

文化中国行

古墨村,乡村记忆的范本



■ 杨永平

进村的小道是石头铺成的,墙壁是石头垒的,屋顶是石头搭的,院子里也尽是石头,石头地坪、石桌石凳、石磨石碾、石围墙……完全是一个石头的世界。这里的山水不仅养育树木花草,还生长石头。承载着盖房铺路重任的石头随处可取,取来就用,无须过多的人工改造。这些石头颜色青灰,石质坚硬,岁月的摩擦使石头棱角圆润光亮,但光而不滑,干脆洁净。

掩映石头村的是一棵棵高大茁壮的核桃树。我们到来时正是核桃挂果的季节。龟裂遒劲的枝干上,绿油油的叶子热闹地舒展着,两个或三个一组的核桃果也迫不及待地亮出丰收的影子。

情人河边的古磨坊

往村子深处行进,一条清澈的河流便出现在眼前。站在水边,抬头见高大的核桃树,树的背后是天,水从天上下来,清亮亮、清凉凉,沿着山势温顺地流下。水流轻轻抚摸着躺在河底的石块,坚硬的石块也知趣地配合水流演绎着滴水穿石的故事,收起棱角,裸露出圆润光滑的一面。

河上有桥,一截木头搭在水上就成了桥。这是最简单的桥,但桥的意义却被它发挥得实实在在。每天都有劳作的村民、上学的孩子、辛苦驮运的马帮在它身上走过。虽然缺少梅花的陪衬,但小桥流水、老树昏鸦依然支撑起古人小令的真实意境。

这个村子名叫古墨村,是云南省临沧市凤庆县城北边诗礼乡的一个海拔1820米的村子。其实在我们滇西崇山峻岭深处,类似的石头村数也数不清,然而古墨村最吸引人的却是古磨坊。

磨坊——这个曾经被视为陈旧、落后进而被新时代淘汰的老家伙,躲过了先进科技电力、风力碾磨工具的追逐,避开了21世纪现代化飞速发展的步伐,悄然隐身在这里,不折不扣地转动着生活的轱辘。

小河边每隔一小段距离就有一座磨坊。流水长年不停,石磨常年旋转,慢吞吞地吞吐着村民送来的玉米、麦粒。有着足够耐心的村民,守着石磨,慢吞吞地碾磨出松散的乡村生活。他们三五个聚在一起,蹲在火塘边聊着家常,烧几个飞面粑粑,泡一罐土茶,或者一头陷到水烟筒里吧嗒吧嗒吸一阵子。一天的时间,便陪着磨棒

小河水的流量不大,却有着颇具浪漫色彩的名字——情人河,也有人叫它流浪河。尽管村里早已接上了从城里输送来的电,有的人家还装上了靠电力发动的电磨,但村里人却依然习惯舍近求远到这里用石磨磨面。

老人说,石磨磨出来的面细腻、有黏性、吃着特香。年轻人却说,到情人河磨面是最浪漫的事。劳作归来的年轻男女,打着磨面的借口相聚在小河边,用磨面的手法将爱情碾磨得细腻香甜。

纯净的河水,纯洁的爱情。这里的每一块石头都烙下一段缠绵悱恻,这里的每一片绿叶都能讲出一段动人的爱情故事。乡村的故事简单却不乏味,乡村的爱情简洁却如岩石般坚贞。

哼着欢快的情歌,带着宁静祥和的乡村气息,情人河缓缓流淌。

无数石磨坊依山靠水分布在河两岸。它们构造简单,形式各异。有一个石磨孤独坚守的“单磨”,也有两个石磨紧相连一道水流首尾贯通的“夫妻磨”。除少许几座外,磨坊大都属于私人。借别人的磨坊磨面是不必支付任何费用的,磨坊的主人不会为难任何一个需要帮助的人。来借石磨磨面的村民也懂得感恩,临走会在磨槽里留下少许面粉,算是给主人的一点儿报答。

磨坊紧紧相挨,人们和谐相处,“吱呀吱呀”的磨面声低吟浅唱着一曲曲古朴乡村的动人旋律。不久前,情人河及磨坊被北京来的剧组看中,成了某部电影里一个重要的外景地。村民们也有幸亲眼看见了影视剧拍摄场面,不少人还以群众演员的身份上了镜头。

新与旧和谐共存的古老村落

早在数百年前,我国古代内地农业地区和边疆游牧业地区之间相互进行茶马贸易的主要交通路线“茶马古道”,渡澜沧江,经过与古墨相邻的鲁史、犀牛再过黑惠江,出蒙化(今大理巍山)抵下关而去。

古道一度繁荣昌盛,新思想、新观念、新事物和新文化也蜂拥而进,并深深影响着古墨人民。古墨——沉淀久远的墨汁,看似平静如水,其实历经磨难愈加浓亮。现代社会在飞速发展,现代生活节奏急剧激烈,然而这里优美的自然资源以及20世纪80年代以前中国农村的本色被完好地保存了下来,并被村民津津乐道。

其实村民们的思想也是超前的,平静是对生活的选择。一条条平坦宽阔的公路上,车来车往运载着他们与外界同步奔小康的梦想。村民们早就懂得利用丰沛的降水以及山村独特的地理优势,把田边地头、房前屋后都让出来,大量种植茶叶和泡核桃。

而今到这里,一不小心就能撞上千年古树,随便摘一叶就能品出古墨千年的文化韵味,上百年的老核桃树更是随手可触。致富树结出致富果,钱便源源不断地流进一家一户,变成不输给城里人的“洋房”,以及摩托车、高清电视等现代化用品。

古墨,村如其名,这里的传统文化深厚,源远流长。石磨房是中国农村历史文化的真实缩影。品读古墨,不仅要读它的磨房文化,更要走进农家感受他们的家庭庭院文化。

这里繁花似锦,家家爱花,户户种花,庭院花坛品种齐全。古墨人养花不求名贵,是花开、是草会绿,就是种享受。当然也有人运气好,从山里挖回来的花花草草竟意外地变种,化身为享誉花界的茶花名品大花玛瑙和在大理获国际兰展金奖的大花莲瓣。无论你哪个季节来,到处都是花团锦簇,蝶恋蜂飞。

古墨人家的对联也是当地人对生活、对文化的一种解读方式。在这里,无论老人小孩,十有八九都能吟诗作对,都能挥笔写对联。逢年过节红白喜事,他们不照搬现成,提笔略一沉思,就能书写出满含希望和感悟的优美对联来。深厚的文化积淀,浸润出古墨人民尊老爱幼、知书达礼的教养;宁静淡泊的乡村生活,培养出村民童叟

无欺、淳朴善良的品性。一杯清茶送温暖,一句问候表深情,一个朴实的微笑,便让每一个踏进古墨人家的游客都能感受到这里和谐祥和的气氛,都能受到宾至如归的礼遇。

难以磨灭的故乡记忆

流连在古墨人家和石磨坊之间,我被熟悉的情景、熟悉的温情深深包围,故乡的记忆随着石磨的转动被吞吐出来。几十年前,我的童年就是在这种磨坊“吱呀吱呀”的飘散着面粉和炊烟味道的声响中度过的。

我们村也有这样的水磨坊,每天晚饭后母亲都会牵着我,踩着村里那条长久没人修补的破损石头小路到磨坊去磨面。磨坊只有一座,来磨面的人很多,得排队。面朝黄土背朝天劳累了一天的村民们,这时候难得地停下脚步,叙叙家常唠唠嗑儿,聊出久违的闲适。

好不容易从磨坊里出来,常常已是月华如银。洒满月光的小道上蛙鸣虫吟。母亲将磨好的白面背回家,才长长地舒出一口气,一天的辛苦这才有了圆满的结尾。

后来,由于乡村发展的需要,磨坊被拆除了,它的位置延伸出了一条宽阔的柏油公路。再后来,我背着乡村的记忆,踏着这条柏油路离开了乡村,在别人的城市里独自跋涉,努力生活。

如今,行走古墨村,身心疲累的我立刻满血复活。在这亲切的“吱呀吱呀”声中,彻底卸下心底的伪装,在自然的气息中尽情放纵。

智享美食

在新加坡品尝米其林街边店

■ 许小米

我生活的城市重庆素有小面文化,小面像黄桷树一样,蔓延在城市的各个角落。无论环境如何,它们总有着令人惊叹的生命力,在坡坎坎坎上扎根、生长、繁茂。

我跟很多外地人一样,初来这座城市时不具备敏锐的味觉去感受一碗面。我脆弱的味蕾一上来就被声势浩大的麻辣击溃了,慢慢习惯后我才体会到了一碗重庆小面丰富的味道及精神内涵。

一碗面的重中之重是原材料,比如我吃过最好吃的牛羊肉是在内蒙古和青海,根本不需要什么大厨、名厨,开水涮着就好吃。面条不仅要筋道,还要有新鲜优质面粉的独特香气,然后是各种调味料、配料以及新鲜的蔬菜。有了好的原材料之后,考验的则是煮面师傅的手艺以及对于好味道、好滋味的理解及鉴赏力。

一碗重庆小面承载的是重庆人的精神——丰饶土地贡献的好原料以及勤劳、泼辣、耿直的重庆人所理解的好味道。

从小面之城出发,我们对于一碗面的要求不可能不高。在新加坡,我们住的宾馆附近有一家米其林一星街边店——大华肉臊面。走路过去,沿途坐落的是新加坡的组屋,由政府设计建造的住宅楼体现着新加坡对于市容市貌的统一规划——现代的秩序感、节奏感。

大华肉臊面在一栋住宅的底层,老派的街边店风格是现代有序框架内被允许的可控混乱。我们到时煮面窗口前只排了十几个人,我心中暗喜,预估不出半小时就可以排到,结果却足足排了一个多小时,排队时看完了几十页小说《美丽

新世界》。

排在我前面的是一个穿条纹针织衫的矮个短发日本女孩,她安静地捧着一本窄小的日本文库本在读。后面站着一位戴眼镜的台湾男孩,一身商务范儿装扮,白色长袖衬衣,紧扣的领口、袖口,下面是一条深色长裤加黑色运动鞋,拎一只黑色双肩包,全身除了头、手之外都被包裹着。排在台湾男孩后面的是一个穿蓝色大T、黑色短裤、凉鞋,肌肉结实的东亚男人。他用流利的英文向台湾男孩打听大概要排多久,男孩用英文回答他“也不知道”后,马上打电话给他台北的朋友大声说“来新加坡三天被回路三次”,全然不顾后面的“蓝T男”能否听懂中文。

队伍以极其夸张的慢速向前挪动,终于排到我了。厨房里只有一家三口在忙碌,60岁左右的一对夫妇和大约30岁的儿子。他们的工作流程是:妻子接待点单、拿碗抓面,穿印有“老大”白T的挑面师傅负责煮面。煮肉丸、肉片、猪肝、馄饨等都在一口大深锅里用深兜漏勺分区煮,为保护眼睛,“老大”戴了一副透明的防风眼镜。他要掌握好锅中各个漏勺里的食物状况并适时提兜挑出,面条不是直接装进食客要吃的碗里,而是一只预先点好佐料的碗。只见长长的木筷挑出一团面条,在碗里快速滚一遍裹上酱汁,再倒进另一个碗里。儿子接过去,根据客人的选择给每碗加上煮好的肉片、猪肝、肉臊、肉丸、油炸咸鱼干、葱花,再加一碗面汤出品。

一份肉臊面有8、10、12、15新币四个规格,区别是分量及配料。我们要了一份10块钱的。

不知是不是为了体现“老大”的地位,这套房程里,“老大”不仅要煮面挑面,还要负责收钱和

找零。

工作一段时间,厨房里的三个人会停下来打扫厨房。儿子这时候换下父亲,来到面锅前用干净的毛巾擦锅台、擦酱调料的大碗外周和碗口,将凌乱的台面拾掇整齐。

我们点的面条、肉丸汤、紫菜汤终于上来了。面条吃起来有点儿像广州的竹升面,口感上又较竹升面多一层黏性,但是吃不出麦香。与重庆小面相比,猪肉片和猪肝的鲜、嫩不足,显得徒有其表,肉丸口感重在弹性,也缺乏新鲜猪肉的鲜香。

大华餐室始于20世纪30年代的手推车面摊,20世纪80年代勇摘街头美食桂冠,那时候的“老大”是现在这位“老大”的父亲。他的模样很像食神争霸赛里的高手,凭煮面手艺打下一片江山,在新加坡独占一片山头,煮了几十年面后传承给儿子、孙子。2018年,大华摘得米其林一星,似乎获得了西方逻辑里街边小食的最高荣誉。至今,大华一直保持一个小小的店面,再忙也没有请帮手,也没有因为生意好扩大店面或开连锁店。今天,这已经成为一种慢慢失传的精神。

因为名声在外,食客总是大排长龙,东西方面孔都有,有一些年轻的背包客排队时就交上了朋友。世界各地的人因为一碗面在此相遇。

20世纪初的新加坡还是一片沼泽,除了天然港口之外,新加坡在物资、原材料上有着先天不足,至今食物原材料主要还是依靠进口。大华肉臊面也许体现了新加坡华人的精神——即便面对匮乏的自然资源,也能用智慧、用勤劳的双手、用不懈的精神去赢得生存空间、赢得世界的尊重。

我们吃完面离开,下午回来路过,大华餐室依然排着长长的队。他们如此工作,这个月只休息3天。

在扬州中国大运河博物馆追寻时间印记

如果你到扬州,请一定去三湾古运河畔,像停泊的巨船似的扬州中国大运河博物馆,找到那面“汴河剖面”墙。

见面的那一刻,就会明白什么叫作“一眼千年”。横宽25.7米、纵高8米,200平方米的“汴河剖面”,从河南省开封市州桥遗址出发,带着汴河从隋代到明代历经六朝的河道演变,粗糙质朴的土块上缀满来自宋、元、明、清的石块、瓦砾、动物骨骼、瓷器,毫无保留地展示运河的冲刷,时间的沉积。

长久以来,这条河以润物细无声的方式影响着南来北往的生活。它书写了中华大地上的美食密码,催生了淮扬菜的繁荣。一部扬州史,半部盐商史。扬州,因运而兴,因盐而富。为便于盐业贸易,扬州盐商们往往选择靠近运河的地方,比如中国淮扬菜博物馆就藏在盐商卢绍绪宅子里。展馆中煮海熬波的故事里,有盐商的足迹,也有盐民们艰苦的岁月,一字一句读来都是咸咸的味道。大运河见证了过去的繁华,更看到了当下的发展与创新。(杨文)

陕西历史博物馆 荟萃秦汉文明

位于陕西西咸新区秦汉新城的陕西历史博物馆秦汉馆(以下简称秦汉馆)于近日开馆。占地面积约300亩,展陈面积达万余平方米的秦汉馆,是目前国内唯一一座集中展示秦汉文明的博物馆,集文物保护、陈列展览、学术研究、科普教育、旅游服务等多种功能于一体。

秦汉馆主馆区内摇光、玉衡、天玑等7座建筑以北斗七星命名布局,各自独立排列,彼此又通过架空廊道相连。

走进玉衡,观众能看到2023年度全国博物馆十大精品陈列展览之一的“天下同一——秦汉文明主题展”。展览展出文物730多件(组),既有秦兵马俑、杜虎符、鎏金铜蚕等知名度较高的文物,也有绿釉孔雀灯、灋桥纸等较少展出的精品文物。

如果说主题展的主线是“秦汉文明”,那么辅线则是穿插其中的“世界文明”。通过展厅一侧的“世界之窗”,观众可以看到同时期波斯人、古希腊人、罗马人的生活状况、精神生活。

在展览尾厅,士农工商等秦汉时期不同身份的8个数字人物形象活灵活现。当观众触摸静态人像时,他们便会作揖致礼,同时屏幕上浮现与社会制度相关的内容。此外,该主题展还运用了多媒体影片等手段,与具象化文物相配合,营造空间沉浸感,增加互动性,形成张弛有度的观展节奏。(谷文杰)

