝在河西“列四郡，据两关”，玉门关便是其中之一。这里成为了丝绸之路上西域进入内地的重要关隘之一，也是内地客商远去西域的最后一道关口。

时至今日，岁月的风在它的身上打下了烙印。这座古关孤立在荒凉的大漠之中，陪伴它的是数不尽的风沙和孤独，可它依然在岁月中挺拔，将尘封的往事向每一位来这里的人倾诉，诉说曾经的繁华和残酷，辉煌和没落。



生命的种子

李陶振

纳凉

邓荣河

很喜欢一个词——纳凉。一个“纳”字，概括了乘凉时的所有悠闲与浪漫。说到纳凉，首先想到的便是苏轼的“遥想纳凉清夜永，窗间微月照汪汪”。多少年过去了，我童年时纳凉的那些场景，至今想来，仍然历历在目。

上世纪七十年代初，我出生于一个偏僻的小村。那时村里没有通电，夏夜纳凉原始而又简陋。不过在当时看来，却满是温馨与祥和。

每每吃过晚饭，各家各户便不约而同地走出家门，一手拿着马扎，一手摇着蒲扇，三三两两地聚坐在街头巷尾。讲究点的，还要搬上一张小饭

桌，弄上一壶茶水，放上几个茶杯，相邀几个街邻围桌而坐。待那茶水凉到不冷不热了，一个个端起茶杯，“哧溜”一声，来上一口，很是惬意。当然，手里的蒲扇是绝对不能闲着的。一是驱赶一下难耐的暑气，二是扑打扑打那些飞来窜去的蚊虫。乡下人明白，心静自然凉，到啥时候，都是这个理儿。很多时候，蒲扇只是个纳凉的工具。说起蚊香，那时在乡下极为少见。再者，乡下人有比蚊香厉害得多的驱蚊利器——艾草绳。乡下人取新鲜的艾草，晾干后编成绳状，点燃后便可长时间驱赶蚊虫。

没有约定好的话题，往往预示

着会有源源不断的话题。谈谈小麦的产量，道道南方滂沱的大雨，说说田间棉花的长势，拉拉哪家媳妇孝顺哪户孩子争气……一言一语，纯属红泥巴的筒陋，丝毫不见大风大雅的神气。动情之处，这个面红耳赤，那个气喘吁吁，尽是不深不浅的情绪。与自己息息相关的，就来它个刨根问底；事不关己的，也煞有介事地关心一下。

至于我们这些经不住熬夜的孩子，则由大人在场院里或街巷口铺展开一方席子，任由我们在上面滚爬嬉闹，直至玩倦了睡觉休息。那席子大多是用高粱秆编制的，面积虽大，但

质地坚硬；讲究一点的，则是用稻草或麦秸秆编制，松软舒适，很是惬意。我们或听着大人们闲嗑昏昏欲睡，或望着满天的星斗悄然进入梦乡。

一些胆儿大的家长，干脆在自家的小房屋顶上铺一张席子，四周摆上些砖块之类的阻挡物，让孩子在那儿纳凉休息。以现在的眼光看来，尽管那时的小土屋很矮，但潜在的危险性也很大，现在的家长是绝对不敢采取那样的冒险行动的。不过，那时很少听说哪家孩子从房顶上掉下来过。我想，从某种程度上讲，这也是一种环境的适应吧。正像现在家家有了空调、电扇，纳凉渐渐成为了稀罕事。

酿出盛夏麦香味

闫慧芳

儿时的夏天，飘荡着麦醇的香味。麦醇是老家的叫法，在商店里，它叫麦仁酒酿。顾名思义，是用麦仁顶替了糯米原材料的位置。经过发酵后，麦仁拥有了丰腴饱满的口感，不仅绵软清甜，还透着丝丝的酒香。第二天再将竹篮捞起，淘去坏的、瘪的麦粒和杂质后，装入麻袋中，用木槌捶打。母亲见我跃跃欲试，便让我去捶打麻袋。一下、两下、三下……才十多下，胳膊便已经酸痛到抬不起来。

麦醇的做法并不复杂，但不用心定然做不好。俗话说，麦仁好吃，表皮难去。儿时没有脱皮机器，需要将麦粒用竹篮装着浸在水缸中，泡上一夜。第二天再将竹篮捞起，淘去坏的、瘪的麦粒和杂质后，装入麻袋中，用木槌捶打。母亲见我跃跃欲试，便让我去捶打麻袋。一下、两下、三下……才十多下，胳膊便已经酸痛到抬不起来。母亲便笑着从我手里接过木槌，高高地扬起，重重地落下，一遍遍捶

打。强劲有力的“咚咚”声从天光大亮一直持续到暮色四合，等到母亲肩膀上的毛巾再也容纳不下汗水后，白生生的麦仁终于施施然地从褐色的麦粒中走了出来。

脱皮只是第一步。得到麦仁后，把它们放入大锅中，像蒸米饭一样蒸着。待到锅盖上冒出热气，麦仁的香气也从锅盖的缝隙间蹿了出来，轻轻一嗅，母亲笃定地说道：“已经熟了。”把熟麦仁倒入盆里，摊开晾凉。风一吹，就让院门外正在玩耍的我也闻到了香气。“不能趁热打铁，在它热乎乎的时候做酒酿吗？”馋嘴的我迫切地想让母亲快点做好。母亲笑了笑，说道：“当然不可以，太热了会把酒曲里的霉菌杀死的。所以说，劳动人民的智慧是伟大的，古时候人们哪里学过化学和微生物，但他们就是凭借不断地摸索，在实践中掌握到了真理。所以你也要多多观察生活，尤其是这些

老手艺，每一步流程都是古人智慧的结晶。”

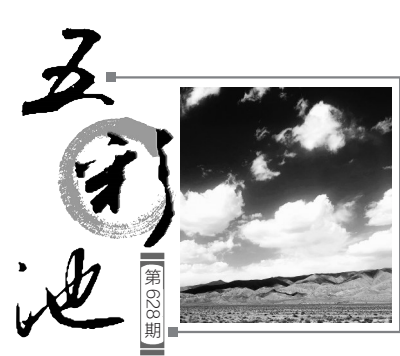
麦仁放凉后，撒上酒曲。令我不解的是，母亲总会将麦仁推向盆的四周，在盆中间留下一处圆形空洞。母亲解释道：“这叫酒窝，是用来引流发酵形成的酒水的，它们会源源不绝地流进来。”我更不解了：“酒窝？酒窝不是长在人脸上的吗？”“就是因为它里面的酒水格外甜美，所以有酒窝的女孩子甜美可爱呀。”母亲戳了戳我的小酒窝，笑道。

随后，母亲将盆用干净的棉布密封住，再裹上一层层棉被，放在家里最温暖的房间。她叮嘱我，要等待两天才可以掀开。我有些猴急，一次次地跑到房间，贴着棉被去嗅发酵的香味。“为什么一定是两天呢？”“因为麦仁发酵的时间太短，甜味和酒味都没酿好，麦醇不好吃。而时间长了也不行，酒味压过了甜味，麦仁变成了水，

麦醇也没法吃了。两天刚刚好，这就是火候的把握。”母亲的话语温柔，却有着让人信服的力量，或许，那就是岁月赋予她的经验与底气。在几十年的乡村生活中，母亲也被酿成了一盆甜得恰到好处的麦醇。

终于，两天过去了。母亲刚取出来，我就急忙给自己舀上一碗。一半麦仁一半酒，一半甘甜一半酸，这份甘美软糯的滋味果然没有辜负母亲这几日的汗流浹背，也让我的抓心挠肝得到了最好的慰藉。看来，每一种传统的手艺，都是一份珍贵的宝藏。

如今，又是一年盛夏。看到街边卖的冰酒酿时，麦醇的清香不禁从回忆中奔涌而出——它一直藏在我的生命中，陪伴着我一步步走向成熟，从不曾远离。它带给我的，不仅仅是缠绵的乡愁，还有劳动人民智慧的传承，以及一颗熠熠生辉的匠心。而这，也让麦醇的清香愈发醇厚、醉人。



母亲的面盆

夏日的一天，母亲提前从地里赶回来，揭开一排排面瓮中最里面的那个的盖。这个面瓮比别的小了些许，用一块塑料布封着，一圈用绳子扎紧，再盖上高粱秆纳成的盖，和其他那四五个圆鼓着肚子的大面瓮比起来毫不起眼，可这里面是母亲积攒的秘密。

藏在里面的是头茬的白面，吃面用最好。每个人饭量的大小，需要和多少面，母亲早就熟记于心，不会让家里有人吃不饱，也不会因吃不完而成了剩面。天快黑了，地里的父亲也回来了，给铁锅里倒上水，父亲坐在炉灶前生着火，抽着旱烟锅子，母亲将面团从面盆里取出，庄户人家人口多，每家都少不了一个大案板，撒上一点玉米面，防止白面团和案板粘连，再将面团揉上片刻后，取来擀面杖开始擀面。

片刻后，母亲收起擀面杖，取下切面刀，左手按着擀好的面，右手切面。锅里的水已经烧开，父亲再添上一把柴，炉灶里的火就嗖嗖地蹿起来，屋里便飘荡起一股清香的面味儿。片刻后，母亲左手握紧笊篱，右手用筷子将面条从锅里捞到盆里，先给父亲盛上一大碗，然后是孩子们，一人一碗，母亲的一碗总是在最后，盛好面后，调上一筷子盐，几滴醋和腌好的生韭菜，辣椒也必不可少，最后一筷子的猪油，一大碗吃完，也就饱了。此时，四周全是虫儿的叫声，一只蝙蝠从黑夜里划过，黑色的身影若隐若现。

父亲在夜里吐着烟说，今儿个的面，好吃。话音刚落，又打了一个饱嗝。

唢呐声声

蔡倩慧

陕北的唢呐杆长碗大，是唢呐家族中的大唢呐。陕北大唢呐结构上由哨、芯子、杆、碗组成。唢呐杆由上好的柏木制成，杆下端套着铜制的唢呐碗，杆上端装有铜制的芯子，芯子上套有气盘和芦苇做的哨。芦苇哨用于发音，气流通过唢呐杆，将音从碗口发出。唢呐杆上开有八个小孔，上七下一，吹奏时用两手手指按放控制发音。

陕北大唢呐音色明亮，音量大，具有非常鲜明的地域特色。且演奏技巧丰富多变，分为吹技和手技两部分，吹技是在演奏过程中吹气的技巧，手技则是对于手指的控制能力。同一首曲子，两个唢呐手吹奏出来的效果截然不同，由此可见这些技巧因人而异，大多都是演奏者在长期的表演生涯中总结经验而得。

陕北大唢呐通常以班子的形式演奏，也可以用于独奏。行走于黄土高原的沟壑之间，除了眼前的壮丽之外，时常会有唢呐声从远处传来，喜时，高亢明亮，闻着无不忘却烦恼，悲时，苦楚哀怨，闻着无不凄然泪下。

如今在陕北，唢呐逐渐被重视起来。绥米唢呐和子长唢呐先后被列入国家级非物质文化遗产代表性项目名录。唢呐班子也融入了电子琴、小号等音乐元素，但传统的唢呐艺人依然会头缠羊肚子毛巾，足蹬千层底，年年岁岁行走在黄土高原的沟壑之间，用他们手中的唢呐，深情地诉说着这片土地的过往与哀伤，厚重与希望。