

歌头白二叔

□ 沧江鱼

弦子调好了，月亮出来了，劳累了一天的白二叔丢下碗筷就翻箱倒柜找出那把磨得发亮的三弦来。

“吃饱就跑，也不帮忙收拾收拾。”二婶恼恨地瞪了白二叔一眼，手上却加快了收拾碗筷的动作，心里早已飞进打歌场去了。

“我是歌头，打歌要走在前，弦子要弹得震，唱调要起好音，你收拾好赶快来。”白二叔不顾二婶，拿起三弦急急出门而去。

打歌，这种被美国国际民间艺术组织列为最受欢迎的“全球十大民间舞蹈”之一的少数民族自娱性舞蹈，风靡乡村。村民自制的芦笙、笛子、三弦等伴奏乐划破漆黑的乡村夜空，村民们闻乐而欢，纷纷从四面八方聚拢来，手拉手围住院子里熊熊燃烧的火塘，跟随着音乐节奏踏起利落整齐的脚步。大直歌、小半翻、公鸡摆尾、喂猪歌……不同的调门引领不同的

步法，也唤醒村民辛劳而单调但渴望娱乐期盼美好的心绪。兴之所至，更离不了自编自唱的打歌调子：会打歌尼来打歌，不会打歌尼干望着……打歌打到脚翻筋，不见新姑爷来发烟……

“打歌了！打歌了！”白二叔一路吆喝着往村里活动场所走去。曾几时，打歌一直是村里红白喜事夜场娱乐不可或缺的方式：阿妈小娃吹吹睡，阿妈克(去)打两转歌，跟打两转就回来，阿妈小娃要吃奶……

打歌，更是青年男女谈情说爱表露心声的媒介：三天不吃不说饿，一天不见就说说……

“江湖”传说，白二叔是打歌场的中流砥柱，一首弦子弹得天花乱坠，一腔调子唱得日月黯然。二婶，就是在打歌场上认识了白二叔。

白二叔的调子瞬间惊动了村民

们，活动场所一下子热闹起来。

近年来，随着乡村振兴战略不断推进，村里建起活动场所，村里有识之士“三顾茅庐”说动曾经“叱咤风云”的白二叔重返歌场勇接歌头大旗。在白二叔的总愿下，三弦、芦笙、笛子等乐器再次重出江湖，打歌调子再次卷土重来，撩拨着村民潜意识里那天生地就的音乐禀赋。

节奏鲜明明快，脚步整齐有力，男声女声缠绵悱恻。白二叔抱着那把磨得油亮的三弦，走在队伍的最前面，弹得最正气，唱得最风发。

匆匆赶来的二婶，寻了个间隙迅速钻进队伍迈开了步子。

夜逐渐深了，月亮快翻下山岗。几个弹三弦、吹芦笙、吹笛子的伴奏师累了，退出队伍寻了个座位喝起茶水。

白二叔浑然不觉，依然把步子踩得震天响，拨弄三弦的手掌有模有样地挥动着——不对啊，三弦啪啪啪

地毫无节奏可言。原本整齐划一的队伍，忽然没了指挥，一时乱七糟起来。

正跳得劲的二婶，也感到了不对，赶紧抬头往队伍里寻找错乱的源头。

“我的妈呀，嫁给你三十多年了，现在才发现你根本就不会弹三弦啊！”二婶盯着歌头白二叔，惊叫起来。

白二叔涨红了脸，面对这稀泥带水的残局，急急调整了他“头头尾尾”的步伐及“气不成声”的调子，大阔步踏歌，大声气唱道：

会调子会唱歌，小细活路不消我。

献鸡摆尾龙翻身，大平地上起灰尘。

哈哈，呜呜，哈哈……随着打歌调的此起彼伏，欢乐的笑声，响彻乡野。



□ 李家赛 杨中美

鲁史古镇

□ 彭昱发

“凤庆有座小上海。”说的就是位于凤庆县城东北部，澜沧江和黑惠江中间的鲁史古镇。鲁史古镇东西长800米，南北宽538米，总面积约43公顷。鲁史古镇历史悠久，明万历26年(1598年)官方在此设“阿鲁司巡检”，辟为街场。这就是鲁史古镇发祥的开端，迄今已有420年的历史。

鲁史古镇被誉为小上海是因为它是茶马古道第一重镇，曾经，这里商贸兴隆。川黔会馆、湖广会馆交相呼应，成群结队的马帮川流不息。手工业也非常发达，豆腐坊、染布坊、酱油坊星罗棋布；做纺织的、制茶叶的、弹棉花声声息相闻。

鲁史古镇被誉为小上海也是因为它的繁华。以四方街广场为中心，“三街七巷”和“两府十院”顺山顺势延伸，魁星阁、尼山公园、四方街戏楼、文昌宫、城隍庙、东狱庙等风景名胜鳞次栉比。十九世纪，酒肆、茶馆、饭庄、戏楼、赌场一应俱全。近年又新建了云大书院、茶马天街。

鲁史古镇被誉为小上海还因为它的文化底蕴深厚。还在明代就开始兴办私塾义学，先后诞生许多贡生、举人、进士等文化名人。至今尚保存着多块进士匾。户部尚书龚彝、“护国之神”赵又新、民间诗人毛健均是鲁史古镇孕育出来的精英。

岁月的侵蚀，浸不掉光辉的身影，如今的鲁史古镇依然保存着当年的风貌，规模宏大的古建筑群依然丰韵犹存。慈祥地等待着人们去感受“临巷寻幽，马铃阵阵穿庭院；沿街溯源，商贾酒溢论茗柯。”



年味在家里

□ 史艳菊

大年二十九，从单位回家，一个大大的“福”字贴在门上。我知道，这是爸妈最大的愿望：“福”到家里，一家人一年到头福气满满。

我掏出钥匙，迫不及待地打开门。香气扑鼻而来，那是我从小就特别喜欢吃的酸菜菜的味道，那味，很酸、很辣、很爽……

曾有人问我：“你为什么喜欢吃这么酸的菜？”我说不出缘由。只是从记事起，每年过年，或者家里有客人来，妈妈都会煮酸菜菜，在一桌的鸡鸭鱼肉中，它却是最讨人喜欢的一道。妈妈说，过年过节，都是大鱼大肉，人们都吃腻了，而又酸又辣的酸菜菜是最好的调味剂。

妈妈煮酸菜菜用的酸笋，跟一般农贸市场卖的速成酸笋是不同的。小时候，我家有两只圆肚子的火土坛，是妈妈专门用来腌酸笋的。每年的火把节前，是竹笋大出的季节，这个时候，妈妈就到自家种的竹林里，把破土而出的竹笋一桩一桩砍回来，剥皮，洗净，切成丝，然后把笋丝放进大火土坛里，腌上很长时间才可以吃。

切竹笋费时费力，因为白天要做农活，妈妈通常要熬上四个晚上，才能把两坛酸笋切完。我们姐妹三人会在妈妈“喀喀喀”的切竹笋声中入睡。长大的很多夜晚，我都会梦到那“喀喀喀”的切竹笋声，醒来，温暖如初。后来，我家搬进了城里，妈妈也不再切竹笋了，但住在乡下的姑姑每年都会送一坛到城里给我们饱口福。

曾看过一段一读就人心的文字：

“坛子，是年节的信物，在寒冬腊月，静静地安置在屋子的角落，封存一坛雀跃等待的心，远方的游子，会循着坛中的味道，归来……”在外迷路时，循着酸菜菜的味道，我总能找到回家的路。那味，是年味、是年味、是家的味道、是妈妈的味道。

我们家是个大家庭，外公外婆共有七个儿女，四男三女，儿女们都有自己的子女，子女们有的也有了各自的子女。这一天，能赶回来的儿女、孙子、孙女、重孙子、重孙女，都会赶到外公外婆身边，陪年过九旬的他们吃年夜饭，四世同堂的天伦之乐，布满这个山里小院的每一个角落。

早早的，媳妇、女儿们就为年夜饭忙碌了，她们在灶房里忙出忙进，一边做饭，一边说着家常里短，说到高兴处，忍不住哈哈大笑。平时各忙各的，这是她们一年难得的聚会时光。

“你胖了。”
“你新买的外套真好看。”
“你家今年的烤烟收成如何？”
“新建的房子装修好了吗？”
……

灶房的火很旺，主妇们的话很多，饭菜的香味飘得很远。院子的一角，儿子、姑父们围着外公喝小酒，不，应该说是品。我一直认为，品酒是需要高境界的，但此刻用“品”字却一点也不为过。酒是自家酿的玉米酒，酒罐是很有年代的用土烧制的土罐，酒杯也是土杯，酒缓缓从土罐里倒出来，有点浊，但杯子很浅，可以看见杯底，喝一口，入口有点辣，慢慢甜味就出来

了。他们没有碰杯，没有说客套话，每人面前摆一个酒杯，说一小会话，喝一口酒，喝得漫不经心，喝得云淡风轻。

院子的另一角，太阳静静地照着，外婆坐在凳子上，眼睛眯成一条，看她的重孙子、孙女们玩耍。我坐在对面，读公众号里的文章《在冬天和奶奶一起晒太阳》：“在寒冷的冬日里，吃得饱饱地，伸个懒腰，和最爱的奶奶一起，无忧无虑地晒着太阳……”突然间，我眼睛湿润。如果这世上真的有岁月静好的模样，那应该就是我眼前的景象。我静静地看着她们，静静地看着阳光一寸一寸地在她们身上挪着，内心渐渐丰盈起来。

一位作家曾这样写到：“城里的时间比乡下的时间过得快。在遥远的记忆中，乡下的时间被老土墙挡着，那一寸一寸地挪。城里的时间就不一样了。太阳像挂在陀螺上，一转就是一天，一转就是一月……”
当太阳挪上正房的房顶，年夜饭开始了。年夜饭一上桌，刚参加工作的90后表妹脱口而出：“丰富、生态”！我点头附和：“概括得恰到好处。”

清汤鸡、酸笋鱼、猪火腿、羊扒乎、牛小炒、蜂儿拌腌菜、炒蚕豆、青菜汤。鸡是在地里跑的捉虫子吃的鸡，猪是自家养的不喂饲料的猪，羊是村民放养的过年杀的羊，牛也是村民放养的过年杀的牛，牛儿是二舅爹养的，蚕豆与青菜是二舅妈地里种的。一切，都是这片土地滋养出来的。那香，沁人心脾；那味，原汁原味。我曾经跟

一个闺蜜感慨：“喝了三十多年的汤，只有家里用柴火煮出来的鸡汤，是最好喝的。”她说我夸张。只到有一天她喝到，才点头信服。

我盛了一碗鸡汤，大口大口地喝起来。在说笑间，每个人都往自己碗里夹着喜欢的菜，细细品尝。坐在正中间的外公外婆，不时有儿女、儿孙给他们夹好吃的。他们满足地吃着碗里的年夜饭，脸上布满幸福。

有人说，谁若是读懂了中国人穿过大半个中国回家过年的行为，那他就读懂了乡土中国，读懂了当代中国，读懂了正在变化与前进中的中国。此言，我深以为然。而过年一个家族坐在一起吃年夜饭，更是对乡土中国淋漓尽致的诠释。丰盛的年夜饭，一道是年味，一道是乡情，一道是家……

吃过年夜饭，春晚开始了。大家围坐在火旁，一边看春晚，一边烤糍粑。糍粑旁，是二舅爹白天掏的蜂蜜。糍粑糍蜂蜜，我认为是世间难得的美味。打糍粑是家乡的一种年俗。年关将近的时候，村民们就开始泡糯米，泡一夜的糯米煮熟，然后放在石槽中，用木捶进行捶打。糯米很黏，打糍粑很费力，但是那样做出来的糍粑柔软细腻，味道极佳。因为费力，打糍粑时，几家要好的人家会约起来一起打，男人负责打，女人负责把打出来的糍粑揉成一个个圆形的形状。这时，好吃的小孩们总是围着揉糍粑的大人们转，大人们就会揪几团，打发小孩子们，让他们欢欢喜喜的离去。我很喜欢

那样的场景，感觉特别温馨。

二舅妈说，现在村里的很多人家都不打糍粑了，打的人家也大多换成了电，省了力味道却变了。即使费力，每年过年，二舅妈还是会约家人用石臼打糍粑。她说：“不用石臼打点糍粑吃吃，总觉得没过年。”如今已五十多岁的二舅妈没上过学，她能认的字仅仅是自己的名字，但我却看到了一个农村妇女对年味最深的依恋。那依恋，在岁月的最深处，透着纯粹、执着。

在这喧闹的尘世中，难能可贵的是可以保持这种初心。我们看到，现代社会日新月异的变化和快节奏的生活，残酷地蒸发了很多的乡土民俗。民俗不在了，我们总会觉得缺失了什么。还好，二舅妈的石臼打糍粑恰好给我补了这一遗憾，它唤醒了关于民俗的一些回忆，还有停留在心底里的那份最初的温暖。

是啊！生活是实实在在的，没有假设，不容浪漫，没有重来。不要嘲笑那些看似繁花似锦的所谓“捷径”，要让自己得到最美好的人生，我们总要给生活增添一些仪式感，这样才能更好的再次上路。
碳火烧得很旺，糍粑一会就被烤得“胖嘟嘟”的一个个，拿在手里，蘸上蜂蜜，咬一口，味道极美。爱美的表妹说：“这样吃下去，以前的肥就白减了，但是，我怎么能拒绝这样的美食。”外婆笑呵呵地说：“过年就是要吃，这一年到头才会衣食无忧。吃胖点，没事。”

“就是，吃货的世界是吃饱了再减肥，还是奶奶懂我。”表妹找到了平衡点，兴奋地说。就这样，在这有一搭没一搭的闲聊中，我看到了家的样子。

十二点的钟声敲响，表弟在院子里放鞭炮。这时，村里此起彼伏的鞭炮声响起，我们高呼：“过年了！”年的味道，随着燃放的鞭炮，飘落在小村的上空。

大年初二，我们与外公外婆告别，去走访别的亲戚。走出很远，从后视镜里还看到外公外婆站在原地不动。我知道，他们有太多不舍，随着年岁的增长，在每一个细水长流的日子，他们都盼望着在外的儿女、子孙回家看望他们。

但每次离开，他们都会说：“我们很好，别老惦记我们，要好好工作，照顾好自己。”这就是他们的一辈子，对家人无限的温和与宽容，守得住寂寞，咽得下委屈，吞得下苦水。

家人安好，他们就安好。
有人说，现在的年味淡了。但我想说，不是年味淡了，其实改变的是你自己。你不明白，只有保持初心你才会闻到年的味道，这味道，可以来自你与家人相聚时的闲聊中，来自锅碗瓢盆的叮当中，来自酒杯相碰时的祝福中，来自围炉夜话的谈心中……只要你愿意。这时，你会寻找到生命深处最深的怀念和留恋。

在新的一年里，保持初心，踏实生活吧，用最单纯的人性。
记得，今年过年一定要回家。年味，在家里。