

# 又闻碾馔香

本报老年记者 杨凤莲

麦梢黄碾馔香，尝新麦，吃碾馔，那是老怀川沁阳府的一道美食。

记得50多年前的5月，我去沁阳市彰仪村看望远嫁的同学时，吃的就是刚从石磨上推下来的青绿色碾馔。那新麦的清香，那新蒜汁调出的辣香，那几滴小磨芝麻油的提味增香，让我这个连碾馔是啥样都不知道的傻大姐，真的是见景又尝鲜了。欢喜的我和同学的小叔子又到地头割了几把黄梢麦子，体验了一次从割麦、搓麦粒、簸麦粒再烧锅炒麦粒、二次再簸，直至推磨磨成碾馔的全过程。

时光悠悠而过，转眼间，当年的傻大姐已成古稀之年的傻老大了。在年年小满节气前后麦梢黄时，也曾吃过几次从市场上买来的碾馔。但相比而言，在味觉的记忆中，唯有第一次在彰仪村吃的那一碗碾馔最香。

故地向往，故情难忘，很想再去彰仪村参观早已红火起来的碾馔市场，但因老同学早已全家移居外地，

想去的愿望也就搁浅在梦中了。

不久前，和文友相约来到彰仪村，这里正举办碾馔节，机器的轰鸣和人声的鼎沸交织出了一个热热闹闹制作碾馔的大市场。看，这边脱粒机在脱粒，那边电炒锅在炒制，那边20多台电石磨正在磨碾馔……看得我目不暇接。

现在，从收割到脱粒，从炒制到磨成如绿绳似的碾馔，全是机械化流水作业线。当年家家户户耗时费力、烟熏火燎的传统制作方式连影也看不见了。

当我正穿行在摩肩接踵的参观人流中，竟循着一缕熟悉的声音找到了当年同学的小叔子。虽然相隔半个多世纪催老了彼此的容颜，但只在互相打量几眼后，就呼姐唤弟地聊起了碾馔的发展历程。

那兄弟说，碾馔是有时问性的季节性食品。原来村里人在小满节气前后加工碾馔，最早是为了解决青黄不接的断粮之急，后来变为走村串乡、赶集摆摊的小生意，一季下来挣个三两千

元零花钱。

近几年，在政府大力支持下，在每年5月18日碾馔节活动的推动下，村里原来仅20多户搞碾馔加工的“小气候”发展成为全村家家户户都参与的“大阵势”，且全程机械化制作，无论是色泽还是味道，都毫不逊色原来的手工制做。

村民们还转变观念、开阔视野，在抢时间做好本地新鲜货品销售的同时，还采用真空包装技术，运过长江，送到广州，大力开拓碾馔销售新市场，收到了不菲效益。

听着故知小弟滔滔不绝的讲解，看着远近乡亲购买新麦碾馔的幸福笑脸，望着一个个碾馔加工农户日增收入数千元的忙碌和喜悦场面，在不少记者采访录音和拍照的咔嚓声中，我深深感受到了“小碾馔闯出大市场”的活力，同时也看到了我们产麦大省河南和具有制作碾馔悠久历史怀川大地上的农户，将走出“小碾馔闯出更大市场”的美好发展前景。



5月19日，本报老年记者文旅爱好者相约走进常平阻击战旧址，探寻红色足迹，缅怀先烈们的丰功伟绩。 原治国 摄

## 排队领月季

本报老年记者 朱帮义

月季花是我市的市花，茎有刺，羽状复叶，小叶阔卵形，花红色、粉红色或近白色、黄色等。月季花色彩鲜艳，月月盛开，被誉为“花中皇后”。唯有此花开不败，一年长占四季春。所以，我对月季花十分钟爱。

时下，正是月季花盛开的季节。不久前，我市开展“月季进万家，全民赏市花”活动，从5月10日至12日，分别在市龙源湖公园北广场、月季公园东广场为市民赠送月季花。我欣喜若狂，决定弄盆月季花摆放在自家阳台上观赏。

我家住在中站区，离市月季公园较近，就选择去市月季公园领取。为了能领到一盆满意的月季花，5月10日一大早，我早早就从家里出发，倒了一次公交车才来到市月季公园。公园里晨练的人很多，拉弦唱豫剧的、跳广场舞的、打太极拳的……热闹非凡。我急忙来到公园东广场，活动现场早已排起了长队，

足足有200多米。本以为起了个大早，但还是来迟了，只好排队等待。

排队领取月季花的大都是年轻人，偶尔也能看到几个老太太，像我这样80多岁的老头真的很少。领花的队伍徐徐前行，队伍的两侧有人维持秩序。也许是岁数大了的缘故，队伍行进了50米，我就开始腰酸腿疼。可为了能领取一盆钟爱的月季花，我坚持着。大概过了一个小时，终于挨到了我，扫码、登记、领卡，凭卡到取花点领取月季花。我激动地领到一盆带有花骨朵的月季花。

我很开心，终于领到一盆满意的月季花。这时候，老伴打来电话，询问我活动情况。“花领了，不要挂念，我在公园转一会儿就回去。”因为老伴耳背，我提高嗓门大声回答她，引得周围的人纷纷看着我。

## 小满三日见三黄

本报老年记者 杜同祥

俗话说“小满三日见三黄”。过了小满节气，麦黄杏黄加蚕黄，广袤的田野里，一切都充满了收获的气息。

经过返青、起身、拔节、孕穗、扬花、灌浆，麦子一天一个样。小满后的天气似乎一下子热了起来，一阵阵南风吹来，麦子由绿变黄，像一个个吃饱的小婴儿打着饱嗝，香气四射。天空中偶尔传来布谷鸟的叫声，预示着麦子即将成熟。农人站在田间，欣喜地查看麦粒的饱满度，沉醉在即将丰收的喜悦中。

青葱年代，我曾在农村生活过，参加过麦收的劳动，那时

的场景依然记忆犹新。天蒙蒙亮，就被霍霍磨镰刀的声音叫醒。穿衣服也有讲究，短袖衣服麦芒会把胳膊皮肤划破，头顶火辣辣的太阳晒着，汗水浸泡着伤口，火辣辣的疼。割麦子时，需要左右手配合好，是有技巧的。

随着社会的进步，农业的机械化程度也越来越高，大地块的小麦基本上都是机器收割。我几十年没有下地干过农活了，但还时常怀念那个麦收季节，怀念凌晨磨镰刀的声响、被晒得黝黑却又挂满笑容的笑脸，怀念那吃上白面馍的满足感。

## 麦黄想起糙场事

本报老年记者 杨述道

“久在樊笼里，复得返自然。”趁着双休日不用接送孙子上学的时间，我得以返回故里，站在田间地头，那一望无际黄澄澄、金灿灿待熟的麦子尽收眼底，一下想起当年糙场的场景来。

糙场是为收麦准备的场地。上世纪六七十年代，每当麦子即将成熟时，村长就会选派有经验的行家里手准备场地做打谷场。大家把场地整得平平整整，耙得土碎如面，开镰割麦的前两天开始糙场。为何在割麦前两天糙场呢？因场糙得早了，场面宜崩裂缝，麦运到场碾压时缝隙宜钻麦籽；糙迟了，和割麦相冲突，忙不过来，故开镰前两

天糙场再好不过了。

糙场最佳时间段在夕阳西下开始，因为

这时天稍微凉爽一点儿，太阳也不再强光直射，泼上的水也不易大量蒸发。每当此时，村长如诸葛亮派将似的分配：“年轻男劳力挑水，女的往盆里倒水，有泼水经验的泼水……”大家各司其职。

糙场劳动开始了，几十个男女劳力，各担一副水桶，或从河里或从井里挑水，你来我去，有说有笑，场面热闹非凡。再看场上放的几个大盆，憨厚的年轻人专门负责把挑来的水往大盆里倒，待盆满时，几个泼场的把式们舀上一盆，猫腰用力，那水被“唰”的一声洒出，真像天女散花似的好看。泼一段，向后移一段，直至把场泼完。泼完后，把式们还要顺着场的四周举目向场内张望，看哪里洒的水少，探身再甩上一两盆水了事。

第二天，天蒙蒙亮，村头的钟声叫醒人们开始上场，有经验的老农手持装满麦糠的箩筐，在洒过水的场上撒一层薄如钱币的麦糠。撒麦糠也是有讲究的。一手提筐，一手撒糠，双脚踏在撒过糠的地方，一步一步向前撒。糠撒好后，糙场才正式开始。有经验的老农套上一对牲口，拉着碌碡，一滚接一滚地碾着场面，待平平整，毫无缝隙且黑乎乎的场面出现后，糙场方大功告成，一年中最忙碌的夏收正式拉开帷幕。

弹指一挥间，几十年过去了，时至今日，农业已步入机械化，传统的耕作方式渐渐退出历史舞台。人们已从笨拙、繁重的体力劳动中解脱出来，让昔日的麦黄糙场成为非物质文化遗产的缩影吧！

