

# 天狮之舞

李冰洁

以舞动自如。鲁思俊挑出一批能胜任者，亲自教授武术。天狮与武术融为一体，是那样的不谋而合，妥帖而庄重。

好马配好鞍，独一无二的空中舞狮，必得有一套属于自己的锣鼓音乐。鲁思俊和乡亲们精心研讨，为舞天狮配了固定的独门音乐曲牌。他领着鲁公坡人为一种古老的杂耍赋予了全新的意义，形成了一种融舞狮、舞蹈、音乐、武术、杂技于一体的独特形式。

一对雌雄天狮，相视相望；四个年富力强的男子，矫健劲舞。这是一种怎样的画面？有柔情，有阳刚，有家的幸福，有力量的凝聚。仿佛一首勃勃生机的赞歌：一缕春风，一粒种子萌芽，一派绿意。

萌芽的种子在热气腾腾的鲁公坡人的呵护下，生根散叶，向阳而参天。

## 二

天狮在鲁公坡扎根，比村里那棵三百年香樟树的老树根还要深，融入了代代人的生活。每一代后生耳畔都有叮嘱声萦绕：这是祖宗传下来的，我们要一代一代传下去。

鲁经汉走过的路，也是所有传承人都走过的路：先是七八岁就跟着队伍，给天狮助威，后来举起天狮尾的手柄，再到高举天狮头，再后来从众多舞天狮的后生中脱颖而出担当主力，直至师傅把天狮队郑重地交给他。他除了健壮的身体、不高不矮舞天狮正好的身高外，还有对天狮的热爱和执着，有人们的信任。

1983年秋的天狮之舞，凝固在一张黑白照中：丰收气息穿透画面而来，威风的天狮，腾空的舞者，还有如在耳畔的鼓乐和欢愉笑声。天狮喜庆，令辛劳的生活多一份轻松，令乡亲们对未来多一份盼头。鲁明元指着照片中一个小伙子，告诉我，那是他，正在敲鼓。鲁经汉鼓励村里男孩有空就参加天狮活动，学一学打锣鼓，试一试舞天狮。鲁明元十来岁就开始碰锣鼓，现在样样拿手。

1986年参加临湘文化艺术节，是天狮第一次走出白羊田镇。经文化馆导演的十天训练后，村里选出的鲁志兵等四人高举天狮，走向了云雾升腾的舞台。初次登上舞台，给了他们空前的力量。新奇的天狮，独特的乐鼓，忘我的劲舞，带动了全场的气氛——他们至今记得：“五分钟的表演获得了十多分钟的热烈掌声！”

得到政府有关部门的引领，鲁公坡人的信心更足了。天狮虽已走出家门，还要走出湖南、走向全国乃至世界。传承要发展，必须开拓、创新。

天狮本就是鲁公坡人力量的凝聚。人人参与，个个想招，再难的事都有曙

光。有村民仔细观察大户人家屋前的狮子后，提议狮子的耳朵、尾巴等处安装还需灵活，颈部还可安铃铛，晃动木把，狮子摇头摆尾，铃铛叮叮作响，天狮会更逼真，且天真乖巧。灵感一旦开始喷涌，就会源源不断。鲁公坡人从外形、数量、动作等多方面完善天狮；他们将天狮骨架的材料改为韧性强的楠竹，手柄选用轻便耐用、无结疤的杉树或楠竹，用黄红腩纶毛线做成美丽的流苏状狮毛；他们做出不同的天狮，母子、兄弟、姐妹，以大小颜色区分；他们把舞狮动作增加到二十多种……

当年的鲁明元虽为一介书生，但一回家，就到存放乐器的鲁经汉家去敲打鼓乐。三天不练生手，他得见缝插针用时间。因他肚里有墨水，见识宽，格局大，鲁经汉喜欢他的稳重和聪明，常和他商讨天狮的事，天狮的改良也得到了他很多有价值的建议。

天道酬勤。天狮开始频频在国家、省、市的大型活动演出中亮相。最让鲁公坡人难忘且意气风发的是，2010年天狮代表湖南参加上海世博会。

历经一个月头顶烈日、紧锣密鼓的排练，一群被阳光染黑的壮汉终于踏上了奔往繁华、美丽的上海之途。接下来的日子，临湘天狮参加了迎宾、巡游等多场文艺活动，有时一天要参加三场表演。

天狮在上海世博会上的表演，虽只有短短数日，却留下了深深的足迹——世界知道了：中国有天狮。

## 三

飘忽在屋顶的白云，随风消散。岁月荏苒，无形无痕。身为传承人的鲁明元，想用另一种方式留住岁月那道光。

鲁明元和乡亲们想尽办法筹集资金，建成了古今结合的天狮文化活动中心。最顶层，飞檐青瓷，雕梁画栋，两侧各一只怀抱圆珠的微型狮子。狮子身后一片空旷，那是天狮来路的久远；前面空旷一片，那是属于鲁明元和鲁公坡现在和未来的天地。

失聪且身体欠佳的鲁经汉，现在不大说话。他像个小孩，每天拄着拐杖守在活动中心屋前，仿佛在守护自己的宝物。鲁明元搀扶着师傅，在其他乡亲的围绕下一步步走进活动中心，同时与我聊着。但很快，室内的摆设打断了我的思绪。

四周的板凳以及红纸黑字吸引了我的目光。中间“祖德流芳”，左右分别是“继往开来”“恢先启后”。活动中心怎么有这种布局？鲁明元告诉我，因为天狮，一股强大的凝聚力把乡亲们紧紧团结在一起。如今，一楼相当于鲁公坡宗祠，鲁

公坡人大小事都在这摆席。

二楼说是陈列馆也不为过。2016年，临湘天狮被列入湖南省非遗名录。之后，天狮所在地白羊田镇获评中国民间文化艺术之乡。厅内墙面满是有天狮的过去与现在的文字和图片。历史与当下在这里交汇、诉说，令观者肃穆又欣慰。三间内房，数只天狮静静地站着，和我们用眼神交流，让我们忍不住走近，细细观赏。天狮在鲁公坡人守护下，走过数个世纪，依旧精神抖擞，随时待发。

说起天狮的明天，在鲁明元眼中，传承人的身份，更多的是一种必须扛下的担当，是推脱不了的责任。

2016年年初，鲁明元回家，一进村口就被告知选上了天狮传承人。全村人理由一致：鲁明元在外工作，心系鲁公坡，凡事都热心。大家你一言、我一语帮我还原鲁明元被推为传承人的情景，鲁明元只是笑笑。此时，师傅靠着椅子睡了，像个玩累了的孩子。鲁明元扭过头，眼里有些湿润——往日一跃好高的人，而今只能依凭拐杖一脚一脚挪向前，就像蹒跚学步的孩童。师傅给天狮曾经的繁华，会不会在自己的手上慢慢暗淡、寂寥？

天狮的传承，凭的是一群因热爱而凝聚起的力量。在过去，舞天狮一般不向庆贺对象收钱。耕耘土地的人有着朴素的价值观念，只要炮仗热闹，能带给乡亲们一声声吉祥祝福，就已经让舞者满足了。而如今的年轻人，向往着外界的丰富多彩。舞天狮，传承天狮，需要年轻的壮汉，他们在哪儿？

幸好，天狮被列为省级非遗项目，得到了政府部门的多方面支持，也调动了舞天狮者的积极性。天狮有一股春风滋润，但终究还得靠鲁公坡人内心的深爱。

“咚咚”“锵锵”，清新悦耳的锣鼓铙铙声绵延传来。我寻找鼓乐声的源头。

“是鲁金建的三个孙子在敲锣鼓。”鲁明元说。

“我不会让天狮在我手上暗淡。”鲁明元道出心思。他用微信发来一个视频。我打开，清脆的播音声，是新闻主播正在报道国家关于非遗传承发展的新精神、新政策。原来，鲁明元胸中已经有了丘壑。鲁公坡的“五狮争珠”，此刻在冬日暖阳的阳光下特别生动。那株三百年的老樟树，仿佛已经焕发无数鹅黄的嫩叶。

鲁明元起身走向乐器陈放处，随手拿起一面铙，“锵锵锵”，一串激越的声音响起。三位老人走过去拿起锣鼓乐器，鼓点奏响。眼前俨然天狮在飞，飞向它想去和必定能去的天空。

制图：张丹峰



# 故乡的冬

张金凤

冬天是被一场场北风送来的。北风随意一点，天就蓝了，天底下的事物纷纷变身。叶子变得五彩斑斓后，四处投递着消息。土地变得坚硬而冷峻，收获了庄稼之后，它们敞开的襟怀犹如无边的莽原。空气变得干燥，人们念着“开北风了”纷纷去晒瓜干。秋地瓜被切成薄片晾晒在大地上，在北风和日头的双重照射下，很快成了脆响的粮。北风抚摸着田野，大地上作物越来越少，麦苗嫩嫩的小腰身接过时令衔接的大旗。

冬天是被萝卜送来的。菜园里汹涌的白菜萝卜在做最后的冲刺，一天一个样子地生长。“立冬收萝卜，小雪收白菜。”立冬了，不能再把萝卜放在露天撒野。而从霜降到小雪，正是白菜越长越壮实的时候。立冬后，早晚会有些霜冻，但是白菜的筋骨结实，越冷，越长得瓷实，越冷，越生得鲜美。

“猫冬”是从堵上后窗那一刻开始的。父亲踩着板凳和木梯子，手托着泥坯把后窗堵了，又抹上厚厚泥层。后窗变成了堵的日子，家里暖了许多。地瓜藏在屋顶棚子上，盖着薄薄的豆秸叶；奶奶天天偎在炕头上，透过窗户中间的小玻璃片观天看地；就连平日里忙碌的母亲，也常常坐在炕上摆弄窗花和鞋垫。

北方的冬天常常是万里晴空，日头那么慷慨地照着，大地一丝风也没有。大好的天气里最适合一帮老伙计聚在一起，排在南墙根下晒太阳。

思念一场雪从树叶还没有落光开始。日光朗照，地气煦暖。人们看向天空的眼神有了些期待，默念着：小雪就要来了。初雪捧着小雪节气而来。那一天，风也潮润，云也低沉。不经意间，草垛上、树枝上甚至墙头的草上，都传来沙沙声，那是雪的脚步。听雪的人高兴地跑过大街，一路报告着：下雪了，下雪了。大地还是热的，那些芝麻粒大小的雪粒子落地就化。

雪在那个北风不紧的日子只是遥遥地打了个招呼，人间就热闹地接待。小雪节气的雪，还能多热烈呢？但是，小雪的仪式感却非富足。人们在大锅灶上炒一锅大白菜、豆腐，加了粗粉条。这是齐鲁大地胶州地界标准的雪天大锅菜，用刚刚收回家的大白菜炖猪肉粉条，仿佛是给白菜过节，也是为小雪过节，更为接下来要休养生息的冬天过节。

有风的冬日，村庄很安静，连狗儿也不叫，天地间只有风声。柴门被扭得吱吱呀呀，玉米秸垛窸窣窸窣，槐树豆叮叮咚咚，白杨树笔直而向上的枝丫就像竖琴，被风刮奏着。

冬天的田园鸟雀盘旋，不到下雪的日子，它们不去啄那些高树上的柿子。秋天采柿子的时候，竹竿足够长，母亲却不让采最高枝上的十几个柿子，每棵树上都留着些。那些柿子长得饱满而丰腴，看起来很好吃。母亲说，留几个柿子“看冬”。光秃秃的枝丫上，那几个柿子看守着冬天，越来越红。后来，大雪覆盖了原野，柿子树梢成了鸟雀聚会的地方，它们啄着柿子，享受雪天里的盛宴。

总得有一场鹅毛大雪才对得起冬天的想念，天地都被扯不开的“芦花”填满。芦花雪是数朵雪花粘在一起，像一只只柳叶船，硕大仍不失轻盈。它们飘荡在天空，慢慢降落并栖息在稀疏的篱笆上、草垛上，落在毛茸茸的干扁豆藤上，落在月季花干透而未凋零的花骨朵上……那样自然，那样和谐，好似它们的到来就为这样的相依，就是为给那些枯木干藤开一季花。雪成了藤上的花、花上的蕊、蕊上的蝶。

大雪来的时候，乡村是沸腾的、喧闹的。孩子们在雪扯起的帷幕间奔跑着，欢呼着，庆祝着。小手冻得好似小胡萝卜，捧起一把雪，就那么扬向对方，或将雪攥成团，“嗖”地打在对方肥大的棉袄棉裤上。

下过大雪，屋里开始点泥火盆，它既可以取暖，又能烫热一壶酒，在暖炕上斟饮。大雪封门后最宜饮酒，炉灶上滋滋啦啦，炒鸡蛋的香、炸花生米的香、煎白菜包的香、烤小鱼干的香混合在炊烟里，飘荡在雪的曼舞中。故乡被酒香菜香熏醉的雪花，飘得更舞步翩翩了。

雪持久不化的日子，母亲在屋檐下的长木橛子上挂了几穗高粱穗子款待麻雀。我很小的时候就知道我们家有冬天“斋鸟”的传统。木橛上那些高粱穗不几日就变得轻了，若雪还没有化，母亲会另选一把穗子挂出去。

故乡的冬天是浪漫的温暖的。那些冬夜，乡村寂静得只听见风吹草叶的轻叹。透过窗户，或是温暖的灯光伴着夜读的身影，或是一位默默剪窗花的母亲，守着一炕香甜的酣梦。

# 念念落花生

李丹崖

里，至今仍有卤水花生，多与毛豆同煮，是下酒的好菜。

花生一般是荚中两三粒果，亦有四粒。果分粉红、赤红、黑红三种。

粉红色的花生，被乡人唤作“大泡子花生”，果肉喧腾而不紧实，多可用来和面糊同煮。水中放入花生烧沸，花生渐熟，搅入稀面糊。水再沸后，咕嘟一会儿，花生香与面糊香相互增益。煮好盛进碗里，乡人称之为“糊涂”，真可谓“难得糊涂”。老辈人一般转着碗沿儿呼噜而食，有律动有食趣，又能安抚肠胃、败火生津。

那种赤红而小粒的，表皮坚实，多生四粒，多用来炒食。炒食花生用沙砾，细沙过水洗净晾干了，在铁锅内炒至滚烫，即可用来炒花生。沙砾中水汽浮动如游龙，不多时，花生即熟，炒出来的花生，放

凉了，香酥可口。想当初，一盘花生，家人围坐，灯火可亲，父亲带着儿女看电视，母亲则忙着手里的针线活，这样的场景至今犹在脑海。

至于黑红色的花生，很多人尤喜泡水生食。水泡花生三日，水已然呈紫红色，如桑葚落水一般。这样的花生水，对溃疡之类小疾水到病除。少年时，火气大，祖母曾以此法为我试过，很是奏效。那花生水清冽回甘，有些许绿茶的气息，植物之间的滋味，竟也这般相似。

旧时，花生收下来，会与辣椒、黄豆、芝麻一起放在院子里晾晒。一时间，赤红一簇，金黄满荚，米黄满筛，墨绿泛着褐色，好似大自然的调色盘。那芝麻秆捆成一捆捆，三捆相互依偎着斜立在院子里。日头下，啪的一声，芝麻荚被晒裂；声音稍

大，是豆荚；再大而浑厚，即花生荚。一院子响动，喜气盎然。

说到喜气，最浓莫过于花生丰收。花生中承载着独特的民间哲学。千百年来，花生与石榴一样，被赋予多子多福的寓意。花生又与石榴不同，石榴花似火，石榴熟了挂在枝叶间，垂然诱人，裂口露着耀眼的火红籽粒，很“露富”。花生则是默默沉潜于土层之间，悄无声息地结满籽粒。

少年时，每到冬日，乡间落了盛大的雪，戏班子就会进村来演出。戏台边，常有卖炒花生的老者，隐隐在喉间喊着“香花生”，很多人前去买来，边念叨白边嚼一粒花生在口中，大口嚼食，花生在唇齿之间被碾碎的香，香呐，至今忆起，仍令人垂涎。



跳跃的阳光下，天狮追着金光，在空中翻、转、腾、旋、跃、颠、扑，变换舞姿，一会儿“一翻冲天”，一会儿“转头望月”，一会儿“空抛前滚翻”……直把阳光舞得酥酥的，令英姿飒爽的舞狮人也镀上了金光。劲舞的天狮，喧天的锣鼓，赢得四围喝彩声一浪盖过一浪。舞者仿佛要喊醒大地，喊醒日月，宣泄一整年的喜悦；天狮仿佛冲破云霄，向云天之上传递有滋有味的人间烟火。

这是湖南临湘市白羊田镇鲁公坡人天狮喜庆的盛况。

八十一岁的鲁经汉坐不住了，撑着拐杖慢慢起身，颤巍巍走向大操场。他两眼放光，布满皱纹的脸上绽出灿烂的笑。作为鲁公坡的第十七代天狮传承人，鲁经汉脸上纵横的沟壑中分明有时光流转。天狮的来路，一桩桩往事，浸透在那时光之中。

鲁公坡屋场岑山簇拥。站在中心区，现任鲁公坡第十八代天狮传承人鲁明元伸长手臂，和我边说边画着一个圆圈，直到食指指定正南方，一个圆珠般的山头。我细细辨认，五座狮子模样的山、一个圆珠山头，好一个“五狮争珠”。狮山、圆珠端坐在鲁公坡，静静等待时间，等待一种机缘巧合，让寓意化作实体，惊艳未来时光。

时间看似无声，实际是在寻觅，直到寻到了那个人。据载，这位在明朝做官的人名叫鲁思俊，暮年回乡祭祖。村口前，他远远看到村民耍着龙、舞着狮迎接自己，感动又开心。倏地，一丝灵光乍现：既然有在地上舞的狮子，何不再扎出一种天上的狮子，舞起来新奇好看，还能健体强身。于是他亲自设计，用木棍、竹蔑、麻绳、黄红纸，带领乡亲们扎出了第一对手举着，能在空中翻腾舞动的雌雄天狮。雌雄颜色有别：黄色雄狮威严，是武狮；红色雌狮艳丽，为文狮。

鲁思俊把武术拳法的基本动作，步法融进舞天狮的手法，令其内涵更丰富。百余斤的天狮，非孔武有力或年富力强者难



花生，又名落花生。花生之花有奇香，青叶青梗之间，黄花灿然，似伏着一只只黄蝴蝶。黄花一落，花生坐果。老辈人说，花生在土里生长，夜间月光下，贴在在地来听，土里隐隐有声。

家乡有工具，名曰“抓口”。三齿，齿长三十厘米左右，似叉子弯曲成九十度。此工具一般在深秋使用。沙土地里，花生熟了，一抓口刨下去，只一掀，一股泥土的腥香冲出来，随即又有一股鲜花生的嫩甜香氛，这样的气息让人鼻孔舒适。

鲜花生好吃，在于水煮。凉凉的井水洗净泥土，半锅水，嫩白如玉又稍泛米黄的花生沉入水，放入八角、花椒、香叶、红辣椒，水沸三滚，放入盐巴。放凉了剥食，嫩花生汁水四溅，鲜香微甜，花生的内皮稍搓即开，食之，糯香踏实。市井馆子