



# 石头村里逛「超市」

刘从进

浙中起伏的群山里，有一古道名曰普通岭。古道边山谷宁静，有一古村岩下村。岩下村地处浙江省缙云县，东临百丈岩，西望双狮山，全村建筑多是垒石而成，保存着山地村落的石居形态，当地村民称其为“石头村”。

来到石头村，是一个午后。饭后走出房间，一阵清风从溪里吹上来，凉爽沁心。石屋边，老桥头，长着郁郁葱葱的古树。那些上百年的红头杉、古柏，让人感受时光深处的幽静。沿着村街走，除了民宿和农家乐，最常見的就是琳琅满目的当地特产店。

一间“石头小屋”，让我眼前一亮。屋里摆放着各种溪石。一些小溪石组合叠放在一起，形成了各种造型。卖家发挥想象，冠之以“石来运转”“逍遥世外”等吉利名字，招徕顾客。还有一些溪石，中间挖出一个洞，填上泥土，布些苔藓，再种一点多肉或其他花草，形成各种“石上开花”景观，趣味盎然。守在小屋里的姑娘说，这些石头都是从溪里捡来的。再走几步，是一家“竹世界”小店，里面摆满了竹制工艺品，有竹节做的烟斗、竹根做成的船和勺子等，颜色雅丽，做工精致，价格也不贵。

古村最受欢迎的特产，还是本地古法制作的豆腐乳，装在一个方形玻璃瓶里，加上一个黑色盖子，既精美又方便携带。在一间石屋前，我向一位老伯请教豆腐乳的做法。首先要选择上好的豆腐，在太阳下晒干，一直晒到水分全干了才行。如何算“全干”？乡亲们有了自己独特的衡量方法，就是把晒干的豆腐称重、记录。今天的重量再也不会比昨天的轻，便说明干透了。然后加上蚕豆瓣进行发酵，这样做出来的豆腐乳味道浓香醇厚，长时间不会变质。除了摆满村头巷尾的豆腐乳，茄子干、番薯干、芥菜饭、红豆等也是村中很受欢迎的特产。

让我惊讶的是，所有贩卖特产的档口旁都放着一个二维码，扫码标价。想买，扫码自取。豆腐乳统一价格十五元一瓶，茄子干三十元一斤，芥菜饭十五元一

碗……在楼下明堂里还看到了婆婆编织的草编小扇子、婶子做的菜干、爷爷家的土蜂蜜等货品，也都是注明价格、扫码自取。传统手艺的传承与人心朴素的诚信，在这里与现代科技完美地结合。此刻，古村就是一个大“超市”，“营业额”多少倒在其次，难得的是这种相互信任和宽厚自在的乡土氛围。村庄四面青山，茂林修竹，溪水叮咚。在这样的“大超市”里闲逛、购物、观景，有一种别处找不到的松弛感。

一座座石屋里，爬山虎蓬蓬勃勃爬满了石墙，与三角梅、鸡冠花等一起装饰着古老的院子。全村共有石头房子二百多间，这些房子取材天然，外表粗糙、冬暖夏凉，让人有回归自然山野之感。从普通岭古道拾级而上，便可抵达百丈潭。潭边有一座草堂改建的咖啡馆。店主是位桂林姑娘，说自己大学刚毕业，喜欢乡村，与另一个志同道合的朋友一起来这里办起了咖啡馆，希望为乡村增添一些现代元素。

从山上回到村口的时候，斜阳已经挂在树杈上了。村子宗祠里，岁月洗旧的石墙上泛起层层暗红。石头村的每一间石屋都讲述着先人的智慧和悠长的历史，也都见证着古村土地上发生的鲜活故事……

# 金色的青稞麦地

刘馨忆

顺河而行，喧哗的水声激起声声鸟鸣，一块一块的河滩青稞地错落到山边。矮矮的石砌田埂里，麦芒正迎着太阳，在风里摇曳。青稞麦地身披金色华衣，大口饮下慷慨热烈的阳光，把青稞的青色渐渐醉成铜棕色。在雄壮的大山面前，青稞麦地的金色并不壮阔，但在宁静中别有一番轰轰烈烈。在大山深重的幽蓝底色下，阳光与青稞麦地所呈现的亮色，让人怦然心动。

觉吾镇，位于海拔三千多米的宽河谷地带，是四川甘孜藏族自治州理塘县下坝片区的重要青稞产区。一走进四合村阿曲老人家的院子，我即刻被院子里晒的细小东西吸引。只见橄榄形的小小籽实，有青蓝、青绿之色，色泽沉着，清雅好看，其中混杂着浅咖、棕色和紫黑色。陪同的朋友告诉我，那是黑青稞，等完全晒干后就会变成紫黑色。惊讶于这个植物籽实的斑斓色彩，我拍了数张照片。放大了看，颗粒晶莹饱满，竟像满河的彩石，带着水的灵动、水的梦幻。

在海拔四千五百米以上的寒冷地带，可以正常成熟的作物屈指可数。我所知的，唯有青稞。具有药食双重功效、生长周期短、适应性广又高产的青稞，在海拔地区广泛种植、广受喜爱，是富有营养的重要粮食。青稞炒熟之后，磨成粉，随身携带，吃时用酥油茶按一定比例拌匀就可以入口了，非常适合外出放牧和旅途中食用。

在下坝的每顿早餐，我都选择酥油茶拌糌粑。先喝半杯酥油茶，奶里厚厚的脂肪为我提供了能量，奶香与茶香里又加了淡淡的盐味，这样电解质也得以补充，

堪称高原上的营养早餐。剩下的半杯，舀一勺青稞面倒入，用手拌匀，入口绵软瓷实，满嘴麦香。

我们坐在院子里，和阿曲老人聊一些远远近近的事情。和青稞相处了一辈子的阿曲老人，懂得种青稞的许多事。他说，他家种十五亩青稞地，原来用牦牛犁地，要在地里待五天，现在开着小型的机器，最多两天就犁好了。每年青稞丰收之后，他们一家家子会去山上聚餐、庆祝，选择宽敞的坝子，穿上最漂亮的礼服，搭起帐篷，一起分享收获的快乐。

我跟着当地的年轻干部去走访另一户人家。这一家的院子离河稍远一些，在一片缓坡之上。多年前的老房子依然沉着好看，通了水和电。原来牲畜们住的一楼，已清理干净，堆放着粮食和杂物。二楼是他们的客厅，三楼是他们的卧室，装饰过的窗子明亮洁净。孩子们正在院子里的垫子上玩耍，好奇地在我们中间穿行。院子的一侧另修了个很大的阳光房，算是一个大客厅。走进阳光房，大半圈的窗户，映进一屋子明媚的阳光，映出满眼的光亮。我们坐在卡垫上聊天，主人热情地端来水和食物。刚出锅的野韭菜饺子，有着山野春天的味道。

透过那一排排明亮的窗户，我看见一大片的青稞麦地，正在阳光里垂下古铜色的麦穗。金色的光线穿过窗格，把望向窗外的我罩在一片耀耀的温暖之中，让我的心里也充盈着温暖的希望。远处的一大块地里，是正在蓄力的土豆，油绿的叶子在风里翻飞、闪着银光。

更远处的大山，背着光，站在阴凉里，静静看护这一片土地。

# 古寨风韵

邹德斌

老人稚童还有游客一道，散发出家的安宁与温馨。院坝边，菜园里，瓜藤蔓延，豆架林立。火红的辣椒、金黄的苞谷、碧绿的豆角、亮紫的长茄，默不作声却光彩夺目，逗得蜂蝶环绕。每户老宅的厨房门口都蹲着一口大石缸，缸壁纹饰优美而古朴，缸里的山泉水清湛，舀一瓢还没饮下，已觉沁人心脾。石缸旁，老磨，蹙路同样古拙。

年过八旬的村民杨如修指着对面的密林如数家珍：山林遮挡的沟沟壑壑里，隐藏着几百亩旱涝保收的好田土，即便是村子人口最多的时候，每年打下的粮食养活全村也绰绰有余。杨如修的祖上是从邻镇花秋迁来的，扎根此地至今已两百多年、十好几代，光他家一脉便已繁衍儿孙四十多人。

先辈留下的这片基业，在今天的金鸡水人手里，焕发出了新光彩。杨如修老人年事虽高，记忆力却好奇，为我们细数村子的发展变化。这些年来，村民们越发认识到老宅古院的珍贵价值。村里委托专业设计规划单位编制了村子的保护发展规划，村民们从金鸡水的整体风貌、非物质文化、村域自然与人文资源等方面入手，参与到保护之中。家家户户更是主动参与到人居环境改善和“美丽乡村”建设中来。今日的金鸡水，村庄整洁、公路通达、自来水普及，通信信号覆盖和供电可靠率俱佳，且不失古寨风貌。

说话间，一位头发花白的壮汉走来。他叫杨先放，是专门来知会乡邻跟游客们今晚看文昌戏的。既不过年，又不过节，怎么想到今晚演出？见我解不解，高门大嗓的木匠杨先放笑道：“为了答谢你们这些

远道而来的客人呀！”

文昌戏，作为岁时节令、喜庆聚会等场合表演的乡间传统戏种，在娱乐方式无比丰富的今天，能做到历经悠久岁月、至今仍在金鸡水乃至县内外风生水起，其魅力究竟何在？这也正是我想要解开的谜团。

天刚擦黑，几沟几壑的乡亲们就过节似的邀约着，从田坎，从河堤，从村道，陆陆续续来到约好的那户人家家里，围坐在白天才翻晒了苞谷的院坝里。大伙自觉留出了堂屋门口那块七八个簸箕大的“舞台”，院坝不够坐，后来者就上了转角楼。白天阒然的山村，这会儿人头攒动。老人们精神矍铄，满脸喜色，小孩们伸长脖子，眼巴巴探望着紧闭的堂屋大门，我也生怕没了座位，早早坐在了院坎上。

“当——”一声净场锣响，喧腾的院坝顿时哑静，鸦雀无声。紧接着，“咚咚锵锵”，一阵紧锣密鼓中，堂屋正门大开，四名彩妆武士，手舞四面牙旗，庄严威武，清道开场。

“四杆彩旗前打定，三杯御酒出皇庭。两朵官花头上戴，一举成名天下闻……”未见其人，先闻其声，响亮的唱腔赢得满堂喝彩。主角陈子春步伐矫健，闪亮登场。一亮相，我与众人不禁再次齐声大喝：“好！”

陈子春的扮演者是文昌戏传承人彭志宏。这扮相，这身姿，英俊俊朗，风度翩翩，哪是来自田间地头的农家汉子？分明是仙班人物降临今夜的古寨。台下的乡亲全都张大嘴巴，瞪大两眼，沉浸在剧情里，心情与剧情共跌宕，一天的疲惫早已



小青瓦、老木屋、三合院、石板路……刚走进金鸡水地界，首先迎接我的是一连串热情的鸡鸣声。“桑榆郁相望，邑里多鸡鸣。”坐落在贵州桐梓县高桥镇的金鸡水古寨，入选中国传统村落名录，当地文昌戏又被列入贵州省传统戏剧类非遗项目，真是一个一路金鸡高唱，声名远播，吸引了山外的游客纷至沓来。我们从桐梓县城驱车到达金鸡水古寨时，晨曦刚刚露头，已见十多个美术生散布在房前屋后、院落田陌，支起画架，专注写生。院坝里，游客或在赏景品茶，或在展臂扩胸，享受着金鸡水古寨的古朴与幽静。

炊烟青淡，袅袅化入晨光。鸡犬相闻之间，金鸡水一派安宁祥和。

金鸡水因为所在的山地势如金鸡高昂而得名。又有一种说法是，若干年前的某天清晨，一片松林溪边，突然出现一只斑斓锦鸡，在那里昂首高歌，引得大山百鸟争鸣、群鸟合唱，于是村民便将这个地方叫作金鸡水。

晨起行走村寨，放眼望去，身前身后，一座座沿山而建的青瓦老木屋错落有致。在金秋的朝阳下，老屋与鸡鸣犬吠、

画家朋友跟着我回了趟老家古镇，一下喜欢上了这里。第二天他专门到古镇游街串巷，最终租下一座老院子，兴奋地在电话中说“我们成邻居了”。

# 老院里的画展

张伺

朋友自小生活在城市，我想着他在古镇住上三两月，新鲜劲儿一过，还不得“打道回府”？不承想，两年过去，他还觉得“不解馋”。他说这地方安静，自己对安静丝毫没有抵抗力。我有些迷惑，说古镇生活有这般那般不便。他只说，喜欢胜过所有的道理。

我一头雾水，他秘而不宣。母亲在电话中说，你那位画家朋友住得乐不思蜀。他跟老人一起坐在土墙根的玉米秸上，敛紧衣服，从日出坐到日落。碰上阳光好的日子，他和老人一样，脸上的表情无比敞亮。他喜欢钻胡同，镜头对准那些老院古屋、檐瓦碎砖、古槐草丛，拍得津津有味。他走街串巷打捞古镇的传说轶事，访老问翁追寻古镇的历史记忆，登门入户拍摄传统手工业制作。红白喜事，他颠颠跑去，非要帮忙，了解古镇的民风民俗。他盯着一面墙壁，来回抚摸好半天，寻找时光斗转星移的痕迹。他到处认亲戚，管这个叫奶奶，管那个叫妹妹。他在古镇做的张扬事，几火车也装不完。

初冬的古镇，时光流逝得心安理得、不惊不忙。我忽然接到他用手机发来的邀请函：画展周末在老院开展。当地男女老少乌泱乌泱涌来看这稀罕事，有人来回看了

浆水，是西北人特别是甘肃人家夏天钟爱的调味品，天冷食醋，天热吃浆水。每年春天，当温柔的春风抚摸过老家甘肃庄浪，光秃秃的山川焕然一新。头茬野菜从泥土里探出鲜嫩的叶芽，母亲就开始念叨着野苦苣能吃了，该窝一缸浆水了。

“窝浆水”，是庄浪人习惯的叫法。一个“窝”字道出做浆水的秘诀：要像母鸡孵小鸡一样，以合适的温度和时间来慢慢地发酵。母亲做浆水的方法比较简单，从邻居家借两瓢清香的浆水引子倒进缸内，将洗过的苦苣用开水烫烫，和温热的清面汤一起倒入浆水缸，多搅动搅动，三五天便能吃了。

浆水是“有生命”的——发酵靠的都是活菌——所以人们常说“养浆水”。养浆水不易，因为浆水爱干净，最怕混进其他菌，所以浆水缸和舀子要事先洗净晾干，面汤里更不能有半点荤腥油花。浆水也不能久放不然，苦苣会坏掉。如今，城里人图省事，大多不养浆水，而是买袋装的浆水来

好几趟，还有端着饭碗，啃着馒头来看的。在画中，乡亲们发现了一个熟悉又陌生的“古镇”。那些老院古屋、旧砖旧瓦沉淀着岁月，祥和庄重。那些家离家畜机灵活泼，好像唤一声就能从画上跑下来跟着回家。好多乡亲与画中的“自己”狭路重逢，喜出望外，流连忘返。有些画很“简”，有些画很“满”，乡亲们都看得“懂”。他的画里藏着另一个古镇，辽阔而深邃，古老而亲切。

画展轰动于古镇，十里八村的人络绎而来。他像模像样地准备了水果、红酒，不断与乡亲们碰杯。乡亲们被他这新奇的做派吸引住了。到邻院看画展，用耳目一新消解日常生活的沉闷，成了乡亲们生活中的新时尚。

我再回古镇，找到他时，他正蹲坐在一家院门外，如获至宝地拓印着门枕石上的图案。我想到画展上一幅他的“自画像”，脸占满了画面，老运河成了一道道皱纹，一只眼里画满了鸡狗羊兔，另一只眼里画着花草树木，鼻子是那条石头街，脸上是老房旧屋。整幅画有他的呼吸和心跳，他在“城愁”与“乡愁”交织中找到了最真实的自己。

夕光照耀着古镇。我们坐在老运河堤上，他说他曾迷茫、孤独，可来到古镇，那片安静和淳朴置换出他内心的喧嚣躁动。他的心就此安置在这了。

他微笑着对我说：“欢迎来到古镇。”这家伙，伙，反客为主，还真没把自己当外人。

# 浆水鱼鱼

张胜荣

吃，让浆水也成了一项特色产业。

母亲手巧，能用浆水做许多美食，但我只对母亲做的浆水鱼鱼情有独钟，尤其是荞面凉粉鱼鱼。去壳的荞麦糝浸泡一夜，第二天将泡软的糝搓捻烂摊筛，过滤后的浆在锅里煮熟，盛到盆里晾凉便是荞面凉粉，用漏勺漏到凉水盆里就是荞面凉粉鱼鱼。荞面凉粉鱼鱼吃起来有着淡淡的荞麦香，搭配上浆水和盐菜，让人百吃不厌。

“漏鱼鱼”是富有特色的一道工序。我家有个黑色的瓦漏勺，专用来漏鱼鱼。舀一盆凉水，一手拿漏勺置于水盆上，另一手



▲中国画《丝瓜》，作者于希宁，中国美术馆藏。

# 大地

捞半碗面鱼鱼，舀两勺晾凉的浆水酸汤，放上盐菜，淋一勺油泼辣子，雪白的白面鱼盆里去了。亲眼见过，才知道“鱼鱼”的叫法是多么生动巧妙。如今市面上漏鱼鱼多用铝漏勺或铁漏勺，但我觉得还是瓦漏勺的厚皮做出来的鱼鱼更美观，口感似乎也更顺滑。

鱼鱼漏好后，就可以炒盐菜、炆酸汤了。盐菜是将小毛芹和韭菜切丁，用胡麻油炒出香味。接着是炆酸汤。热油锅里放花椒、蒜末、葱段和干辣椒，倒入半盆浆水，“啞啦”一声响，满室浆水飘香。炎炎夏日，

