

小品大观(五)

闲谈一束

到大足去

《大哉足也》之一

冯并



惠安，北有山东嘉祥的石刻艺术工艺格局。从雕刻手法上，则分为圆雕、浮雕、透雕、平雕、浅雕和线刻等，但是从佛教造像的角度去看，石刻造像和石窟艺术关联度更高。我以为，之所以有石刻和石窟称谓上的区别，除了材质使用不一样，重要的原因是，前者是工艺延续到今天，具有活性，后者则是文化遗产，是留存到现在的艺术史。大足石刻已被列入世界八大石窟，是与敦煌、云冈、龙门、麦积山同样重要的东方艺术瑰宝，而这是我一直想到大足去的原因之一。

然而，到了大足，又觉得离此不远的安岳同样不可不去，因为那里的佛教造像，无论从规模还是水平上，与大足当以伯仲，甚至从开凿的时间到延续的历史以及内容和风格上，安岳与大足既有相类，也有不同。它们或都始建于南北朝，从南朝梁武帝时期就开始营建而盛于唐宋，既有魏晋风貌的清瘦造像，更多唐代的丰满造像和宋代的世俗造像，但各自的鼎盛期不同，因此也会留下不同时代造像内容和主要艺术特征。

据说，大足的摩崖石刻造像有五大处5万多尊，安岳的摩崖石刻造像却有100多处10万尊。大足石刻与安岳似乎都具有“三教混一”的内容形式上的相近性，但大足石刻和安岳石刻究竟是怎样的一种关系，笼统地说，它们是上承北朝的云冈、唐代的龙门而下启西南地区的石刻造像，或有一定道理。要说安岳石刻和大足石刻是举世罕见的一对“双胞胎”石窟，是姊妹石刻艺术，更有道理。而即使是姊妹石刻艺术，毕竟还有长姐和幺妹的区别吧。至于哪个是姐哪个是妹，好像安岳要排在前面。

但不管怎么说，既然大足已被列入世界文化遗产，还是先到大足，后到安岳去，虽然我也预感到，这样走可能有些倒着走，但倒着走也会有倒着走的收获，在意欲弄清大足与安岳石刻的联系之外，我更希望知道南方的石刻石窟艺术和北方的石刻石窟艺术之间，究竟有着怎样的关系和差异。或者说，除了它们的历史宗教意识有异同，还有什么更深层次的历史社会经济文化关联。

(作者系第十届全国政协委员,《经济日报》原总编辑)

艺文随谈

春走石门子

贾霄

春天，山峦刚刚泛绿，浅绿、翠绿、葱绿渐次延伸，这是树叶被隐藏了一个冬天之后急切地向人们展示风姿的绝好时节。

去山里的路蜿蜒如蛇，曲曲弯弯地让你领略每一处风光，有意无意间望得见的都是风景。

我们的车子就这样穿行其间，好在如今的路面好，通往七星峰的路都是水泥路面，进山的速度也很快，前方山谷一片平畴的地方，呈现一个小村庄，名曰石门子村。

早晨升起的阳光还是那么新鲜，小山沟里笼罩在似刚刚散去的晨雾里，50多户的小屯儿静静地卧在这里。屯子里的负责人小孔很热情地给我们介绍这里的情况。他带着我们向村南走去，一边走一边介绍，在交流之间，我在观察着这个小屯，可以说，在城里待久了，这里处处都是风景。望着眼前的大山，山脚下那一片片开垦过的农田被四周的树木围拢着，已经耕种完的田垄整整齐齐通向远方。远方有一颗、几颗或几排树木刚刚冒出的新鲜绿叶，望去如南方水乡烟雨人家的意境，令人心旷神怡，行走于这样的意境里，心情肯定是不同的。说话间，我们走到村南水塘边的水车前，这个水车仿南方水车而制，小孔说这是为了打造旅游景点，依水而立。望着这个木制的大轮转水车，我倒认为小屯还是打造原始之美更加诱人。说话间我们来到了一条自然小溪边，据说是从七星峰而来的小溪水，也是哈达密河的上游。小溪清澈见底，两边绿树紧依，拍下来就是一幅静美的油画。行走在这春天的石门子，就是走进了油画里，人在画中游、画随人移动。深山里的石门子是一幅画。

石门子村，是集贤县登七星峰的必经之地，是进七星峰景区的北大门，石门子有它的历史典故。屯子的小孔给我们介绍说，过去东边和西边的山边各有一道石门，石门子村名由此而来。急切地让他带我们去看看，先穿过小溪，走过两边林荫的小路，望着远

山人家袅袅炊烟，横穿通往七星峰的水泥路，我们向东山攀登，山上梓林茂密。据说当年唐朝薛礼征东时，此地石门紧闭，薛礼用脚踏东门，手推西门而入，山东门有他登门的脚印，西门有他推门的手印。当地百姓说老人们都见过。我们攀山到东门，见到半山腰一堆乱石，说是上世纪五六十年代为采矿，炸了这个石门，如今留下一堆堆乱石和这个传说。那么去西门看看，从东门去西门的路好走，平坦的水泥路，风景也不错，鸟儿穿过林中，小村红绿瓦墙镶嵌在山坳里，此刻天晴云白，蓝天下，白云间，远山村庄那种意境，犹如梦幻而生。这色彩让人变得清纯，如梦如幻，吸引人难以迈步，或曰“乐不思蜀”，陶醉于你，脑海里一片空白，醉倒于其中。

路过一座小桥，这是正规的进村之路。小桥溪边有人垂钓，上走，又是一片水塘，水塘边立一小板房，又是一处风景。由水边北走就是西门，远看西门似牛头，小孔说是龙头，不管什么头，我问门呢？他说这就是门，只是被毁坏了。

说到石门子，村上人讲的是薛礼开门，我又从资料上看过传说是二郎神开门。当年，王母娘娘派二郎神前来追赶七仙女，后来化作了现在的七星峰，二郎神砸门而入。这个石门子可不一样，四周的山和沟都有名，北边有个大锅匠沟，南有老道沟，西有胡小趟子沟，还有王吊盆沟，各路人马都曾经在这里留过足迹。可见这里早就有了人烟，这里有风景，有故事，大家应该来看看。

中午的阳光很足，农村叫这为晌午时分。我望着这连绵起伏的山峰，远方正在虚化、消失。隋唐时代到来，又是上古天庭的二郎神光顾，是梦幻，是故事。接踵向石门子而来，这故事被一队一队游人包裹着。远古的小村庄，现代的美丽乡村，一段一段地变化。我们回到农家小院的饭桌上举起酒杯，为了多彩的山村，干杯！

(作者系黑龙江省双鸭山市政协副主席)

揉年糕

黄仕忠

过年了，挨家挨户都要揉年糕。有了年糕，也就有了年的气息。所以，阴历十二月一到，揉年糕，便是小村里家家户户的大事。乡人称年糕为“大糕”，“大”念作“驼”；“揉”，意为把东西重重地顿放，也就是鲁迅小说《呐喊》里“装好一碗饭，揉在七斤的胸前”的这个方言用字。我小时候学得一首童谣，道是：“大糕嘞(pang), 年家响(gou), 团团有得昂(ang)。”

这通常是奶奶抱着小孙儿，一摇一摇、一顿一挫地念诵的，句末的那个字要说得特别重、叫得特别响。

这童谣隐含的影像，是三个大汉合力高举着大木椎，发力撞击雪白中的年糕团，发出嘭、嘭的声响，周围则是搓年糕、印年糕、排年糕的人群，烛光闪烁，人影穿梭，热火朝天；杀猪佬来到村里，帮助宰杀着过年用的肉猪，发亮的尖刀刺进去的时候，肥猪发出了“gou”(g为浊音)的叫声，冒着热气的猪红哗啦啦流进水桶，似乎肉香已经飘来；在这些热闹非凡的声音和糕味肉香之中，传来了过年的气息，盼望已久的“年”就要到来，小团团就可以张大嘴巴“啊姆、啊姆(合音为‘ang’)”地有的吃了，而过年时的“分岁夜饭”，也是一年之中唯一一次可以敞开肚子大吃的时候。念着这样的童谣，让人不由得口水直咽。

—

揉年糕，不能用早稻米，早米没有黏性，入水即散，必须用晚稻中的粳米。

这年糕米的处理，也有讲究。先要选米。碾米机碾出的米，间或带有未脱壳的谷子，如果去不干净，年糕就会带上灰色，不够白净，所以要用风车大力扇过，接着用网眼稍大的米筛筛过一遍，去掉碎米糠屑，再用细眼的筛筛过一次，将未脱壳的稻谷用手捧去，留下的便是饱满的米粒。

其次是淘米。碾回来的米，还带着糠尘，要用淘箩加以淘洗，直到不再有白浊的颜色出来，才算完成选米。然后再作浸泡。记得母亲会先用井水把米浸泡大半天，待它膨胀之后，再放在筛上沥干。然后两位姐姐和我，两人推麦磨(石磨)，一人添米，每推一转就按一撮米到磨孔中，米粉像雪花一般飘落，洁白而蓬松，摸着凉凉的、湿湿的，和冬天的雪很是相似。这叫“水磨粉”，做成的年糕特别柔韧，口味最好。如果用干米直接磨粉，就会燥而硬，扎牙齿。100多斤的“水磨粉”，往往要推一天磨，甚至再加上半个夜晚。有一年是大雪天，我凑在姐姐边上推磨，望着盖满屋脊、足有一尺多厚的白雪，心想：“要是这些都是米粉就好了，那整年都能吃上年糕了。”

正式揉年糕前，要先蒸粉。蒸粉用“蒸”来蒸，那是一个下阔上窄的木桶，高约一米，底部直径与镬面相同，下部装有饭架。把它架在灶头的铁镬上，在镬中装满水，在饭架上放上纱布，负责烧火的就在灶下烧火。

烧火用的是积聚了一年的柴屑，以保证火力充足，那样糕粉才能快速蒸熟。年糕揉制的快慢，直接取决于蒸粉的速度。烧火人快速用力地抽动风箱，火光一闪一闪，映红了镬架(炉膛)。家中孩子则裹着棉袄，依偎着灶火，等候吃糕。

糕花师傅在灶台边的桌子“打糕花”：在李篮里倒入米粉，加上七八十度的汤罐水，双手边拌边抖，让粉结成小块细条。这水不能加得太少，粉太湿，会煮烂；也不能加得太少，粉太干，又会蒸不熟。一次可放大约十四五斤米粉，这叫“一蒸”。

待到蒸熟后，搬动蒸桶，将熟粉倒入足有直径一米的大石臼中，先由一个“打手”用一个七八斤重的砸头揉、揉、捣，将散粉捣成糕团，再大力打揉三五下，便完成了前奏工作。

正式揉年糕，用的是斗桶大小的檀木做的大砸头，装有一条成人手臂粗的柄，长约一米左右，整个砸头有三四十斤重，头部为圆锥形，须得三个壮劳力一同发力，才能举得起来。这三个揉手一组，相互配合，前方之人发力抛举，中间者掌控制方向，柄尾之人负责坠劲。他们“嗨”的一声，把砸头抛举到最高点，仿佛要掷向天空，再用用力拉木柄，巨大的砸头就急速下坠，奔入黏米团，发出巨大的“嘭”声，连地面都微微震动，这声音在夜间可传彻寂静的山村。

年糕一条不少地带回家去。如果排得大晚，可能要到半夜，村人原本早睡，也不好让人家为了10来斤年糕等一个晚上。所以一般是揉得比较多的人家垫后。而那些偷偷吃糕的，也会选那些做得比较多的人家的糕。如果连这样的眼色也没有，回家后就会被“内客人”(妻子)责怪。

各家的年糕，每一蒸留下三条(约一斤重)，留做结束时的“夜点心”，通常是青菜炒年糕，这算是制作的成本了。

刚揉好拀下的“大糕只”，温热柔韧，不须任何调料，便是滋味悠长。孩子们则是一直缩在被窝里，巴巴地等着轮到自家，待到吃过这热乎乎“大糕只”，才心满意足地睡去。

在冬日漆黑的夜晚，阴雨绵绵、异常寒冷，那嘭嘭的年糕声一直响到夜半，给小小的山村添加了些许生气。

三

揉年糕时，最有技术含量的活计，就是“打糕花”。我父亲自豪地称自己是村里最好的“糕花师傅”。比我父亲长一辈的，则是定汉爷爷。

“打糕花”本身不算太难，难的是蒸粉。待铁镬中的水烧开，蒸汽上行，便将糕花粉分批放入蒸桶，过得一炷香时，观察已熟，取出来揉拌。所以这火候的把握，很有讲究。蒸过头，熟透了，糕团太烂，无法揉击。蒸不够，则夹杂生粉，做出的年糕不韧，入水易碎。

定汉爷爷打糕花，待水烧开后，便往蒸桶里放米粉，然后一层层匀称地撒上去，直到桶顶，待到热气透出另外层，往往只有一小片已先熟透，另外半桶仍是生粉，故难免夹生，却不知道原因。我父亲学的就是定汉爷爷的手法，运气好的时候没问题，大多数情况下，也是半生不熟。

有一年，父亲去杨村帮助朋友家揉年糕，那次打糕花的，是泰南村来的师傅。父亲在边上偷偷观察，发现那泰南人放了第一层粉之后，就不再是一层层均匀地撒粉，而是哪一边透出热气，就往哪一边撒，结果一边已经堆得高高的了，另一边却几乎没有放。那个时候还没有引入风箱，只靠烟筒，火不易旺，所以灶里的火力并不是均匀的，总是会偏向某一边。如果只是机械地一层层加粉，往往火力足的一边已经熟透了，火力不够的一边却还没有动静，于是造成夹生。明白道理后，父亲蒸粉就再也没有出现过夹生的情况，所以他取代了定汉爷爷，成为村里的糕花手。

泰南在湖区，那是诸暨盆地的产粮区，稻米产出多，年糕也揉得多，对他们来说，这只是一条从祖上传下来的简单知识。而我们这个小山村，在我父亲年轻的时候，不过20来户人家，年糕揉得不多，所以一直没人知道这个诀窍。

四

年糕的揉制，费时费力费柴，成本很高，所以后来有人琢磨出了一种制年糕机，用这种机器轧制出来的年糕，比手工揉制更加柔韧，煮不烂、耐咀嚼，人称“橡皮年糕”。

记得是1970年前后，下章村人安装了一台制年糕机，开始受理年糕的加工。只需把米带去，从磨粉到成糕，“一条龙”服务，加工费一元才五分钱。

那年我10岁，冬天特别寒

冷，我和哥哥的脚上手上都起了冻疮。父亲用双轮车拉着我们到40华里之外的县城医院就医，医生给了一些涂抹的药膏。回程时，父亲特地带我们拐去下章村的年糕加工厂观看。我从远处看去，黝黑的棚屋里，雪白的年糕条从一个孔洞里急速地喷出来，工人用大剪刀把它剪成一截一截的。加工的人热情推广他们的新事物，给了我们一条新剪下的年糕品尝。我得到了半截，感觉比“大糕只”还好，因为更有韧劲。

我父亲向来对新事物、新技术有很大的兴趣。他在“高级社”时就是村里第一部抽水机、碾米机的装配使用者之一，还是我们村第一个买双轮车的人，并且很快就掌握了补胎、充气等修车技术，他对机器充满了好奇。其实父亲之前就做了考察，已经决定今年就做“机器年糕”。让我们俩去品尝，则是希望我们站在他一边，以便说服我母亲。于是小娘组织的揉年糕，虽然我父亲仍去帮忙打糕花，我们家却没有参与。

村里的女人们喜欢在井埠头、溪水边议论家长里短。母亲同辈的女人们对我家的选择感到有些奇怪，并且对“机器年糕”这种东西很不以为然，觉得不过是为了省点钱找借口，还对我母亲说了一些不太中听的话。母亲刚刚因为妯娌矛盾，受到不小的刺激，所以坚决不同意做“机器年糕”。部分原因还在于，我说机器年糕很好吃，但我哥哥嫌弃说太韧太硬，一点也不好吃。所以无论我父亲怎么解释，母亲都不听，生气之下，把自己关在楼上，拴上了门闩。我大姐从楼梯间的窗子爬进去打开房门，见我战战兢兢地跟在父亲后面进去，见母亲坐在床前抹眼泪，梁上还挂着一根很粗的麻绳。父亲晚年，我跟他说起这个恐怖的记忆，父亲叹了一口气，说这是他一生中中与母亲唯一的一次冲突。

最后，我父亲妥协了。但村里人家都已经揉过年糕，年关已近，一时也叫不到人，幸好父亲问到邻村一个朋友还在张罗揉年糕，搭在一起，总算揉了年糕，也能平安地过了这个年。

最初机器轧制的年糕，确实也还有很多不够完善的地方，但比手工年糕则要好多，因为方便，而且便宜，还可以少费许多心力。后来又经过不少改良，例如手工剪裁变成自动切糕，通过适量掺入糯米粉，解决了太过燥硬的问题，所以大家都接受了它。父亲补充说：“你都不知道，第二年，你母亲早就和小青(邻居)约好，也不让我插手，她们俩拉着双轮车，就下去让车回来了。”

从那以后，我们家吃的都是“机器年糕”，村子里的人家也大都知道如此。只有小娘嫌，因为年事已高，牙齿不好，机器制作的年糕太韧，咬不烂，所以有几年仍是请人家里揉年糕。

小娘嫌在1990年去世，享年八十有九。从那之后，就再也没有人用传统的方式揉年糕了，村子里也听不到嘭、嘭的推击声。现在，怕是连揉年糕的技艺也都已失传了吧。

后来，我们大队老支书的女儿和女婿在村后洋桥边开了一家杂货铺，兼做机器年糕加工，一年四季有售。因为在公路边，很多人来买这种机器轧制的年糕。近年来他们还开发出了新品种，例如加入火龙果、紫薯、南瓜、玉米、艾叶，于是有了红紫黄青的多色年糕。这“阳春年糕”的声名，更是远近闻名，甚至通过真空包装，远销到省外。我请她们帮我制作了一些作为礼物，寄给远方的朋友，因而回忆起童年时揉年糕的情景，写下了这篇文章，以为纪念。

(作者系中山大学教授)



打年糕图