



(陈曦摄)

感觉刚放假，一晃，这年就算过完了。

现在的过年，特别是城里的过年，除了放假约饭聚会这些任何假期都能做的事外，没有留下多少过年特有的味道。是因为年纪大了，还是因为进城了？反正每到过年的时候，都会回想起那遥远的、名叫中坝田的小山村。半个世纪前童年时过年的情景涌上心头，年味酣畅香浓，往事记忆犹新。

上世纪六十年代末七十年代初，我们的山村生活还很贫困，住的还大多是土坯墙茅草屋，许多人家有时还饭都吃不饱，更不要说顿顿吃米饭，穿的是补巴摞补巴的衣服。但不管平常生活怎么苦，过年，家家户户都是十分认真地对待，仿佛一年的好日子就集中在过年这几天，要把它办成最隆重的盛事。

时令进入腊月，地里的农事都做完了，村民们闲下来，主要的任务就是准备过年。过年要准备许多东西，每家计划的又不太一样，但主要做的事每家大体上却是一样的。我的父母在乡里工作，过年的准备工作是外婆带着我们姊妹来做。大人们有条不紊地磕糯米面、推豆腐、做豆豉和酿甜酒……小孩们也紧张有序地忙着：上山砍碗口粗的映山红树来削荊螺，砍一节细短竹筒裁几片公鸡翅膀上的毛来装毛搭等等。整个寨子每天都忙得不亦乐乎。这些事里面最有技术含量的要数做豆豉和甜酒，外婆每做一样都带着我们兄弟姊妹几个，边做边教。有的人家还会请外婆去做指导。我现在会这些手艺，都是外婆当年的功劳。

先说做豆豉吧。外婆用升子去楼上的竹篾里印1升黄豆下来，筛过，杂物捡尽，倒入木桶里，加上井水浸泡。水要高出豆子5厘米，大约要泡上一整天，待黄豆泡软发胀后，能用手捏碎了，才倒入筛箕里把水滤干，然后用大的木甑来蒸，一般要从中午蒸到晚上才能熟。与此同时，外婆让我们去小河边的竹林下割那厚实碧绿的豆豉叶，先在河水里洗净，回家再用井水清洗一遍晾干，然后在一个大的竹箩底铺上厚厚的一层。黄豆蒸熟后，从甑子里倒到豆豉叶上，随后在热气腾腾时马上用豆豉叶盖个严严实实，上面再捂上一些麻袋之类的物件保温。竹篾要摆放在离火炉不远的地方保暖，不能太冷，冷了就发不起来。大约一周左右，豆豉就发酵好了，那特有的又臭又香的味道就从甑里散发出来。我们就把竹箩抬到堂屋里去，揭去上面盖着的東西，豆豉略带臭气的清香马上扑鼻而来。用筷子挑起来看，细细透亮的像蜘蛛丝一样的丝线把橙黄亮亮的豆豉一颗一颗连在一起，随便挑起，都是七八颗一团。香气纯正、颜色透亮、丝多且绵的就是上品。要吃新鲜的豆豉颗的，就找一个陶钵钵装上一勺，用时凉拌热炒随意，也可以趁软掏一些捣碎打成一坨一坨的、长方体的豆豉粑存放，要放更长时间的，就摊在大簸盆里去晒，没有太阳的天气就放到火头上炕干。干豆豉颗可以放上半年载，想吃干的就加上辅菜直接加工，想吃软的就用水泡个一天再煮再炒都行。豆豉颗的吃法很多，常见的有京葱拌豆豉、豆豉鱼等等，最著名最实惠的我觉得当数油渣豆豉颗了。豆豉这东西，吃得惯那味道的都说好吃，吃不惯的就避而远之，但吃上几次后，大多数人就离不了。

做甜酒要先选优质的糯米泡上12小时左右，再用杉木做的甑子蒸上半天。蒸熟了，香气能传遍半个寨子。过路的人闻到都会深吸几口气，赞道：这是哪家的糯米饭，真香！蒸好后的糯米饭晶莹透亮，外婆会格外开恩，用一个小碗挑两筷子给我们吃，算是对我们跟着她老人家一起忙后的赞赏。与做豆豉相反，做甜酒要凉得更好。为了让它凉得更快，蒸好的糯米饭得倒在一个宽大的簸箕里均匀摊成薄薄的一层。待放凉后，就把事先用手捏碎的酒药按一定的量撒在糯米饭上，再用双手把它们拌和在一起。搅拌时需用清水湿手，否则糯米饭会紧紧粘在手上不掉落下来。搅拌均匀后，就一捧一捧地把糯米饭搂进一个不大不小的陶缸里，边装边用手掌压实。外婆边压还边对我们说她的诀窍：紧酒松豆豉。意思就是做甜酒要压紧，做豆豉时要松、不能压。这样边捧边压，堆成一个圆锥体。压光滑紧实后，在锥体的顶端挖上一个铜钱大小的圆洞，再捉两小撮酒药放在里面。最关键的是还要去燃着的煤炉

里找一颗大小适中、冒着红色火焰的煤颗塞进洞里，然后迅速用糯米饭盖上，仿佛怕让热气跑掉。外婆说，酒米饭是凉透了的，要给点热源做引子，才能发热发酵。边说，外婆边迅速在上面盖上一层又一层的纱布，捂上一件又一件棉衣或薄被，再用绳子捆了又捆。这一切收拾停当后，还要找一个又深又厚的稻草窝把它放进去暖起，或者就直接用两条板凳架起摆在炉火旁，避免着凉。

过了六七天，外婆就叫我去看开始发酵没有。这不用解开厚厚的捆得严实的包裹，只要找个缝隙把手插进去，感觉里面开始发热了，并透出来淡淡的香甜味，就知道酒开始来了。就这样隔三岔五去试探，温度越来越高，香气越来越浓。要成熟的那几天，一进屋就会闻到又香又醇的味道。甜酒做得好不好，首先当然是甜不甜，然后就是看浸出来的酒酿汁多不多，好的甜酒酒酿汁多得会把外面包裹的衣物都湿润。又甜又多汁的就是最好的了。

甜酒在农家的用途很广，特别是有意外来客，来不及做什么好东西招待的时候，就可以用甜酒煮糯米团子、鸡蛋，或是煮黄粑、饵块粑给客人吃，这也显得很热情好客。到夏天，在地里劳累半天回到家，煮一锅纯甜酒，甚或懒得煮的，就从水缸里随意舀上两勺井水，再加上一勺甜酒，喝上两碗，满身的汗水和疲惫也会消解许多。

山村里准备过年，最隆重的事当然要算宰年猪了。那时，寨子里凡是有点劳动力的人家，不论大小，都要喂上一两头猪宰来过年。有些人家的猪要喂差不多两年才宰，最大的有六七百斤的，长得像一头肥壮的小牛犊。外婆每年至少要喂上一头猪，有时年中还会买一头小猪和年猪一起喂。我们兄弟姊妹放学或周末，要么就是背着背篋提着竹篮去田间地头打猪草，要么就是上山去拾柴火。回家还要把猪草切碎后放进猪食锅里，在灶上用柴火煮熟，再撒上些磨苞谷面时筛出的粗壳和打米时背回来的米糠。这就是猪的美食了。我家喂的猪在寨子里算不大不小的，喂两头时大的宰了，小的喂到第二年，就算寨子里的大猪了。

寨子里只有一个屠户，他的额头长得向前突，前额向前伸着，就像寨子后面高高的突兀的岩石，他的辈分也高，寨里的人都叫他岩头大爷。到宰年猪时，外婆提前两三天和岩头大爷约好日子，就安排我和弟妹们上山去拾几捆干柴准备烧水烫猪。一般岩头大爷都会把两三家人的猪安排在同一天宰。一大早，这几家人的壮劳力就来凑到寨旁，选一个较平整的坝子，在坝上挖一个大灶，放上一口大铁锅，锅里加满水，把锅口和灶沿接触的地方用刚挖出来的湿泥巴塞紧，灶灶的灶方左右各留一个出气的孔。然后把预先捡来的柴火抱到灶旁，安排一个人专门负责烧火。一会儿，红红的火苗就从灶的气孔里窜出来，锅里的水也开始冒了。

岩头大爷就先对几个精壮汉子进行分工。谁抓猪尾巴、谁和谁提后腿、谁和谁提猪耳朵，都要作一个具体安排。一般抓猪尾提后腿的人力气要大。我年纪小、胆子大，宰猪时，外婆让我负责用一个盆装上点水、放点盐，送给杀猪匠请他接猪血。外婆和姐姐们不忍心看，就躲在屋里不出来。

宰完后，我就一步不挪地守着大人们烫猪，不是想去帮忙，也帮不了什么忙，是等到剖猪时，请岩头大爷先把猪尿包摘给我。我把里面的尿倒干净，再拿到还烫着的大铁锅边缘去反复搓揉，直到搓薄揉软了，砍一节竹筒从颈上插进去，用力把它吹胀吹大，就成了一个白白的大气球，可以抛它可以拍可以踢。这就是孩提时过年最好的玩具了。

宰猪的晚上，一定要请帮忙的弟兄和寨里的老人来热热闹闹地吃一顿杀猪饭。菜谱简单又好吃，选几块新鲜的肉煮一下，切成二指厚一片的，用一口大铁锅，随便掏两勺糟辣椒炒起，什么佐料都可以不放，讲究点的去菜园子里摘两把葱葱蒜苗，切成几大段放进去，炒熟就用盆装起端上桌，香气立即弥漫开来。汤也很简单，用猪血旺放上酸菜、白豆腐、猪内脏，烩成一锅大杂烩，味道也鲜美无比。再用土碗每人倒一碗苞谷烧，

□ 乌蒙一叶

## 年味

就是一顿很好的大餐了。这时很久没有吃过肉的我们这些小孩也等不及了，提着碗和大人们争着吃，饱饱地吃上一顿，吃得满嘴都是油。

吃杀猪饭的人们酒足肉饱散去后，母亲就带着姐姐们开始把猪板油和一些太肥的肉切来熬油，我和弟姐妹们就围坐在炉火边，等着那白生生的油和肉变成黄澄澄的油渣。这晚，即使贪玩的姊妹也不会跑远，最多到院子里疯狂一下，闻到了屋里飘出的油渣香气就会跑回来。油渣要熬得恰到好处时才好吃，太嫩了含油量太高，一咬一口油，太老了嚼起又硬又有焦糊味，火候一定要掌握好。熬好了还要趁热吃，冷了就没有那个味道，吃了还会拉肚子。熬好的油脂和油渣分开装在陶坛里，一年都不会坏。我们家就有了一年的食油。油渣可以和豆豉颗炒，也可以用青椒直接炒，还可以辅以其他蔬菜炒，放在火锅里煮也很香，怎么做都是一道拿得出手的家常菜。

过年我最喜欢的就是腊腊肉。放在缸里的猪肉腌透了以后，外婆就让我们把肉从缸里搬到灶火上方用木棒搭成的炕架上摆好。外婆说青杠挖兜兜的火最旺，我就上山去挖几背篋回家；说用柏枝熏的腊肉最香，我就跑到很远的山上去砍几捆回来。腊月间，我家的灶火最大的用途就是腊腊肉了。先用青杠挖兜兜把火烧旺，再用柏枝压在炭火上，冒出浓浓的散发着柏香的火烟就向炕上的猪肉飘去。这样反复边烤边熏，四五天就晒出褐黄色了。但这时火候还不够，还要把肉翻过来再晒十来天。最后晒时主要是以青杠挖兜兜的明火烤为主了。直到烤得油从肉里冒出来，圆溜溜地滴到火膛里，滋的一响就腾起一团火焰。肉的颜色也逐渐变成古铜色，发着亮，用刀割一下看里面也烤透了，这时才把晒好的腊肉挂到房子的山尖上去

腊肉的这段时间，我和小伙伴们一边守着火不时添柴加枝，一边站在板凳上把头伸到炕架上去看，相中哪一个地方，就伸手去撕一条一条的瘦肉下来，用树枝串着在炭火上烤，边烤边吃。这肉腌得有盐有味的，烤熟了味道特别鲜美。我每天都吃成花脸猫，也吃得油口油嘴的。外婆说，简直就像一个哪吒。

除夕这一天当然是过年的高潮了。一大早起来，父亲就叫我去找麦面搅糍糊，他自己把事先想好的对联写到大红纸上，每年都是诗书传家、勤耕苦读之类的，写好后我就和他一起去贴在门窗上，一下子整栋土房子就显得喜气洋洋，过年的气氛马上就出来了。

年夜饭，这当然是一年当中最丰盛的一顿了。

最热闹的当属团圆饭之后。父亲是一个小学教师，工资也不多，我家兄弟姊妹多，够一大桌。父亲每年给我们每人发几个角块把的压岁钱。人人手手都有了本，父母就带着我们玩“抢状元”的游戏。先找来竹子，砍下一节，一剖四，削一片大点的叫状元、再剖两片窄一点的叫耳朵、四片再短窄一点的四叫柱，削八根竹签叫二柱，三十二根短小的竹签叫一柱。用掷骰子的方式，根据骰子点的大小来获得相应的竹签，每个人获得竹签的平均数为保本，少的就要从多的人的手中去买，一般一钱一柱。开始时，我认不得骰子的点数，只知道学着大人的样子，把骰子抓在手里，有模有样地用两只手捂着，放在嘴边呵几口气再掷下去，嘴里也学着大人们大声吆喝。

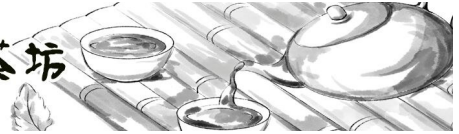
这样边玩也是边守岁，待到子时，大人们就停下来，打着火把去井里挑水，我也去帮着父亲用火把照路。这是我们这儿的民俗，三十夜子时一定要去井里挑水把缸装满。

那时乡下过年，整个正月间，至少在元宵节前，都是过年模式。大人们走亲戚串戚，拜年问候，喝酒摆寨，小孩子们每天聚在一起打陀螺、踢毽子、抬毛搭……玩各种游戏。村村寨寨、家家户户都热热闹闹，透着浓浓的年味。

## 天河·故事汇



## 百姓茶坊



## 那些年，琴弦上的记忆

□ 费明

琴弦上的记忆，主要来源少年。

那时，总是要坐在古道路杨槐树下，听惠伯伯酒后拉二胡。上世纪七十年代初，我还是懵懵懂懂的少年。每逢盛夏，星空皓月，杨槐花飘荡芬芳。晚饭后，古道路街上邻居们，各自抬着小板凳坐在杨槐树下，除了听西门口一个老人家讲《孟姜女》《武松醉打蒋门神》之类的故事以外，就是听隔壁的惠伯伯拉二胡。说来很奇怪，惠伯伯耳朵听力不太好，文化也不高，但却能醉醺醺拉得一手好二胡。通常坐定，惠伯伯会用手扯扯浅灰蓝中山装，解开衣扣，天热时，还脱掉外衣，穿白色背心。一旦进入状态，平时有点背驼的惠伯伯，立时腰杆挺直端坐，二胡往膝盖一靠，用手扭紧二胡上端弦把，将圆筒眼镜往鼻上一推，让弓在弦上来回拉动，试试音，再调弦，才开始正式拉曲。

谁也没想到，惠伯伯那双拿砖刀砌砖盖瓦的手，此时会那么娴熟灵活，马尾弓弦来回拉来抽去的弦音，令人似醉非醉，悠扬动人。音色好，有感染力，更有艺术的美感。感觉二胡的基本音色都经历了技术处理、装饰和加工，惠伯伯独有的揉弦手法，给曲子涂上丰富的色道。

滚揉、压揉、滑揉，体现出曲子柔和、缠绵、轻快，更好表现出二胡曲调哀怨、悲怆的荡气回肠，弦音之美，情感之美，一一展现。

惠伯伯二胡揉弦的技巧，极具生命力。进入乐曲的情景之中，他把自己的人生经历、感受与想象，加载到演奏技巧中来，融合到旋律的情感之中，形成悲欢离合皆有意，喜怒哀乐都是情的境界。世间事物和人生所蕴含着的丰富情感，增添了二胡多姿多彩的艺术魅力。二胡曲《二泉映月》《梁山伯与祝英台》，京剧《沙家浜》里的《智斗》《智取威虎山》的“穿林海跨雪原气冲霄汉”，《红灯记》里李铁梅的唱段，都融汇在惠伯伯的二胡弦音里，听得大家齐声喝彩，我们也似懂非懂地跟着哼唱起来，特别是《二泉映月》的悲泣之声，听得落泪。更多的时候，是听一些高昂曲子，却是让人满获乐趣。

和我家仅一层木板墙相隔的臧伯伯，当年已是六十多岁。在小伙房做菜做饭，特别是逢年过节做馒头或包子时，臧伯伯系着围腰，用面棍敲打面板，高声唱起《空城计》《定风波》，声音由低渐高，唱得脸红筋胀，尤其是唱《杨家将》时，不由自主，摇头晃脑，用手摸摸下巴上的花白胡子，将面棍一敲，高腔唱出一份悲泣苍凉。

有一次，在父亲的办公室里，听到有人高唱《沙家浜》里郭建光的《要学那泰山顶上一青松》的那段，腔正音圆，端厚清亮，声音穿透力极强。听讲，此人是京剧团的郑先生。

对川剧，少年时，我了解甚少，只知道表演川剧的人都有深厚的生活基础，形成一套完美的表演程式，表演内容真实细腻，幽默风趣，生活气息浓郁，为老百姓所喜爱。在毕节川剧团表演过的剧目，当年的《柳荫记》《太君辞朝》《上路寻子》等剧目，细

笔记不清楚了。只是看过几回《巴山秀才》，记忆犹新。之后，上世纪八十年代，川剧团有的人下海经商，尹老伯在南关桥一边哼川剧，一边做排骨大肠牛肉鲜炸笼笼卖，成一时美谈。

那时，身为黔西人的母亲，虽不会唱黔剧，却与黔剧团的几位嬢嬢叔叔熟悉。比如琴嬢，一位长得优雅漂亮的黔剧演员，她有演出的节目时，总要送戏票给我母亲，父母亲会带着我们兄妹三人，去砂石路的毕节京剧团，看《大瑶春》《不愿做奴隶的人》《杨八姐》等黔剧。对黔剧，只知道源自母亲的家乡黔西，对它的历史渊源、特色剧目和浓郁唱腔，却是知之甚少。后看了高洁先生写的《黔剧的发源地——黔西县》，才了解到黔剧即文琴戏，其音乐配置有扬琴、二胡、大胡琴、小提琴等十多种乐器。黔剧的语言纯朴亲切，音乐清新自然，具有“多腔合一”的特色。

黔剧团还有一位值得敬仰的老师——张正周先生。先生一生致力于音乐研究，发明了独特的民间乐器——浪琴，曾或赠言“浪漫山花开毕节，琴韵新声传九州”。浪琴是张正周先生创制的一种新型弹拨乐器，他从中国的古筝、扬琴和外国的卡龙、诗琴、吉他等乐器中受到启发，汲取众家之长，创制浪琴。其外形与阿拉伯卡龙琴相似，又具古筝风韵。其音色及演奏技巧，具有中国民族音乐特色和当代音乐特质。当年先生一家人在中央电视台表演过，浪琴从此为世人知晓，好评连连。

先生音乐艺术造诣高超，待人礼节有致，颇有大家风范。那时时常拜访先生，常在他家小酌，几个家常小菜佐酒，先生不仅畅谈黔剧雅趣，还讲水西遗事，夜郎古风，总是滔滔不绝。酒后亲抚浪琴，弹奏古典《春江花月夜》，新鲜而又熟悉，将诗情画意和乐曲神韵融为一体。江上涛声相随月光由远渐近，令人如痴如醉。新曲《花儿为什么这样红》则旋律流畅，婉转中显现深情。先生灵动指尖拨丝弦，如痴如醉的神态，至今仿佛还在眼前。撩弦曲起，袅娜声旋，高音清脆明亮，中音圆润，低音浑朴。先生弹奏开来，指尖浮动，如沐春风，神采飞扬。先生故去多年，犹记当年英姿。至今先生所赠，我仍端置书柜。

春天，群芳蝶舞。人民公园的长廊，总有一群民间音乐爱好者聚在一起。他们集萨克斯、二胡、大小提琴、笛子、架子鼓等乐器为一体，合奏出的大多都是上世纪八九十年代的经典民歌，如《在希望的田野上》《血染的风采》《我和我的祖国》《我的祖国》等，有时也合奏出《一壶老酒》《可可托海的牧羊人》等时代感强的歌谣。合唱、独唱均有，有指挥，有配乐，围观人太多，形成人民公园一道靓丽风景。懂的去品味门道，喜欢的去凑热闹，均得意趣。

小城四面环山，青峰叠嶂，倒天河贯城而过，充满灵动包容、和谐安适，流溢出翰墨韵味。那些流于坊间的弦管弦音，现在想起，便也韵味无穷。

## 遗失声明

●张礼不慎遗失与毕节市卓越华飞房地产开发有限公司签订的《商品房买卖合同》1份，合同编号：ZYHF3-1-11-3。特声明作废。

●贵州响策传媒有限公司（统一社会信用代码：91520502MA6HW2628C）不慎遗失公章1枚、财务专用章1枚、原法人章（姓名：王伟）1枚。特声明作废。

2022年3月3日