

难忘露天电影

刘吉训

那是八亿人民看八个样板戏的年代。生活在偏远山区战天斗地的农民，日出而作，日落而息。少数男人每七天到十几里外去赶一次东村集，偶尔能看到县里宣传队演出的革命样板戏，足以引而为荣。多数人只有待在家里听高音喇叭，学习最高指示。

自从公社买了电影机后，有的生产大队学“龙江大队”，积极上缴公粮，公社自然奖励队里放映一场电影。也有个别家庭经济条件稍好的老人过生日，或为儿子娶媳妇，隆重庆贺，也要到公社搬电影机回来放映一场。露天电影，有电影可看，不啻

于在我们的文化沙漠上生长出了一片绿洲，那真正才是我们的快乐时光。

我们村的年轻人，尤其是我的二哥，最喜欢看电影。一部《红灯记》，八遍十遍都看不厌，许多情节，许多唱词，他都背得滚瓜烂熟。每当他听说外村有电影，不管抬了石头还是垒了梯田，他都不觉得饿和累，而吆喝村里的“青年影迷”们去看电影。由于他有点文化，能写会唱，往往是“振臂一呼，应者云集”，而十有八九，我都要跑步进入他们的行列。

这样，村里的“影迷”们出了名。凡是外乡、外村放映电影，知情者便将消息告诉我们的“头儿”，于是我们一行年轻人或用小推车废旧外轮胎点着照明，或几个

扯一抱玉米秸点着火把小跑到目的地，十里八里不嫌远。有时，回家路上，突然下起大雨，山间的羊肠小道会送给我们每人一身“泥制服”，让我们个个成了“落汤鸡”，可我们过了电影瘾，满心高兴。

有时，也有人开玩笑捉弄我们。隔三岔五，说辛治村的谁过生日要放电影。我们气喘吁吁跑七八里山路，一问，根本没有那么一回事。回到家里，大人问看了什么片子，我们一本正经地回答：“英雄白跑路。”他们认为真的是电影名字，也就不再说什么了。

岁月悠悠，现在生活好了，人们可以足不出户在电视里看到想看的影片，再也不用遭受我们看电影的那种奔波劳累之



苦了。但我还是爱看露天电影，看到它就会想起以前看电影的那段美好场景，品味着那段如歌如梦的年华。

苏伯汤



田长尧

苏伯汤，是闯关东在哈尔滨生活过的人带回老黄县的一种趣吃，普及面不广，只有故城边上的一些人爱做此菜。说其是老黄县趣吃，一是吃的人家少，是稀罕菜；二是苏伯汤就老黄县人讲，属于“清汤寡水”，是清水煮西红柿和大头蒜。引进老黄县后，人们进行了改进，用葱花爆锅，切上几片肥肉，放些木耳，飞上一个鸡蛋，加味精、香菜末、盐、醋、胡椒粉，类似老黄县人喝的酸辣汤。

原汁原味的苏伯汤，选用的西红柿必须是泛红但没有熟透，酸头越大越好，喝的就是西红柿的酸美。煮熟了的苏伯汤被西红柿染红，汤面上一片彩霞；白色的大头菜如霞光里飘动的白云，如果加上老黄县人放的香菜、白肉、木耳，那真是五彩缤纷，满盆春色。哈尔滨人的饮食，带有俄罗斯人的饮食特点。喝苏伯汤的主食是“黑列巴”，即黑色粗糙大如枕头的面包。“黑列巴”用刀割成一片一片，上面抹层奶油，吃着奶油列巴，喝着酸酸的苏伯汤，确实有滋有味，美不胜收。

苏伯汤，是俄语？汉语？满语？我闯关东三十年始终没弄清，大概有三说：一说苏伯汤是俄罗斯和关东木帮里的“老伯代”最爱喝的一种汤，将苏联“老伯代”喜欢喝的汤，缩成“苏伯汤”。“老伯代”是工头、班组长，艺高力大、干木行时间长，此“老伯代”高一级的称“大老伯代”，尤其是归时木帮里的人最爱用这个词。二说苏伯汤因是从苏联引进的青菜白汤汤而得名。三说蔬菜薄水煮的汤为苏伯汤。

老黄县的苏伯汤，带有异国风味，被视为趣吃。提起此汤，人们就会想起闯关东、下崴子、跑俄罗斯的远东知名商人纪风台。纪风台是老黄县城南北二里处人，老人们讲起纪风台的故事，面带笑容，滔滔不绝。相传，纪风台是哈尔滨、海参崴、莫斯科的大皮货商，专门收购、加工貂皮及貂皮制品。有一回，他带着装满沉重貂皮货的马爬犁及大队人马去莫斯科做生意，途中遇到俄罗斯军人，当时在俄罗斯倒运貂皮是犯罪的，军人可以当场击毙皮货商。纪风台知道出大事了，要命归西天。岌岌可危之际，他灵机一动，计上心来，对俄罗斯军人说，他极其崇拜沙皇二世，为表孝心，特收购了大量的最珍贵的貂皮，去莫斯科向沙皇二世献礼。俄罗斯军人半信半疑，如果真是向沙皇二世进贡，他们杀了会犯大罪，于是，十几个军人押送纪风台的貂皮爬犁及大队人马去莫斯科见沙皇二世，沙皇二世听了纪风台一席赞颂和忠孝话，又见到这么多珍贵貂皮，喜出望外，在克里姆林宫盛情款待纪风台，

并赠送礼品。纪风台因祸得福，自吹“沙皇二世是他干弟兄”，挂大旗做虎皮，生意越做越大，成为远东最知名皮货商。相传，苏联进军东北时，前头部队大多是白俄罗斯军人，是当年沙皇的人马，他们知道沙皇二世与纪风台的关系。他们打进哈尔滨，烧杀掠抢，但只要见了纪风台的店铺一律不骚扰。据说哈尔滨商铺为了防止苏军掠抢，纷纷将门匾改成纪字商号。

纪风台发财回故里探亲，亲朋好友为之自豪，登门拜访，邀家请吃，天天大鱼大肉，包子饺子，纪风台吃腻了，主人见客人光喝酒不吃菜，问“风台呀，是不是内人做的菜不对你的胃口？”纪风台摇头，主人问：“自家人，莫见怪，想吃什么？说！”纪风台说：“我就想喝两碗苏伯汤，清爽，酸溜，解酒，开胃！”主人细心地问了苏伯汤用什么菜，怎么个做法，尔后让内人仿做。酒肉之后，喝碗苏伯汤，确实开胃醒酒，解腻，众人赞不绝口。从此，苏伯汤在纪风台亲朋间传开，凡请纪风台，必上苏伯汤，苏伯汤成为老黄县人稀罕的趣吃。

挖鼠粮

崔镇党

秋天是一个丰收的季节，各种农作物纷纷成熟了，农民伯伯们忙着往家里收粮食，田鼠们闲不住，也开始为自己储存食物。可别小看了这些小家伙，它们搬运粮食的本事大着哩，花生、大豆等都是它们喜欢的食物，先在地里糟蹋一阵，再偷走一些，把田主人气得牙根直痒痒。

深秋了，胶东山区的农田都光秃秃的，秋收已经结束了。我和大壮、二苗等小伙伴拿着两个柳条篓子和一把小铁锹，向山上进发了。在一处地堰看见一个洞，二苗低头窥视了一会儿，说这不是鼠洞，像是蛇洞，大壮往周围转了转，没发现别的洞口，也说不是鼠洞，他俩认鼠洞的本事都比我大。一窝田鼠的洞口一般有三个，两个供进出，一个稍小点的是通气孔。我们来到另一个地堰的洞口，二苗兴高采烈地说，找到好东西了。二苗让我走向离洞口三四步远的另一个洞口，说通气孔在哪

儿不用管，你给我踩死那个洞口就行了。大壮往手心吐了口唾沫，两手一搓，抡起铁锹刨了下去，挖了两尺来深侧洞才出现，大壮又顺着侧洞挖，侧洞通向我踩的方向，挖着挖着，又出现一个侧洞，大壮说可找到粮仓了，顺着那个侧洞挖去，越挖越深，越挖越大，二苗说老鼠好像不在家，算它运气好。突然大壮一锹刨出了一些花生皮子，接着他放缓了速度，小心地扒拉着，呵，好大一个粮仓！约一米见方，白花花的一堆大花生，大部分是双豆的。我们装了满满两柳条篓。

冬天挖鼠粮又是另一番情景了。

冬天白雪皑皑，覆盖了一切洞口，但我们自有办法。这次我们带上了虎子——二苗家的一条黄毛大狗。我们扛着小铁锹和小铁铲，依旧挎着两个大柳条篓子，深一脚浅一脚奔向山地。虎子在前头欢快地跳跃着，忽然它停下不动了，接着把鼻子插进雪里，呜呜地叫着，又用两只前脚扒拉着雪，几下便露出了洞口。

大壮说老鼠这次让咱堵窝里了，我说怎么讲，大壮说虎子是嗅到老鼠的味道了。二苗说耗子天生会打洞，洞里的各种功能的仓室都有，卧室、卫生间、粮库、餐厅、活动室等一应俱全，我们只要找到它的粮库就可以了，要把整个鼠窝都翻到地面来，工程太大了。我们三个轮流挖，先用小镐刨除冻土层，下面的土就松软了，再用小铁锹挖。在二苗的指点下，我们约莫一刻钟的工夫，就找到老鼠的粮库了。这个粮库也很大，上层是一些嚼碎的花生皮子和豇豆荚，下层才是白花花的大花生和一些豆荚，这次又装了满满两篓子。我说咱再挖挖把老鼠挖出来吧，大壮说粮食让咱挖了，等于老窝让咱端了，还管它们干啥，估计不饿死它们，它们也要另搬家了。我们仰天哈哈大笑。

我们回到二苗家，跳上他家的热炕头，打开电视看着。二苗的母亲是炒炒花生的好手，火候拿捏得好，不用担心会烘糊的。瞬间满屋洋溢着花生的香味。胶东



的大花生很有名，清香还带着点甜头，年年出口赚外汇。一会儿工夫，一簸箕炒熟的大花生端上了炕，大家也不顾烫不烫手，用冻得发麻的手飞快地剥着花生吃了起来。大壮说得感谢老鼠给我们预备这么丰盛的点心，我和二苗边吃边点头。我说怎么有点过年的味道，二苗说可不是，再有几天腊八了，过了腊八就是年喽。

小时候挖鼠粮的故事至今让我难以忘怀！

想起儿时挑水



刘吉训

记得小时候，我十一二岁，常去井沿儿挑水。那时，全村一百多户人家，只有两眼井。我家住村西，吃西井的水。井很深，大约有三四丈。井口到井底儿都是用青石砌成。井沿是用几根大石条砌成，很牢固。十几岁的孩子去井沿儿挑水时，家里大人都不放心，我家人口多，劳力少，只靠父亲一人种地，经常是两眼一睁，忙到点灯。家里有时做饭、喂猪食急等用水时，不能等父亲回家时再去挑水。那阵，我放学一到家，先看看水缸里的水有多少。如果水不

够用，放下书包后我就去井沿儿挑水。自己年龄小，个子长得矮，那楸木担杖搁在肩上时，那担杖钩儿钩起的两只水管还碰地呢。我只好把担杖钩儿往担杖上绕一圈儿，我挑不动一管水，只能挑半管。开始挑水时，一迈步左右摇摆，两腿直打晃，肩膀疼，压得我龇牙咧嘴。

去老井挑水时，只要姐姐知道了，她就会立马追我到井沿儿。我们一块往打上打水，我们姐弟俩抬一副水管。蹲下弯着腰往起抬时，姐姐总是把担杖往前捅一捅，或把担杖钩儿往后拽一下。我走前，姐走后，担杖压得像弯弯的弓箭，两头儿

在我们的肩上翘起来。抬着两管水，迈不上堂屋台阶，只能放下担杖一管一管地往水缸边上挪。挪到水缸下，喘口气儿，我们姐弟俩再一齐使劲，将水管担到水缸沿儿上倒水。一趟又一趟，直到水缸满了为止。

岁月流逝，沧桑巨变。而今，家乡的老井早已封严，家家户户早已用上了自来水。家乡的老井已是家乡历史尘封之物，老井伴随着沧桑的岁月，流逝得无影无踪。但是，一口永恒的老井将永驻我的心中，那清澈透明、微甜爽口的井水将时时滋润着我的心田！