

106岁老作家马识途封笔之作《夜谭续记》出版

106岁老作家马识途日前推出新作，也是封笔之作《夜谭续记》。作为人民文学出版社1983年出版的《夜谭十记》续作，该书仍以四川方言土语，闲话四川俚俗民风及逸闻趣事。

“这本书稿的创作过程与其姊妹书《夜谭十记》近似，也经历了曲折的近四十年。”马识途自述，1982年，时任人民文学出版社总编辑韦君宜向他邀约创

作，促成《夜谭十记》出版。2010年，《夜谭十记》中《盗官记》一章被改编成电影《让子弹飞》而广为人知。

“韦君宜知道我长期从事党的地下工作，曾经以各种身份为掩护，和社会的三教九流多有接触，亲历或见闻过许多奇人异事。她说，《夜谭十记》出版后反映很好，你不如把脑子里还存有的那些千奇百怪的故事拿出来，搞一个‘夜谭文学系列’。”为了

这一约定，老作家以百年人生的丰富经历为底色，写成《夜谭续记》，以四川话讲四川故事，文中饮茶闲谈、摆龙门阵，字里行间皆为幽默诙谐之谈风。

马识途，重庆忠县人，与巴金、张秀熟、沙汀、艾芜并称“蜀中五老”，著有长篇小说《清江壮歌》《夜谭十记》等。

据新华社



康巴周末

文化视野

2020年7月10日 星期五

责任编辑 南望仁 编辑 杨全富

8

从康巴人生存哲学进入 从康巴人生存智慧进入 从康巴人生存心境进入

“四句子”
山歌

看郎哥

初一日去看郎
小郎病在绣牙床
双手推开红罗帐
伤心心哭一场

初二日去看郎
手帕子包米熬米汤
左手端汤郎不吃
右手端饭郎不尝

初三日请医生
医生药包奴背上
叫声医生哥哥好好医
头上金簪卸一匹

初四日请端公
木卦灵牌奴背上
端公进屋柄三卦
问声小郎几时松

初五日去看郎
小郎死在绣牙床
双手推开红罗帐
伤心心哭一场

初六日请木匠
小刀斧钎奴背上
叫声木匠哥哥好好割
里头要装少年郎

初七日请阴阳
罗盘通书奴背上
叫声阴阳先生好好摆
小郎要坐困龙山

初八日请帮忙
两把扇子四个人
经并要打三尺深
小郎藏起好投生

初九日抬上山
柏木扛儿两边挂
妹端灵牌前面走
后头抬的是少年郎

初十日回娘家
先拜祖宗后拜妈
你家相公早早死
丢你女儿空窝房

十一日转回程
走拢半路遇媒人
媒人哥哥你请转
守满三年才嫁人

好马不备双鞍子
好女不嫁二夫郎
马备双鞍路难行
女嫁二夫落骂名
海日尔他 搜集整理



末次冰河时期末期，地球气候在发生巨大的变化，海平面上涨，冰雪融化，积雪之地变成草原，我们的祖先由迁徙向定居的生活过渡，这是一个漫长的过程：在世界的角落，人类从最初对于食物的搜集，发展到驯养动物，种植农作物。

这一切都是在原始欲望的趋动下，不断地发生改变的，人类社会也在因此不停地进步。食物与人类发展有着千丝万缕的联系，人类也在这个过程中找到与世界沟通的方式，通过了解自然，不断地适应生存环境，解决将要面临的各种问题。

食物与木雅

◎潘敏

放眼世界，人类发展的进程大致如此。藏民族关于藏族起源的传说中，说到：一个修行的猕猴与罗刹女交配，子孙后代靠吃天然的果实为生，随着后代的不断增多，开始种植神仙赐给他们的五谷为食，五谷的营养让猕猴进化为人，并且学会劳动种植，从而有了今天的藏族。传说与人类科学不谋而合。

今天，我们将眼光缩小到青藏高原上立曲河流过的区域——被称之为“木雅”的这片土地，这里生活着藏族人的分支，被称为木雅藏族。在数亿年间，这片土地所栖居的青藏高原从未间断地向上隆起，海拔的上升，形成了天然的屏障。温暖的印度洋流被屏蔽在外，不再长驱直入。这里作为地球上异常突起的部分，形成了“横断”，气候变得寒冷。也正是因为“横断”，形成了千沟万壑的地形，才导致这片区域内各种文化现象相对独立，层出不穷。青藏高原上“木雅”只占了一小块区域，我们企图用人类之生之根本——食物，将“木雅”作为人类发展史上的一个缩影来窥见“木雅”。

“木雅”地区出产并不丰富，这跟它所处的自然环境有关。高海拔、寒冷，这两个先决条件似乎将许多农作物拒之门外。而青稞这种谷类作物具备了耐寒、生长期短、高产早熟等特点，适合在高原上生长，占据了生活在这里的人们的一日三餐。

2015年，全球首个青稞基因组图谱由我国科学家绘制成功。研究人员将青稞基因组和其它禾本植物的基因组进行比对，发现青稞约于1700万年前从粗山羊草、乌拉尔图小麦以及冬小麦中分离出来。他们的结论是：经过青藏高原各族人民长达3500—4000年的驯化栽培，青稞完全适应了极端的高原气候，成为当地人的主食。1978年西藏卡若遗址出土的大量粟粒和谷壳说明大约四千年以前，在青藏高原这个区域范围内开始有了原始的种植业。同时考古工作者也发现，在海拔4000米以上的西藏日喀则廓雍遗址找到了距今3200年的古青稞碳化物，这是新石器时代晚期的农作物遗存。

这里是从何时开始农作物种植的，我们不得而知。但从科学家的研究里发现，以青稞驯化起源地为中，青稞的栽培向东向南北扩散，覆盖了唐蕃古道、茶马古道和丝绸之路。

在归属于木雅地区的呷巴乡木弄村，村民们沿着河谷建立起了一座小型的青稞基地，用于

加工此地产出的黑青稞。黑青稞因花青素含量高，口感好而优于其他青稞品种。关于黑青稞种子的来历，这里传说：藏族人民心中的战神格萨尔王在收复大食国时，将最好的青稞种子分给了木雅王朝，而木弄村处于木雅王朝腹心之地，于是拥有了极品黑青稞。每年8月末，青稞成熟，整个山谷都被染成金色，因此这里又被称为“赛秀农坝”，意为“金色山谷”。曾经这里是川藏线茶马古道通往茶马互市要镇打箭炉的必经之地，马帮川流，小憩、囤积粮食，这里的黑青稞也因此名声大噪。

过去，人类需要通过迁徙来达到交流、物资交换等目的。但是这些我们赖以生存的植物却不能随意种植或者放任迁移，同时它们也需要固定的人来照顾它们。这些种子被播种到地下，气温、光照、氧气、水份，每一个条件都成为其生长必不可少的因素。

不得不说，青稞的顽强生命力，如生活在这里的木雅人。每年春分过后，播下的青稞种子，在零度以下生长。五月的高原，风雪交加，青稞苗将要破土而出，对于青稞，对于木雅人，这是一个重要的节点。木雅人选择在这个时候进行宗教仪式活动：顺时针绕着种植青稞的土地转三圈，诵经三日，以互撒糌粑结束仪式，以祈祷风调雨顺，收成旺盛。

我们通过青稞的进化简史，知道青稞如其他野生植物一样被驯化为作物，在这个过程中，木雅人和青稞的关系也越来越亲密，土地则是连接的纽带。木雅人以轮耕的方式来减缓对土地的耗废，这让土地有了喘息的机会。

成熟的青稞多数是青色、褐色或紫色的。在自然未加工的状态下，它坚硬且不适合于咀嚼，人们在长时间的劳动中学会了烹饪，用浸泡、蒸煮、碾磨等方式，改变食物最根本的状态，这些是需要用动脑筋的工作。

青稞是这样被加工的：青稞粒被炒熟，炸裂处为白色，释放出粮食的芳香，呈现花朵绽放的样子，这就是青稞花。糌粑是被磨成粉末的青稞花，因为产量的增加，每个村落在水流湍急处都建有水磨坊，这些水磨坊取代了人工磨，可以说它们都是因为青稞这种食物应运而生的，当碾磨的声音响起，水力带动石磨转动，它利用天地自然间能量的循环，抚过石头的纹路，像雪花般一层一层飘落，每一粒青稞归处即是如此，发挥出最大的营养与美味。

在木雅，木雅人有青稞地，也有牧场。

人类饲养牛的历史可以追溯到至少九千年以

前，广袤的撒哈拉大地。当时，人们与牛的关系如此之密切，从社会的供给、构建，甚至经济都与牛息息相关。在这个过程中，值得一提的是人类从牛奶中获取营养，是一种后天习得的能力，人类从一开始对牛奶的不耐受到后来的慢慢适应，也是经过了很长的时间。甚至到现在，许多成年人都不能消化牛奶。西方谚语说：我们所吃的食物决定了我们的人生。这样的事件在不断重现：人类经过了漫长的适应期之后，才开始适应那些一开始就不太容易消化的食物。

而在木雅地区，木雅人所吃的大量食物都与牛和牛奶有关。遍及深山牧场的素有着“高原之舟”之称的牦牛，而木雅人并不用其来耕地，千百年来，高原居民已经与牦牛形成了密不可分的关系，即便是现在，两种生命依然相互依存。人们转场迁徙，放牧牦牛。牦牛则将其一生无私奉献，牦牛奶、牦牛肉，供人们享用。用牦牛的皮做成结实的口袋，便于牧人们在游牧过程中，装卸搬运他们的行李家当；将它们的毛编织、搭建成帐篷，用以躲避极端天气；就连它们的粪便也是一种宝贝，在高原上，这是不可多得的燃料。人们礼赞牦牛，待其死后，将其头悬挂于门楣用于辟邪，或置放于嘛呢堆上，望其来生得到解脱，不再受苦。

牦牛奶所提供的营养储备丰富且多样。每年藏历的三、四月，成年母牦牛开始产子，丰沛的奶汁除了养育小牛外，也默默滋养高原上的人们。奶汁汩汩，脱离牦牛身体，股股迸发，奶香四溢。待奶挤尽，自然冷却后将脂肪与液体进行分离，完成酥油提取。脱脂后的牛奶，适当加热，又形成另外一道美食，木雅人称之为“唵”，汉族因为酸甜可口的滋味，称其为“奶饼子”。同时，也有由牛奶发酵而来的酸奶等美味制品。

木雅地区出产不丰，而这些美味的同现无疑是一味充满力量的生活调味品，酥油能抵抗寒冷，而“唵”及其它奶制品则能充实人们一成不变的餐桌，调节单一的味觉，能让漫长而孤独的高原生活丰富起来。

作为奶制品，它的保存方式也是非常特别的，我们在塔拉上村杜吉扎西家，他给我们展示了它的保存方式：麻花状的“唵”，一坨一坨，浸泡在牛奶发酵出来的酸水里；另一种饼状的“唵”，一饼一饼，塞满大小合适的牛肚或布口袋当中，排尽空气密封。夏天，需放置阴凉处，不被太阳直射；冬天则要用暖和的衣物包裹，不被冻坏。如果保存得当，这样的美食，正好可以享用到来年春天，母牦牛生子产奶的季节。

(未完待续)

扫一扫
更精彩

康巴传媒



甘孜发布