

垭口一棵树

——记南丹白裤瑶风情

□莫景春(毛南族)



挂起,点燃了个个甜蜜的爱情。人们成双成对,手挽手,徜徉在这一条有些凹凸的石路上,发出踢踏的清脆声。那些年轻的小伙子和姑娘们更是肆无忌惮地尽情追逐、开怀大笑。每个人都在急急地抓住属于自己的爱情,谁没有年轻疯狂浪漫过?舞曲响起,谷中平地人们翩翩起舞,舞出今夜狂热的情怀。中年人,已将爱情泡成一杯淡淡的茶水,两两相依,靠在路边的木凉亭下,喁喁私语,互诉衷情,慢慢把甜蜜的往事打捞,像品茶水一样轻轻抿出自己的味道,任凭往事在心头袅袅缭绕,缕缕升腾。

歌娅思谷那空旷的山谷里燃起一堆熊熊之

火。人影憧憧,人们手牵手,臂勾臂,围成一大圈,尽情欢跳,纵情欢唱,把所有的声音汇成歌的海洋舞的天堂。那是瑶胞在为客人举行的一场美妙的歌舞晚会,五彩缤纷的服装,在灯光的映衬下更加多姿多彩。那踮起的脚跟,那耸起的肩,还有那紧扣的十指,无一不在诉说这个民族悠久的历史 and 神奇的传说。鼓声阵阵,激起观众胸中的热情,一场舞蹈是一场心灵的洗礼。

二

在歌娅思山谷,我看到了一双温柔纤细的手。

“沙沙”纺车在缓缓地摇着,一团团雪白的棉花抽成一条条细细地线。一双纤细的手把织成一块块的布密缝缝把太阳织了进去,把月亮织了进去,织成这么一条漂亮的百褶裙:那精美的图案那结实的布质。这条美丽的百褶裙掂在手里,让人感到多么的厚重呀,这是一条写进国家级非物质文化遗产名录的裙子呀。

那复杂的蚕丝也是靠这双纤细的手小心翼翼地挑上!这双灵巧的手把这鲜艳的蚕丝慢慢地挑到裙子那些精美的图案上,那深蓝色的图案便清晰显现出来。图案织嵌好后,又一线一线把这块布缝成特殊的裙布,细细地把裙边修饰好,放一只圆形的竹篓上,慢慢折叠,稳稳扎紧。这双灵巧的手在不停地忙着,你根本没想到如此纤细的手竟如此有力,将厚重的粗布压成了条条匀称褶皱的裙子。

看着犹如舞蹈般的制裙动作,你觉得这些能干的瑶妹子是在制作一件精美绝伦的工艺品。这样漂亮的裙子,用不着什么专业模特来展示,更不用那霓虹闪烁乐曲飞扬的大型T台,只需往这身材苗条的瑶妹子身上一套,扭一扭腰,裙角飞扬,百媚尽出。如此纯美的姑娘衬着如此精美的百褶裙,那么的清新自然,美丽大方。走在瑶寨的乡间小道田间地头,如此美丽的画面常常扑入你眼中。你恍惚间感觉到纯美的东西常常就藏在偏远的村落里,在幽静的山谷里。

歌娅思谷的美,还有很多很多,有节奏铿锵的铜鼓舞,有眼花缭乱的陀螺秀,更有清脆动听的吹牛角、吹啦利,就像垭口这棵树,枝繁叶茂。

走出歌娅思谷,又看到了垭口的那棵树。起风了,树枝上下摆动,像是在依依惜别,期待下一次更美丽的邂逅。

石门仙湖游

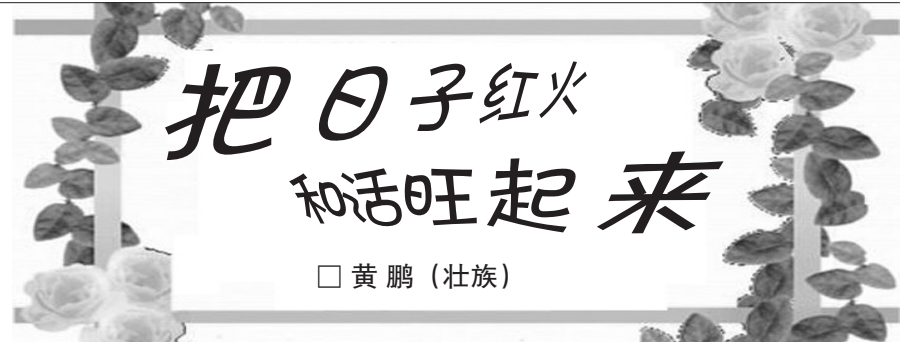
□陈世才(壮族)文/图



又因地质的作用,被迫钻进山洞又成为暗河,于是再三而形三个由溶洞暗河与天坑阳河连接起来的天坑群,分别为上天坑、中天坑、下天坑。三个天坑和连接它们的河流有路相通,沿着栈道可于河边前行,不管天坑溶洞,均有道路可供行走,从上天坑一直到下天坑。下天坑水面较阔,可容舟船,这是通往外界的唯一水路,也是从外界进入这方圣土的第一关,被称为“落仙湖”,又被称为“戴家水军洞”。

游罢“戴家水军洞”,上岸拐弯上行,就到达有“溶洞阁楼”之称的鲤岩,这是一个较高较大的溶洞,是太平天国将领石达开与石小峰会面及将鲤鱼放生的地方。咸丰九年(公元1859年),太平天国将领石达开率兵回师广西,当时其大军进驻清流镇,大本营就设在离石门不远的山口村。石达开听说附近有个石家寨,便带上礼品上山来“认家门”,在鲤岩与石小峰会面,二人追踪溯源,排字论辈,感到相见恨晚。临别,石小峰把鲤岩的鲤鱼送给石达开,石达开说鲤岩的鲤鱼有灵性,提议将鲤鱼放生,得到大家的赞同。此后,鲤岩就有了“鲤岩放鲤,时(指石达开)来运转”的说法。

行走在上、中、下天坑逐一观赏了三个天坑洞,又沿着山崖栈道前进,拐弯抹角地往下走,便可到达称为“天坑”的峡谷底部,这里与地下溶洞与暗河相连,地下暗河的汨汨清流从溶洞中流出成为见天的阳河,峡谷中的三个巨大的溶洞和三个天坑皆因地质作用和流水冲刷而形成,这是地质作用让地表陷落和暗河流水的冲刷的功劳。地下暗河从溶洞流出,在地表陷落而成天坑处见了天日,暗河变成阳河,



□黄鹏(壮族)

每逢杀猪,广西壮族人大都喜欢做猪红,也称活血。逢年过节如此,平常日子也是。

壮族人所说的猪红,就是猪血。但不是煮熟的猪血,而是经特殊加工而成的新鲜的特色美食。

猪血营养丰富,素有“液态肉”之称。含维生素b2、维生素c、蛋白质、铁、锌、铜、锰和磷、钙、钾、钠等等。祖国医学记载,猪血“性味咸平,治头痛眩晕、中腹胀满、肠胃嘈杂、宫颈糜烂”,具有多种食用功效,是最理想的养血之物。常吃猪血,可有效地补充体内消耗的铁质,防止缺铁性贫血的发生;能提高免疫功能,延缓机体衰老,耳聪目明;能抑制低密度脂蛋白的有害作用,有助于防治动脉粥样硬化,对防治老年痴呆、记忆力减退、健忘、多梦、失眠等症也颇为有益。一般人群都可食用,尤其适宜贫血患者,老人、妇女,从事粉尘、纺织、环卫、采掘等工作的人,以及血虚头痛眩晕者、肠道寄生虫病人、腹胀嘈杂者。有不少女士识得猪血功效奥妙,保持吃猪血,从而使人面如桃花,活泼轻盈。但高胆固醇血症、肝病、高血压、冠心病患者却不能食用;有病期间或患有消化道出血阶段也要忌食。

除民族禁忌外,国人大都喜食猪血。因为猪血与韭菜搭配可清理肠胃,所以猪血炒韭菜、猪血韭菜汤最为常见。猪血除了与黄豆、地黄、海带、何首乌、茺萸、菱、杏仁等相克外,其普通性强,因此,东西南北中,各地各人根据爱好,把猪血配制成各种各样的菜式,花样繁多,美味各异。但这些都是煮熟的猪血菜,与壮族人的猪红完全是两回事。

壮族人做猪红,要有经验。杀猪前,一人备好干净器皿,放适量盐,在旁边等候,专接活血。持操刀手将利刀插进猪的喉且迅速拔出刀时,即将器皿接住喷涌而出的鲜血,并用干净筷子或勺子顺时针搅动,让盐均匀化解在鲜血中,以确保鲜血保持液态不凝固。血量合适后,放置干净处,不可再碰动,否则做不成猪红。待有人将猪开膛破肚取出猪肺,即将猪肺洗净,剁碎,用油、盐炒熟,和拍碎的炒花生一起适量分到各个干净碗中。然后,拿来猪血,每个碗中舀进一二汤匙猪血,同时加进适量凉开水,同步顺时针搅动,十秒左右即停。如此一碗一碗制作。也有一大盘一大盘制作的,但味道略差,也不易做得好,所以很少做大盘。稍等片刻,活血凝结如豆腐,色泽鲜红的猪红就做成了。有比

较讲究的,还在做好的猪红上撒上炒过的芝麻和切细的葱花。制作过程有几个环节很关键,一是搅动必须是顺时针。逆时针或顺时针过程中有逆时针搅动都会做不成猪红;二是凉温开水必须是已凉还温、带温已凉、过凉或过温的水也做不成猪红;三是搅动时间必须适当,太快或过久也做不成猪红;四是前面取血放置后,未调制猪红前,必须不可再动,再动后面猪血和猪肺、凉温开水搅动就会不凝结,也做不成猪红。这几个问题说不清所以然,但事实就是这样,很神奇。值得注意的是,在收集猪血时一定要注意卫生,避免污染。另外,病猪的血,千万不要食用。

制作好的猪红颜色表层暗红,但内里还保持着鲜红。吃时用汤匙一口一口吃,先是感到有点冰凉,随后感到清甜,柔软;一嚼,细碎的猪肺和花生粉粒、芝麻、葱花,口感脆爽,顿觉满口香郁,气清血顺,舒筋活络,胸腔通畅,活力倍增,精神十足。令人欲罢不能,暗自称奇。壮族人做成的猪红乃大补之物,一般人只吃半碗到一碗,体格特别健壮的人最多也就吃两碗。吃过多,有的人就要流鼻血了。身体虚弱的人,一次不能吃太多,小半碗就好,隔一两天再吃小半碗,吃几次下来,身体就会健壮起来;但如果一次吃一碗,量就有点过,虚不受补,适得其反。

猪红好吃,但也不是想吃就能吃得上。乡村农家,一两年才养大一头猪,一般要到春节或家中要办大事时方可杀猪,平时是没有猪可杀的。街市上专事卖猪肉的人,大多是从屠宰场拉来割好的猪肉,没有新鲜猪血可卖。因此,猪血都是供不应求。猪血一好卖,有些屠户就弄虚作假,猪血的品质就得不到保证了,品质不纯的猪血,拿来炒猪红根本做不成。更有甚者,居然用化学手段制作冒名猪血,其实际跟猪血一点关系都没有,纯粹是见利忘义、祸害民生。所以,现在要想吃上猪红,只能可遇不可求。

壮族人喜爱吃猪红,除了吃猪红有清凉润喉解热、提神补血活血等诸多功效外,还图猪红颜色喜庆吉祥,食之,有日子红火、生活兴旺的美好愿望。因此,逢年过节时杀猪做猪红,就是为了把红火和活旺留到来年和来日的寓意。尤其在腊月小年杀年猪和开年杀猪时,要把猪红供上案桌,烧香敬祖,口中要念念有词,祈求祖宗保佑家道和农事红红火火、生机勃勃,保佑全家日子鲜活、兴旺发达。