永仁“赛装节”

血 红

今年的元宵节,我和一众上海的小伙伴,受邀在永仁县度过。此行的主要目的,是参加永仁县直莒村的彝族“赛装节”,一个古老、有着浓郁民族风情的节日。“赛装”者,顾名思义,“比赛服装”,展示衣衫上的挑花、刺绣,看哪位的服饰最精美、最漂亮,哪位就是最心灵手巧、最有魅力的姑娘。

一大早,从县城出发,需要近乎两个半小时的车程,才能抵达赛装节的会场。高原的阳光热烈且坦荡,一如好客的主人。迎宾的牌楼前,成群结队的姑娘捧着角杯,唱着欢快的歌谣,已然迎了上来。空气中弥漫着浓郁的酒香,同行的小伙伴尚未进入会场,已然喝了个面红耳赤,个个喜笑颜开。

不在现场,言语难以形容赛装节的欢乐。无论男女老幼,尽着民族盛装,如花团锦簇,一团团绚烂的彝绣花样在阳光下,如火焰一般升腾,莫名地让人打心里热了起来。于是,就忍不住地投身其中,共享其美,共享其乐。

古老的村庄,古老的节日,古老的民俗,古老的彝绣。葫芦笙高亢悠扬的曲调中,人们引吭高歌,翩翩起舞。刺绣花样映照阳光,如火焰飘舞,又似彩虹落入人间。古老的民俗艺术,却又和现代文明和谐地融合,焕发出了夺目的光彩。若是不亲身接触,谁又能知道,这些华丽的民族服饰和民族手艺,居然远赴海外,登上了“米兰”等国际都市的展台。

手拉着手,带着淳朴、率直、毫无保留的笑,围成圈,欢快地跳着。男人,女人,老人,孩子,就这么拉着手,尽情地跳着。人群中,有满脸皱纹的老人,也有刚过膝盖高的孩童。他们手拉着手,在灿烂的阳光下,如此欢乐而沉浸地跳着,苍老的面庞和稚嫩的身影交错在一起,高空一架架无人机俯拍着下方古老的服饰,现代的音响,将古老的葫芦笙曲调传出会场,在山间飘荡……身处其中,好似看到了岁月的长河中,那隽永、汹涌的民俗“传承”,绵绵泊泊,历久弥新。

次日,我们去了“外普拉”的“石板上的村庄”。

站在山这边的观景台上,顶着扑面而来的呼啸大风,我正在心中暗搓搓地琢磨着,“荡胸生层云”这一句词儿,用在此情此景、此时此地是否恰当的时候,隔着一弯儿山谷,对面半山上,静谧而厚重的村落,就好似篆刻在山体上的一方古老图腾,如此鲜明而深刻地印入了眼帘。

和欢快、热闹、人流汹涌的直莒不同,这里的石板路,静谧得好似一幅画,步伐轻轻行进在石板路上,如同走在山间幽寂的梦中。我们正忐忑村落中的人儿去了哪里,绕过几盆艳丽得不讲道理的花,一条斜斜向上的小道上,喧哗的人声就越过院墙,轰入了耳朵。

有户人家新婚,正摆酒宴来着。看到那门楣上的红色,听着那闹腾的人声,就好像一块大石被丢进了深深的古井,那一份静谧和幽寂轰然破碎,波纹荡漾中,整个村子就骤然鲜活了。

再转两个弯儿,“咣咣当当”中,路边一座崭新的木质民宿,框架大体已经完成。顺着小道,从半山下行几步,一座小院里,透过宽敞明亮的玻璃窗,可见民宿房间中,行李箱靠墙放着,客人却不知道去了哪里。或是在山间赏花,或是在山涧戏水,或是游走在山道上,或是去了婚宴现场蹭一杯喜酒?于是知晓,这般深山中的老村子,自是不乏外来鲜活的流水注入。

我和同行的小伙伴说,若得空,溜到这里小憩一段时日,放开手上一切有啊没啊的事情,尽情地放空大脑,将身体内外的一切压力和负担狠狠地排空一下,却是极好的。

久囿于钢筋水泥的都市,见惯了车水马龙的喧嚣,被现代文明狠狠冲刷得好似每个毛孔里都带着一股电子元器件的气息,此番永仁一行,见到了一方高阔雄浑的山水,遇到了一派淳朴炽烈的人儿,品尝了鲜甜水嫩的瓜果,沐浴了和煦灿烂的阳光,值当好生的记录一番。

『我们能对付』

王辉城

前段时间,我重读了知名作家约翰·威廉斯的经典小说《斯通纳》。第一次阅读时,我的注意力完全被小说主人公威廉·斯通纳所吸引,关注他平淡而充满失败况味的人生,关注他表面和谐却又充满内在冲突的婚姻,关注他平凡却又闪耀着光芒的事业。然而,此次阅读却让我将注意力转移到斯通纳父母的身上。斯通纳的父母,是极为平凡的普通人,没有多少高深的知识,一生坚守在自己的农场里,以种植农作物过活。

农场主的日子并不好过,斯通纳一家都被束缚在土地上。斯通纳十七岁时,因为农活的繁重,导致他过早地驼背。老斯通纳夫妻则更不用说了,脸上早就被生活刻满了褶皱。然而,他们的一个决定,却彻底改变了斯通纳的命运。他们决定送十七岁的斯通纳去上学。要知道,斯通纳已经是家里重要的劳动力了,而且上大学的费用不菲。老斯通纳夫妻送儿子上学的目的,其实并没有非常长远的计划,只是想孩子多学点农业知识,毕业后能更好地帮忙家里干活。在斯通纳前往学校的前夕,斯通纳问父母,家里的农活你们能应付得过来吗?老斯通纳答道:“你妈和我能应付下来。”

乍看起来,这个细节并没有多大的感染力。最令人泫然的情节,还在后面。斯通纳在大三时,告别了农学,毅然转到英文系。而这个决定,并未告知老斯通纳夫妻。毕业前夕,老斯通纳夫妻借了一辆轻便马车,连夜赶了四十里路,前去学校参加儿子的毕业典礼。然而,毕业典礼后,等待他们的不只是骄傲的瞬间,还有略显残酷的“决定”。斯通纳告诉他们,他不想再回到农场了,还需要再读几年书。起初,老斯通纳并不理解儿子的决定,因为县里告诉他,农学院只用学四年。他下意识地认为儿子遭遇了什么麻烦。当斯通纳向他解释自己的决定时,他的声音变得疲惫、沙哑,但仍然决定尊重孩子的选择。于是,他对斯通纳说:“如果你觉得应该待在这里,读你的书,那你就你应该这样做。你妈和我能对付。”

老斯通纳夫妻明确地知道,儿子将与他们渐行渐远。他们所要应付的,不只是农场里繁重的农活,事实上还有对孩子的思念、牵挂,以及对孩子未来的焦虑。因此,读到此时,我双眼湿润,情绪一时不能自已。老斯通纳夫妻的一生,极为平凡,情感亦极为朴素,他竭尽全力地帮助孩子,并想为他谋取一份安全、有所保障的未来。在他们的认知中,从事农场工作,或已是最好的选择。斯通纳所选择的文学,显然超乎他们的认知。因此,他们所要“对付”的,其实还有对孩子未来的担忧。当孩子的未来缥缈不定时,他们在多少个夜晚里会辗转反侧,彻夜难眠?

一个周日晚上,我按照常例给家里打视频电话,跟母亲闲聊时,不经意间聊到工作。对于她来说,我所从事的工作,已经超出认知范畴。让我意外的是,母亲曾透露,在我大学毕业那年,她和父亲曾为我的工作焦虑。与其他学技术的人相比,我身无长物,而凭借他们的经验,却又无法提供更有效的帮助。这种焦虑,他们从未跟我提起过,只默默地对付着。现在我回过头来想想,他们对我未来的焦虑,确也是有迹可循的。比如说,在我毕业那年,他们频频地找人“算”我在哪座城市发展会比较好,应该注意什么,等等。我曾一度视他们的行为滑稽,然而事实上等我的工作稳定下来后,他们就未曾找人帮我“算”过。现在想想,这只是对付焦虑的一种方式,他们迫切地希望自己的孩子能有个确切的未来。因此,老斯通纳夫妻口中所说的“对付”,虽看似轻描淡写,却有着千钧重量。

有味贵阳

杨 格

站在宾馆窗口俯瞰马路上奔驰而过的车辆以及对面一幢幢住了居民的高楼,我难以想象儿时父亲带我们姐弟很少来过的这片荒芜之地,现在有了很诗意的名字——未来方舟。

冬天的傍晚,一个个四周围起来的塑料帐篷里仍然有烟火气冒出来。凉拌折耳根、肠旺面、牛肉粉、辣子鸡等以及延伸出来的各种烧烤、烙锅,琳琅满目,大部分是我们熟悉的味道。

我和姐姐已经离开贵阳几十年了,我到了上海,姐姐一家去了广州,弟弟一家留守贵阳。今年春节回去,我和姐姐、姐姐的女儿专程去看了两个网红打卡地。太平路上的贯城河原来是一条臭水浜,经过整治后成了贵阳的一处景点。出租车司机告诉我们,太平路人最多时达到7万人。我们去的时候是晚上,尽管人也不少,但没有拥挤到挪动不了的程度。入口处的鱿鱼烧烤店排着长队,都是年轻人。全国首创的“茶救球星”饮料店,是卖用各种蔬菜制作的饮料,苦瓜柠檬茶最具特点,苦瓜不苦,清热下火,蔬爽回甘。我们去晚了,没有喝到,我点了马蹄生椰麻薯汁,味道也不错,就是等了好一阵,让我们蹭了一把网红店的热度。

第二条网红打卡街是青云路。这条老马路是2020年打造一新的特色步行街。我们也是晚上去的,一进门就有很别致的四个字“有味贵阳”,让我感到这个比喻非常贴切。临去前,弟弟嘱咐我们去吃“周记留一手特色烤鱼”。一到店门前,看排队的人长长地等着叫号,我们不敢青睐了。转到罗记肠旺面店,一看长长的队伍还拐着弯,我们只好放弃。每个店门口都是人,看来想在打卡地吃特色美食的愿望要落空了。我们兜了一圈准备离开时,突然看到一家羊肉粉店门前还有空位置,赶紧坐下来,我要了一碗不辣的羊肉粉,姐姐要一碗微辣的,姐姐女儿要一碗极辣的。我真羡慕我这位侄女的贵州胃,我们贵阳行的全程她都是挑最辣的吃,在广州多年味觉不改。

当然,贵阳于我们还有更深的味道,那就是故乡的味道。每次回去,我们都要到贵州师范大学住过的地方看看。这是父母工作的大学,也是我们姐弟成长的地方。小时候住过的三宿舍(筒子楼)依旧还在,它已经破旧不堪,为何没有拆除,一直是谜。住过这里的发小除了留在贵阳的外,现在分布在各个城市甚至海外,他们仍然怀念着贵阳的小吃,在微信群里晒晒自己做的贵阳菜。而父母在的时候,我们每次回来,返回前他们总往我们的行李箱里塞进腊肉、香肠、折耳根、臭豆腐,我们总是带着贵阳的味道告别而去。

一枝白玉兰

赵 畅

“翠条多力引风长,点破银花玉雪香”。如果说,冬天是万物萧瑟的季节,生命的力量隐藏于荒芜的表象之下的话,那么,乍暖还寒之际,当白玉兰给人们带来翘首以盼的一缕温暖和万物复苏的消息时,始点亮了人间二月天。

“素艳何年出苎罗,西园春色过江多”,白玉兰是妩媚在江南水乡的花。其花瓣的白,白得滋润,白得热烈;那花瓣的“型”,“型”得袅娜娉婷,“型”得含情脉脉——它从寒冬悄然走来,骨子底里却分明带着一种决绝的勇气和一往无前的孤高,每一片花瓣都充满了生机的活力与生命的张力。自然,那香味更惹人喜爱,淡淡的不浓烈,清清的不娇艳,幽幽的不张扬,其超凡脱俗、圣洁高雅的品性由此可见一斑。让我始料未及的是,十多年前我们乔迁新居。

隔壁邻居家的院子内正好种植了一枝白玉兰,不出三年它就蹿至我家排屋三楼高。“望天擎玉盏,落落散幽芬”。每每立春过后,我就开始留意观察其变化。如果说“春江水暖鸭先知”的话,那么,“春风吹来玉兰绽”,白玉兰当仁不让地成为春汛使者。随着大地染青、大山披绿,白玉兰枝头开始渐渐缀满花萼,且不见其长而日有所长。咦,昨天还紧闭着、包裹着,今天怎么就开苞、露脸了呢?再过几天,它似乎加快了开苞的速度和幅度……一俟尽情打开,一团团,一簇簇,一片片,如皑皑白雪挂满枝梢,又恰似只只白鸽飞栖枝头。或许,有人会说,白玉兰没有绿叶的衬托,也难与丁香的婉约、桃花的红艳相媲美,但白玉兰有的是属于自己的意蕴和妙谛,以至于比荷花更秀丽细腻,比菊花更朴实亲切。

白天的玉兰花固然花枝招展、楚楚动人,可不知为何,我似乎更愿意选择在月白风清之夜欣赏它。“影落空阶初月冷,香生别院晚风微”。

在月光的朗照下,它软玉温香、素雅娴静,像极了下凡的广寒仙子,以至于令我陡生这般念想:人世间其他名贵之花谁能与之比?白玉兰的花期并不长,当它经历了一场场春雨离枝而去、纷纷坠落时,大多竟落在了我家院地一侧。“对不起哦,把你家院地给弄脏了”,邻居女主人向我们道歉。“哪里哪里”,妻子说,“这如玉似雪的花瓣堆积在一起,意味着它要向我们演绎最后的精彩哩”,说得邻家夫妻俩会心而笑。

事实也是如此,即便其殒身而落它都注定成为美的化身、柔的定格、艳的舞姿。是的,透过落花,我们自能欣赏到陶渊明笔下“芳草鲜美,落英缤纷”的美景,体悟陆游“零落成泥碾作尘,只有香如故”的哲思,感佩龚自珍“落红不是无情物,化作春泥更护花”的情怀。

光与影的交会 (摄影) 沈丹锋

初春的梅

安德列

上海初春三月
这风还暗藏着冬天凛冽的一丝锋芒
梅花是不管不顾了
如雪一样开放
如粉蝶一般轻盈欲飞
老树枝
是惜着梅花的
一段一段佝偻着苍老的身子
是遒劲傲然护花的姿势
还有一缕清香
正从苦寒之中,隐隐逸出
穿越了朝来细雨晚来的风

手撕包菜

郑自华

七夕会

美 食

几年前,母亲因病住院。病号的饭菜很少有对胃口的,弟弟烧了菜送到医院,母亲将鸡汤、小排只尝了一下,而那碗手撕包菜却是一扫而光。

出院后,母亲住到我家,虽然请了住家保姆照顾起居,保姆是北方人,烧的菜不合母亲的胃口,而我也不擅长厨艺。为了给母亲改善伙食,每个星期六晚上,弟弟都到我家上门掌勺。事先征求意见,需要吃什么,母亲报的菜名第一个就是手撕包菜。弟弟离我家不算太远,自行车10分钟的路程。除了将食材带来,他还要将他家的铁锅背来,他的铁锅拿在手里沉甸甸的,我说他像上门烧酒席的大菜师傅。

弟弟曾经在农场担任过连队的事务长,厨艺了得。我在边上观看他做菜,现记录如下:

去菜市场买一颗兰州产的牛心菜,兰州牛心菜厚实,半颗够三人吃。既然是手撕包菜,牛心菜一定要用手撕,一层一层地撕,由于手撕是顺着植物的纤维方向进行的,不会破坏细胞,水分不易流失,同时将硬梗去掉,用叶子炒会更嫩更好吃。千万别用刀切,刀切的炒时会出很多水,口感是软绵绵的,没有嚼头,而手撕的菜叶汁液不会炒出来。然后,洗净沥干,记住,水分越少越好。铁锅里多放一点油,拿两个大蒜头放入油中爆一下,爆出香味,同时将沥干的包菜倒入锅中,开大火将它颠炒均匀,依次加入适量的蚝油、白糖、盐,放一点鲜贝露汁。不要盖盖子,要不停炒。炒多长时间?完全凭经验。时间太长就烂掉了。

手撕包菜还有一种烧法,放六月鲜一勺半,酌放点盐,放点糖,用大火炒,快起锅的时候,放点四川汉源产的花椒油。另有一种风味。

手撕包菜价格便宜,操作方便,色面红白相间,麻辣鲜香,爽脆清甜,除了可开胃增食欲外,还有美白祛斑、预防感冒和胃溃疡等作用。以后差不多每个星期我家餐桌上都有手撕包菜,成了保留菜单。在外吃饭,只要有手撕包菜,我必点,每次都吃得津津有味。

为了写手撕包菜,我特地查了收藏的多本菜谱,竟然发觉没有一本菜谱有手撕包菜名录。从上个世纪六十年代的《中国名菜谱》,以及《大众食堂菜谱》未见其名,到八九十年代的《家常菜谱》《上海家常菜》《15元烧家宴菜》也没收录,是不是简单到不入流,不得而知。但是用手撕后的包菜,却别有一番风味。

母亲以97岁高龄仙逝。去年清明是她五周年纪念日,子女去扫墓,我带了精心烹制的手撕包菜……