



黔山文评

冉培松

一条生命之河的写意

——读冉小江短篇小说《好大一条河》

遵义作家冉小江的短篇小说《好大一条河》在《南方文学》2023年第二期发表...

作品从三个家庭的生活现状展开,或艰难,或庸常,或苦涩滞重,或忙碌平常,现象背后,是日子的真实和生活的严苛...

亲就感慨,“谁愿意把这日子过得这么窝囊,可日子又不是谁想怎么过就怎么过。”

这样的无奈随处可见,“我”的父亲在工地上出了事落下残疾,可工地上再也不雇他...

写到这里,作品又让这种压抑的气氛得到稀释。作者借用莽大娘的话说,“蒲水河的人就是你帮我一把,我拉你一把,相互搀扶着过日子”

时,在絮絮叨叨中教育叮咛“我”的那份耐心,撮合父亲和春勤重组家庭的真心,灵魂深处的善意...

作品中的蒲水河是神秘的。作者写了一个具有象征意味的故事,以此来表达这种神秘。一个蒲水河的男人骑在大龟背上,在水里与它从早搏斗到晚...

渺小,诚如一粒细小的沙,一阵微弱的风就会改变它的去向。但是,生活在蒲水河一带的人,血液里又始终流淌着自强不息的品质...

作者首先是一位诗人,因此,他的文字空灵圆润,张弛有度。故事是在徐徐微风中展开的,语言朴实清新,文字纯净澄澈...

作品最后,还是借用莽大娘的话,“你们瞧瞧,老话怎么说的,再大的风浪,打不散蒲水河的人!”

名城诗坛

牧之

布依风情(组诗)

喷呐

这个布依语 叫“波坝”的喷呐 在我们的布依山寨 那些历经时光沧桑的喷呐手 将祖先斑驳的岁月与苦难 吹奏得肝肠寸断

让我们的灵魂 在高原深处 卷起内心的风暴 和那些纵横交错的沟壑一起 在无舟的野渡 摆渡轮回的恩怨 任喷呐绕梁的余音 绕山绕水绕红尘

喷呐声声 岁月老了一茬又一茬 而我们布依族的喷呐手 在九曲回肠的喷呐曲调中 驮着喜怒哀乐 驮着悲欢离合 在青石板上 在山洞峡谷 将祖先的愿景 将我们的心事 在手指的起落中 演绎马蹄声碎 演绎小桥流水 演绎花好月圆

之后 把漂泊的乡愁和海枯石烂 播撒在天长地久的山坡 田埂 河流

不必回首 喷呐声在高原已辽阔无边 而无数的鸟鸣 和布依山寨的乡音 道破了红尘的玄机

而翩跹的蝴蝶 在日升月落里 在花开花谢中 将我们祖先的叹息 热泪 不屈 将我们的徘徊 畅意 奋争 放逐在布依族喷呐声的 穿心入肺里

在长亭外 在古道边 在小桥上 如潮 汹涌而来 如风 荡气回肠

情歌

一听 好久不到这方来 这方的情妹好人才

原创歌词

向侃

遵义姑娘(外一首)

湘江河在轻轻歌唱, 是你在播撒爱的春光。 凤凰山上鲜花绽放, 是你醉人的花香飘四方。

哎,勤劳的遵义姑娘, 你的芬芳飘满了大街小巷。 你上得了厅堂,下得了厨房, 迷人的笑容装点家乡。

布依族的情歌让我们的日子 缠着朝思暮想 夜不能寐

那些翩翩而来的月光 那些退隐而去的岁月 都在布依儿女缠绵的情歌中 如影随形 不离不弃

那些遥远的唐诗的星光 那些摇曳的宋词的月亮 都和我们的布依情歌一样 源远流长 就像和情妹 生要连来死要连 哪个九十九岁死 奈何桥上等三年

回眸日月落花开花谢 那些萦绕星光的布依情歌 那些等待情窦初开的徘徊 像风像雨像雾像闪电 在轮回的季节里 复苏我们 邂逅的爱情 纷扬的心事

勒尤

这个“唤醒情人的小喇叭” 会在布依小伙 吹起勒尤喊妹来的月夜里 让辗转反侧梦寐思服的情思 随勒尤曲调的优美缠绵 与月光 漫溢着思恋

把爱交给日月星光 把情留给山川河流 与勒尤在星光与情海的起伏中 任青春的激情 辽阔在布依小伙 心无旁骛的痴情中 看翩跹的两只蝴蝶 摇曳着勒尤漫溢的甜蜜

三月三

这是布依族祈福的日子 祭山 祭水 祭祖先 不忘萦绕的乡音 不忘靠近春天的乡愁 让识路的蒿草倒向故乡 让漂泊的游子思念故乡的云

风绕山间的树梢 布依人三月三的新语 沿着祖先们时光的隧道 和一朵盛开的山花 鼓起岁月的风帆 让万物离弦 让澎湃的心 在三月三的遥望中 放牧海的辽阔 山的豪迈

山水之恋

山恋水,水恋山, 山水缠绕白云间。 哥哥的山歌飘心里, 妹妹好想见一面。 百里杜鹃红艳艳, 妹妹藏在心扉间。 爱情围着山水转, 山水围成面对面。 妹妹体贴入微, 哥哥挚爱如山。

山恋水,水恋山, 山水拥抱黔岭间。 妹妹的绣球抛空中, 哥哥好想接一遍。 千里乌江水流流, 哥哥游到最前面。 爱情围着幸福转, 包围成面对面。 青山只有青绿, 绿水喜地欢天。

点燃舌尖

文晓东

余庆锅巴粉

“锅巴粉”是余庆人的叫法,实质上,它就是绿豆粉。想必,名叫“绿豆粉”,是在强调其主要成分是绿豆,这是一种早已深入人心的天然食材...

绿豆是很早就被人们公认的优质绿色食品,如今,世界各地的人们均有种植与食用它的喜好。据我国古代医书《本草纲目》记载:绿豆色绿,小豆之属木者也...

关于锅巴粉的制作工艺,我至今仍清晰地记得,儿时曾参与父母用石磨推锅巴粉和用柴灶上的大铁锅烙锅巴粉的情景。在此,谨将记忆中制作锅巴粉的经验与流程与诸君分享—— 首先,要取乡间耕种的优质糙米与绿豆为原料,按大约7:3的比例,分别掺水浸泡后再混合...

一直以来,余庆锅巴粉的制作工艺都很讲究,且有正宗乡间原生态的味儿。其间,它的要义是传承制作工艺和制作设备的严

格要求,还有对火候的准点把握。尽管后来随时代的发展,在设备与技术方面有了较大改良与提升,但民间本色的工艺和原汁原味的特色一直尚在。故而,其生产与消费的势头越发兴盛蓬勃,人们也越吃越有兴趣和味道,越吃就越明显地认识到:自己这副余庆人的肠胃,已经早就离不开它了。

关于锅巴粉的制作工艺,我至今仍清晰地记得,儿时曾参与父母用石磨推锅巴粉和用柴灶上的大铁锅烙锅巴粉的情景。在此,谨将记忆中制作锅巴粉的经验与流程与诸君分享—— 首先,要取乡间耕种的优质糙米与绿豆为原料,按大约7:3的比例,分别掺水浸泡后再混合...

闻见噬噬的声响和一丝锅巴的香味儿,就适时地揭开锅盖,用刷把将之翻个面来,继续烙背。少顷,背面也同样烙好了,得赶紧再用刷把起锅,并随手将其热气腾腾地晾于事先安置的竹竿上。待锅巴粉稍微冷却后,即可取下裹成筒状,再以快刀切丝,便大功告成,方可食用了。 锅巴粉的食用方法也很简单:一般是用水煮,当然,最好先熬好一锅骨头汤。除此之外,亦可蒸来吃、炒来吃、炸来吃或凉拌来吃。也就是说,根据你的口味和喜好,随你将其吃法花样翻新。总之,有了绵扎劲道的好底子,无论你怎么个弄法和吃法,它都会口感醇厚融实,味道鲜美清香。不仅如此,余庆锅巴粉还有清热解暑、厚肠养胃、美容润肤等功效,长期食用,对身体颇有好处。

闻见噬噬的声响和一丝锅巴的香味儿,就适时地揭开锅盖,用刷把将之翻个面来,继续烙背。少顷,背面也同样烙好了,得赶紧再用刷把起锅,并随手将其热气腾腾地晾于事先安置的竹竿上。待锅巴粉稍微冷却后,即可取下裹成筒状,再以快刀切丝,便大功告成,方可食用了。

锅巴粉的食用方法也很简单:一般是用水煮,当然,最好先熬好一锅骨头汤。除此之外,亦可蒸来吃、炒来吃、炸来吃或凉拌来吃。也就是说,根据你的口味和喜好,随你将其吃法花样翻新。总之,有了绵扎劲道的好底子,无论你怎么个弄法和吃法,它都会口感醇厚融实,味道鲜美清香。不仅如此,余庆锅巴粉还有清热解暑、厚肠养胃、美容润肤等功效,长期食用,对身体颇有好处。

以前,锅巴粉是余庆人逢年过节或招待贵客的上品佳肴,平时是很难吃到的。现在,人们的生活条件好了,要想吃锅巴粉也很容易很方便了。于是,锅巴粉几乎就成了余庆人每天必吃的主食,不仅早餐和宵夜离不开它,就连午餐也常用它来代替米饭。众所周知,吃米饭要下饭菜,做起来比较麻烦,而吃锅巴粉只需一点油盐与辣椒即可,既方便快捷又充饥抵饿,且清香可口,味道极佳。于是,人们忙碌或是想偷懒之时,有了锅巴粉,就不兴煮饭吃了。

据悉,在余庆,不管是县城或乡间,人们对锅巴粉都情有独钟,百吃不厌。以前,人们想吃锅巴粉,必须自己动手去做,但它对材料和设备的要求相对苛刻,制作工序又颇为复杂,只好在逢年过

节或贵客到来时,才特意弄来以示庆贺与款待。后来,慢慢就有了专门生产锅巴粉来卖的作坊。早先,这些作坊采用的仍是石磨推制和柴灶铁锅烙炕,后来就渐渐有了电动的打浆机和专门的电烙锅。生产工具的革新大大地提升了效益又减少了许多麻烦,从此,余庆人不必再亲自动手,随时随处都能买到想吃锅巴粉。据不完全统计,在余庆县城,这样的作坊约有近百家。而各乡镇的街上,至少也有十多家。在乡间,偶尔有人亲自动手推制外,也经常有人开着小货车,用一个小喇叭“锅巴粉,锅巴粉”地喊着送货上门,你只需花几元钱,就可以买上一大包,让全家人敞开心扉都吃不完。

如今在余庆,不管你走进任何一户人家的厨房,都能找到一大罐专门用来煮锅巴粉吃的臊子肉和相应的佐料。勤快讲究的人家会自己动手,用辣椒、豆豉、肉末(或排骨、或油渣)、枳树菌等食材,来炒一份香喷喷的臊子,而图简单的人家,就到附近的超市里买上一瓶辣椒,也可将就对付一下。

而对于那些在外地工作或出差的余庆人,他们要想拥有这份口福,就只有在出门前多弄些锅巴粉来制成干货,再带到远方,以便在离家的日子里,能继续享用正宗家乡锅巴粉的美味。

很多时候,锅巴粉也是余庆的游子们离家在外的一份独有的乡愁。他们一旦将自己带往他乡的锅巴粉吃完,准会开始思念老家余庆的这方故土,想到自己也该要回家了。



农家小景

李仁军 摄