

◆ 乡风民俗

大伯伯的葬礼

杨 亮

院子里已经搭起了大棚，裁缝正裁剪着寿衣，几个妇女忙着烧晚饭。一个十来岁的女孩跪在大门口的角落里，默默地烧着黄纸，烟雾裹着黑色的灰烬，和油烟交织，有些呛人。堂哥、堂姐们面带悲戚，其他人好像在参加一场寻常的乡邻聚会。一些多年未见的老人低声寒暄，相互递着香烟，说的是我熟悉的乡音。大伯生前少言寡语，这会儿静静地躺在堂屋地面的一块门板上，红色的缎被覆盖着全身。

地理先生算好“进材”的时间是第二天下午四点。相比头天的肃穆，第二天倒是多了几分热闹。几位吹鼓手穿着皱巴巴的制服，正卖力地演奏，一位中年妇女声情并茂地唱着黄梅戏，拖着哭腔的曲调在闷热的空气中悠悠飘荡。厨房里正忙得热火朝天，厨房外的桌子上整整齐齐地摆着几个装满沙子的饭碗，不知是什么讲究。父亲和几位老人围坐着闲谈，“七十三、八十四，阎王不叫自己去，我也就这两年的事喽！”一位年纪比父亲略大的老头腮帮子瘪瘪的，他哑着嘴，像是酒没喝好，“我和老道士说好了，让他帮我寻个好地方。”老人们笑了起来，父亲捧着茶杯也笑，我突然想起他在家阳台上晒太阳的样子——也是这样坐着，也是这样捧着茶杯，不禁有些心酸。“要是老道士死得比你早呢？”有人笑问，老头一顿，有些语塞，“那就埋在我娘的边上。”

四点整，一阵鞭炮声骤然响起，乐队开始吹打，人群从四面八方大院中间聚拢。地理先生一番掐算，宣布三个相冲的属相得回避，几个人悄悄退开，鼓点慢慢停了，紧接着，高亢激昂的唢呐声破空而起，在地理先生的引导下，大堂哥头裹黑布，身披红绸，看上去古里古怪，后面跟着的一个人为他撑伞，一众孝子贤孙缓缓爬上大埂，朝江边走去。鞭炮声又响了起来，乐队跟在后面，一路吹吹打打。旁边一个老人见我诧异，解释道，这叫“取水”，得由孝子到江边去打水，给大伯清洁身体。“孝子，孝子，这时候就是做孝子

了。”老人接着唏嘘，“人活一世，草木一春，古代皇帝号称万岁，不都死掉了，稻子熟了有人收，不然就烂在地里。”

取水、清洁、换上寿衣后，几个殓工开始收拾衾被。大伯一生务农，脊背早就高高隆起，衾被得垫厚点。堂哥、堂姐和家人们换上白鞋，披麻戴孝，在堂屋门口跪成一圈。刚才还撵得鸡鸭乱飞的一个小男孩，此时也安静下来，懵懵懂懂地跪在大人屁股后面。沉闷的天空忽然洒下几滴雨点，乐队的合奏和唢呐的独奏此起彼伏，夹杂着断断续续的鞭炮声。殓工小心翼翼地将大伯抬进棺材，缓缓合上棺盖，家属们一下子放声哭了出来。随着三寸长的钉子一根根楔入，哭声渐渐变为啜泣，只听一人高声喊道：“升棺！”八个汉子稳稳地抬起棺材，放置在堂屋中央的板凳上。屋外烟花腾空而起，带着尖利的呼啸声冲上天空，瞬间又归于平静。屋内白幔低垂，供桌上香烟袅袅，旁边悬挂着一幅一米见方的手书“驾鹤西游”。灵堂布置完毕，众人按不同规格领了孝巾，开始磕头香。

暮色如纱，轻轻掠过大棚，气氛逐渐轻松，大家拍拍裤腿上的灰，开始有说有笑。厨房里飘出阵阵香味。隔壁一桌正在聊天，“今天晚上是八百块钱的席面，明天出殡是一千的，农村里办酒也讲究，不能太招摇，也不能太寒酸……”父亲破例喝了杯白酒，或为了他的哥哥，或为了少年一起长大、如今垂垂老矣的伙伴。

父亲年龄大了，腿脚不方便，没有送他的哥哥上山。我驾车送他回去，他缓缓说起他父母的葬礼，我默默地听着，鼻子有点酸，装作专心开车，没有搭话。父亲一个人自顾自地叙说着，像在送别他的哥哥，抑或想起在他幼年逝去、容颜模糊的母亲。有人说，死亡是乔迁之喜，是从孩子的身边去到父母的身边。如果真是这样，我希望当那一天来临的时候，父母还是我记忆中的样子，希望像小时候一样，每当我在停电的夜晚里惊醒，只要在黑暗中轻轻呼唤一声，就会有人温暖而有力地将我拥进怀抱。

木耳菜一同落户菜园的，还有癞葡萄。癞葡萄的藤蔓很细，藏在夏季繁茂的枝叶间，不细看，根本发现不了，可它的果实偏生得耀眼，通体亮黄，在绿叶间跳脱得很。剥开果皮，里面簇拥着一颗颗大而通红的籽粒，吮吸尽籽粒上的果肉，露出的扁核上排列着古朴的花纹，甚是好客。

母亲对木耳菜不是清炒，就是做汤。母亲做的家常菜向来清淡，原色原味，极少放调料，亦不喜混着炒，炒豇豆就只有豇豆，炒茄子也只有茄子，其它菜也是。但母亲喜欢放蒜，尤其在夏季，几乎炒每道菜都会放一两瓣，或拍碎，或剁泥，或切片，全看食材而定。这种习惯可能是以往生活拮据，买不起调料，又或许是太忙，没心思在做菜上琢磨。不过这般做法反倒成了特色，日后竟也被我承继下来。我家厨房的调料，除了油盐酱醋，只有蒜。

下班途中，见一位卖菜的老人提着一篮碧绿鲜嫩的木耳菜，心头甚是惊喜，贪心地买下大半篮。老人善意提醒：“姑娘，这菜好多人不爱吃，你买这么多，以前吃过？”又说：“家里老太婆种多了，家人不爱吃，只好拿到街上卖。”我笑着回他：“吃过的，我喜欢吃，菜市场总也买不到呢。”老人脸上泛起些许歉意，倒让我有些不好意思，那一篮子水灵的木耳菜，还不及一把豇豆值钱。我把木耳菜分成两份，一份清炒，另一份放进冰箱，想留着下次做木耳菜鸡蛋汤。



登高 汤青 摄

◆ 民间遗存

梆声的温度

江 璐

山道在七月的绿浪里盘旋，车窗外掠过层叠的梯田，水光如镜。我们这支五人小队深入皖南腹地的太湖县，只为寻觅濒临啞哑的竹梆清音——花梆舞。

文化馆档案室浮动尘埃的旧味。副馆长李振华轻轻推开玻璃展柜，一支黝黑的清代竹梆静卧其中，“咸丰年间，山里人腰悬此物，梆声一起，野猪便惊惶退散。”柜中另侧，1983年全省调演二等奖的证书纸页已然泛黄，与2017年黄梅戏艺术节那座蒙尘的奖杯默然相对。他抚过一摞未拆封的申报材料，苦笑道：“如今的孩子，哪还知晓家乡梆舞曾震动省城？”

省级传承人何美华老师端坐着，她取过一柄竹梆置于膝头，指节骤然落下，“嗒！”清越之声破空而来，铮然如玉帛炸裂，滞重的空气也流动起来。她枯瘦的手背上筋脉蜿蜒，如同竹梆上深凿的纹路。“整套五十二式，如今能跳全的，怕是一只手数得过来喽。”她的脸上有落寞，指尖却温柔地抚过竹梆圆润的边角，像抚摸婴孩的脸颊。

何老师起身，缓缓演示那几乎失传的“点云式”。枯瘦的手臂轻扬，手腕灵巧一抖，竹梆便在她掌中翻飞如蝶。“看好了，腕要活，劲要含在筋里，不是死敲。”她忽然停下，将竹梆递向我，“你试试。”

我笨拙地捏住这截黝黑的竹筒，仿着她的姿势抬手，梆声却闷如叹息。她靠近一步，手覆上我的手背，带着常年劳作的粗粝感，轻轻调整我手指的落点，“莫用蛮力，竹子有灵性，你得顺着它的筋骨说话。”她掌心的温度传递过来，我触到的不仅是竹梆的纹理，也是一段生命热度。

她翻开那本1985年编纂的《花梆舞图谱》。泛黄纸页上，墨线勾描的人形翩然欲飞。“‘回风卷雪’——旋身要急，梆声如碎玉撒落；‘星斗移位’——步法细密，似踏着星轨游走……”一个个诗意的动作，如今只藏在书里，藏在她的手上。二十八个动作尚在传承，而另外二十四个，已随老艺人的凋零坠入风中。

小池镇新华村的百年古戏台立于夕照之中。暮色四合时，三十支竹梆如惊雷般同时炸响！领头的老艺人踏踮而舞，足音沉沉，仿佛叩击大地的胸膛；甩梆的动作利落如刀，能劈开流动的山风。花梆舞团队的负责人说，源于驱兽祈福的原始仪式，已在坚守中悄然新生——十五个融汇现代语汇的动作，让古老的魂魄有了鲜活的躯壳。“老根扎得深，新枝才发得旺。”领头人眼角的皱纹舒展开，台上闪动铿锵的舞影。晚风拂过古戏台畔的竹林，竹叶沙沙，仿佛天地也在应和这倔强的梆声。

临行前夜，月光如银，何美华老师换上那套珍藏的靛蓝舞衣，将一柄竹梆郑重交到我手中。她苍老的手再次覆上我的手背，引我敲响第一个音符。大家环绕着她，青丝与白发在清辉中翻飞。月光将交叠的身影投在地上，仿佛时光在此刻重叠——那竹梆声穿越百年风烟而来，轻轻叩击当下，又执着地，向着无尽的未来荡开涟漪。

归途车上，我紧握着何老师赠予的那柄竹梆，它黝黑沉默，却隐隐留着老人掌心的温热。

◆ 植物脸谱

木耳菜

潘双倩

木耳菜长于夏季。它带着股子青气，嚼在嘴里有些黏滑，这般滋味很多人不喜欢。

初尝木耳菜时也颇不习惯，可细细品咂之下，竟品出些别样的滋味。

也不知母亲从哪儿弄来木耳菜的种子。她整天忙忙碌碌，在庄稼地里劳作，甚至遇到熟人招呼，都舍不得停下来说会儿话。但很奇怪，村中只要有什么新出的菜，那一定是在我家菜园长出来的。母亲的神奇不止这一处，她在很多件事情上都让我充满好奇。

木耳菜的叶子肥厚碧绿，油亮水嫩，大小如半大孩子的掌心，叶脉纹路也与人掌纹相似。那年与

