

条货匠

◎ 路来森

条货匠，南方人也许是叫篾匠。南方人编器具，材料多为竹子，用篾刀将竹子片成一片一片的，再编出精美的器具。北方则不同，北方不产竹子，编器具多用“条子”，即辣条或者棉槐条。少林棍僧所用的“辣杆子”，只有小拇指般粗时，就叫辣条；棉槐条，能开出一串串紫红色的花，只有小拇指般粗，恰好适合编条货。

所谓编条货，就是用辣条或者棉槐条，编出生活或者生产用的器具。所以，条货匠，乡下人通常又称之为“编条货的”。

辣条和棉槐条，都是灌木，一丛一丛的。秋末时节，叶片凋零，只剩下光秃秃滑溜溜的“条子”。农民将其割取、晒干，贮存起来，

就等着冬日条货匠进村。但是，在编条货前，条货匠必须先将晒干的“条子”置入水中浸泡几天，使“条子”变软。

初冬时节，冬阳淡淡洒在地上，条货匠就进村了。条货匠大多五十岁左右，黝黑的脸庞满是岁月的沧桑，黑瘦中却又透着一份抖擞。一件黑棉袄穿在身上，没有纽扣，只是两个对襟一揣，然后用一条黑带子扎住，乡下人谓之“扎围腰”。围腰的前面插着一根烟管，烟管上拴着一只烟包，人一行走，那烟包便在腰间荡来荡去。肩上则搭一个粗帆布做的布兜，布兜里装着条货匠的工具——一把锋利的短刀。

许多匠人都有自己特别的吆喝声，比如

铜漏子匠进村就吆喝：“焗盆焗碗，焗大缸了！”磨剪子匠进村则吆喝：“炝剪子了，磨菜刀了！”声音高亢、悠长，响彻全村。条货匠则没有自己特有的吆喝声，只是静静地走进村庄，走到村庄的大街口处蹲下，吸烟。

条货匠很静，静得如同夏日里，那些随

风生长的“条子”。冬闲时节，大街口处，总是一个村庄人群聚集的地方。所以，一看到肩上那个帆布兜，村里人就知道条货匠来了。

谁家要编条货，就前来引领着条货匠到自己的大门前。条货匠坐一个脚凳，水浸过的“条子”就堆在他面前，周围聚集了许多围观的村民。他的动作极其快捷，一转眼

间，一个条筐的筐底就在他手中编成了。于是，条货匠就用左脚踩在筐底上，开始编筐帮。一根根的“条子”，在筐底的周围耸立着，只见条货匠手中的刀子，上下飞舞，不停地根据他的需要，切割着伸展着的“条子”。动作快到你根本看不清细节，只能看到他手中的刀反射出的明亮的光芒。惊得围观的村人啧啧称赞。一件器具编成了，条货匠就随手一扔，然后悠然地燃上一袋烟，在人们的赞叹和唏嘘声中，缓缓地吸着。

的确是值得“满足”的，一件新生的器具，在新的一年里，要装满季节的风景，要装满庄稼的丰收；或许，还要装满喜悦的心情、融融的亲情。

古镇寻味有雅趣

◎ 赵平

若论遍布四川各地的古镇，海窝子名气不算大，但底蕴颇为厚重。海窝子古称“瞿上”，是古蜀王国奠基立业之地，与三星堆、金沙遗址一脉同源。镇口金色牌坊下，一块景区标识牌把古镇介绍得简单明了。

霜降时节，潇潇秋雨停歇，一条湿漉漉、曲弯弯的狭长老街，街两边高悬灯笼，木质铺板的商家密匝错落。当今古镇的格局大抵如此，海窝子自然不能免俗，不过，海窝子自有一些特色，行走在老街上，是一件让人颇有兴致的事情。

古镇往往地方风味美食的集合地，海窝子当然不例外。这里的油糕、萝卜干、艾草青团、一口酥麻饼、嫩玉米馍馍都极具地方特色，尤其是皮酥肉嫩、肥而不腻、卤香四溢的烫油鹅最为受人追捧。不过，让我心心念念的却是前几年在这里买到过的响皮。

“响皮，啥子响皮？”同伴老向不解地问我。“啥，你不晓得响皮？就是以以前川菜中常见的食材嘛。”老向的反应让我有些惊讶，按理说，我们这个年龄的四川人，不该不知道响皮为何物。

把猪皮刮尽油脂，煮熟晾干，下锅油炸，待干猪皮在油中炸得颜色金黄、皮面起泡，便就成了响皮，那可是川菜中不可或缺、风味独特的食材配料，烧什锦、烧三鲜、坛子肉等，都少不了响皮。把响皮用温水泡软后切条，先将切成片状或条状的猪肚、猪心、猪舌以及酥肉、油炸丸子、玉兰片等下锅烧至八九成熟，最后加入响皮条、青笋条等配菜同烧入味，吸饱了汤汁、愈显饱满的响皮口感脆韧，滋味醇厚。

这些年，市场上很难见到有响皮售卖，而川菜经过多次改良后，烧什锦一类菜品里也很难吃到响皮了。前几年来海窝子，在一家专卖响皮的小店，买了一大包提回家，这次自然不会放过采购的机会。

顺着几棵高大浓密的梧桐树一路问过去，没费多大工夫就找到了店面不大的那家副食店。

隔着一段距离，我一眼认出了那位炸制响皮的师傅，六十来岁，热情依旧。见顾客上门，他麻利地挽起袖子，从挂钩上取下几块形同锅巴、油亮亮的响皮过了秤，又按我的要求，把大块响皮划成巴掌大小的小块。

“现在成都难得看到有响皮卖，喜得好你这儿还有。”我同师傅搭讪闲聊。

“也不是哈，你要是认真去找，有些菜市场里头还是有卖的。”说到这里，师傅脸上露出一丝自得的笑意，“只不过都没有我炸的响皮好，你吃过就晓得了，我炸的响皮有筋道，不管是切成片片还是条条，拿来烧菜凉拌都不得碎成渣渣，嚼起来巴适得很。”

“就是，就是，我买过你的响皮，拿回去做

菜确实安逸。”我笑着回应他。

我和老向一人提了一大包响皮，离开小店去参观镇上的阳友鹤纪念馆。经过梨园广场，迎面过来一队游客，前面两位中年男女盯着我们手上鼓鼓囊囊的透明口袋，操着浓重的北方口音问我们，“二位，你们买的什么饼子呀？”我和老向对视一眼，不禁哑然失笑，于是，这个关于川菜食料响皮的话题，我又向两位外地朋友作了一番介绍。

誉满中外的川菜当然是一种文化，但厚重的文化正是由一点一滴文化元素累积起来的，这来自民间，轻薄似无分量的响皮，未必不是川菜文化的一个元素。

前行不远就来到了阳友鹤纪念馆。著名川剧表演艺术家、戏曲教育家阳友鹤生于彭县，是川剧旦角艺术的一代宗师，是川剧发展史上承前启后、继往开来的一座丰碑，一生演出大小剧目200余个，而作为戏曲教育家，他为川剧培养了陈书舫、许倩云、廖静秋、张光茹等艺术名家，弟子遍布巴蜀大地，为川剧艺术乃至我国戏剧艺术作出了杰出贡献，被誉为“川剧的梅兰芳”。巴金先生也曾评价说，“看阳友鹤的戏就像看齐白石的画”，可见阳友鹤艺术成就之高。

纪念馆共三层楼，展出的内容比较丰富，包括阳友鹤生平大事记、演出资料、手迹及戏服、名人字画及书信，尤其收藏了京剧大师梅兰芳、作家巴金、剧作家曹禺、姊妹剧种的艺术家会见阳友鹤的照片、实物等，价值极高，相当珍贵。

一队游客正在“阳友鹤·传授艺术”展板前参观，只见大家一致推举其中一位气质优雅的大姐演唱一段川剧，大姐也不推辞，落落大方地表演了川剧《柜中缘》中刘玉莲的一个唱段：“人说是女孩儿像朵鲜花，依我看恰是睁眼瞎。关在屋内不知道天高地大，如飞鸟囚笼内把人急煞。”大姐显然有过舞台表演经验，手眼身法步像模像样，一招一式，一腔一调，把情窦初开的古代少女的娇羞妩媚表现得活灵活现、活泼优雅，短短几句唱腔婉转清丽、韵味十足，赢得大家阵阵叫好。

游客队伍中，彭州作家舟哥向大家介绍说，纪念馆已经收集到了一批阳友鹤生前的演出视频资料，下一步将有计划地进行系统整理，结合现有展出内容适时推出，通过更加丰富多样的形式，更好地展示阳友鹤大师的艺术风采，体现川剧艺术的文化魅力。

龙门山下、湔江河畔，被称作“瞿上”的古蜀国都海窝子古镇，古蜀先民们印入大地的深深足迹依旧清晰可见，这里有龙怀寺，唐代诗人王勃游到此处留下一篇骈文《彭州九陇县龙怀寺碑》，这里至今还在讲述海窝子的传奇过往，山川河流间回荡着高亢悠扬的旋律。

时间是荒芜的纸(外一首)

◎ 长泽

天气冷了
从夏天开始脱去身上的暖衣
地里的活儿
把大脑的文字洗去
阳光晒干了思路的水分

嗅着早露的空气
激发欲望情感的诗恋
被鸟儿啄痛了脸上的伤疤
全身汗透的地
把我从遥远的遐想中唤回

成熟了秋的季节
满树红遍了希望
想把地留在诗行里
一叶如蝴蝶飘落
收获的日子忘了手中的笔尖

好快又是寒冬
风把梧桐树叶摇落残败满地
雨挟着一股寒冷
鸟儿谈论着过冬的话题
房内闭着发呆的我

冬夜的思念

一座不大的山城
凝聚着黑夜的浓重
彩灯如蒙上一层寒霜
卧室里的灯光
画成一幅动态的观影

窗前幽暗的楼房，无言对视着
想得到一种答案
只有灯那深邃的眼睛
还有风拍着窗的絮语

蜷缩在被窝里，体味着温暖的滋味
黑夜如深不见底的窟窿
月亮在云层里躲藏
呼唤变成遥远

那座山城很美，美得处处是她的脸庞
孩子们的淘气
把她逗得满脸红晕
梦醒时分
心依然在昨夜徘徊



傲立枝头

李陶摄

伏头村的冬天

◎ 侯莉

伏头村是一个岩上村庄，海拔800米到1000米。

伏头村的冬天很冷。清晨一打开大门，刺骨的寒风便夹杂着冰冷的雨铺天盖地卷进屋来。

“好冷啊！”

“这才哪儿到哪儿，下雪前更冷。”婆婆准备洗锅生火煮早饭了。

冬天添柴看火的差事很受欢迎。柴灶里，点点星火慢慢旺起来，大块的硬柴填到灶里，红红的火光照在脸上，全身都跟着热乎起来。屋子里弥漫着热腾腾的蒸汽，烟火气驱走了寒冷，心里也暖了起来。

岩上农家的青菜最新鲜。菜是自己种的，每餐煮饭时到房前屋后的菜地看上哪棵拔哪棵。

除了一日三餐，冬天的岩上农家都以猫冬为主，多数时候都是围着火塘烤火取暖、喝茶。这里的人家都修建有一间专门用于烤火的屋子，屋子里的地面挖下一个2尺见方的火塘，进入冬季，气温下降后，火塘就升起火，从早烧到晚。火塘中间上方还支起一根比较粗的树枝，上面挂满了腊肉。围着火塘，喝着浓茶，闻着肉香，听着腊肉油滴到火塘中的“吱吱”声，聊着闲事，不知不觉就是一天了。

伏头村的冬天也很灿烂。难得的冬日晴天，多日的浓雾散去，稀薄的白雾缠绕在半山，阳光照在对面山顶，空气中的丝丝寒冷让人神清气爽。

走出屋子，站在院坝里，抖落身上烤火的白灰，呼出的白气一圈一圈飘散成了风。

一眼望去，竹林在冬季青翠依旧。男人背上背篋，扛起锄头，到竹林里找寻冬日美味——冬笋。

女人们也不会白白浪费这难得的晴天，瞧，院子里的竹竿上已挂着一块块金黄饱满的腊肉，衣服和棉被迎风飘扬，厨房炊烟袅袅，日子就这么悄悄流淌。

伏头村的冬天也有惊喜。

“下雪了，快起来看雪。”

推开门，屋檐上挂起了一根根长长的冰条，屋脊上推着厚厚的雪，旁边菜地里翠绿与雪交融，竹子都被压弯了枝头，远处白茫茫一片。

孩子们在竹林中打雪仗，奔跑着，欢呼着。女人们或提桶或抱盆来到菜地，收集覆盖在白菜和青菜上的雪。把雪化成水，用来泡盐蛋、做泡菜坛水。据说滋味独特。男人们则手拿砍刀，沿路巡查，将压在路边的竹子都砍掉，畅通道路。

好一个银装素裹的世界，好一派多姿雪景。伏头村下雪的消息和美图一会儿就传遍了网络，南方盼雪，看雪景的人来了一波又一波，小小的村庄沸腾了，车子一排排，人一堆堆，欣赏这难得的雪景。

天色渐渐暗了，山村恢复了宁静，雪夜中，灯光温暖。

只是，坚守岩上的人家一年比一年少，山林更密了，竹林更翠了，路更宽了，去年吹过的风没有回来，飘落的雪花也不再是从前的那一朵，但人们对伏头村冬日的记忆，堆叠在重重的沟壑里，让每年的冬天都不一样。

在米易“吃刨汤”

◎ 黄启国

退休以后，我每年冬天都要去米易住上两三个月。除了享受阳光和悠闲的生活，最开心就是应米易朋友的邀约去农家“吃刨汤”。

“吃刨汤”，是川西地区乃至云南、贵州一些农村的习俗，年关将至，农家杀了年猪，办上两桌酒席，把亲朋好友邀聚在一起，喝酒吃肉，新鲜猪肉和内脏做的美食热气腾腾端上桌，又热闹又惬意。

为什么叫“吃刨汤”，据当地老年人说，“汤”是指开水、热水；用开水烫刚杀的猪，再用铁刮刮去猪毛的过程，在民间称为“刨”；于是，吃刚刨干净的猪身上的肉、内脏做成的一道菜肴，就是“吃刨汤”。

前几次被邀请一起去“吃刨汤”，仅仅是大饱了一顿口福。以后的几次，我有意与主人家交谈，了解“吃刨汤”的习俗特点，体会其文化韵味。

印象比较深刻的是去年到白马镇龙塘村的那一次，主人家在米易有名的风景区颛顼龙洞下面。主人姓申，四十岁出头，非常勤劳，他一边在颛顼龙洞景区上班，一早一晚还得在自己家的农地里干活，虽然辛苦，但有两份收入，小日子过得很是滋润。当天“吃刨汤”的席面也很丰盛，肥肠、血旺、猪肝、腰子、排骨、五花肉、滑肉、猪耳朵、猪头、猪尾通通安排上，氛围很是热闹。

主人说，他家杀的年猪，都是自家养的粮食猪，养了一年左右，重量在300斤到400斤。

今年，我也有幸被邀请“吃刨汤”。主人的家在号称“中国康养第一村”的贤家村。开车到半山腰，沿途都是农家乐。主人姓乔，是搞餐饮的，今天的“刨汤宴”就是他的“杰作”。“刨汤宴”菜肴很丰盛，除了猪肉，还有牛肉、炸火鸡之类。离开时，主人家还特别送了当地的土特产。推迟不过，搞成了“又吃又包”。

被邀请“吃刨汤”，不仅饱了口福，还深深地领略了“吃刨汤”的风俗习惯、文化内涵以及它承载的社会经济发展变迁。

“吃刨汤”风俗的形成，据当地老人们说，是因为以前养猪不容易，而猪是农家财富的象征，由于生活物资匮乏，杀年猪当然要请亲朋好友一起分享。现在人们的生活水平提高了，“吃刨汤”作为一种风俗，还是传承了下来。

当地的农民说，“吃刨汤”，其实是一种联系感情的方式，酒喝的是人情，肉吃的是鲜味，要的就是个人气。“吃刨汤”都是相互的，你来我往，感情就近了，有事好相互帮助。我想，“吃刨汤”是农民庆祝丰收的方式和人情往来的载体，也是过大年的预热活动，体现了农民团结互助的精神，也是淳朴民风的一种展现。“感情、鲜味、人气”，这大概是“刨汤文化”的内核吧。

外公的雪夜归途

◎ 马海霞

外公眼神不好，虽然戴了一副“酒瓶底儿”，但矫正视力很弱，世界之于他依然朦胧一片。外公年轻的时候，在外县的小学教书，那时交通不发达，外公回家要步行十里路赶到火车站，坐火车到县城，再从县城步行一个多小时才能到家。

外婆说，外公每月回家一趟，每次到家都是深夜。外婆耳朵灵，外公到家门口，门环叩两次，外婆就听到了，小跑着去给外公开门。有一年冬天，雪下得特别大，外婆算着日子，外公该回家了，因为第二天是外曾祖母的生日，外公肯定赶回家，还要给外曾祖母割一斤牛肉，包饺子吃。就在那个年代可是大餐，只有外曾祖母过生日，外公才舍得花钱。

外曾祖母却说外公不会回家，让外婆门睡觉。外婆和衣而睡，耳朵听着门外，一直等到深夜，外公也没回家。第二天，外曾祖母对外婆说：“我说他不会回来，你现在信了吧。”见外婆疑惑便继续解释道，“我的儿子我了解，雪天路滑，他视力又不好，赶夜路回家，肯定会害我担心牵挂，这不是孝顺，真正的孝顺是他平安，我心安。”

一周后，外公回来了，给外曾祖母割了牛肉，补过了生日。外曾祖母问她围着雪火在学校咋过的，外公说：“和学校男老师一起围着炉火吃烫豆腐，还用干牛粪烤了红薯吃，吃完饭躺在炕上看书。”

外曾祖母对外婆说：“你看看，他在外过得比家里自在。”

从那以后，有一雪天，外婆便安心睡觉去了，再也不用等外公，因为她知道外公是不会在风雪夜赶夜路的。

不做“风雪夜归人”，后来成了外公的家风，虽然外公家的孩子视力都一等一的好，但外婆说了，有了孩子才知道外曾祖母的心，雪天路滑再走夜路，做娘的真是担心得要命。

我记得上小学时的一个雪天，外婆的邻居大牛半夜突发急病，吓得大牛爹赶紧求助外公，央求舅舅开着拖拉机把大牛送去县医院。外公二话没说便喊醒舅舅，等舅舅把拖拉机发动起来，一家人也把大牛抬了出来。外公也跟去了医院，等医生诊断完，大牛住了院，外公嘱咐舅舅，让他待在医院帮着大牛爹护理大牛，他回家报平安。

那一夜，外公一路“出溜”着回了家，外婆一直敞着大门，外公披着一身“雪衣”进的屋，进屋还没来得及掸落身上的雪，便差外婆去告诉大牛娘，大牛没事，医生让住院观察几天。

我问外婆：“外公咋成了‘风雪夜归人’了？”外婆说：“他回来了，家里人才能放心呀，要知道你舅舅雪夜开拖拉机送人，我一直揪着心，怕路上出问题，更别说大牛娘牵挂生病的儿子了，肯定如坐针毡。”

彼时没有电话，有事远靠邮差，近靠人传话，外公那些雪夜归与不归的往事，如旧时炉火，温暖着光阴。