



↑放声高唱祝酒歌。
←巴塘苹果。

巴塘饮食文化的古风

■龚伯勋 文/图

巴塘气候温和，土地肥沃，物产丰富，素有“塞外江南”之称。

自古以来，这里便是康巴地区出入川藏的要道，清末赵尔丰经边，拟建西康省，其巡抚衙门就设在这里。巴塘一度是康区的政治、经济、文化中心。清末民初，从“凤全事件”到“巴安事变”，几多川边“大戏”在这里上演。

它也令几多外国人垂涎，美、法等国的教会都盯上了这里。外国人还把苹果、玫瑰也带到了巴塘，如今的“巴塘苹果”远近闻名。

长期以来，藏、汉乃至西洋文化在“塞外江南”交融。也铸就了这里独特的、不断发展变化的饮食文化。自古以来不知多少文人墨客都曾为留下了不同的记忆。

清道光年间的“巴塘粮务”钱召棠，在其所作的《巴塘竹枝词》中，就有“蜀疆西境尽巴塘，重叠川原道路长。地脉温和水泉足，何曾风景似蛮荒。”“番汉杂居数百家，何须晴雨课桑麻。繁霜不降无冰雹，鼓腹丰年吃糌粑”句。在“钱粮务”的印象中，那个年代的“美味”自然头数那“鼓腹”的“糌粑”了。

赵尔丰经边，伴随那西进的队伍，也给巴塘地方带来了多样的粮食种子和烹饪高手。我的老同事张阿批，就曾讲述了一段他家那难忘的“家史”。他说：我的祖辈是早年随守边的“化林营”来到化林（今属



巴塘坝子。

泸定县)的“边民”。我爷爷是位“白案”高手，擅长做点心。赵尔丰路过化林，便把他带到了巴塘。同爷爷一起从化林到巴塘的还的马德昌和一个叫周老么的。到了巴塘，他们就在一处叫桃园子的地方开荒，成了当地藏语所称的“沙埂”（开荒户）。人称“塞外江南”的巴塘，是长庄家的地好，他们将化林带来的玉米、黄豆，还有麦子种子种下去，结果收成都无比的好。

爷爷到了巴塘后，重新安了家。奶奶叫友珍，是位很能干的藏族妇女。爷爷奶奶一边种庄稼，一边做面

点。他们将收获的黄豆磨成豆腐拿到街上卖，豆渣就拿来做猪，猪的板油就拿来做点心。那又油又甜的点心巴塘人很喜欢，于是他们就在街上开了个点心铺。久而久之，巴塘人干脆喊我们这家从化林迁来的“沙埂”叫“张点心家”。

我奶奶点心做得好，人缘好，成了巴塘街上的“名人”。过年过节，有些人家还特地请奶奶上门做点心。奶奶性格洒脱，好喝两盅，畅饮之后有时还发点小“酒疯”，歪起脖子又唱又跳，于是巴塘人就给这个性子爽快、讨人喜欢的快活女人取了个

“歪脖子友珍”的绰号。

正是这“张家点心”，在那个年代，给巴塘的饮食文化画上了甜甜的一笔。

新中国诞生了，巴塘解放了。巴塘人满腔热情支援解放军进军西藏和派出自己的优秀儿女进藏工作。军民团结一家亲，这时，在巴塘地方的饮食文化中又流行吃“团结包子”。这“团结包子”，就将擀好的一大张皮铺在一小格蒸笼上，再放进各种肉菜做成的馅，团成一个大包子，蒸好后军民、亲朋围坐一起共享。我们到巴塘采访，当地同志还提起这道美食，只因此行时间仓促，没来得及品尝。

此行，却有缘领受了一道别样的美食。就是那碗别有意味的古香古色的手工银丝面。

这还得从这次同我们一道到巴塘采访的总编辑老张、引路登门拜访前州委主管宣传的书记，也是我们报社早年的老总编的家人说起。

在结束这次采访前，张总定要我们一起去巴塘城边上的那位老总编家看看。我们进一幢座落在苹果林中的小土楼，主人便把我们视作贵客相迎。一阵嘘寒问暖和登楼看了一阵周边苹果园之后，主人就邀我们围坐于一四方矮桌上。片刻，两位大姑娘就捧着几个洁白的瓷碗摆在我们面前。随即那细若银丝的面条一一挑到碗中。在大平

碗银丝上，铺上一层鲜香细嫩的酸菜肉馅，便施请客人品尝。两位姑娘十分有礼貌地侍候在桌边，准备随时为客人添食……

这细若银丝的面条，是用新打出来的本地特产小麦磨成的面粉手工擀制而成。据说，这擀面的手艺和待客的礼节，都是从“赵大帅”（赵尔丰）那个时候传承下来的。

这着实让我们领略了一次巴塘饮食文化的古风，令人回味无穷。



张培基在小土楼上留影。

悦读

距离的争议

■朱美禄

刘勰在《文心雕龙》中说：“文之思也，其神远矣。故寂然凝虑，思接千载，悄焉动容，视通万里。”这意味着文学构思可以超越时空，不受任何拘束。王夫之则在《姜斋诗话》中指出：“身之所历，目之所见，是铁门限。即极写大景，如‘阴晴众壑殊’‘乾坤日夜浮’，亦必不逾此限。”这意味着诗人能看多远，诗笔就延伸多远，不能超越视觉的界限。这两种明显对立的说法，都有不少拥趸，因此诗歌中的距离便成了争议的焦点，聚讼纷纭，莫衷一是。

宋代王得臣在《麈史》一书中说：“白傅自九江赴忠州，过江夏。有《与卢侍御于黄鹤楼宴罢同望诗》曰：‘白花浪撼头陀寺，红叶林笼鹦鹉洲。’句则美矣，然头陀寺在郡城之东绝顶处，西去大江最远，风涛恶，何由及之。”“白傅”指的是诗人白居易，白居易晚年官居太子少傅，所以后人常以“白傅”称之。白居易虽然是大诗人，但是王得臣对他写的“白花浪撼头陀寺，红叶林笼鹦鹉洲”这两句诗颇不以为然。理由是头陀寺在城东绝顶处，距离长江甚远，再大的风浪也不至于把江上的浪花撼到头陀寺去。尽管有人告诉王得臣这是夸张之词，与《诗经》中所谓的“峻极于天”是一样的思维，但是王得臣依然认为诗歌应该坚持“实录”

原则，排斥“白花浪撼头陀寺”之类的不实之语。

欧阳修字永叔，号醉翁，严有翼在《艺苑雌黄》中说，欧阳修《送刘贡父守维扬作长短句》云：“平山栏槛倚晴空，山色有无中”平山堂望江左诸山甚近，或以谓永叔短视，故云“山色有无中。”因为距离“甚近”，在有的人看来，诗歌便不能用“山色有无中”这样的表述；至于“永叔短视”云云，则可谓是对欧阳修的酷评。针对这种观点，严有翼打圆场般指出“山色有无中，非烟雨不能然也”。据现代学者沈玉成考证，位于扬州的平山堂，“距离金、焦、北固诸山，并不‘甚近’，大约有三四十里，烟雨霏霏，从堂中远眺，山色有无正是眼前实景”。可见因为距离问题，“山色有无中”便成了各方博辩的焦点。其实，王维早就有“江流天地外，山色有无中”的成句，欧阳修在这里除了即景之外，兼有用典的成分在内。明乎此，难怪“东坡笑之，因赋《快哉亭》道其事云：‘长记平山堂上，欹枕江南烟雨，杳杳没孤鸿，取醉翁语，山色有无中。’”

明代杨慎在《升庵诗话》中评价杜牧《江南春》一诗道：“千里莺啼，谁人听得？千里绿映红，谁人见得？若作十里，则莺啼绿红之景，村郭、楼台、僧寺、酒旗，皆在其中矣。”杨慎认为杜牧诗歌涵盖的“千里”范围非人之听力和目力所

能及，所以想当然地认为杜牧诗歌原本是“十里莺啼”，今本作“千里莺啼”，乃“俗人添一撇”所致，于是很鄙夷地说道：“土俗不可医也。”对于杨慎的说辞，何文焕却不以为然，他在《历代诗话考索》中批驳说：“即作十里，亦未必尽听得着，看得见。题云《江南春》，江南方广千里，千里之中，莺啼而绿映焉，水村山郭，无处无酒旗，四百八十寺，楼台多在烟雨中也。此诗之意既广，不得专指一处，故总而命曰《江南春》。”何文焕和杨慎的分歧，既有对诗歌主旨理解的不同，也和诗歌所涉及的距离以及涵盖的范围有关。

有道是距离产生美，但是以上几则诗话却充分表明了距离足以产生争议。假如穷根溯源作深层次分析，可以发现这些争议产生的原因在于以考据的思维和标准评价诗歌。钱钟书先生在《宋诗选注》序里说考据只能断定“已然”，而文学艺术却可以想象“当然”和测度其“所以然”。以考据的尺子来衡量诗歌，难免方枘圆凿，争议自是不可避免。

其实，“身之所历，目之所见，是铁门限”，是说文学源于实际生活，并不意味着文学不能进行超越时空的书写。尽管文学来源于生活，但文学终究是对生活能动的反映，可以视通万里，想落天外。而恰恰是诗评家的短视，使得诗歌所涉及的距离成了有争议的话题。

记忆

山芋

■章铜柱

红薯就是山芋。红薯，叫着、听着都文绉绉的，显得不亲切。老家人称红薯为山芋，山芋像是我们的小名，有乡土味，被家人、同伴们叫着，听起来就格外的亲近。

我的老家在水稻产区，水田多，旱地少，本来不多的旱地除了种点花生外，全部种上了山芋。芝麻、绿豆之类的杂粮，只能见缝插针地在花生和山芋的地边种上一两垄，像是一种应景的点缀。

芝麻秸和豆秆比山芋、花生要长得高一些。芝麻开淡紫、粉白的花，节节往上窜。绿豆撑开了小小的伞架，也开一穗一穗的小花，像过起小日子的乡亲，各有各的收成，各有各的满足。只有山芋，从紫红的藤蔓上冒出一柄一柄的心形叶子，一步一步地撑开，爬得满地欢欢喜喜。山芋藤紧贴着地面，就像乡亲们的脚踩在泥土里一样，心里总是踏实的。

菊黄蟹肥的季节，正是山芋上市的时候。山芋埋在地下，挖山芋多少有点像是技术活，不会挖山芋的人，费了很大的力气，也常将山芋挖破。挖破的山芋，不耐储存。父亲善挖山芋。他说，挖山芋要会看，扯上山芋的藤蔓后，要看山芋根部的隆起和土地胀裂纹路的走向，土地隆起和有裂纹的地下一定有山芋，锄头在隆起的边缘和裂纹的末端挖下去，既不会伤到山芋，也容易省力。照父亲教我的方法，一锄挖下去，一翻，轻松地就挖出了一串山芋，拎在手里沉甸甸的。

秋天收回来的山芋，要堆在地上，晾去潮气，然后窖存。窖存的山芋，能吃到来年的春天。彼时的乡村，山芋既是主食，也当零食、炒菜，还用山芋加工别的食品。山芋高产，种上几块地，就不愁吃了。山芋，曾补充了乡村食物的贫乏。

母亲将新收的山芋切成丝，加青蒜叶一起炒，就是一道美味的山芋丝，淡淡的咸味里，有山芋和青蒜的香。

山芋切成片或切成丝，放在用芦苇编的晒席上摊开，晒山芋干。山芋的汁液从切口流出，凝结，山芋片就泛白了，像覆着一层薄霜。晒过的山芋干，经了日晒和霜冻，甜味浓些。母亲炒花生时，也常顺便炒一些山芋片、山芋丝，炒得焦黄，给我们当零食吃。炒山芋干干脆耐嚼，经吃，好打发我们的馋虫。

秋天，上学起迟了，我常抓起两个炒山芋就往学校跑，山芋就当早饭。家里秋忙，母亲早上炒一大锅山芋，炒山芋的同时在上面蒸一盆米饭，就着咸菜，能解决一家人一天的饭食，省时又省事。

彼时，我家冬天的早餐常是山芋粥。山芋切小块煮粥，香味更浓更诱人。冬天的清晨，捧一碗山芋粥站在门前，看东边朝阳初上，对面人家屋脊上落的一层浓霜，在阳光下闪着耀眼的光。邻居家的叔伯也如我，站在门前，也捧一碗粥在手，我们相视莞尔一笑。然后低头，喝一口粥，周身温暖，如初升的冬阳。

腊月里，用山芋熬糖。山芋糖红褐色，有点粘牙，但比米糖多了一点山芋的清香。

腊月，村庄里有人上门来做山芋粉丝和粉条，蒸汽弥漫的乡村里，暖意融融，年味也渐渐浓了。

正月里，乡村里年纪大的人闲不住，就开始筹谋一年的农事，山芋种就是在这时被种在了特制的暖床里催芽了。留种的山芋被称作“山芋娘”，我一直不明白这个称呼的由来。山芋娘在暖床里萌出紫色的浅芽，就可以移到地里育秧。几场春雨过后，山芋娘的紫芽就长出一根根长长的藤蔓了。

谷雨前后，从山芋的藤蔓上剪下一截一截的山芋秧子，插在地里，山芋的新藤就从那一截秧子的叶腋间长了出来，沿着地垄蔓延，吐出一串一串的绿来，像一群调皮的孩子。春天栽下的山芋种，可不就是这群调皮孩子的娘吗。

乡村也如山芋娘，是养育一大群乡村孩子的娘。

SANDAKANGDING 撒打康定

火命炉城

■龚仲康

炉城号“火城子”，事出有因。宏观俯瞰炉城地形地势，竟成天然一火字，由大山大水书就在苍穹底下，如铭如刻，格外醒目，格外惊心动魄。

鱼通方向的康人说，孔明西征，铸箭设洪炉，打箭炉的炉腔，余下了炉城火灾。达邛方向的康人说，格萨尔的虎丁扎营造炉，三军齐拥的巨炉，兴起了炉城火势。木雅方向的康人说，牦牛种性兴牧的烟火炉，三块石支起的锅桩，注定了炉城的火命。尤其，天路起程通远的打尖炉，牦牛道接零关道的打煎炉，更是把炉城这火的缘份牵得远又续得久。讲乡土史的人看法超世俗，具足宗教精神，说，早在佛门喇嘛之前，也在本波叭巴之前，喀弥贡巴就在这后来的炉城三山之间，煨起了浓浓桑烟，炉城，这是依火祭天的火坛。由此，炉城火运隆昌，自有渊源。其炉，早于其城，信焉。

对于炉城火事，真不便就火论火，可三句话没说全就要扯到火上去。燧人氏钻木取火，普罗米修斯天堂盗火，火的故事，耳熟能详不摆了。蕃巴的火种源于雷龙的力量，康人的火，最初起于青白二石的碰撞。由此招示出康巴文化，足见其与邻里周边各种文化的“不一样”。文化多元多样多意，是不便厚此轻彼的。

康人古典的打火镰用了几千年吧，到今天，越过了“洋火”时代，直接与一次性打火机相伴。还作意被佩在身上，成了男子汉的装饰品，意味就格外深长。

康人，家家兴火塘。这是团火的窝窝，这是续火的窝窝，这是锅庄的象征。康人，村村兴锅庄。这是人间烈焰，冰凉置之度外，这是圆融社体直接了当的呈现，适宜中包含着恬淡。锅庄火塘，火均匀的也不烈也不寒，随太阳月亮，百回千转。

火主旺。炉城客家老陕，重视个财神火。除夕夜，大年三十一盆火，木雅乡带来的红炭燃得彤红，胜灶火，胜灯台。倍到炉边乡寨人的悠悠炊烟香火，倍到西睡驮脚娃的猎猎野烽篝火，燃在人心头，都旺。以至过年燃长柴，也是要续下这份旺气。

炉城周遭，三块石头支起的安锅桩子处处见。是打尖炉，也是打煎炉，叫成锅庄，正是“锅庄木雅”原本意义，暨是“木雅戈措”通俗呈现。清朝打箭炉建行政厅以前，“打煎炉”字面早在明史中就出现了，打箭炉，承木雅戈措的香火缘。

康定火熏红牛皮，绝招活儿。康定火焙甲恩茶，挑俏货色。铁匠熔炉，铸就大器。银匠熔焰，炼得美玩。火的功夫，尽在炉城得以完善。

在炉城，不防一揽，高台大灶及火筒火杓，小巧陶炉及火筒火钳，黄铜火盆及火筷子火铲，还有取暖的坐堂烘笼和手提烘筒，别处难得一见。炉具，经煤砖炉，煤油炉，煤气炉，到电炉微波炉，有心无意间，留下来凑拢了，成专题博物馆。

炉城人烧火，“棚火”是关键手艺，棚得好的火，决不会意外熄灭，也不会一燎就过。火比日子长，火比人命长。家中老年人，夜夜守火，通宵达旦，既惜火种又防火患。

有道是：人怕雨火怕棚。再翻的手，也不敢乱翻火。翻火肇事，火患生灾。老炉城最忌火烧房子。会馆公堂，当然安排掌火信察夜，通宵值勤。街巷头，打更的梆子改成锣，一并“各家各户，小心火烛”的喊声传响，梦中静夜反而显得安祥。

总之说来，人还是亲火的。一家人老的小的围定火塘就餐，大夏天也如是。冬来，人就更离不开火。庄房里，人眷在火塘边入睡，习惯成自然。炉城人有“火笑了”一说，那是愤怒的火苗，直冲。叶叶如笑声响起，给人添喜气。就高兴个“火烧天”，那是霞彩，示老天爷的好脸色。最怕喊“火烧山”，那份急切，是要命的。

人说新炉城是以老炉城作底子，由火烧出来的。炉城，火烧不垮，越烧越“步入佳境”。行为抽象概念，是“发烧”。锅庄大院由十三家演为四十八家，老陕铺面由零星数处扩到整整一条街。先期的木雅伙、达邛伙和鱼通伙旧貌添新颜。五族共和，炉城的团结族自启风光。又致五十六个民族，齐齐张张开炉城“火色”。

火的文明与炉城火事息息相关，难怪这火城子近来越发的火红嘞。

【老相册】·龚伯勋

山乡民兵

(1972年秋摄于康定孔玉挖朗大队)

