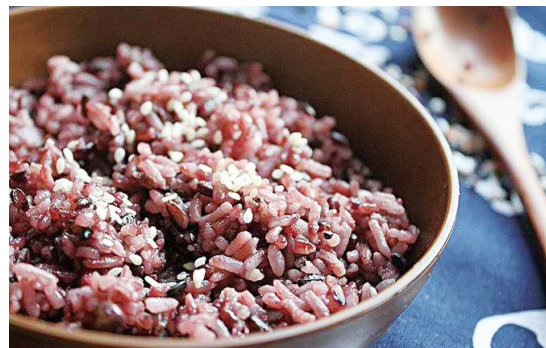


广西民族团结进步故事

“三月三”里米饭香

□ 周羽兵



农历三月的春风吹过,天气乍暖还寒,枫叶的枝头便脆鲜地在前晃动着,每年春天,山上的枫叶就蓬蓬勃勃地长出来,翠盈盈地吐出新绿——那是做黑米饭的染料。

小时候日子苦,春天青黄不接,新粮接不上茬,哪有什么可吃的?我们天天掰着指头,盼着农历三月三的到来,这样又可以大快朵颐一顿,也安慰安慰委屈了许久的肚子。

又是一年“三月三”。我们早就闻到香味了,那是母亲在用枫叶、糯米做原料,费尽心思地准备着黑米饭。我们兄弟姐妹一个个地都翘首以盼着。

母亲从锅里盛满一碗黑米饭,递给我和妹妹,嘴角一扬:“喏,给你十五公十五婆送过去。”妹妹嘴一撇:“妈妈,我们还没吃饱呢!”母亲怜爱地用手抚摸了一下我们的头:“娃儿乖,明天妈妈再给你们做。”

邻居十五公十五婆是无儿无女的老人,土改时成分低,所以分得晚清大屋的这几间房,与我们是出了十服的老家。无奈现在二老年事已高,渐渐失去劳动能力,只能依靠住在村东的近房侄子一家,侄子侄媳隔三差五过来挑水做饭,尽点孝心。

十五婆是当年十五公到桂西北做工时带回的山里妹子。与十五公拜堂成亲时,辈分小的在大家的教导下称她为“十五婆”,操着生硬的本地土话的十五婆不忘幽默大伙一把:难咯难咯,我年纪轻轻就变成“婆”了。诙谐的打趣引来笑声一片。这个小插曲便成了村里人茶

余饭后的笑谈。

年轻时十五婆心灵手巧,做的壮家红蓝饭让人垂涎欲滴,她嫁到我们这里也跟村里的姑娘娘子们学起了做黑米饭,可是她做的黑米饭食材很少——少量的糯米,掺入大量的籼米,一锅米黑饭放的白糖也不多,有时干脆用盐代替。每年“三月三”当天她会给我们送来黑米饭,而且是天刚亮的时候,我们家的门还没有开,十五婆便把一碗黑米饭放到我家的门槛上了,然后轻叩“笃笃笃”几下,转而就听到离去的脚步声了。我还窝在暖暖的被窝里,早起的母亲在帮孩子掖好被子后来厨房,燃起第一缕炊烟。一听到动静母亲就开门去了,不一会儿母亲回来了,手里拿一只大海碗,冒尖的黑米饭像只小山包,够我们这些馋小鬼饕餮一顿。

十五婆的黑米饭——不甜、不黏,唯一值得称赞的一点就是枫叶的味道还算纯正。母亲说,十五公他们家境不好,舍不得多放糯米,里面掺的籼米太多,所以不黏,但这也是人家的一份心意,十五婆是个有心人,整座大屋里谁家没有吃过她做的黑米饭?

十五婆是壮族人,口不择言的长舌妇和不懂事的孩子背后叫她“壮粘婆”,民族的偏见令本来开朗的十五婆性格变得有些孤僻,平时不太合群。三老姑八大姨们坐在一起拉家常时,善感的她老怀疑大家在背后说她的坏话,平时和左邻右舍相遇时也把头扭到一边,装作没看见。自感受了委屈的她向十五公倾诉,十

五公便耐心安慰她。可是时间久了,要强的十五公也认为大家排斥他们,大家便真的对他们颇有微词了。加之他们两人一直没有生养,在那个年代没有后代的人是让人看不起的,毕竟“不孝有三,无后为大”的传统思想根深蒂固,于是大家也就自然疏远他们了。但十五婆这人心灵手巧,是种田的一把好手,会唱婚嫁歌和哭丧歌,还会做红蓝饭和黑米饭,以前谁家喜事就让她教嫁出去的女儿或娶进门的媳妇唱几首婚嫁歌,哪家老人走了也请她来嚎几声。然而时代在发展,现在新事新办,陈规陋习也渐渐被取代,十五婆感到自己没有用了,越发钻牛角尖,不太与乡邻来往。但十五婆每年“三月三”雷打不动地给大家做黑米饭,做的黑米饭软糯软糯,甜甜的,上面撒一层薄薄咸香花生末,下足食材——看得出老人的日子比以前好多了。“三月三”一早趁着天未亮,挨家挨户门槛上放上一碗。熟悉的脚步,熟悉的敲门声,熟悉的老味道,大家吃着十五婆的黑米饭,心里溢出的满满都是她的好,那些不满早已消散了。

有一年春天,十五公得了重病住院了,这个消息在大屋里悄悄传开了,大伙都很难过。那亲人般的惦记和牵挂化作实实在在的举动,谁家有时间就跑一趟到医院嘘寒问暖,送点稀罕物给十五公补充营养,十五婆田头地角的活都搭把手抢着干。看到友邻古道热肠,那年“三月三”天下着雨,也浇湿了十五婆的眼睛,她直用壮话跟大伙说“恭稀恭稀(感谢感谢)!”

大前年的仲春,十五婆积劳成疾,病倒了。“三月三”的清早少了熟悉的敲门声和脚步声,越发富足的人们不再缺那顿香喷喷的黑米饭,但少了十五婆曾经不甜不黏的黑米饭味道,心里空落落的,“三月三”也变得寡淡了。

之后这几年,十五婆的病时好时坏。后来,年老力衰的她彻底失去了劳动能力,身体也是异常虚弱。我那与十五婆要好的母亲也在前几年走了,我们兄弟姐妹也分飞四处,为了自己的小家去打拼。友爱的接力棒在亲朋和邻居之间传递——婶娘提前做好黑米饭,还根据自己喜好加上炒香了的花生末和芝麻,拌上焖香的五花肉。婶娘和堂弟媳凌晨两点就起床开始捣枫叶、过滤叶渣、泡浸糯米、蒸煮米饭……做好黑饭后,悄悄推开大门,把一碗黑米饭放在十五婆的门槛上,轻轻叩几下,又悄悄返回家中。

那天婶娘去十五婆家串门,年近九旬的十五婆张着没有门牙的嘴,奇怪而感激地问婶娘:“最近老是有人在我家门口放上一碗黑米饭,色泽、味道和食材都不同,不是一个人送的。都收到好几碗了,哎,难为大家都想着我们这两个老公公老婆子……”

今年“三月三”,我们兄弟姐妹结伴回老家看望十五公二老。老远听到十五公家中那台半导体收音机飘出《爱我中华》优美的旋律:五十六个民族五十六朵花,五十六个民族是一家……

此时的太阳透过天空的云层,生出一片暖。

黄豆焖小鱼的别样情怀

□ 覃敏善(壮族)

对于生长在红水河边的我而言,鱼是最常见的。靠水吃水,剑鱼、黑鳢、油鱼为代表的红水河三珍,更是让人流连忘返。作为大化人,我对那里的一山一水、一草一木有着难忘的深情。

大化瑶族自治县因在红水河上修建水电站而成立,西南山区“高峡出平湖”,天地之间的广阔水域,尽数成为鱼的乐园,而红水河中的美味,也散落在红水河畔的达叫小镇里。红水河壮语发音为“达叫”,达叫小镇因此得名。

由于外出求学工作,我也走过全国多地,见过吃过不少各地的名吃名菜,但我仍对家乡大化的壮瑶大餐——北景大头鱼、红水河鲤鱼、三黄鸡、全羊宴、羊瘪汤等念念不忘,对黄豆焖小鱼更是情有独钟。

红水河里有种野生的油鱼,因为它富含脂肪,所以放在锅里煎时不用放油,只需加上少许食盐,便是一道美味可口的佳肴。小时候,我们偷偷把自己从河里捞到的小鱼带回家,把鱼仔清除内脏,洗干净,再从缸里偷抓两把黄豆,在铁锅里下黄豆翻炒,炒到黄豆皮裂焦黄,放水煮上几分钟,捞出过凉水备用。再把油鱼放在热锅里翻滚几下,皮焦黄半熟,注水,相继放入炒好的黄豆,大火煮上五六分钟,改小火轻焖,最后放入葱和少许盐即可出锅。那鱼汤乳白再加上那青翠的葱花,焦黄的油鱼黄豆,色香味俱全,缕缕香气萦绕开来。此时,从饭锅里打一碗玉米干饭,就着黄豆焖小鱼一同享用,简直就是人间美味。

弹指一挥间,我离开家乡已将近三十个年头了,而我那对黄豆焖小鱼的钟爱却丝毫不减。可惜如今城里,黄豆焖小鱼已不是日常待客菜,即便你在某个饭店或大排档找到这道黄豆焖小鱼,总感到香味的热烈、浓郁远不如从前,再也找不回儿时的味蕾记忆了。

新晋骏马奖得主亮相 广西知名作家学者云集

2020年《民族文学》壮文作家翻译家培训班在邕举行

□ 黄浩云



▲培训班开班仪式现场。

8月26日,由民族文学杂志社主办、广西民族出版社承办的“2020年《民族文学》壮文作家翻译家培训班”在南宁顺利开班。中国作协副主席陈建功出席开班仪式并讲话。广西区委原副书记、广西桂学研究会会长潘琦,国家民族政策法规司原司长毛公宁,《民族文学》主编石一宁,广西文联党组成员、副主席石才夫,广西民宗委党组成员、副主任覃永红,中国民族语文翻译局纪委书记李旭练,中国作协主席团委员、广西作协名誉主席冯艺等领导和嘉宾,以及40余位从事壮文创作、翻译的专家学者参加了此次开班仪式。广西民族出版社社长石朝雄主持开班仪式。

覃永红指出,在疫情防控的特殊背景下,《民族文学》杂志社在广西举办壮文作家翻译家培训班,这是对广西民族工作、民族

文化工作和民族文艺事业的大力支持,也是《民族文学》杂志社帮助培养壮族作家翻译家的有力举措,充分体现了《民族文学》杂志社的文化自觉和时代担当。

陈建功认为,世界文化的多样性是人类文化的魅力。文化多样性给人的直接感受就是文化震惊,文化往往是少数民族文学创作可以切入思考的一个点。他希望少数民族文学创作能发掘一个个的民族个性,民族的集体风貌,集体的潜意识。

潘琦表示,《民族文学》办刊非常活跃,非常开生面,非常有特色,可谓“高端大气有内涵,低调务实接地气”。希望广大壮文作家翻译家坚定文化自信,以《民族文学》为平台,多创作反映普通人生活世界的有生命力、感召力的作品。

石一宁指出,这次培训班的目的是深入

贯彻落实习近平新时代中国特色社会主义思想,深入观察落实党和国家的民族文化方针政策,推动和促进壮文文学创作翻译系列繁荣发展。他衷心期待壮文作家翻译家充分意识到自己所承担的历史责任和使命,以自己创作和翻译的作品记录新时代,书写新时代,讴歌新时代,唱响爱国主义的主旋律,弘扬敢于创新的时代精神。

石才夫指出,现在壮文创作和翻译迎来了发展的机遇。一方面党中央提出了守正创新的原则,自治区党委和政府提出了建设民族文化强区的目标,另一个方面国家级平台《民族文学》非常重视少数民族文学创作和翻译人才的培养。他希望壮文作家翻译家能够抓住机遇,壮大队伍,促进壮文创作和翻译事业的繁荣发展。

李旭练说,培养壮文作家翻译家是时代的呼唤和人民的需要。繁荣发展壮文创作,大力促进壮文翻译,为壮族人民提供更高生活、更接地气的作品,让人民群众对美好生活的追求变成现实。他提出三点倡议:一是尽量用母语说话,用母语思维写作;二是用壮文翻译出版一大批古今中外经典作品;三是尊重方言文化,突出地方特色。

随后,云南富宁县政协文化文史和学习委员黎盛根、广西河池市宜州区民族文学·宜州创作基地办公室主任韦知宝代表发言进行了发言。在会上,冯艺、黄凤显、张燕玲、东西、黄佩华、田湘、覃祥周等知名作家学者分享了各自的创作或翻译经验,新晋骏马奖得主瑶族作家潘红日和壮族作家李约热分享了获奖的喜悦心情和文学创作的技巧经验。

据悉,此次培训班为期5天。培训班针对壮文创作与翻译的需求精心设计相关课程,毛公宁、关任京、蓝利国、蒙飞等专家学者将为学员就壮文创作、翻译理论与技巧等内容进行授课。