

小说连载 荒凉 越走越荒凉

●嘎子

那是十月，高原深秋的风有了刺骨的寒冷，大太阳惨惨的像是雪。嘎子很少出门，成天呆坐在阴暗潮湿的屋角。见过嘎子的人都说，连他的脚步声都哑了，踩在碎石砾上也听不见一丝声响。

我却常常听见嘎子的哭声。深夜，喧嚣的寒风刚刚平息下来，山寨里的一切沉浸在梦一般的黑雾里。在片刻的寂静之后，有一丝严厉的声音隐隐传来，越来越响，像一头狼孤狼嚎着从远处跑来，越来越近，整个山寨都让这悲痛欲绝的声音淹没了。那声音是从嘎子的牛肋巴骨窗子后传来的。我悄悄走近，在暗淡的星光下，我看见了一张让痛苦折磨得焦黄枯瘦的脸，眼眶让泪水刺得浮肿。

乌鸭

嘎子又喜欢坐在暖融融的阳光下了。他把门敞得大大的，牛肋巴骨窗高高地撑起。他要把这温暖的阳光全放进黑潮潮的屋内。我说：“太阳舒服？”他仰起头，不自然地笑笑，阳光在他苍白的脸上闪烁。

那天，我收工回家。背了一天的酸，腰有些痛，我想在床上躺躺。蹲在墙角的嘎子看见我，像见到什么稀奇东西似的，喉头咕咕噜噜响。他朝我招手，很急的样子，要我过去。他一把抓紧我的手臂，捏得很紧，生怕我会生个翅膀挣脱飞走。我痛歪了嘴，嚷：“别捏这么紧，我的手臂又不是你的锄把子。”

他不理睬我，把我朝他的屋子里拖。我坐在他铺得软绵绵的卡垫上，他坐在我的对面，看着我把我一碗又苦又涩的大碱水喝了下肚，才满意地弹了舌下头。他划手势叫我别出声，仔细听。我直着耳朵什么也听不见。他急得下巴颏波波跳动，叫我再听听。我屏住呼吸，还是摇摇头。他有些恼怒了，站起来扯扯耳垂子，骂我是没有耳朵的人，什么也听不见。他从卡垫角抱出一顶毡帽，递到我的眼皮底下。我看见帽子内装着三只肉红的小鸟，眼睛还没睁开，只有尾部长几根水湿淋淋的黑毛。可怜巴巴地大张着嫩黄的嘴壳。

嘎子把糌粑揉成团塞进那三张贪吃的嘴里，咧嘴嘿嘿笑起来。

嘎子又拉我，让我看屋外山坡上的那棵孤独的老杨树，树顶的枝杈间架着一个鸟窝，在风中船似的摇晃着。嘎子舞着手，他是说风大，把这几只小家伙吹到下来了。要我把雏鸟送到树顶上。我看着高高的鸟窝，摇摇头说：“我不会飞，上不去。”嘎子也失望了，沉默了许久，又比划着：“你上不去，我也上不去。我只好当它们的爸爸妈妈了。”他又咧开嘴笑了，枯湿的眼角涌出一团浊泪，下巴颏兴奋得不停地抖动。

嘎子用糌粑团把三只小鸭养活了。没几天，小鸭长成了大鸭，黑黑亮亮的毛羽，宝石般红得透亮的嘴壳，漂亮极了。每日里，阳光洒在红土墙上，嘎子就捏着糌粑团出门来，望着在风中不停摇晃的树顶，当当敲响铜碗。树顶响起一片兴奋的哇哇声。三只小鸭像三片轻柔的黑云，飘下来，落在嘎子身边蹦蹦跳跳。嘎子朝空中扔着糌粑团，小鸭们就跳起来抢食。饱了，就跳到嘎子的肩膀，温顺得像是家禽。此时，嘎子惬意地蹲在墙根，耐心地梳理小鸭杂乱的羽毛，抠出嘴里脏乎乎的东西，脸颊上荡漾着一片鲜活的红光。

不过，嘎子养小鸭的事，很快就被别人淡忘了。正像嘎子这个人，如果不同他住在一座土楼里，没有谁记得世上还活着这么个人。像我那时的年龄，兴趣转移得太快，每天都在焦躁不安地寻找新鲜的刺激味更浓的事。

山寨里飘下第一场雪的时候，公社派武装中队长甲瓦来我们亚麻书大队蹲点。甲瓦挎了一条半自动步枪，很快就把我们这群知青吸引了过去。每天，收工回来，就缠着甲瓦砰砰玩几枪。

“妈的，你们只知道玩。一发子弹值一袋子糌粑呢，懂不懂？”甲瓦把揣在怀里的子弹摇得哗啦啦响。

“放几枪吧。我们分的粮食你扛一半走。”

“妈的，你是队长吗？哈哈，你只是一头傻笨的野山羊。”

此刻，刺眼的太阳斜倚在山崖口，欲坠欲升。阳光火辣辣地射在土红色的原野。甲瓦找来几只空酒瓶，立在墙脚。玻璃反射出一片炫目的白光。

“打吧，一人打一枪。”他在枪膛内压了一排子弹，递给瘦高个王侃，我们全排在他的身后。

砰砰，枪声响了，墙下一片浓浓的烟雾。烟雾散尽，酒瓶依然立在那里。

“妈的，你们全害了眼睛吧！把太阳看成了玻璃瓶子了。”甲瓦抡过枪，在冒烟的枪筒上吐了口气，又压了一排子弹。

他眯着眼睛，单手举枪，枪托是歪的。他知道他是怎样瞄准的，砰砰几个连发，玻璃瓶全飞上了空中，撒下了一片碎渣。我们全惊呼起来。

“妈的，打碎几个玻璃瓶子你就嚷成了瞎雀子了。老子打几只活物给你们看看。”他得意地拍拍枪托，脸上每一根胡渣都透着种傲气。

“就去打獐子？我在达霍弄巴里就看到过好多次。”我说。

(未完待续)

生活手记

过缸

●黄孝纪

过缸这个名字真是取得恰如其分。一个“过”字，宛如点睛，立时让这件瓦陶生动了起来，充满了流动感。事实上，村人在冬日里出红薯酒时，酒的蒸汽就是在看不见的过缸的隔层里流动、冷却，从嘴里流出一线清亮芳香的烧酒来。

过缸的形状与大小粗看与酒缸大略相同，倒立的圆锥体，酱紫色，广口仄底，内空光滑，广口大过菜锅盖，底平小如盘。细看则有明显区别：一处外壁的中上部，凸出一个两三寸长的陶管，内空，管径约三四寸；与其正对面的另一外壁底部，则凸出一个陶嘴子，三四寸长，嘴尖处能见一圆钉大的小口子。显然，这样的设计构思巧妙，于浑然一体之中，其实有内外两层陶壁，中间隔着一层薄薄的空间。

在八公分村，暮秋初冬之际，正是挖红薯的时令。以白皮红薯为主，个大鲜嫩，生吃甘甜。往年里，每户人家都要挖上十几二十担，有的则更多。村中男人常年爱喝红薯烧酒，这时候，酿制红薯酒，差不多成了家家户户的大事情。

记得我家曾有两个大红薯酒瓮，我们叫虎瓮，圆圆的大肚子，落满了灰尘，差不多有成人的胸部高，小孩子站在里面能拳打脚踢。那些天，我的父母要洗几担数百斤红薯，在谷箩筐里用菜刀磨碎，分几大锅在洗净的甬锅里煮熟，冷却后倒入虎瓮，添加自制的酒药，捂盖好。经过多天的发酵，虎瓮里的红薯酒糟已经变了酱黑色，鼓着泡，有着浓浓的酒味。

蒸馏红薯烧酒，村人叫出酒。出酒需要一套专门的法器：过缸、酒甑和竹筒。这三件并非每户人家都有，不过在偌大一个村庄，这样的法器肯定有很多，只要哪户人家出酒，或自有，或外借，绝对误不了事。

记忆里，出酒的日子，要么是下雨天，要么是大晴天。小时候，我家住在青砖黑瓦的大厅屋的一角，上下两厅，中间一个天井。厅屋里共有五户人家，每户都在厅屋的一角砌了一个煮甬的大砖灶，我们叫甬灶。每天早上煮甬的时候，五口大灶柴火烧得噼啪作响，厅屋里烟尘弥漫，从天井窜上天空。不过出酒，多是在煮过早甬，吃过早饭之后。

大甬锅自然已经清洗干净，加入了井水，红薯酒糟也一桶一桶从虎瓮里舀了出来，倒入大锅。父母看看大锅差不多快满了，就双手

用力提了粗重的木甑盖。木甑的木板厚实，用过多年后，已然发黑。过缸放在灶旁的一张矮桌或木架上，加满了凉水。地上放一只盛酒的坛子，坛口上面正对着过缸的瓦嘴子。为防止酒沿着甑子下外缘滴淋，我的母亲往往事先拿一块干笋壳叶包裹住瓦嘴子，用细麻线绑扎，在甑子口再塞进一根折成直角的小柴火杆子。过缸与酒甑的距离，恰好用竹筒连接起来，一端伸入过缸的陶管，另一端伸入酒甑壁上的圆孔。在酒甑与铁锅、竹筒与酒甑、过缸与竹筒的相连处，用新挖的黄土巴加水捏油滑了，严实地糊住缝隙。所有这些准备工作做好，我的母亲便拿了一条小矮凳，坐在灶门口，开始生火。

出酒是非常耗干柴的，需要大火烧个不停。为此，之前的一段日子，就要从山上砍割荆棘野树小叶柴，一担担挑回来，放在屋旁的空坪上晒干，晒得枝叶焦红。柴干火烈，灶膛里火光熊熊，红红的火焰从灶口舔出来，青烟腾起，火星飞溅。母亲手拿长木叉，不时往灶里添柴，在灶膛里搅动一番，柴火燃得越加旺盛。

过缸里的凉水渐渐冒出了热气，袅袅缭绕。空气中渐渐有了酒香。突然，一声清亮的滴落声响起，一股晶莹剔透的酒液从过缸甑子里流出来，沿着折断的小柴火杆子，笔直地落入酒坛，铮铮鏦鏦。这时，我的父亲母亲，脸上都露出笑容。父亲拿来一只白瓷调羹，接了满满一调羹酒，送入嘴里，美美地喝下，砸吧着嘴唇，连连说：“好雄！好酒！”我的母亲也会站起身来，接一点酒抿抿嘴：“嗯，好酒！”有时，我也忍不住学他们的样子，接一点酒尝尝。可是我并不能识别这是不是好酒，只觉得又辣又烈，喉管犹如火燎。

出酒的时候，过缸里的水热得很快，需要不时舀出来，再换上凉水。于是，左邻右舍，有需要热水洗衣服洗被子的，就提了桶子来装热水，并在我父母的热情邀请下，拿了那只白瓷调羹接点酒尝尝，笑意盈盈夸赞一番：“好雄！好酒！”

出一次红薯烧酒，一锅一锅，往往要持续两三天。家中的一个个酒坛，都装得满满。这是我父亲之后一年的珍爱，为此，他总是笑容弥漫。

故乡的油辣菇

●杨全富

老家的油辣菇，多是在仲秋时节才长出来的。

记得小时候，故乡山顶的白桦树高耸入云。夏末时节，一片黄叶便从这些白桦树上掉落下来，飘落到地面上，厚厚的一层，铺满了林地。到了九月，这些树叶底下就会长出一串串的油辣菇。油辣菇白色的菌杆上顶着一朵伞状的菇面，肉色呈淡褐色，上面有一层油膜，黏糊糊的。这种菌味道较苦，且带有一点辣味，因此被称为油辣菇。小小的菌衣上，有一圈圈的纹理。在仲秋的和风细雨中，这些白桦树底下长出的真菌让大山的秋天多了另一种色彩，于是，山间热闹了起来。

油辣菇从树叶底下钻出来，到打开伞盖，只需要短短几天的时间。如果人去早了，油辣菇才从树叶底下露出光溜溜的头，大嫩大小了；如果迟去几天，伞盖早已打开，菌杆上满是虫眼，招来许多蚊虫。因此，要把握好时机，在伞盖刚打开的时候，不大不小，正好采摘，我们把这个时候的油辣菇称为“菌葫芦”，菌肉鲜美，娇嫩异常。

一到十月，在树林里的落叶下，油辣菇正在蜕变之中。如果没有做足工作，它是决计不敢贸然冒头的。然而，在精明的采菇人眼里，只要树叶底的油辣菇长成了形，他就能准确找到它生长的位置。刨开树叶，将还是“菌葫芦”的油辣菇取出来。采菇人告诉我，这得凭经验，一是要知晓哪里适合这种菌类的生长，二是看地面树叶呈现的样子。这时候，他们只需要用手中的木棍将树叶轻轻地刨开，那些圆溜溜的油辣菇就冒出了头。许多时候，只需走上一两百步，就能采摘到满满的一背篓。回到家里，将菌杆底的泥土用小刀刮尽，并用清水不断地清洗，再将菌盖和菌杆轻轻地撕成条状，放在油里煎炒。

油辣菇在煎炒之前，需要在水中浸泡二十分钟，再在开水里煮上几分钟捞出，将水沥干待炒。这样，菇里就少了苦味。在炒制时，配以故乡的腊肉，味儿更足。腊肉是经过松柏枝、木柴等反复熏烤后制成的，因此，保留有烟火之气，充满了故乡的味道。虽然腊肉的肉质较为粗糙，不过配上油辣菇，再加几片高山蒜瓣，味道别样的鲜美。

有一年，我回到家乡。母亲听说我要回来，一大早就忙着将油辣菇洗净，并蒸煮了一根腊肉，准备给我做油辣菇炒腊肉。其实，在这以前，已有很多年没有吃这种菜，几乎忘记了那种味道。那一夜，妈妈端着一盘油辣菇炒腊肉放在我的面前。当我吃上第一口时，离我渐行渐远的记忆突然间被完全的唤醒，就如

同那层厚厚的黄叶，在阳光的照射下，散发出醉人的味道，悠扬而绵长。

在以后的一段日子里，我常常会想起那次母亲炒的那道油辣菇菜，只是，由于世事的羁绊，始终不能成行，只得将想要再次品尝故乡味道的欲望小心地收藏起来。

在我所居住的小县城里，也有经营山珍的饭馆。一次，我和妻儿一起找到一家这样的饭馆。开店的是一位老人，与老人的攀谈中得知，老人是我的一位远方亲戚，店里的腊肉和野生菌都来自故乡。我说，那就给我们炒一盘故乡的腊肉炒油辣菇吧。老人听了，走进厨房内，不一会儿，厨房里飘出油辣菇特有的香味，随着门帘的掀动，老人托着一盘香喷喷的腊肉炒油辣菇菜。油辣菇是来自故乡的油辣菇，腊肉也是来自故乡的腊肉。吃着吃着，我的眼前忽然间闪现出母亲为我炒油辣菇的样子。然而，母亲与我已是阴阳两隔，也正应了“长大以后，母亲在里头，我在外头”这一句话。泪眼婆娑中，我分明看到了母亲和故乡的影子。

今年10月，入秋时，气温居高不下。不过，秋老虎并没有持续太久，几场秋雨过后，气温降了许多。我想，山林里的油辣菇应该长出来了。于是，趁着周末，携两三位友人回到了故乡。

走进山林，那些鸟雀显然被我们的脚步声所惊扰，一只只从地面飞到枝头，卖力地叫着。林间的一草一木经过雨水的滋润，绿得更绿了，黄得更黄了。森林里，那些耐不住寒冷的树叶早已躺卧在去年的落叶上，层层叠叠。看着一大片满是树叶的地面，哪里还有油辣菇的影子。幸好，有村寨里寻菌菇的高手同行。只见他弯着腰，用眼睛扫视着地面，向前慢慢地移动。不一会儿，他就找到了一朵油辣菇，蹲下身子，用手中的木棍将油辣菇旁的枯叶轻轻扫去。一朵朵鲜嫩的油辣菇就出现在我们的面前，一串串，就像一个个手牵着手跳锅庄舞的故乡人。我们小心翼翼地将这些散发着香味的油辣菇从枯叶中采摘出来，放进背篓里。没过多久，背篓里装得满满的。我们在林中小憩片刻后，背着油辣菇，满怀激动的心情，向着来时路走去。

回到老家，大姐将采摘回来的油辣菇一朵朵清理干净。随后，从房梁上取下一根腊肉切成片，在土灶里烧上一把火，将腊肉片放进锅里不断地翻炒。待肉片炒成金黄，再过了水的油辣菇放进去翻炒，起锅前，放上一片蒜瓣。此时，在油锅里，我仿佛再次看见母亲忙碌的身影，还没有品尝，心已碎了一地。

扫一扫 更精彩



康巴传媒



甘孜发布