

这里所说的八斗,是一种计量和盛放粮食的农用器物,它的特点是坚密封实、盛水不漏。八斗的斗底为半球形,形状像斗,故名八斗。斗,中国市制容量单位,十升为一斗,十斗为一石,约等同于现在的一百二十斤,一斗约为十二斤。但八斗的八并非代表数量,实则为筩斗的简写,可能是出于要发不离八的吉利和书写之便吧。

潜山市岳之东的源潭镇,其辖下叶典村有个名为操家龙的小村庄,庄内徐际根、徐际焰两兄弟,大约自1940年代起,便因精于制作八斗而名噪一时。

据悉,徐氏兄弟制作八斗的技艺师承于其外祖父家,徐氏兄弟勤学苦练加之悟性高,制作技术便青出于蓝而胜于蓝。普通的八斗提携负重时,斗口稍有不慎极易开拆。然而徐氏兄弟制作的八斗,斗口紧凑、光滑、牢靠,使用至斗底磨穿了,斗口依然牢

固如新。其外祖父及舅父们皆叹服这两兄弟的手艺。徐氏兄弟制作的八斗因极其耐用且价格合理,被周边米店、油坊、粮站及农户们争相抢购,其八斗总是供不应求。

1950年代,因集体经济生产的需要,原三妙公社组织了大批匠人在斗塘村张家店办厂,集中生产各类农业生产工具,其中八斗需求量较大,徐氏兄弟积极带动子女及周边子弟们制作八斗,从而也教出了不少徒弟。可能是遵从于传男不传女和教会徒弟饿死师傅的古训吧,其八斗的锁口技巧一直未曾传于他人,徒弟中尤以黄先雨、黄先虎等人技艺为精,但锁

操家龙的八斗

王德高

口技术仍不得要领。

后人中唯有徐蒋让、徐德元兄弟二人得其真传。据徐德元老艺人讲,扎八斗需要多个大小不同的八斗模,这个模具极为重要,它决定了八斗的大小和形状,另外需要篾刀、弯刀、钉锤各一把,还需要一把很奇特的工具,那是用牛前腿骨特制而成,类似于一把大梭子,艺人们称之为线陀。

制作八斗的材料有三种,一为八斗条,采购于六安市,也可用柳条代替,另外就是扎斗口的苗竹,最后就是麻线,后期改用尼龙线。这些看似简单的材料和工具,一经能工巧匠之手,很快就化作称手耐用的生产工具。

改革开放后,八斗的需求量逐渐减少,再后来渐渐处于停顿状态了。徐德元老人说他的兄长前几年已经过世了,他已许多年没有扎八斗了。

如今的八斗已失去了当初的实用功能,但因制作八斗的材料和技术均沿袭传统的方式,从原料到最终成品完全以人力加工而成,因而其手工艺术的价值及所隐含的文化价值仍值得后人保护和珍藏。

另外,八斗作为一种民间器物,具有浓郁的乡土气息和独特的艺术风格,因八斗的吉祥如意,故其在民俗中一直享受着世人的抬爱,它是一种传递亲情的道具。我国许多地方,新媳妇送满月茶时,娘家人都要带上八斗去看闺女,八斗里装有染成红色的鸡蛋、花生、冬米、蚕豆、瓜子、枣子等不同寓意的物品。因此,八斗是记录民俗生活的一本书,更是一份厚重的物质文化遗产。

冬至的饺子

刘明礼

生在穷乡僻壤,乡人在困顿岁月的长久消磨中,把很多节日都过成了寻常日子。好吃不过饺子,舒服不过躺着——对于乡人来说,饺子是世界上独一无二的美味佳肴。可退回四五十年前,饺子这种家常饭食,要想吃到,要么家里来了亲戚,要么就是逢上春节、元宵、中秋等几个传统大节。全家人一年不过一二百斤白面,不定多长时间才能吃上一顿,更别说能吃上饺子了。即使这样,冬至这天,母亲总得变着法子让全家人吃顿饺子。母亲说,冬至大如年呢!

至于为什么说“冬至大如年”,年少懵懂的我并不明白。可潜意识告诉我,冬至就是冬至,年就是年,冬至再怎么着也不如过年有趣。冬至怎么就大如年了?

为解开心中的疑窦,便去问父亲。父亲师范毕业,肚子里有的是墨水。他告诉我:3000多年前,周公姬旦以“土圭法”测得日影最长和最短的日子,就是现在的冬至日和夏至日,并将日影最长的一天作为新一年的开始。因此在远古时代,以农历十一月为正月,到了冬至才过新年,每年冬至为一年的元旦。原来冬至就是曾经的年啊!

虽然母亲对“冬至大如年”说不出所以然,但我从父亲的话中读懂了母亲为什么会对冬至如此重视。记得有一年冬至,母亲准备包饺子。可打开案床下盛面的毛罐,发现白面只剩下个底,根本不够全家人吃。母亲蹙着眉头轻轻叹了口气,说咱今

条白面,擀成和那块红薯面等长的薄片,用它将红薯面包起来,双手来回攥实,擀出的饺子皮,就成了黑白相间的彩色。包皮面饺子有点发黏,甜乎乎的,虽不怎么好吃,但比起窝头要强百倍,让我忍不住狼吞虎咽。

到我十几岁时,父亲的工资多了一些,哥哥姐姐也开始挣工分,家庭条件有了较大改善,不光能吃上纯白面的饺子,还能吃上肉馅的。冬至这天真的像过年一般,全家人上阵包饺子的场面,如同一场热闹的大戏。这时,母亲就像位指挥打仗的将军,八面威风。父亲负责剁馅、和面、调馅这样的技术活,母亲用温水和面,一次把水加足,这样和出的面软硬适度,盆手两净。和好面让它饧着,又开始调馅。她把葱、芹菜、香菜的根须和胡萝卜丁、花椒、大料、茴香籽等放入铁锅里的油中加热,直炸到微微焦糊,霎时整个屋子氤氲在浓浓的香味之中。等油稍凉,再把杂七杂八的调味余料捞净,将剁好的肉馅放入油锅,加入自制的黑酱,以及香油、葱姜末和盐,用筷子顺一个方向用力搅拌,再加入剁好的白菜拌匀。那馅儿调得又香又绵。

面、馅俱备,母亲指挥着大哥大姐擀皮,三姐负责送皮,她和父亲开始包饺子。母亲和父亲包饺子的手法不同,母亲是捏,捏出的饺子像弯弯的月牙;父亲是挤,挤出的饺子鼓着圆肚,像一个个小元宝。我拿起皮也学着包,母亲笑盈盈地说:“娘教你包花边饺子。”只见她把包好的饺子顺着边儿用手一路轻捏,顿时呈现出一道穗状的花沿,煞是好看。二姐早就准备好了煮饺子的柴火,给铁锅添足了水。等母亲一声令下,二姐呱呱呱拉起风箱……灶台上热腾腾的烟水汽,铁锅里不停翻滚的饺子,以及全家人围桌举箸的温馨,定格成一幅灵动的画。

有人说,在这个世界上讨生活,一半是进攻一半是防御。是的,这个世界,既有冰天雪地的日子,也有热气腾腾的生活,不只有眼前的窘迫,还有着希望的远方!



水墨山村 肖明 摄

我的球迷兄弟

戴煌

一时还真想不起来世界杯结束后每晚上该干点啥。昨天一位球迷兄弟在电话里向我抱怨了几句,也是的,干吗非得在加时赛里进球一方还要参加残酷的点球大战?干吗进入十六强以后就不打循环了?干吗让那么多值得一看的种子队突然就没了……真难为这些球迷弟兄了,他们为了四年一次的球赛,不惜与单位解除合同,不惜与老婆暂时分居,不怕疫情的骚扰!确有点过把足球瘾就死的感觉,一时间的话里总是夹带着关于足球的字眼,那神情似乎全世界只有他们最懂足球。

热热闹闹的一个多月过去了。作为局外人,平心而论,我最深切的感受莫过于国内球迷兄弟们自身素质亟待提高——当然,与我们国足至今还停留在需要“漱口”(经常骂人)、“洗脚”(射门太臭)这些简单的卫生常识基础上,球迷们的素质修养确比国足们强多了,但革命尚未成功,同志仍需努力,有些看球必要的准备,在此提醒大家提前打点。

首先“努力工作,多扒点分”,有了经济基础,外出看球也能整他一套统一颜色的服装,黄色、蓝色都成,这样才有气势,不是说“人倒

势子不倒”吗?你那从牙缝里抠出的俩钱,五六个兄弟窝在一个下三流小旅馆的地铺上,吃的可能是早已过期的方便面,怎么可能有足够精力欢呼雀跃,摇旗呐喊呢?

其次“争取进步,上个档次”,这样你就可以公费看球了。君不见,有媒体闪出镜头,尽管有些官员、大款在看台上打盹,但他毕竟到此一游了。请注意,这也是身份,你有吗?

最后“卧薪尝胆,从小抓起”,我家门口就有个很大的足球场,但那绿茵草地上却常常门可罗雀,很少有孩子们在上面踢球,家长们都把他们锁在家里背唐诗或牛顿定律呢!许多球迷都是口头革命派,真让他沉下身来把孩子送去踢球,从娃娃们抓起,他就会开始患得患失了,这样的心态,恐怕五十年后还是如此,不过,那时这帮球迷与我同时作古了。

顺便再补充一句,球迷中也包括我的姐妹们,如我的一位“美眉”同事,以前基本上是个球盲,可大赛前她老公为看球在枕头旁鼓吹了许多足球南风,使她一下子便像着了魔似的天天侃球,还真是那么回事呢。看来,受教育和不受教育就是不一样啊!

