

# 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。

古镇往往是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，阳光照在对面的山顶，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。