# 昨天·今天·明天

□侯蕴民

这是一幅波澜壮阔的画卷，
这是一部壮丽辉煌的诗篇！

请你翻开闪亮的中国革命史，
一页页，一章章、一篇篇……

如织的往事把我们带回昨天……
惨烈　悲壮　震憾！
一阵阵惊天革命风雷，
在古老神州大地响遍！
多少仁人志士前仆后继，
欲把中华命运改变……

光辉的一九二一年，
中国共产党的诞生，
如一轮红日
在东方的天际升起
从此
中国革命开始了新纪元。
从此
党把革命烈火点燃！

昨天——风雨雷电！
无比壮阔的斗争场景
仿佛奔腾在眼前：
万里长征的艰苦足迹
一直排到黎明地平线。
刹那间——
腐朽的反动营垒
在开国大典的礼炮声中倒塌！
从此
中华民族的百年屈辱，
都成了不堪回首的昨天。

是的，莫等闲——
党从诞生那天起，
一次次灵与肉的搏斗，
一次次生与死的拼杀，
一次次血与火的考验，
一次次正义与邪恶的较量，
终于在遍地荆棘中，
开辟出一条生命线。
从此——
中华民族在党的领导下，
跨入了绚丽光明的今天！

在党的阳光下——
千载神州沧桑巨变；
在党的阳光下——
万物复苏春意盎然；
在党的阳光下——
广袤疆土生机一片；
在党的阳光下——
百业兴旺国泰民安；
在党的阳光下——
新人辈出挺拔伟岸……
在历史回声与转折中，
伟大的党引领伟大民族，
万众一心鼓起了搏击风浪的巍巍征帆。

全面改革开放，
经济快速发展。
教育为本，科技兴国，
一国两制的实现。
与世界惯例接轨，
与全球同步发展。

“发展才是硬道理”。
发展才能摆脱贫困，
发展才能把落后面貌彻底改变！
把伟大祖国建设得更加繁荣，
把伟大的党建设得更加强大，
把我们生活建设得更加幸福……
使目标早日实现——
这是时代的主旋律，
这是我们奋进的战歌，
这是中华民族蓬勃向上的豪迈誓言！

是的，前进路上不平坦，
有曲折、有急流、有险滩，
有阴晴、有酷暑、有奇寒……
我们的党有智慧，有魄力，
凭借百年来的革命斗争经验，
排除一切艰难险阻，
敢于跨越漫道雄关。

我们缅怀昨天，
珍惜今天，展望明天！

面对鲜红的党旗——
我们发出铿锵誓言：
捍卫江山色不变！
捍卫党旗更鲜艳！

面对高山大海——
我们祖国的屏障；
面对长江黄河——
我们生命的摇篮；
面对伟大的党——
我们民族的希望；
面对光明的未来——
我们力量的源泉！
我们要继承光荣革命传统的昨天，
肩负起重大使命的今天！
昂首阔步，满怀豪情地
跨入中华民族伟大复兴的中国梦
人类进步事业的辉煌壮丽的明天！

# 酸格溜溜的回忆

□陈珍

清明节，我们爷孙三人开着车回老家上坟。

摆好供品，点燃冥币、纸扎，转着圈给祖坟行叩拜大礼。六岁的孙子指着第一块墓碑问：“爷爷，这座是谁？”“你祖爷和祖奶的”

“祖爷长啥样？”孙子继续天真地发问。“高个，墨面。提一杆牧羊铲，领一条牧羊狗，放一辈子的羊。”我随口答出父亲的形象、职业。“那祖奶呢？”“问你爸爸去吧。”我有些没耐性了。于是，儿子给他的儿子解释：“爸爸也没见过你祖爷祖奶，只记得你祖奶的家做醋。酸格溜溜的香，扑鼻扑鼻的香”。是的，母亲临终那年做了三大瓮醋，全家吃了六七年。俗语“四岁，记事。”所以，儿子记住了他奶的家做醋。

听了儿子的话，我如雷贯耳，顿觉口舌生津。而心头也酸楚楚的：母亲的家做醋和母亲酿制醋的过程与情景，历历如在目前。

大青山北面地区叫大后山，再往北面是后大滩。我的家乡就是这里的一个偏僻、闭塞、荒凉的小村。村里的主妇大多会做醋。酿制醋叫做醋。我的母亲是全村的做醋能手。村人叫她做醋老把式。

我结婚成家那年春天，母亲得了“水鼓病症”，身体肿得像个水袋子。母亲自知天年有日，常常唠叨：“我死后家里怕是再也吃不上家做醋了。趁我三寸气在就千般用吧。给家里再做上几瓮醋哇！”妻子说：“咱娘儿俩伙伙做，娘教我。”于是这年五月做醋的节气里，母亲拖着病体，做示范，做场外指导，把做醋的全部技术传授给我妻子。真是“授人以渔，终身受用无穷”呵！

焐麸。做醋，首先得焐麸。妻子背一斗草麦（大麦），到生产队的碾子上碾成面屑儿。在母亲的调教下，掺和了少许莜面，用热水和起。然后抟成巴掌大小薄厚的团儿置放在灶火窑窑里（后山农村在锅台和炕沿角下垒筑的存放燃料牛羊粪之类的小土窖）。铺一层细麦糠，放一层麸团儿。然后用泥封严了窑口。一个星期翻倒一次，约三个星期吧，麸焐熟了，发酵过了就变得轻壳壳的了。这就可以做醋引子（发酵剂）了。

煮醋精儿。醋精儿，其实就是醋糟的主要原料。都由麸和各种粮食组成。种类越多，配料越杂，做出的醋就质量越高：味道香醇，色泽鲜艳，口感绵厚。煮醋精儿是比较认真隆重的事儿，科学性和技术性极强。小米、小麦、莜麦、荞麦、大麦搅拌一起，还得把麸捣烂和进去，放在一口改八大锅里煮。母亲不无惋惜地说：“要是有一味高粱就更好了，那样醋的颜色就会更好，可惜咱这地方不种高粱。”因为做得多煮了好几锅，一锅锅都煮得烂熟。母亲亲自把握着火候。一边教导妻子，一边亲口尝试：“嗯，够成色了，行了！”用牙齿嚼碎了还不理想，用两只手指随意一搓，碎成糊状才算到位：“你看，就这样子。”母亲做示范让我妻子模仿，“多尝试几次，自然就品验着门道了。”母亲的教学简洁直观，一味地直教到底。教学目的明确：“我死了以后，你们得学会家做醋呀！”说得我们心头溜溜的酸，眼睛里转着泪花花，虔诚而无奈地低下了头。

醋精儿煮好了，放在瓮里等着发酵（大约一个月）。接下来的营生就是拌醋。拌醋是一件挺红火的事，要找一些毛小子、毛女子参与，还要尽量找几个寡妇和一茬子光棍男子帮忙。于是我们就请了我的干妈，绰号“鲜果子”的，老伴下世不久的寡妇。只缘人生的面嫩年轻，故得此殊荣雅号。还请了给父亲搭伴子的小羊倌，有些反应慢、泛头迟钝的准光棍富财大哥。母亲说，请这些人拌醋吉祥顺利，易好不易坏。这是个星期天，我从班里带了来顺、大山、英子、福鱼儿两对少男少女来家帮忙。

妻子找来两个柳条大笸箩，每个笸箩里放一斗醋精儿，二斗谷糠，二斗麦麸。醋精和麸糠比例为1∶4。我和富财哥一人一只笸箩，用擀面轱辘搅拌均匀了，大伙儿就开始搓、擦。反复多次，直到把醋精和麸糠搓擦得完全彻底融为一体。

“和均匀了，放醋瓮里哇。”通过了母亲的验收。然后再进行同样的搅拌和搓擦……

怕做成“饿”醋，其实就是夹生醋。不酸，酸也是苦涩的酸。颜色淡，黄汤汤的。母亲命令谁也不能取心事，必须吃一顿拌醋饭，说是老祖宗遗留下的。其实也是回报大伙的借口。于是我们一齐动手——推窝窝、搓鱼鱼、抹刨渣。吃了一顿“蒸莜面肉汤汤，庄户人上排场”的拌醋饭。

醋料安置好了，接下来的工序就是搅醋和“挖醋”。这道工序要经过“立起——放倒——立起”的过程。这次醋做得多，准备了六只大瓮。每只装了半瓮醋料并排立在炕上。每天要用搅醋棍搅和两次。炕上的温度不太讲究，做饭、烧水过火温差即可。当然也要适度，不能热的慢也不能热的过快。一般标准是抓一把醋糟攥着感觉热乎乎的就行了。早、午、晚一日三次，搅六七天后就开始挖醋了。其实就是倒醋糟——搅醋的继续和深入。挖醋是做醋的重要一环，是成功发酵的关键。把醋瓮放倒，翁口支高一点，免得醋糟流出来。

母亲调教着妻子，爬进醋瓮口用一只铜水瓢把这瓮的醋糟挖到那只里。第一瓮挖成空瓮，最后一只挖成满瓮。这样循环往复，每日倒腾一次。挖醋来不得半点含糊，必须一丝不苟。如果挖不均匀，有夹生的醋料，这醋就算失败了。生的会“白头”，就是腐坏；熟的太厉害的就会“传过”成为废料，只能喂猪。那年月粮食金贵，损失不起。做醋也是要担风险的。

越是接近成熟，挖醋越是艰辛。不但受累，还得受罪。你得把头伸进醋瓮里，才能把瓮底的醋糟挖尽。呛鼻子呼吸困难，呛眼睛泪水迷离，难受极了。时间长了，手臂受醋糟腐蚀起红包儿，起水泡儿，疼痛难忍。母亲说，快明的天最黑，快成功的营生最累。没有咬紧牙关，只能半途而废。“排除万难，去争取胜利！”母亲背诵出一句领袖语录；“一切都在再坚持一下的努力之中。”妻子回应出一句样板戏的经典台词。妻子从小吃苦耐劳，就这样坚持了20多天，挖醋圆满成功。

还有一件有趣的事——“叫醋”。其实是呼唤醋神来护佑，也是一种心理寄托吧。旧时农村老太太心里常常有个“神”。这个醋神叫“醋姑姑”。每隔一个星期，母亲就督促我们呼唤一次，不敢怠慢。

母亲走不动，只好由我领衔在前，妻子腼腆，蹑手蹑脚地跟在我身后。绕着村子房前檐后：“醋姑姑——来了！”还得热切地声声呼唤。二十多岁的男子汉，手握一把裹了红布的笤帚，走几步煽一下，唤一声。妻子红着脸，见了人也不能说话，只是行个注目礼。我也用劲收敛着笑。村人都很识趣也很专业：“醋姑姑来啦，你家好醋！”。感情色彩、象征色彩浓浓。一路走，一路吆喝，转圆周村……

这次的醋做得厉害，整整发酵了四十天。真正的家做老陈醋。这天我们立瓮，腌醋。为了经久耐放，铺一层醋糟，洒一层盐粒儿。把六半瓮的醋糟归纳成三个满瓮，然后置放在凉房的僻静处。做醋的全过程就算完成了。

醋做成功，妻子很兴奋，迫不及待地就要淋醋。我家有一只祖传的醋瓠。就是过滤醋的器具，敞口的小瓷器，类似现在大一点的花盆。根底处有个大拇指粗细的小圆孔儿，用一把枳机草杆儿塞着。把醋糟放在醋瓠里再舀上适当的热水就可以了。一般一瓠醋淋两次——头瓠、二瓠淋过，醋糟基本成了废料。母亲具体告诉我们：淋醋的主要技术在于小孔里的枳机棍儿的松紧上。塞得过紧，不出醋，淋得慢；塞得松了就淋成“跑马醋”。没醋味，没颜色，质量不好。水大的醋不耐放，容易发霉。试淋时母亲亲自上手作示范，掌握分寸。现在想来，就像输液那样，不紧不慢滴着就行。一个大瓦盆搭条木板，把醋瓠架上去。那醋便一滴滴地滴开了。滴在瓦盆里发出声音悦耳动听，扣人心弦。是演奏成功的乐曲呵！过一小会儿，母亲舀起一小勺呢一口，咂咂：“又酸又香！叮鼻子，叮嗓子，酸眼睛。”还呛得咳嗽了几声。我也品尝一遍：色香味俱佳。“终于成功了！”妻子为成功兴奋，也为学到一门手艺激动。

妻子成为我陈氏家族又一代家做醋的传人。此后经年，她给自家做醋，也给村里人家做醋。

趁着母亲高兴，我给老人家讲起醋的掌故和传说：

据记载，醋的生产和食用都有三千多年的历史了。古代劳动人民以麸作为发酵剂，来发酵酿制的食醋，古称“苦酒”。可见醋起源于酒，先酒而后醋。有消除疲乏，预防感冒等作用。相传古代的醋是酒圣杜康的儿子黑塔发明的。黑塔随父酿酒，日久天长总觉得那些酒糟扔了怪可惜的。于是就储存在大缸内浸泡。到了二十一天时，黑塔品尝汁液发现有一种酸甜皆备的香，欣喜万分。就将酒字的右边结构“酉”加上“二十一日”合写在一起，取名“醋”。黑塔发明了醋，也发明了这个“醋”字。母亲听得有些不耐烦，只是淡淡地说：“妈不懂你的醋学问，只铭记着咱家的家做醋是你奶奶传给妈妈的。妈也不懂得什么杜康，只懂得麸糠。”饿顷又欣慰地向我妻子说：“好在咱家的家做醋后继有人了！”

叫人感叹的是，十年前我们举家来到城市。住楼房没有做醋的环境了。吃完从老家带来的最后一瓠家做醋，老伴说：“明天就买五里营的醋吧。”并且发出了有生以来的第一个感叹句“陈家主妇祖传的家做醋手艺，在我手上失传了！”目光里有迷茫更有不舍，还有对日新月异的便利生活的感慨。

# 东巷记

□甘迪

呼和浩特的附中东巷，是一条很有年代感的巷子了。

它略有弯曲，从这一头是望不到那一头的。每天从家到学校，两点一线，东巷是必经之路。以前，对换季怎么也没什么概念，只觉天气忽然暖和了可能就是春天的脚步近了，什么时候又冷不丁感到一阵凉风透过衣裳兴许就是秋天来报到了。但东巷，就如一个时光机一样记录着四季间微妙的变化。你会在某一天惊奇地发现巷子两旁光秃秃的树枝上长出一朵朵嫩芽，舒展着身体，宛如一位老绅士把黑色大衣的领子翻下来露出了慈祥的笑容。接着便是“絮起晴风落又斜”的景象了。地上的团团杨絮随着疾驰而过的汽车翻滚，环卫工人点燃成堆的杨絮发出“撕啦”一声转瞬即逝，燃烧的一刻犹如傍晚时的火烧云般绚丽。树叶这才开始由嫩绿变为草绿再逐渐变为深绿。盛夏正午的树叶在艳阳的照耀下绿的油亮，好像随时会滴下一滴墨汁一样。

就这样，忽然有一天你会发现东巷南口铁栅栏上的爬山虎红得像一颗颗炽热的心脏，娇艳欲滴。我的脚步也会不自觉慢下来去挑选一些中意的叶珍藏在书里。我特别喜欢把一些花花草草留在书里。至今，我书柜中的那本唐诗三百首里还有着一株丁香花散发着暗暗香气。每看到这些火红的叶总会勾起我对第一节绘画课的记忆：那时我还小，兴致勃勃地去上绘画的试听课。老师让画一座红色的房子和一棵绿色的树作为课堂作业。当我交上我的作品——画有绿色的房子和一棵红色的树的时候被老师批评了一番，也磨灭了我对绘画的热情。我当然没有报那样的兴趣班。这些爬山虎红的时间很短，稍不留神可能就已经变得金灿灿的了。这也是为什么我钟情于红色的树叶的原因。

那些低头族也许会被突然飘落到他们怀里的落叶吓一跳，猛然抬头才发现原来这时的东巷已是落叶纷飞，路边的孩子正兴奋地踩在那些干枯的叶子上，听着它们发出薯片被嚼碎似的一声脆响。就连栅栏那边的流浪狗也在满是落叶的草地上翻找着什么，尾巴还不时扇起几片树叶发出悦耳的声音……秋天的东巷是最美的。就算是树上的叶子掉光、南口栅栏上只剩下一些胡乱缠绕着的枯树枝也丝毫不会影响东巷的魅力。一棵棵的杨树像巨大的打蛋器一样矗立在天地之间，好像要搅拌天上的云彩一样……

平时，它也是一条热闹非凡的巷子。两旁的小吃店、礼品店鳞次栉比，应有尽有，让人眼花缭乱。因为东巷的南口是师大，北口是内大，所以出入巷子的人也自然以学生为主。时间长了，便对每家店的位置、菜品一清二楚。到了晚上九点多，街上的车已经渐少，可是东巷里的生活才刚刚开始。别说是车，就是人走着都得到处避让着擦肩而过。灯光下，小吃车上的热气清晰可见，不时飘来臭豆腐和烤冷面的味道。人们一边往里吸着清鼻涕，一边吸溜吸溜吃得哈气连连。透过饰品店的橱窗可以看到人们在试戴着帽子、耳环、挑选着皮套。

在我看来，东巷集活力与纯朴于一身。无论呼市的男女老少大概都可以在这里找到属于自己的一段难忘岁月。自我们搬家后，我也就离开了与我朝夕相处了六个春夏秋冬的东巷，有关东巷的种种回忆也只能停留在高中毕业的时候了。如果有时间，我一定会再回到东巷，再一次完整地走过它，到曾经约起的奶茶店点上一杯热饮，看一看有哪些新开业的小店儿，听一听学生们谈论的话题与我们当年又有什么两样，找一找那只在东巷定居了六年的老狗，那只人们走到它面前连尾巴都懒得动一下的老狗，还有老旧的牌子、褪色的栅栏、墙上的涂鸦，细细品味那久违的感觉。

# 致春天

□丁梅华

透过记忆的往事，我看到父亲慈爱的目光，穿越村庄，穿越水域，穿越山川，无声地斟满我感恩的酒盏，丝丝温情轻抚我爱的思念。

花儿盛开的时候，我接受了邀请，离开了朝夕相处的弟兄，离开了喂养我长大的小河，离开了父亲宽厚的臂膀，离开了母亲细细的叮咛。

拔节的嫩绿，始终是我不变的情怀，满怀的信心，始终是我坚忍不拔的追求。

海枯石烂，始终是我亘古的诺言，苦苦寻觅，始终是我深深浅浅的跋涉。

注定要用一生的歌喉，来吟唱这个季节的芬芳，就像每一次的别离，总会有一种深深的牵挂，时时刻刻回旋在春天的耳畔。

注定要用一生的忙碌，来诠释这个季节的绚丽，就像每一次的团聚，总会有一种音乐的流淌，时时刻刻萌动在心灵的深处。

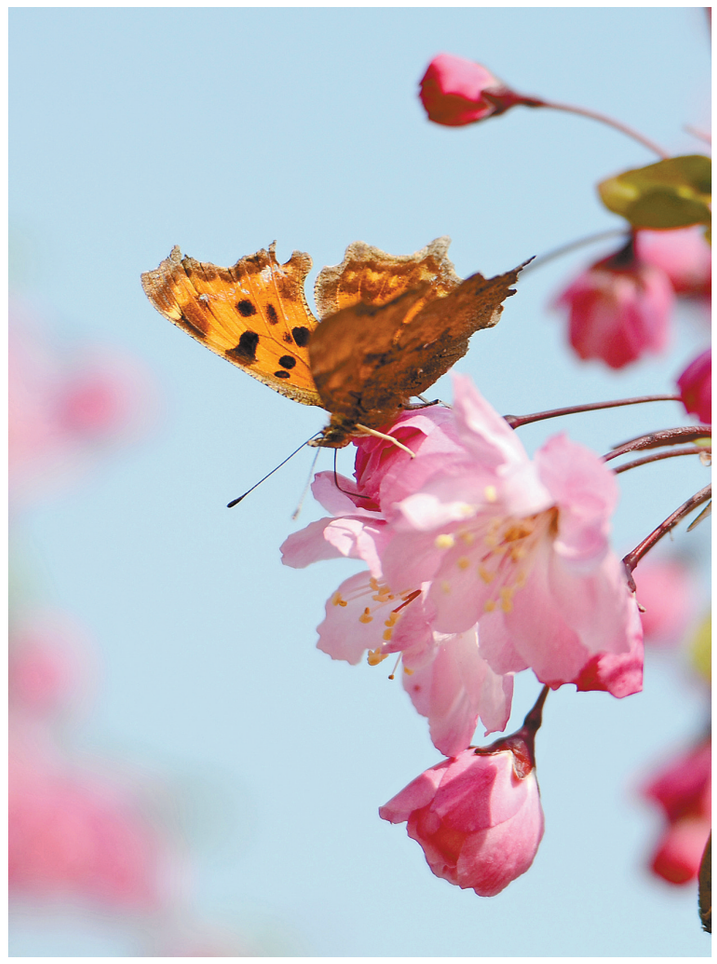
置身于古老而熟悉的家园，我又一次聆听到田园的蛙声，如同久违的乡音，在绿色的摇滚中演绎着乡村最古朴的歌谣。

那条熟悉的小路，依旧在田垄的深处，延续着生命的孤独。唯有那拔节的庄稼，还在淳朴的土地上书写着春天的诗句。

而那被铧犁无数次翻阅的农历，在一次次的期待中，有了飞翔的翅膀。如同古井边爬满青苔的记忆，总把我的村庄刻画得如痴如醉。

无法拒绝迎面走来的雨季，我聆听到村口钟声中传来的祈祷，在父亲的臂膀间纷纷扬扬。

所有的眷恋，都以仰望的姿势，让三月的天空变得刻骨铭心。



恋春　　李陶　摄

# 探访壶口瀑布

□孟和

孕育出了黄河文化、被誉为中华民族母亲河的黄河，流经内蒙古约830公里，几乎没有激流险滩，流速平缓，仿佛细雨润无声地滋润着世世代代居住在这里的百姓，因而有了天下黄河富河套的佳话。

一直生活在内蒙古黄河岸边的我，却对陕晋境内的黄河大峡谷神往不已。据说，那里两岸壁立千仞，峰岭争峙，河道曲折婉蜒，浪击晋陕两岸，气象雄伟。对这一描述我深信不疑，从黄河老牛湾的壮景即可推断。

时值春日周末，一时兴起，便踏上了寻访壶口瀑布的旅程。

行至陕西省延川县已是晚上九点，下高速到县城住了一晚，第二天一大早继续出发。走出县城才知道，导航把我们导上了国道，那只好走国道。也好，有机会领略路两旁的陕北景致。沿着沟壑蜿蜒爬行，感觉是在爬向黄土高原，行至顶端，俯瞰黄土高坡沟沟壑壑、峡谷也蔚为壮观。此时车仿佛行驶在山脊上，似乎随时会“掉入”大峡谷，此刻越发小心驾驶。这时路两旁出现了成片的苹果树，同行者说，这就是“秦冠苹果”的产地了。不由感叹，这贫瘠的土地，竟能产出享誉中国的秦冠苹果，更是在抗战年代，种出了革命胜利的火种！

进入景区，沿河峡道凿壁修出的马路，看上去是新修不久，车右侧岩山峭壁石块随时有掉落的感觉，左侧便是涛涛黄河。如果说她在内蒙古是柔情细雨般的倾诉，那么她在这里便是歇斯底里的怒吼、呐喊。看惯了河套平原黄河的我们情不自禁停下车来拍照观赏。

驶入停车场后，乘坐景区大巴进入核心景区。

最先映入眼帘的是瀑布左侧沿着山腰搭建的“黄河大合唱”实景情景剧的超大舞台，但已经被围挡禁止游客参观。从围挡缝隙窥见舞台上的窑洞门窗仿佛被砸坏，问起一位老夫原由，说是黄河冰凌所致。

三月冰凌期已过。在大巴上看见层层“风化的岩石”，到河边才发现是没有解冻的“冰石”，因河水含沙量多而冻结时看上去一层一层，像是被流水多年冲击形成的断面。这一现象恐怕唯有这个季节才可看到。

黄河水在这里汹涌翻滚颇为壮观，河床突然变窄形成了壶口瀑布的核心景观。瀑布溅起的水雾和浪花好似诉说着黄河一路走来的艰辛、浪漫以及多姿多彩的内涵！凝视瀑布不由得与家乡的黄河做起比较，漫无边际地遐想。

好在这个季节没几个游客，否则长时间站在最佳摄影位置发呆“遐想”，肯定被“请下来”。资料显示2019年壶口瀑布景区春节假期接待量超过了13.5万人次。壶口瀑布成为国内知名的重要旅游目的地，旅游业也成为当地经济文化发展的支柱产业。黄河虽然在这里没有演化出富庶的平原耕田，然而以她独有的风光和自然造化的瀑布奇观眷顾着这里的人们！这也印证了有位先知所说，大自然以不同的方式眷顾着这星球上每一个生命体，让它平等地获得资源，不会抛弃每一个生灵！

北国风光