

玻利维亚总统亲往迎接中国新冠疫苗

新华社利马2月24日电 拉巴斯消息：运载由中国国药集团生产的新冠疫苗的玻航专机24日抵达玻利维亚第一大经济城市圣克鲁斯。玻总统阿尔塞、外长马伊塔等官员以及中国驻玻利维亚大使黄亚中、驻圣克鲁斯总领事王家雷前往机场迎接。

阿尔塞在致辞中说，新冠疫情暴发以来，中国政府和人民慷慨相助，多次向玻捐赠抗疫物资，支持玻人民抗疫斗争。中国疫苗抵玻恰逢其时，玻政府将迅速为一线医护人员和各地百姓大范围接种。相信在中国政府和人民的帮助下，玻利维亚将有效遏制疫情蔓延，保障人民生命健康，助力复工复产和国家经济复苏。

黄亚中表示，新冠疫情暴发以来，中玻两国守望相助、同舟共济，抗疫合作取得丰硕

成果。中玻两国克服地理遥远和时差等不利因素，通力合作、密切配合，从两国签署疫苗合作协议到疫苗正式运抵相隔不到两周，这是落实中国领导人关于疫苗作为全球公共产品承诺的重要举措，充分体现了中玻战略伙伴关系和人民间的情谊。中方愿同玻方进一步密切沟通协作，继续深化抗疫合作。

据悉，玻利维亚卫生部已于本月初正式授权在玻紧急使用中国国药集团生产的新冠疫苗。根据接种计划，玻利维亚的医护人员、基础疾病患者等感染风险较高群体将优先接种。

玻利维亚卫生部数据显示，截至23日，该国累计新冠确诊病例244380例，累计死亡病例11508例。

哈尔滨：北极熊吃上“巨型元宵”



2月25日，在哈尔滨极地馆内，驯养师准备为北极熊送去“元宵”大餐。

当日，在哈尔滨极地馆，北极熊驯养师特制“元宵”供给北极熊食用，喜迎即将到来的元宵佳节。据驯养师介绍，“元宵”选用牛肉和鱼肉做馅，外面裹上厚厚的面皮，最大的“巨型元宵”直径足足有30公分。

新华社发

(接上期)

阿姨指指土坯房说：“连夜垒一口大地锅，送去米面菜油，他们有专门做饭的人。不到二十天，他们摸清底细了，知道俺家锅上锅下可干净。蒸馍不用油，炒菜只用鲜榨的葵花籽油，俺家找不见第二种油。孩子们在镇上楼里住，家家都有车，很少在这吃。家里就俺老两口，年纪大了爱吃素，一年到头不吃肉，顶多买几条鱼炸炸吃，给花工改善生活也是烩鱼汤。第二年他们又来了，男女将近三十口。”这时，院子里一阵热闹，阿姨说该过称了，就走出门去。

我趁机小声地问：“老板收你们的伙食费吗？”

艾巧说：“都不收，大锅小锅都不收伙食费，说好的吃住车票都免。老板家可有钱，人家不在乎这个。”

“那还不错。”我说，“一公斤棉花多少钱？”

艾巧说：“两块。赶上天冷、下雪，还要涨上两毛。”

“兑现吗？”

“兑现。走时打卡上。”

想起有些棉老板，说是吃住车票全免，结果还是从工钱里扣除，羊毛出在羊身上，拾棉工生气又无奈，只好埋头多拾花，多挣点钱匀过来。我心想，这任家老乡还真厚道。

院子里亮堂堂，四轮拖拉机前挑起一只大灯泡。二娃子两口不知啥时来到了，一个过称，一个记录，任叔也在那帮忙。称过的棉花倒进大车斗，剩下几包装不下了，白绵羊似的靠在车轮

边。

院子里彻底静下来，我回到姐妹们的小屋，她们已经洗漱完了，围坐在被窝里。我想退出屋，说：“妹妹们累了一天了，早些歇着吧，咱明天再闲聊。”

艾巧下床拉住我说：“不累的姐姐，今天下工早，吃饭也早，怪不习惯哩。明天也不用早起了，老板说，明天气温高，地皮湿，不用进地了。”

我欢喜着说：“好事啊！明儿大家伙儿可以睡上一天了。我跟着跑都累坏了，何况你们那么大的劳动量。”

艾巧说：“要说累，真没有我在家出羊肉摊子累。”

二十三朵花 “羊摊女”艾巧

艾巧，女，回族，四十三岁。生育一儿一女，儿子，十九岁，念大学一年级；女儿，十四岁，念初中三年级。丈夫三年前病逝。

我有些急切，问艾巧：“你丈夫无常了？啥病啊？”

“脑溢血，没抬到医院就不中了。”

艾巧平静地说：“那天，他起五更下乡去拉羊，走时人还好好地，开着半截头车，出大门还按两声喇叭。半下午，我正在街边羊肉摊上忙活，邻居大婶喊，‘巧儿啊，你还不赶紧去看看，恁家郭苗晕倒啦！’我边跑还怀疑是不是他，跑到俺家胡同口，听见一车子羊咩咩叫，车边围着好多人。我扒开人群过去看，见俺掌柜的仰面躺在泥地上，当时雪刚

长篇纪实文学连载

大地的云朵

——新疆棉田里的河南故事

□阿慧



化，满地泥，邻居大哥捧着他的头，我一看他脸乌青，咋喊不应声，赶忙往医院送，人没救过来。”

我把眼睛从记录本上移到她身上，艾巧清瘦的脸上如水般平静，只是那深陷

的眼窝里波光暗闪，伤痛难掩。

她说：“从回民公墓回来，才知道他不会回来了。我从院里走到屋里，又从屋里走到院里，摸摸他穿过的衣裳，他睡过的床，他最后一次开过的车，最后一批买来的羊。羊在圈里高一声低一声地乱叫，儿子和闺女在身后眼泪汪汪地跟着我。儿子说，‘妈，你还有我和妹妹哩。从明天起我不上学了，跟你一起出摊去。’我说，这可不是恁爸想要的日子。你和妹妹该上学上学，我该干啥干啥，咱谁都别乱套，日子朝前过。”

艾巧抓了把葡萄干递给我们，她自个儿也吃着说：“刚过了他的七天祭日，我就把羊肉摊子摆上了。老街坊、老客户一听说全跑来了，说，还以为我不干了，还以为吃不上我卖的羊肉了。那时候，离春节还有两个月，买生羊肉的人特别多，我一天能砍四五个羊筒子，进了腊月生意更好，一天卖十个八个羊很正常。客户说，‘老板娘，打二斤羊后腿肉。’我一刀砍下去，正好二斤。客户指哪儿我打哪儿，羊脖，羊腿，羊肋条，带骨连肉，剔骨净肉，分分钟搞定。”

我说：“看不出呵，你精精瘦瘦的力气还怪大，技术还怪好呢。”

“还不是一股硬劲儿顶着的嘛，俺家掌柜的没有了，这生意门面不能塌了，我要把它撑起来。”她抚了抚右肩膀说：“一到半后晌收了摊儿，我这肩膀疼得抬不起来，手脖子酸得拿不住筷子，小腿肚子一摞一个深

窑窝儿。可跟前盆盆罐罐摆着一大堆活儿，褪羊头羊蹄子，刮羊肚羊肠子，洗羊肝羊肺。俺儿子怕我累坏了，说，‘妈，把这些羊杂碎卖给李三汤锅吧。’看这话说哩，我可舍不得，连那羊毛都是俺掏钱买的。我就挑灯熬油地干，把羊杂洗净煮好，放在生羊肉摊子上配着卖，也能赚几个钱回本儿。”

说到煮羊头，艾巧两手比划起来，她说：“带毛的羊头先在炭火上燎，再用刀片刮，而后划开腮帮子刮舌面、掏口腔、挤鼻液、掏耳朵，清水洗泡，见一丝血沫没有了，才下锅。那可真是费时费劲费功夫啊！哎呦，那个累啊，没法说。”

艾巧张开十指让我看，我抱着记录本凑过去，见她十个指头肚都结着厚厚的老茧，摸着涩刺刺地，一个指纹也找不见。

她接着说：“别人用火碱、柏油褪羊头，那羊毛一扒拉掉个净。我可不这么干，人吃的东西，入口的食物，我才不瞎那个心。我半夜抱着个大羊头，捏着把刀片子，一点儿一点儿地细心伺候。”

艾巧说：“我煮羊头啥佐料也不加，一粒盐也不放，光用清水煮，煮熟捞出来，趁热剔骨，羊头肉瓷白鲜亮，撕一块儿填嘴里嚼，啧啧！香得没法说。俺儿子的老师，站在摊子前吃得摇头晃脑，他舔着手指头说，‘哦，这是大地的味道，白云的味道，这才是羊头肉该有的味道。’差点儿没把我笑死。”

(未完待续)

(此书由河南文艺出版社出版)