



陇上故事荟

老家卓尼,青藏末端,海拔较高,洮河两岸,多高山草甸。村落和田地之间,距离较远。在以前,四野庄稼成熟收割后,约定俗成,是要择吉日集中搬运的。一是让庄稼在地头放置数日,自然风干,便于打碾;二是防止零散搬运时互相偷窃,邻里相恶,破坏民风。



秋收场景

面,必须绘制色彩艳丽的吉祥图案,那是拉车的装饰,更是生命的祈福。

这样盛装打扮的人、牛、车,配上一车金黄色的庄稼,浑然一体,迎面走来,恍惚间让你觉得,这不是生活中一个普通的场景,而是舞台上的一个刻意的表演。浓浓的仪式感扑面而来,秋收的吉祥,让农家人的幸福接近圆满。

无独有偶。这种生产劳作中的庄严仪式,不仅仅存在于卓尼的秋收中,在其他地方,也有不同时间、不同形式的精彩呈现。

在甘南藏族自治州的舟曲博峪,农历二月初二,就有一个调牛节。初一,德高望重的长者会一路喊着部落山神的尊号,由阴山而上,阴山而下,祈请保佑全寨人畜兴旺五谷丰登。初二一早,全寨的牛都会被赶到地中,架好犁耙,选德高望重的把式调教开犁。然后,由长者引领,以牛角所指的方向卜问。之后,村民唱着颂歌,跳舞娱神,预祝丰收。调牛节期间,全寨的儿童,还要点燃燕麦火把,由山上唱跳而下,称为摇灯,寓示对火神与山神的祭祀。

而大地春暖的时节,金色的阳光洒满大地之时,西藏的雅砻大地、雅鲁藏布江畔,大家都到田间地头盛装出席,载歌载舞,举行一年一度的春耕开犁仪式,祈求雨水充足、无霜无霜、五谷丰登。

时至今日,舟曲的调牛节,还在继续;雅砻的开犁仪式,还在继续,只不过,开犁的耕牛,更多换成了盛装打扮的拖拉机,拖拉机头上,甚至还会有一个牦牛的巨大造型。而在我的卓尼老家,不记得从哪年起,也不再会去邻村亲友家换工请“拉代”了,搬场的仪式,就逐渐成为很多人记忆里的画面。

去岁暑期,携儿回家。一个闲暇的午后,翻腾那些被尘土吃透的农具时,发现悬挂在南房屋顶的大木车、车轱辘和犁头杠轘,都已经快干裂散架了。唯有那两个绘制精美的轘头,漆封的色彩依旧鲜艳。记得轘头正中的那朵写意牡丹,是庄上的一个巧匠点出来的。两边盘踞的青龙和侧面的吉祥图案,是我和先父的手笔。翻过轘头,曾经无数次架在犏牛脖子上的曲木裂纹里,还残存着几丝黑色的毛发。而轘头两端宽宽的羊皮绳,已经由于经久不用而有些僵硬干裂了。《说文》云:“轘,轘前也。轘前者,谓衡也。”当传统的农事渐行渐远时,这段承载着记忆的曲木,却仍然保留着秋收仪式和农耕文化中最丰硕的意义。

秋收农事

文刚杰·索木东

村子中心的铜锣没有敲响之前,整个村庄,在初秋的晨曦里都是静默的,静默得只能听见驾车人和身畔老牛的心跳。

静默的村庄里,各个巷道却是满满当当的等着搬运粮食的大车,一辆接着一辆,整整齐齐地守候在黎明前的暗夜里。

养了整整一个夏天的牛,膘肥体壮。各家请来帮忙的车把式,精神抖擞。静立在料峭秋晨里的人和牛,俨然一尊尊雕塑,严肃庄重;静立在巷道口的人和牛,仿佛潜伏在阵地前沿的战士,等待冲锋的号角。

“咣……咣……咣……”清脆的铜锣终于在远处敲响。松柏枝燃起的桑烟,就弥漫在村庄上空。

瞬间,吆车声起,牛铃大作,整个村庄沸腾了。

各个街口涌出的大车,宛若一条条欢快的溪流,或汇入主流奔向大道,或错肩而过进入岔道。各家各户的车把式,吆喝着,比着拼着,迎着晨曦,向着自家丰收了的庄稼地奔去。

这个时候,一缕晨光,就从东边的山头开始,慢慢晕染开来。沟沟岔岔,阡陌巷道,整个村庄,逐渐显山露水。——四野梯田中,等待搬运的庄稼早已风干了,一排排一行行,整齐划一。路边的凌霄,宛若撒落一地的碎玉,在急匆匆的车辙下欢快地呻吟。

在卓尼一带,成熟了的庄稼,收割时不是简单地拦腰扎成把子,而是要用两镰庄稼上下倒头相包、两道腰捆成头尖尾大的“束子”。——一直在揣测,汉字里的“束”字,是不是就源自古老的农事呢?收割后的“束子”,一人多高,四个一组,头对头斜靠成簇,在梯田最平缓的地方摆成一排,等待搬运。这样的收割和储藏方法,不但可以防止束子被秋风吹倒,也能防止雨水灌入庄稼里而造成腐烂影响收成。

择吉日集中搬运庄稼,在卓尼、临潭一带叫作“搬场”。搬场的过程是否红红火火、干净利落,体现着一个家庭居家过日子的水平。所以,仅靠自家人的力量显然是不够的,需要和邻乡的亲友间互相换工帮衬,壮大实力。换工请来的车把式,当地方言叫“拉代”。看一个家庭人丁旺不旺,人缘好不好,那就要看他家“拉代”的阵容。所以,更多的时候,搬场,对农家人而言,更是一个亲友朋辈实力展示的平台,其中的奥妙,不言而喻。

天地有大美而不言。天地亦有大公而不

言。人在四野劳作,唯有技能高低之分。平日用功积累者,技艺精湛,有板有眼,游刃有余,力拔头筹;日常疏于打理者,临了临了,毫无头绪,手忙脚乱,丢人现眼。大到治国理政,小到安身立命,其间道理,莫不如此。

您瞧!那个风流倜傥的壮年把式,头顶黑色羊绒礼帽,鼻挂茶色石头眼镜,皂色大襟短袄斜披肩头,尺余羚角皮鞭横插腰后,嘴角叼着烟斗,眼中透着从容,丈余长的大车周遭,短短几根立柱之间,青稞、小麦也罢,豌豆、油菜也好,大大小小的庄稼束子,横摆竖压,错落有致,双手翻飞间,眼看着一车庄稼就轻轻松松、紧紧凑凑地装起来了。

接着,碗口粗丈二长的压杆,扛起来往车屁股上那么一靠,顶起来用肩头那么一耸,就稳稳妥妥地压住了一车庄稼。指头粗的麻绳,甩上高翘云霄的压杆头,左环右搭间,绕过两条车轱,麻布云头靴踩着结好的活扣,两手一拉一扯、一扯一拉,和着号子、按着节拍,方方正正的一车庄稼,就被收拾得妥妥帖帖、紧紧凑凑。

精神抖擞的杂犏牛,眼见得主人收拾利落了,也打个响鼻,踱开方步,慢条斯理、有板有眼地上路了。点一锅旱烟,冷眼瞄过去,邻家

地头的农人,还在手忙脚乱地和一车歪歪扭扭的束子生气较劲儿呢。——眼见得又是一个在半路上丢束子、翻大车、闹笑话的主了。

这时候,朝阳已经升起。秋晨的凛冽,便少了几分。

更有那些讲究的车把式,不但把自己打扮得像逛市场的闲散人等,更是把耕牛和大车,也都装饰得像逛庙会的架势。

讲究一点的车把式,搬场是要用传统的大木车的。两丈多长的车体,架在五尺余高的大木轮上,再拉一车庄稼,高大威猛地穿行在车夫之中,王者之气立显。离地三尺有余的车轴上,还要错落垂挂三个缸铃,大小不一,叮咚作响,一曲丰收的交响曲,在道路上奏响,甚是威风。

拉车的耕牛,一定要是毛色纯净、体魄健硕、踢腿干散、脾气温敦的当年犏牛。这头犏牛,必须有一对曲折蜿蜒的大角。角尖各挂一条红穗黄缨的“绕穗”,随着四平八稳的步伐,摇来晃去,甚是妖娆。这头犏牛,必须有一个平整宽阔的额头。额头多块镜面和彩布缝制而成的“额花”,迎着初升的朝阳,一路走来,闪耀出一路的羡慕。这头犏牛,脖子上架的,也必是一个彩绘的轘头。四方的轘头,朝外的三

知\味\甘\肃

做饭家乡情

文杨堪旺

在秦安老家,做饭是一种常吃常见的面食。不仅是因为它的食材简单,玉米、荞麦、豆面、莜麦等杂粮兼以少量的麦面即可,制作起来方便,更主要的是因为它是一道美味,百吃不厌。

“做饭若要好,一百八十搅”。可见要做好做饭,搅动则是最重要的一环。你看,锅里的水开了,做饭者一手向锅里均匀地撒面,一手拿擀面杖顺时针不停地搅动,力度、速度都要合适。直至干面粉不见了,擀面杖上能提起稀稠合适的饭了,看锅里“噗嗤,噗嗤”冒出的面泡儿,这才停了下来。而后,盖上锅盖待慢火烧它三五分钟即可开锅食用。

吃饭,菜是很有讲究的,主打的还是酸菜,秋冬的文盖白菜,春夏的苦苣芹菜,这都是根据季节而定,殷实的人家,酸菜除了要用胡麻油炆过之外,还要撒一些葱丝、蒜片、姜末等,也有放石磨推过的胡麻油渣的,那可是当今最稀缺的佐料了。

百人百心病,百人百口味。现在的人吃吃饭,对菜品的要求越来越高了,除了酸菜,人们大多还会调一些凉菜,或炒一些菜,萝卜的,肉丁的,山野菜的,虎皮辣子的,满满地摆上一桌子,如锦上添花,令人食欲大增。

“做饭搅动,撑死娃娃老汉”,说的就是娃娃老汉对于吃饭的偏爱。大

意是做饭绵软,不需要咀嚼,对于牙齿尚未长齐的幼儿,和已经开始牙齿脱落的老人来说,是最美不过的。所以总记得当年母亲每次做饭,爷爷都要美美地吃上两大碗。

和说话做事一样,吃饭也是有学问的,你要是真以为做饭就那么“好吃”,那就大错而特错了。关于这吃饭,在我的老家秦安,还流传着这样一个故事呢?说安维峻安老爷当年进京,京中官员为其接风,知道安老爷是西北人,没有见过很多菜品,就故意在宴席上大摆花样,想借机讥讽一下来自穷乡僻壤的安老爷。

安老爷自是聪明人,哪有看不出的道理,事后,也在府中设宴回请,待大家就座后,叫家人给每人端上来一碗黄灿灿的饭。看到众人不解,安老爷便笑着说,这叫“缠头饭”,吃法上是很讲究的,食者必定得夹起来在头上绕一圈后,方可入口。说罢,安老爷便给大家示范了一遍,由于家中常吃做饭,故而吃得很是拿手。而众官员则窘态百出,一顿饭吃得头上,衣服上到处都是。虽是故事,却也折射出安老爷的机智和一种地方特色的饮食文化。

时光荏苒,缠头饭的名字还在,可这样吃做饭的人,毕竟已不多见了,只是偶尔在饭桌上,作为谈资,老辈人还会给子孙们绘声绘色地讲这个“缠头饭”的故事。

“一支筷子吃饭,你不要掠得那么宽”,这是秦安人对说话占地方的人的一种警示,等同于南方人口中的“一竿子打翻一船人”。其实,它恰恰道出了做饭的吃法,做饭是要掠着

吃的,夹一筷子酸菜放到碗边的饭上,然后顺着碗边,按逆时针方向,轻轻地掠过,这饭和菜就都顺利地掠到筷子上了,第二筷子同样沿碗边这个缺口的位置掠过去,一圈一圈地,依次掠下去,碗中的饭越来越少,可饭的样子却始终堆堆溜溜光好看,直至最后一口,饭吃完了,碗也干净了。

倘若随便夹取,好端端一碗饭,就像是鸡叨过的一样,狼藉一片,影响形象不说,更影响食欲。

吃饭最适合在雨天或下雪天,且最好是在大锅里做,用柴火或煤火烧,锅火火盛,热气腾腾,暖心又暖胃。所以,自从进城之后,吃饭的次数便大大减少了。偶尔做一顿,也大多是全家动员,调菜的调菜,做饭的做饭,虽很是费劲,但最终还是禁不住味蕾的诱惑,做一锅,美美地咥它一顿。

做饭的糊,是“难得糊涂”的糊,浆水的清,是“清清白白”的清,不知道被誉为“陇上铁汉”的安维峻安老爷,当初请客,是不是还有这一层意思在里面。但这做饭之于老人小孩,之于故乡情,之于节俭朴素的生活来说,绝对是最难得的。

我喜欢一碗做饭的朴素,如同当年母亲亲手织亲手缝的粗布汗衫,我喜欢一碗做饭的清香,如同老家的乡音梁家咀的风。的确,对于远走他乡,吃惯了大鱼大肉的游子们来说,从一碗饭里吃出来的,应该不仅仅是文盖菜的酸和玉米面的甜,而是寄寓在其中悠长的乡土乡情。



做饭



做饭配菜

