



香包留韵

□ 付兴奎

形状不同、色彩各异的香包,对于庆阳人而言,是再熟悉不过的。从五月初午孩子们身上佩戴的“细活”到姑娘出嫁时向人展示的“陪房”,从孩子使用的布织“耍活”到传达男女感情的信物“荷包”,从老奶奶的针扎到老爷爷的烟袋,香包早已经深深地融入人们的日常生活。

庆阳市华池县曾出土距今一千多年的织锦香包,这枚千岁香包无论是造型、做工还是色彩,都精美无比。《诗经·豳风·七月》中“蚕月条桑,取彼斧斯,以伐远扬,猗彼桑柔”的记载,生动描述了当时庆阳蚕桑业的繁荣景象,而《诗经·豳风·九罍》中“我觐之子,衮衣绣裳”的诗句,则展现了华美丝织工艺的发展。当七彩的丝线与锦绣绸缎,和一撮从崖畔畔采来的香草碰撞在一起,这一有色有味的民间艺术品便应运而生了。

情浓于物,意在绣中,纵有万般风情,皆藏在香包方寸间了。

自古以来,庆阳人便以香包来传情达意。流传在当地的一首民歌唱得好:“哥哥你走西口,扯下二尺红绸绸,若有人回家走,捎给你的巧手手。”小小的香包,

承载的是思念、牵挂和说不出口的深情。

在庆阳,学刺绣、做香包是不少女子的必修课,和做家务干农活一样寻常。女孩子从小便跟在祖母的身后,笨拙地学艺,刚开始多是帮倒忙——不是用错了丝线,就是绣错了画面,气得老祖母直跳脚。可跳脚归跳脚,该教的祖母最终还是倾囊相授。

不到十岁的女娃,基础还没有打好,就嚷着要买绣花弓子,要独立“创作”。绣出的花样不是针脚有些大,就是色彩搭配太过素或太过艳。可她们一点也不气馁,推倒重来,一遍又一遍。绣得不够好,那就留下给自己做“陪房”——耳针、绣花鞋、绣花肚兜、绣花披肩……

等到成了新媳妇,香包的制作又换了新内容——丈夫的荷包、公公的烟袋、婆婆的针扎、孩子的帽帽和虎头鞋,一样也马虎不得。而等到当年的媳妇熬成了婆婆,手下针线早已炉火纯青,只要一出手,做出来的便是精品。庆阳香包的很多艺术大师,都是从这样的生活中磨砺出来的。纯净的山川是她们的老师,朴实的生活是她们的创作源

泉。正因为对这片土地爱得深沉而执着,她们的一针一线在不经意间,绣出了民俗文化的魂。

“五月里来五端阳,糯米粽子荷包香。”在庆阳,因为有了香包的缘故,端午节显得格外隆重热烈。那大街小巷宛如一座流动的民间艺术展馆,处处都是五彩斑斓的各色香包,处处都是艾蒿和菖蒲的香味。看那欢跃的孩童,额头上点雄黄痣,身着五毒肚兜,胸前是活泼可爱的福娃娃,后背是神态各异的小挂件。再往脚上看,还有一双威风八面的虎头鞋。

要紧的是,这些形色各异的香包装设计,好看之余,个个可都是有说头的。“五毒”香包和“五毒”肚兜体现着古老的智慧——人们以毒攻毒,蛇作为黄帝族的图腾,与蝎子、蜥蜴一同守护孩童平安;蜈蚣被唤作吉利多福的“钱串子”,蜘蛛寓意知足常乐,都表达着人们对美好生活的祝福。

风情漫溢的香包,就像黄土高原的山岭上盛开的山丹花。若不谙庆阳的历史底蕴和风土习俗,又怎能想到,这些精美的香包,竟出自一双双饱经风霜

文县,地处甘川陕三省交界,烟火气在山坳里打着旋儿。腊肉香缠着酸菜香,豆花味儿混着五谷香,硬是把两江八河“熏”成了滋味江湖。

天刚蒙蒙亮,我跑步路过文州里,洋芋糍粑的木槌声就已经咚咚咚地响了起来。洋芋,蒸煮得透透的,褪去粗皮,放在长条形木槽里,被捣得筋骨绵软,黄亮亮、颤巍巍,成了一大坨。

老汉老太太们提着布袋子晨练的、赶早市的,坐在条凳上,就着碧口豆花面吃得额头冒汗。豆花是半夜里点的卤,嫩得仿佛能拍出水来。浇上一勺辣子,添一碟小菜,把江南的温软,吃出了山野的泼辣劲儿。

说到文县,酸菜坛子、酸菜缸可是命根子。圆根菜、水芹菜、包包菜、苦蕒菜、老娃扇,在陶瓮里酿成了特色。煮面、做鱼、烧汤、炒菜、浇汁,样样都行。最妙的还得是酸菜拌汤,能当主食、充饥、解酒。家庭主妇揉面粒,就像搓珍珠。辣椒、韭菜、葱花、蒜苗这些碎料,扔一把,在沸汤里翻滚。面条、面片、面鱼儿、面疙瘩,追着土豆在锅里打转。

屋檐下的腊肉,是文县的年轮。黑猪肉抹上些盐,腌制一晚,去除些水分,吊在厨房灶头,用薪火做饭时熏成玛瑙色。腊肠切开来,切面现出好看的云纹,腊排骨透着玉脂油光,渐渐变得柔干。爱吃的人说,腊味里藏着白水江、白龙江、丹堡河、让水河、中路河、洋汤河、马莲河、白马河、龙巴河、小团鱼河的灵韵。依我看,是柴火香腌进了岁月。

文州里,是文县县城中心的小吃街,中间位置,有两三家炒馍铺子,打早也开始热气腾腾。茶壶里熬着茶油,油渣、鸡蛋、核桃等辅料被依次放好,形成“三层楼”的样子,叫作“上盖、中盖、下盖”,在碗底排好了“阵”。来一碗炒馍,再上一碗油茶,捧着粗瓷碗,啜饮声伴着晨韵。吃完,喝完,一抹嘴,身上的寒气都变成额角的汗珠子。

灯笼,顺着小吃街的摊位挑起,烧烤、麻辣烫、火锅粉摊前,很快就排起了长队。街口牌坊下的油醋面,浇头是用十来种调料调的醋汁。讲究点的吃法,再添一勺黄豆,炸得酥脆的豆子,一咬就迸出香味来了,还能按自己的口味加点香菜、葱花、蒜泥或者其他佐料,就着酸辣汤水下肚,浑身都舒坦。

红白喜事の席面最热闹。文县“十大碗”绝对是招牌,用粗陶海碗摆开,野菜炖蹄膀、山菌炖土鸡、海带烩豆腐、蕨菜、洋芋扣肉、酥肉、面

文县醇味

□ 刘玉玺

疙瘩、拼碗、酸菜粉丝汤等,鲜香四溢。说是宴席吧,倒像是把陇南的醇、巴蜀的烈、关中的厚烩在了一起。主家捧出自酿的美酒,喝上一口,喉头滚过团火,微醺间看秦巴山与岷山的轮廓,都能醉成水墨。

暮色漫过村头,灶膛飘出苞谷节节の香。石磨碾的玉米面泛着金色,就着一筷头酸辣萝卜条、醋泡二荆条与洋葱丝、碧口红豆腐乳,粗粮也吃出珍馐的味道。文县的饭食就是这样,三分北地的质朴,七分南方的精巧,剩下的滋味全撒在山沟里,跟着日头慢慢熬。

腊月里,到农家去,梁上垂着腊肉、香肠、腊排,香味直往鼻子里钻。猪肉经过盐的浸润、烟的熏染、风的摩挲,再用柴火、铁锅煮熟,切成透亮如琥珀的薄片,就着刚出锅的锅塌子馍、馓米饭,能嚼出四季轮回之味。

早起的人,最惦记早市。米皮面皮摊子支着白铁皮镬,米浆面浆往蒸镬里一旋,一层叠一层,蒸笼里蒸汽一起,就得了几张透亮的皮。现泼辣椒、蒜泥、料水,淋在颤巍巍的白花花的米皮上,红艳艳的,馋人得很。就着晨暮吃下,连衣裳褶子里都沾着香。

文县的美食,像极了这里的人。酸菜面里,熬着简朴的日子;腊味里头,腌着厚重的光阴;油茶之中,煮着晨昏的暖意。回头看,那些石磨碾过的岁月、柴灶熏染的乡愁、陶瓮酝酿的等待,最后都变成了舌尖的一抿、喉头的一热、心窝里的一颤。真好。

五泉牡丹

□ 李 诚

立夏前夕,我沿着春日的登音前往五泉山赏牡丹。

五泉山位于兰州城南皋兰山北麓,山道盘桓在青峦之中。晨雾未散时便听见溪涧冷冷,还有雀儿在嶙峋山石间振翅,抖落满襟的霞光。

牡丹园隐匿在二台阁处,花田翠锦斑斓,繁花似海,千重万叠。沿青石板路缓慢前行,两侧古槐苍翠如伞盖,枝丫间忽现几株紫斑牡丹,墨绿叶片间缀着玉白花苞,恰似含羞的少女垂首不语。

同行的朋友说:“紫斑牡丹的花瓣基部缀以墨色晕斑,等待谷雨后方能展霓裳。”抬眼望去,远处重瓣千层,灼灼其华,此刻,金城的春色就仿若全在此处。正言语间,转过月洞门忽然看见花海汹涌。大片牡丹在晨曦中舒展绉纱般的花瓣,鹅

黄蕊心吐着金丝,葛巾紫犹带洛神风韵。花影茂盛间,恍见贵妃醉倚沉香亭,霓裳羽衣舞动着千年风华。

我俯身细看这花中魁首,陇上牡丹叶呈卵形,边缘波状像裁云剪水,叶背银灰像敷粉,莹润如玉。花径盈尺者不在少数,更有并蒂双生者,如鸂鶒情深。相较江南牡丹的婉约,陇上牡丹更具塞外风骨,耐寒抗旱,故能在苦寒之地开出倾世容颜,独放异彩。

“牡丹得天地之正气,钟山河之灵秀。”此刻见晨光漫过花萼,将露珠点染成琥珀,确实灵气尽萃于此。

辞别云蒸霞蔚的花海,转入山脚一茶舍。一女子正在屋檐下煮着三炮台,她指着墙上的工笔牡丹图说,每年立夏要采牡丹花蕊制茶,秋分取牡丹根皮入药,冬至以牡丹籽榨油,这花早已沁入血脉。

碧峰叠翠

□ 范建亚

我的家乡漳县位于定西南部,地处黄土高原与西秦岭交会过渡地带。县域内,峡谷纵横交错,河水潺潺,川流不息。而夏天的漳县,则更是绿色的海洋,蕨菜的葱绿、银绿、墨绿、灰绿、翡翠绿此起彼伏,碧波翠浪溢满山川。

五月的阳光明媚,微风徐徐,我们在位于漳县盐井镇的青山绿水间穿梭。碧峰山峦起伏,苍翠欲滴,北面的山峰奇崛峻峭,南面的山势平缓。放眼望去,碧海云天,一畦一畦的小麦、油菜花错落林间,偶尔瞥见隐匿在绿林中的房舍,恰似世外桃源。碧峰沟植被茂盛,绿意盎然,繁花似锦,当地人在山坡采摘优质蕨菜,放养蜜蜂。

我们走走停停,经过几处村落,村容整洁,青瓦白墙,让人不禁想到孟浩然的诗句“绿树村边合,青山郭外斜”。公路左边是奔流不息的朱家河,两岸绿树成荫,沿途的农家乐,洋溢着热腾腾的生活气息。沿路还有古老的水磨遗址,淳朴而静谧,经历了岁月的洗礼后,仍然散发着独有的魅力,彰显着祖先的智慧。

到了高峰村,路边的小溪波光粼粼,清澈见底,涟漪荡起。村口,布谷鸟站在杨树枝头唱着欢快的歌,好似欢迎远道而来的客人。走进碧峰,如徜徉在如梦如幻的山山水画间,独享一段慢时光,体味明净纯粹的田园风光。

塬上立夏

□ 石世明

麦子、野草、杨柳……
十万亩的绿,打开胸膛,
填满胸膛,刷新了视野。
不能过多说起花朵,
塬上的春天,赧然
她来晚了些,延迟了花期。
林子里温润、低调,
鸟儿的高度、弧度、速度,
都出乎预料。
按时下地的人,
只要弯下腰去。
我的塬上正在立夏,
大面积的热爱,覆盖了
单个的零碎和不如意。

树冠五线谱(外一首)

□ 杨天赋

鸟群
突然的休止符
落满枝头
整片森林屏住呼吸
等待指挥棒落下
那些黑色的音符
在枝丫间高低错落
似调整音律
我们仰望时
整片天空
都飘着音迹

枝头槐花俏

风扯作絮絮
红槐咬住落日熔金
白槐衔来星辰碎屑
在枝头构筑透明蜂巢
蜂翼划破香气的棱镜
碎成光斑的蜂群
触到春的脉搏
正滚动成两粒
融化的琥珀

一只香囊的深处

□ 张筱筱

桂枝、藿香、艾叶……
在我身上散发出芬芳
刺绣 流苏 步步生香
走到哪儿,我都不会遗忘故乡
在端午,戴上香囊
早已成为一方文化
荷包 葫芦 绣球……
蕴藏着千年古香
一只香囊的深处
是思念 是牵挂 是祝福
是生生不息的传承



百花

第 3323 期

风传花信

〔中国画〕

徐 丹 作

龙 台 速 写

□ 令军信

武山县龙台镇,因其壮观的油菜花海、清澈的溪水以及丰富的冷水鱼资源,正焕发出夺目的光彩。

一

马年村,因油菜花海而声名远播。

马年村新建的油菜花观景台,是一块矗立于花海之上的大礁石。依山而立,高大、突兀,让你登高望远,一览花海的芳容。

金黄的油菜花,绿色的麦田,黄绿相间,绿黄映衬。伫立于观景台上,举目四望,天蓝得如一块刚浆洗过的蓝布,纯净明澈。天空之下,大片大片的黄色,热情、明朗、耀眼,炫目、奔放。千万朵油菜花,密密匝匝,不留一点空隙。

游人们或打着羊皮鼓,或引吭高歌,或翩翩起舞,或拍照留影,欢乐的鼓声、笑声、歌声、琴声,流连于花间

山野,回荡于山谷崖畔。

二

一条银色丝带,从山沟里随风飘出。日光,洒在水面上,溅起万点银光,晃得人睁不开眼。

溪水,那么清澈,水底的碎石,一粒一粒,灰色的、白色的、褐色的、黑色的……如同一条条色泽各异的小鱼,潜藏于水中。溪边的小草,半截高于水面,半截浸在水中。水中的那半截,绿如翡翠。

水是那般轻盈,轻轻地淌着,生怕惊扰了山沟的酣梦。立于溪边,你几乎觉察不到它在流动。它恰似遗落在山沟里的一块水晶,澄澈透明,等待着有缘之人。唯有到了那下坡处,才能听到它的低吟——那声响若有若无,恍如一段梦境正随水波漂浮。

即使三伏天,溪水依旧冰凉。蹲

在溪畔,勾起一把,那冰凉却调皮地从指缝间转瞬溜走,只留下丝丝凉意,穿过你的掌心,透至心间。依溪而坐,无须涉水,眼望溪流,便凉意顿生。

三

中华鲟、金鲮、虹鲢等,都是龙台冷水鱼中的精品。

一座座鱼庄,依山傍水。上河峪的溪水在此分叉,化作鱼庄人致富的“活水”。一尾尾鱼儿嬉戏于其间。红得似火,金若浮光,黑似点漆,三色辉映,令人眼花缭乱。鱼群时而聚集在一起,时而又倏忽散开——聚集时如烈焰翻涌、金光浮动、墨云翻腾;散开时,又似枫叶逐波,银香浮水。

置身于此,但见蓝天、白云、青山、溪水、彩鱼……此情此景,不由叫人想起陶渊明“采菊东篱下,悠然见南山”的闲适意境,一时竟不知今夕何夕。