

洋县社火:

传承千年的民俗盛宴

□张恤民

1959年,洋县悬台社火《大破天门阵》进京参加建国十周年庆典,以台架高耸、人上重人的独特形式,在天安门广场惊艳亮相,赢得广泛赞誉。

悬台社火是洋县社火的核心,以高、悬、奇、巧四大特色独树一帜,其中马畅二郎庙、谢村智果寺、小江浮石寺悬台社火最为有名。其精髓在于精妙的高台,艺人以坚韧的槐木为主梁,构筑多层框架,最高可达12米,分单芯、双芯、转芯、挂芯等形制。单芯指悬台框架中竖起的主梁为单根槐木;双芯指主梁为对称排列的两根槐木。小芯、转芯适配小型折子戏;大芯、挂芯适合角色众多的大戏。

大芯悬台可搭六层,三层设挂芯,底层加装曲轴以实现旋转效果。孩童或立于扇面,或坐于莲台,看似险象环生,实则台架依托精密力学计算与配重设计,稳如泰山。一台五层悬台需48名青壮年抬行,底座用碌碡配重,借“牛杠”“油杠”分散压力,每人负重约70斤,尽显民间智慧与团队精神。

悬台社火的情节多取材于历史典故与传统戏曲,常演剧目有《大破天门阵》《辕门斩子》《哪吒闹海》《三英战吕布》《草船借箭》等六十余种,定格经典桥段,以高空悬立呈现戏剧张力。

脸谱是悬台社火的又一特色。艺人自制独特颜料,防晒耐汗、不伤肌肤,阳光下不脱色、遇水亦不晕染。现存完整的社火脸谱近200种,线条粗犷、色彩鲜艳,尽显雄浑气韵。如今,以陈建昌、李俊芳为代表的民间艺人,在脸谱技艺上持续创新,让社火表演更趋完善。

每至春节,洋县各村先以舞狮、龙灯、彩莲船等表演预热;正月十五、十六,百余台社火齐聚县城巡游,鼎盛时达两百余台。街巷人山人海,锣鼓震天,彩旗飘扬。数米高的铁架上,孩童扮作戏曲人物,或倚枯枝,或踏莲台,衣袂翻飞间似悬于半空,惊险又灵动。各式脸谱色彩分明,眉间尽是秦汉风骨,不唱不说,却将每个剧目的豪情融进定格的姿态里,让观众赞叹不已。

洋县悬台社火以独特的造型与鲜明的地域特色,成为研究地方戏曲与民间风俗的“活化石”:脸谱风格豪放夸张,丰富了民间艺术的表现形式;台架构造蕴含力学智慧,彰显精巧匠心;全民参与的形式,凝聚乡土情怀,强化文化认同。

历经千年,洋县社火早已不只是民俗娱乐,更承载着祈福纳祥、惩恶扬善的价值追求,凝聚着先民信仰、匠人智慧与乡土深情。作为汉水流域珍贵的文化遗存,它在传承与创新中生生不息,成为洋县大地上永不落幕的文化盛宴,为研究汉水上游民俗、民众生存状态与审美旨趣提供了宝贵资料。

的烟火幸福,远比困于世俗羁绊、蝇营狗苟、谨小慎微更加可贵。对他们来说,扛在肩头的是责任,藏在胸中的是快意,活

在山间,自在洒脱。

突然,同伴压低声音说:“她走得着实不易。”目光投向不远处的拄拐女子。女子身形丰腴,衣着清爽,左腿不便发

力,仅靠脚尖点地支撑,每挪一步,都要先将拐杖探向前方,腰身与臀部拧出艰难的弧度,陡峭石阶上,步履格外蹒跚。途中有不少游人顺手帮扶,面对每一份善意,她总是弯眸回以温和的笑,纵有万难,眼神里却藏着坚定,分毫

不退。

推开老宅的木门,我一眼便望见庭中那几丛健硕的芭蕉,新抽出的叶片,绿得仿佛能掐出水来。

母亲栽种的芍药就倚在芭蕉丛边。花朵争奇斗艳,竞相绽放,殷红的花瓣层层叠叠,像被春风揉皱的霞帔。有的枝头上还缀着青萼,像是睡在襁褓中的婴儿,一旦醒来便能绽放灿烂的笑颜。母亲曾说:“芭蕉听雨,芍药候人。”那时我尚不解其意,只笑她总爱给草木编排各种故事。

老宅的芭蕉是外祖父留下的。每逢雨季,雨珠敲打阔叶

在外打工三年,我终于攒着攒下的工钱,背着大包小包踏上了返乡的火。车厢里人潮涌动,连过道都挤得水泄不通,我费了九牛二虎之力才站稳,一手死死拽着肩上的帆布大包,一手小心翼翼地护着怀里层层裹着的小包裹,那是我跑了城郊好几家玩具店,给女儿媛媛挑的洋娃娃。

我走时媛媛才两岁,如今已是上幼儿园的小丫头了,每次打视频电话,她都奶声奶气地说:“爸爸,幼儿园小朋友都有洋娃娃,就没有。”这话听得我心里发酸。

火车一路颠簸,没一会儿,我的胳膊就酸痛得抬不起来,后背的汗浸透了衣襟,贴在身上黏糊糊的,脚下的行李还时不时被人踢到,整个人几乎站不稳。我低头看了看沾着尘土的工装,又看了看周围衣着整洁的乘客,下意识地往角落缩了缩。

就在我累得头昏眼花,腰杆僵得快要直不起来时,身旁座位上的一个年轻女孩忽然轻声开口:“大哥,把行李放我脚边吧,这儿能放下。”我愣了一下,连忙摆手说:“不用不用,姑娘,我这行李脏,别蹭到你的衣服。”她笑着摇摇头,不由分说地站起身,帮我吧沉甸甸的行李拎到她脚边,说:“没事的,你坐这儿歇一会儿,我年轻,站着不累,咱俩轮流坐就行。”

女孩的声音温柔,没有嫌弃我行李上的尘土,也没有避

开我身上淡淡的汗味。接下来的路上,每隔一会儿她就催我坐下歇脚,自己则扶着椅背人站在一旁,偶尔还会帮我接一杯热水,见我抱着包裹不方便,便顺手帮我扶着。

归途漫漫,我们唠起家常。我这才知道,她也是当妈的人,有个比媛媛小一些的女儿,她女儿也特别喜欢洋娃娃。看着她温柔的模样,想着她一路的照顾,我心里暖烘烘



一个洋娃娃

□侯发山

的,却又有些过意不去——被素不相识的她这般善待,我却在没什么能回报的。

目光落在怀里的洋娃娃上,我犹豫了许久。这是媛媛心心念念的礼物,可眼前这个女孩的善意,让我觉得无以为报。最终我打定主意,轻轻拆开一层又一层塑料袋,把里面精致的洋娃娃递到女孩面前

说:“妹子,谢谢你一路照顾我,我也没什么好送的,知道你有女儿,这个娃娃送给你,我怀里,小脑袋在我身上蹭来蹭去,小手扒拉着我的行李,脆生生地问:“爸爸,我的洋娃娃呢?你答应给我买的洋娃娃呢?”

我心里一沉,看着女儿满眼的期待,喉咙堵得厉害,半天说不出话。媛媛见我半天拿不出娃娃,眼里的光一点点暗下去,小嘴一瘪,大颗大颗的眼泪掉了下来:“爸爸骗人,爸爸说话不算数……”她哭得撕心裂肺,小身子一抽一抽

一点心意,你可一定要收下!”女孩愣了一下,连忙摆手推辞:“大哥,不用的,这点小事不算什么。”我把洋娃娃往她手里塞,语气执拗又真诚:“你不收,我心里过意不去,就当是我这个做长辈的给孩子的小礼物。”女孩推辞不过,红着脸接过洋娃娃,连声道谢。

火车到站,我跟女孩道了别,背着行李匆匆往家赶。推开门那一刻,媛媛一下子扑到

的,我抱着她一遍遍安慰:“媛媛乖,是爸爸不好,爸爸下次进城一定给你买一个更漂亮的,比那个还要好看,好不好?”媛媛却只是哭,好半天都不肯搭理我。

接下来的几天,我总惦记着这事,盘算着哪天抽空去城里,给媛媛买个一模一样的娃娃,弥补她的遗憾。谁知两天后,妻子去幼儿园接媛媛放学,媛媛一蹦一跳地跑进门,手里高举着一个洋娃娃,兴高采烈地冲我喊:“爸爸!爸爸!你看!老师奖励我的洋娃娃!”

我抬头一看,心头猛地一颤——那娃娃竟跟我送给火车上那个女孩的一模一样!粉粉的裙子,圆圆的脸蛋,连头发上的蝴蝶结发卡都分毫不差。我连忙拉过媛媛,问:“媛媛,这娃娃真是老师奖励的?”媛媛用力点头,小脸上洋溢着笑容:“是啊爸爸,老师说我在幼儿园表现好,特意奖励我的!”

隔天一早,我特意早早起床送媛媛上幼儿园。远远地,就看到幼儿园门口站着一位年轻的女老师,那温柔的眉眼,那温暖的笑容,我一眼就认出来了——正是在火车上一路帮我的那个女孩!

阳光洒在幼儿园的院子里,那温暖的笑容,落在媛媛怀里的洋娃娃上,暖融融的。那一刻我心里的滋味酸涩又温暖,久久不散。



春江水暖(水彩画) 徐宜超作

彝族包腊山野情

□刘美

当大凉山的风带着松针的清冽气息掠过村寨时,彝族山民的火塘边便开始弥漫起一种绵长醇厚的香气——那是包腊在熏房里悄悄酝酿的味道,是山林的馈赠与时光的沉淀,藏着彝族人质朴的生活智慧。

包腊的诞生,始于彝族人食材的挑剔。彝族先民世代居于高山,散养的黑猪是自然的恩赐,他们往往选择两年以上的成年黑猪,取其背脊与腹部的五花肉,这部分肉肥瘦比例恰是完美的三七分,瘦肉紧实不柴,肥肉油润细腻。猪肚则要选择厚实完整的新鲜货,用草木灰反复揉搓,再用山泉水冲洗数遍,去除杂质与腥气,作为包裹肉料的“天然容器”。黑猪吃山间百草、饮溪涧清泉,肉自带清甜,猪肚也带有一股草木气息,二者结合,包腊便有了基础的鲜美。

调料是包腊的灵魂,藏着彝族独有的味觉密码。食盐选用本地岩盐,颗粒均匀,咸鲜适口;花椒是高山野生的红花椒,晒干后研磨成粉,气味浓郁,香而不燥;辣椒则用自家种的海椒,经炭火烘烤后研磨成粉,辣中带甜,香气霸道;再加入少许木姜子油,那独特的辛香能唤醒肉的鲜美,也能中和肥肉的油腻感;最后撒上一把晒干的草药碎,有薄荷、紫苏与香草,这是祖辈传下来的秘方,既能防腐,又为包腊增添了别样的风味。将这些调料与切成方块的五花肉充分拌匀,反复揉搓,让每一块肉都裹满调料,静置一夜,腌制入味。

制作包腊的过程,是一场与时光的温柔对话。腌制好的肉块被小心翼翼地装入处理干净的猪肚,用棉线密密缝合裂口,不留一丝缝隙,将所有鲜美与期盼都封存其中。接下来便是“晒”与“熏”的修行。在晴好的日子里,将猪肚包挂在屋檐下,让高原的风尽情吹拂,吹干表面的水汽,肉质逐渐收紧,析出的油脂在表皮凝结,透出琥珀色的光泽。晾晒数日后便可转入熏房,熏房里架着松针、柏枝与青冈木,点燃后浓烟萦绕,火势要稳而均匀,不能过猛,否则会熏焦猪肚。熏制的过程漫长而安静,整整一个月,松枝的清香、柏木的醇香与猪肚的鲜香交织融合,慢慢渗透进猪肚中包着的五花肉里,这时便大功告成了。

包腊最简单的吃法是清煮切片,将整块包腊放入锅中,加足量山泉水,大火烧开后转小火慢煮一个小时,让肉在水中缓缓苏醒,油脂的香气慢慢释放。晾凉后切成薄片,瘦肉呈深褐色,肌理间透着油光,肥肉则晶莹剔透,入口即化。蘸上一碟由小米辣、蒜末、葱花与酱油、醋调和的蘸水,咸、辣和草木的清香在舌尖炸开,每一口都令人回味无穷。

若是亲友相聚,一锅包腊炖菜便是最受欢迎的美味。将包腊切块,与土豆、萝卜、青菜等一起放入铁锅炖煮。火焰跳跃,锅里咕嘟作响,土豆吸饱了汤汁,软糯入味,萝卜清甜爽口,青菜带着肉香,汤汁醇厚鲜美,舀一勺喝下,暖意从胃蔓延至全身。

彝族包腊,是食材与调料的完美协作,是自然与时光的精心雕琢,更是彝族人生活的热望。每一口包腊里,都藏着大凉山的气息,更藏着彝族人代代相传的温情记忆。

绿染芭蕉

红催芍药

□彭根成

意,在芭蕉旁种下十株胭脂芍药。母亲蹲在泥地里,翻土施肥,指甲缝嵌满褐色的泥土,而且谢绝了大家要插手帮忙的好意。第二年花开的时候,十多年未见的小姨突然登门。这对因

前相拥而泣。花瓣上沾着的晨露落在她们的白发间,像熄灭多年的灶火重新燃烧起来。后来我才得知,母亲与小姨的围名,正取自芭蕉与芍药。也许,这就是母亲栽种芍药的缘故吧。

前些日子去乡下办事,我又一次回到老宅。院内芭蕉肥绿,芍药柔红。风雨忽至,我躲在屋檐下看雨打芭蕉。忽见一个小女孩踮着脚,伸出小手,笼住了被急雨摧残的芍药,粉裙扫过湿漉漉的叶片,惊飞了

的是心灵荒芜;步履艰难不妨,只怕意志消亡。

沿山路行至西峰,忽闻松涛奔涌,自横空绝壁席卷而来,如沉雷炸响,又似巨浪拍岸,渐行渐远,余音绕峰不散。山间古松,枝干虬曲苍劲,历经雷霆劈打、风雨侵蚀,依旧挺立于崖壁间,擎起生命的旗帜。树干

上留着雷电劈出的深沟,表皮粗糙黝黑,纹路蜿蜒向上,直抵树梢。它们或临深静卧,或环抱山石,或骑崖斗险,将根系深扎进石缝,紧紧箍住陡壁,与风雨抗衡,互不退让,终成华山一绝。纵使仅得微薄泥土滋养,身处绝境,依旧吮吸天地雨露,昂扬蓬勃生机,巍巍然立成山中大丈夫,尽显铮铮铁骨与超凡气节。

一只苍鹰自松荫间振翅而起,几声清啸划破长空,在险峰峡谷间回荡,晕开一抹苍凉而辽阔的诗意。雄鹰翱翔于碧空,身影掠过崖壁青松,忽远忽近,自在洒脱。

华山之上,挑夫劳顿却一身清气,女子残疾却满怀志气,古松虬曲却有铮铮铁骨,苍鹰孤独却充盈天地灵气。人生在世,任凭云卷云舒、雪霁阴晴,唯有眼里装得下山川云海,胸中藏得住沟壑清泉,方能坚守本心,向阳而生。前路难免有磐石挡路,险壁阻行,难免有难熬苦撑的时刻,但正是这份在逆境中坚守、在磨难中奋进的经历,才让岁月有了意义,让人生有了真味。

只正在躲雨的时候。这场景瞬间唤醒了我的记忆,那年母亲也是这样,拖着病体,在雨中整理被狂风吹乱的花枝。那时,母亲心中是否念着小姨,是否期盼红芍药依旧和当年一样,紧紧依偎着绿芭蕉。

风雨渐歇,空气里浮动着泥土与花叶的气息。我站在屋檐下,望着庭中浓绿的芭蕉与殷红的芍药,竟觉得它们不只是草木,还是母亲留在时光里的念想。绿是守候,红是团圆,一绿一红相映成趣。我脑海中浮现出一句词:“绿染芭蕉,红催芍药,纷纷斗鲜妍。”这是清代词人钱凤纶的名句,此刻读来,倒仿佛成了这座庭院的注脚。暮色中,芭蕉愈翠,芍药愈艳,朝朝暮暮,相伴相守。