甘孜日报
GANZI DAILY
康巴周末
康巴人文
2022年9月30日 星期五
责任编辑:南泽仁 版式编辑:张磊

田野笔记

柿子

◎石泽丰

寻遍众多枝头,你
成了今秋唯一
一个挂在枝上的
红彤彤的柿子
以独一无二,抒怀
孤独和悲悯

踏进深秋
是无意也是必然
你遥望落日,试图
在空中追赶,你眼中的
那一轮火球

冷风已越过千里界线
寒意不远。你如果累了
就落下来吧
我在绝无仅有的夕阳下
用单数等待。一心一意
负责承接
你转身画出的告别

故园农事

做木工

◎黄孝纪

童年里,我家住在一栋带天井的大厅屋的一角,同住这青砖黑瓦的老宅院还有四户。那时,我很惊奇于天井边厢房那些木格窗,雕刻着许许多多人物、山水、亭台、花鸟、树枝、云纹的图案,古香古色,有的还残留着斑驳的金粉,看起来无不生动,就像真的一样。而在屋外的青石板巷子里,我们抬头就能看见檐口下那曲板上彩绘的鱼龙,披一身鳞片,鱼尾,眼光凶狠,咧嘴利牙,长须弯曲,脚踏祥云,又像鱼,又像龙,看久了令人害怕。这些百年老宅上的木件实在太精美了,也让我从小就对木匠充满了敬意。

村中人家邀请木匠来做木工活,虽说并无明确的日期限制,四季皆有,但总体而言,在漫长的冬季尤多。这时候,农家有了空闲,本身亦是农民身份的木匠也有了空闲。木工活的多寡,因家庭而异。多数人家,不过是整修一下一年来使用得破旧了的木器,比如水桶、潲桶、淤桶、碗盆、罩盆诸物;也有的人家添置一两件新的木器,比如几条长凳,一张桌子。活计最多的,自然是那些有女儿将要出嫁的人家,按照乡俗,男方来了礼金,女方再贴补若干,买了新木料,请了木匠制作高衣柜、板箱、挑箱、木盆、提桶等新婚小家庭所需的全套木器,日后再请来漆匠油漆得红红亮亮,就是喜庆吉祥的崭新嫁妆。如此,木匠在每户农家所做的工日长短也不尽相同,短的两三天,长的十天半月,一日三餐,享受茶酒的招待,堪比嘉宾。

做木工活,自然是在厅屋里。典型的湘南民居,通常是多进深,三开间,中央为宽敞的厅堂,俗称厅屋。小时候我家住的那个大厅屋,冬天就常有村里的木匠来做木器,有时是别人家做,有时是我们家做。木匠的工具很多,最大的是一对木马和一块长而厚的方木板,它们共同组成结实的木工凳,是木匠的工作平台,在厅屋正中一摆,就占了很大的地方。木工箱里,各种圆的、扁的、窄的、宽的凿子,应有尽有,刃口白亮锋利;墨斗、规尺、刨子、锤子、锯子、斧头、车钻、磨刀石……无不齐全。做木工的那几天,厅屋里堆放着木料和器械,显得很拥挤,又常有邻里的大人孩子来围观,或闲聊,或称赞,或谈笑,加上不时的刨木声、凿孔声、拉锯声、斧砍声、敲击声……也愈发热闹。木匠做起活来,从从容容,井井有条,白亮的刨木花,松散的锯木灰,落满一地,散发着清新的木质香味。在木匠的锯斧刨凿之下,一筒筒新原木成了枋,成了板,卯榫有致,最终变戏法般地组合成种种日常的桶盆柜箱,我常看得目瞪口呆,觉得十分有趣。

木匠做活,若活计多,通常会带着徒弟打下手。那时,村里手艺好的木匠师傅有两个人,一是我家隔壁的孝健,主攻家具;另一个是孝端,主攻棺材和大件农具,他们都带了本村的几个徒弟。我是多年之后才确切了解到,孝健的手艺师从我伯父仕成,我家那个做工最精细漂亮的高脚红花碗橱,原是我大伯的作品,村前山坳间保持最完好的攀家坳凉亭,还是我大伯主持修建的。只是我很小的时候,大伯就去世了。据村里老人说,我大伯曾是周边乡村有名的木匠。为此,有许多年,我曾不无遗憾地想,为什么我的父亲,还有我大伯的两个儿子井录和三节,就没有传承他的这门好手艺呢?

其实,学艺除了苦功,也需要兴趣和天分。就像孝健和孝端,他们也曾带着各自的儿子做木工,传授不可谓不悉心,要求也不可谓不严格。可多年过去,两人的儿子依然都是个半桶水,只能做打下手的角色,完全脱不了师。我那木匠舅舅方成也是如此,他一直想把手艺传给我的表弟建平,同样半途而废。看来,匠人之家,也是很难再出匠人的。如此想来,我也就释然于我的父亲和我的堂兄不是木匠了。

况且,自分田到户以来,随着工业制品在乡村的日趋普及,昔日许多盆盆桶桶的木器已被塑料品取代。而以沙发为代表的新式家具,因工厂化生产,规模大,样式新颖,价格也多样化,逐渐走进了寻常乡村人家,更让乡村木匠的处境每况愈下。作为木匠师傅,孝健很快失去了村里人家的邀请,他的门徒也另谋了生计。孝端比孝健略好一点,偶尔被人邀去做个棺木。我的舅舅有一段时间被人雇着,在离家不远的圩场上搭建的简易大棚里做批量的木门窗,那是乡人建房一度所需购买的。可是这样的好景也不长,待铝合金门窗盛行于乡村装修时尚的新建房屋时,他也瘸着腿,一拐一拐回家去了,挑着他那套过时了的木工箱。

藏彝文化走廊

美酒

◎胡德明

在家乡的山寨过年,要是没有美酒喝,欢腾的热闹氛围就会减少许多。因此山寨里的彝家人都非常重视过年酒的准备。

过年前夕,山寨的人家户有的到区商店里购买过年酒,有的到山那边的村寨里购买低度自制酒。而那些粮食稍为宽余的人家户,开始酿制起过年酒来。

我家今年粮食稍有宽余,除部分粮食用作继续催肥过年猪外,其余粮食堆放在楼上,估计有三、四千斤。阿爸阿妈经过一番商量后,决定用一部分粮食酿制过年酒。

彝族酿酒的历史十分久远。据彝族古书记载,彝族酿酒的始祖叫色色帕尔,他不仅十分勤劳勇敢,而且非常精明能干。他将荞麦、玉米、燕麦等农作物用作酒的原料,用清冽的甘泉,精心酿制成了甘甜、醇香的美酒。后来,一个名叫火络尼咎的晚辈在传承、研究、改造酿酒技术的基础上,采集十六种中草药制作成酒曲。用这种酒曲酿制而成的美酒,味美色清,饮用后,其香味顷刻沁入心肺,使人心旷神怡。

阿爸阿妈通过几天的忙碌,终于制作了自家酿造的低度白酒。他们在酿制白酒时,在桶中发酵的酒糟之中,放出一种彝语叫"不达衣"的小酒。小酒呈黄色,酒味醇香甘美,十分可口。

接着,阿爸阿妈又张罗着酿制一种"泡水酒"(也称"咂酒""杆杆酒")。阿爸从粮食堆里取来一袋苦荞,约有五十多斤。阿妈将荞麦放入石磨开始推磨起来。制作泡水酒的原料不能磨得太细,也不能磨得太粗。磨细了,就会成为小泡泡,不好酿制泡水酒。磨粗了,水酒味道不浓,且量少质弱。很快,阿妈将苦荞推磨完毕,并加适量水后放入蒸笼里蒸起来。大约两个小时后,苦荞已蒸熟。她干净利索地将苦荞倒出,晾于簸箕内,待温度适当时,拌以荞壳,并加酒曲搅拌,在簸箕内封闭发酵。

封闭发酵后的第三天早晨,阿妈将发酵后的荞面放入坛内,用泥土将坛口封闭。坛子四周放上一层层干枯的蕨草,严严实实地封闭起来,并置放在离火塘不远的地方。

二十多天后,我急不可待地催促阿妈将坛子开封,看看泡水酒的味道如何。阿妈和蔼地对我说:"你急什么,还早着呢!泡水酒放上两三个月后再启封饮用,味道才最佳。"

于是,我等呀、盼呀。终于在过年前的一天早晨,阿爸阿妈将我们几姊妹从睡梦中叫醒,说是开始启封泡水酒坛子了。我飞身爬起来,还未穿好衣服就直奔泡水酒坛边,急切等待着阿爸阿妈开启泡水酒坛子。

阿爸用手轻轻掸去坛子口的泥土,阿妈从水缸里舀一碗碗清冽的冷水放入坛内。我从碗柜里拿出一只小碗,准备喝上满满一碗泡水酒。没想到,阿爸用大碗将坛口封上了。阿爸看到我垂涎欲滴的神情时,笑呵呵地对我说:"再过两个小时才能饮用呢!"

好不容易两个小时过去了。阿爸找来几枝麻秆,并从坛口直插坛底,用管子引出泡水酒注入碗中。很快地,一碗碗呈乳白色的泡水酒递到我和弟妹手中。我咕嘟咕嘟地将一碗泡水酒喝了个底朝天。顿时,一股清香浓厚的泡水酒味从我的嘴和鼻子里缓缓溢出来,慢慢地向四周飘散开来。我虽然已醉意朦胧,但还想喝很多很多碗泡水酒。阿爸一边盖上坛盖,一边说:"不喝了,不喝了,现在就喝完,那到过年时喝什么呀!"

偏僻的彝家山寨,到处弥漫着酒的浓浓香味。看来,今年山寨的过年酒,再怎么喝也喝不完了。

坨坨肉

在童年时代,每当我家杀猪宰羊,做坨坨肉时,爷爷就给我讲述这样一个传说:很早以前,有个摔跤手叫阿提拉八,他平时吃的是拳头般大小的铁坨坨,一顿吃一盆,一天吃一锅。由于他吃铁坨坨,浑身壮实得像一座山,硬骨铮铮,具有拔山之力,雷霆之威,人世间没有一个人能敢于和他摔跤比试。一天,天上大力士斯热拉比慕名下凡与他进行摔跤比试。结果,他以非凡的力气,高超的技巧摔死了斯热拉比。从此,彝族人以他为楷模,世世代代做起了坨坨肉。

我的父母同其他彝家人一样,非常喜欢做坨坨肉,也是他们常做的拿手好菜。家中无论是迎宾待客,还是逢年过节,他们都要杀猪宰羊,做成拳头般大小的坨坨肉。

那年冬季里的一天,我家来了两位拉古察的亲戚,据阿爸介绍说,他们都是我的长辈,我应该叫他们阿质(叔叔)。我腼腆地叫道"阿质"。他们背了不少酒,都是自家用小米酿制成的,家乡人管它叫"土八路",味香色浓,极为爽口。

酒过三巡,与客人寒暄几句后,阿爸用手轻扯了扯阿妈的衣襟,阿妈会意地走了出去,随后他也跟着走出了门。他们在屋檐下,嘀嘀咕咕地商量了一阵之后,阿妈回到家里做饭,阿爸拿着一根长长的麻绳径直向羊圈走去。不一会儿,他拉回了一只浑厚状实的山羊,我知道按规矩要热情款待两位亲戚了。两位亲戚见状,立即起立劝阻,他们推来搡去,各不相让:一方要执意款待,另一方则真诚劝阻。最后,阿爸还是把这头山羊给宰杀了。

阿爸膀圆腰粗,四肢青筋暴露,是个有力气的壮汉子。他把山羊提到一张宽大的竹篱笆上剥皮。他一会儿用匕首,一会儿用小斧头,或握拳冲皮,或用膝盖顶肚……一只山羊被剥尽皮,开膛破肚,掏出五脏六肺,最后被切成拳头般大小的坨坨肉。阿爸杀羊做坨坨肉之神速,令两位亲戚惊讶、钦佩,连连称赞道:"啊,真行!"

阿爸会煮坨坨肉,也是远近闻名的。他把坨坨肉全放进锅里,用旺火煮着。一会儿,一个个坨坨肉在锅里腾云驾雾,翻滚自如,逗人喜爱。阿爸燃起一杆叶子烟,坐在火塘边,一边吧哒吧哒地抽着烟,一边笑眯眯地对我说:"做坨坨肉是容易的,但要把它做好就不太容易了。"他告诉我说:煮坨坨肉关键要掌握好浮在肉汤面上的泡沫。如泡沫散尽时间过长,坨坨肉会变硬变绵,索然寡味;相反,泡沫未散尽就出锅,坨坨肉未熟,也很难进口。恰当好处是:肉汤泡沫消失殆尽就即刻出锅,这样,坨坨肉就会酥脆可口,色香味美,称得上上乘佳肴。我听入了神,仿佛那又香又脆的坨坨肉已飞进口中。那刻,我感到阿爸是世界上最有学问的人,因他知道得很多很多。

阿爸把烟筒插进悬挂在跨上的那个三角形皮烟袋里后,慢慢站起来,挽了挽衣袖,就把坨坨肉舀进箕簸里,然后放上少许葱、蒜、椒等佐料,拌合均匀。顿时,那诱人的坨坨肉香味,向四周弥漫开来,直冲进鼻孔里,使我垂涎。

按规矩,坨坨肉要先款待宾客,后主人才能吃。可我顾不上规矩,顺手从簸箕里抓一坨放进嘴里吃起来。啊,别提有多香了!清香、酥脆、细嫩、可口,我觉得什么山珍海味、美酒佳肴,都比不上坨坨肉!在旁的阿妈嗔怪道:"馋鬼,不怕两位阿质羞你?"大家乐呵呵地笑了起来。我顾不上羞不羞的了,只是红着脸,一个接着一个啃着。

这天,我到底吃了多少个,未数过,也数不清,只是嘴里不停地打着饱嗝,肚儿像一个鼓满了气的皮球,圆呼呼的,怪不好意思的。尽管如此,说实话,我还想吃很多很多的坨坨肉呢!

红色记忆

大渡河畔

◎贺先枣 邓明前 倪英

红军直扑海子山敌吴岗陵营,这时红二、三团会合沈村海子、黄土坡,边追击溃军,边赶路。邓华率红二团一个营,红三团已收拢的五个连,从海子山经沈村、过佛岩、冷碛直奔泸定,刘、聂首长亦随后跟进已是下午四时过。红一师师长李聚奎则率红二团主力及后面赶上的红三团一部、直扑龙巴堡(今兴隆镇)。红军右纵队从石棉挖角与川军守军作战,还是在泸定的石门坎、海子山、小寨子、黄土坡、龙巴堡击溃、歼灭残余川军,动摇了川军固守泸定桥军心,有力策应了红四团夺取泸定桥。

5月29日,右纵队红四团经过奎武村时,雷电相夹,雨越下越大,路上流着泥浆水。黄、杨指挥员知道,目前战士需要在路边农户屋檐下躲雨、休息、补充食物。但是当二人拿出地图一看,这里离泸定还有90里。杨政委给战士们讲"时间就是胜利"。敌人也在向泸定桥增援,晚一步就被动了。毛主席在安顺场给我们讲:"一定要拿下泸定桥!"战士们又得到了"不吃饭、不睡觉、继续前进"的命令。牲口、背包行李、担担,走不动的战士都留在后面,黄、杨亲率三个战斗营轻装出发。

两个宣传员站在雨中打竹板:"毛主席、总司令,十万火急下命令。先遣营、不松劲,明日拂晓到泸定。战友们、脚步稳,抬腿踢死双枪兵。贵州佬、你得行,长着一双飞毛腿.....战士们忍住饥饿、疲惫,一双双沾满泥土,血肉模糊的溃烂脚在泥泞小道上疾步前进。

火把照征程 夜过漩水湾

红四团先头部队行至杵坭坝金鸡村时已是5月29日凌晨时分,正好看见河对岸打着火把行路的川军李团部队。黄、杨眼睛一亮。他们能打着火把走路,为什么我们就不能?于是红四团官兵掏出铜板买下路边老乡的篱笆、竹竿子扎成火把,一个班点一个火把,两岸火把相映生辉,煞是壮观。"的的哒—的哒—的哒哒....."对岸传来军号声。"哈子部队?"这是对方在联络。"司号员,回他!"红军司号员早就熟悉川军的号谱,也吹了三个调子报了个番号过去。想打瞌睡红军清醒百醒,不打瞌睡的川军糊涂。两军并河走了三里路,渐渐地,那边川军火把不见了。再吹个调子过去,那边回答:"我们宿营了!"红四团三个作战营继续打着火把赶夜路。

漩水湾在下田坝村与紫河村之间。这条小路左边是刀削般高岸,右边路下大渡河激流呈"V"字型漩水湾,红四团将士长途奔袭21小时,又累又饿。疲倦的战士们在黑夜中打起瞌睡来,或不能自控往地上打坐,队伍停停走走。杨成武在他的《回忆录》中记录:"漩水湾,红军发扬阶级友爱精神,用绑腿作绳子相互拉着,用手搀扶,走不动的杵一根拐杖,饿了就嚼口生米、麦子,捧几把路沟冷水喝。(漩水湾有一小股浸水)部队像一团烈火,在幽深山谷、傍山小道上飞速滚动着"。

就这样,经过整整一夜的急行军,第二天早晨六点多钟,到达泸定桥西岸,红四团走完320里征途,按照军委预定的时间赶到目的地,为夺取泸定桥赢得了宝贵时间。

五色海
第1032期