

# 青稞的苦涩与香甜

董得红

青稞,是在当今被人们用来丰富舌尖、端上大雅之堂的美食,留给我的却是长长悠悠的苦涩记忆。在童年和少年时代的记忆里,我天天放学后去割草、挖野菜田野里,在微风中波浪翻滚的浓绿色麦田中,夹杂着几块叶片略微泛黄的青稞地,孤独地生长在麦田边。可在母亲烙出的馍馍和做的早晚饭中,总有那苦涩的青稞馍馍和青稞面擀成的难以下咽的青稞面条。故乡人把青稞面擀成的面条下到锅里,叫“疙瘩汤”。

我的家在湟水河中游南岸的一个村庄的最西南,村小学校位于村子的东北端,距家有一公里路。那一公里多的路上行走着去化隆、循化和黄南的汽车,偶尔也有去甘肃临夏的车。自上学那天起,为了路上的安全,老师和父母要求家远的学生中午都不回家,书包里背着母亲用青稞面烙的锅丫丫饼子。中午就在校园里或校园边的河滩里吃青稞面饼子。夏日的中午不回家还会在河滩的小河上与伙伴们游泳和抓鱼,在开满粉红色花的沙柳上抓黄蜂。把那黄蜂拦腰掐断,会有一个小小的蜜囊,放进嘴里会带来一丝甘甜,中和一下青稞面馍馍留下的苦涩。

书包里的青稞面馍馍时常吃不完,回到家就顺手塞进门道里靠墙放了好几年的了一根大木头缝里。过了几年家里用那根木头做面柜,搬开木头时沿墙根出现一溜腐烂的蓝灰色粉末,父亲用拾给牛马粪的叉叉扒拉着看了半天也没看出个头尾。

其实那时候家家户粮食都不宽余,许多人家粮食不够吃。青稞的生长周期短,比小麦要早熟近一个月,种青稞是为了解决青黄不接的困难。家里的青稞并不多,因为不好吃、不想吃而感觉多。

母亲为了家里的粮食够吃,总是把白面和青稞面搭配着吃,并千方百计改变青稞面的吃法,用一层白面一层青稞面卷成“砖包城”,青稞面和白面之间卷上胡麻籽和青油。蒸馍馍时蒸笼里发出奇异的香味,可吃起来白面是那样的细腻香甜,青稞面依然粗糙苦涩。趁母亲不注意,我溜进厨房,搬来灶火门前拉风匣用的木墩墩,踩着木墩墩脚脚搬开放在案板上的蒸笼,伸进手取出一个“砖包

城”,迅速地掰开,把白面的装进衣兜,再把青稞面的塞进蒸笼,迅速地溜出厨房。母亲发现后却从不吱声,把我剥下的青稞面自己吃了。

很长时间里,我不知道母亲烙出的青稞面饼子和白面饼子的形状为啥不一样。白面饼子总是与锅底差不多一样大的圆饼,而青稞面饼子总是三角形,且一边呈圆弧形。现在想起来那是因为青稞面粗糙,不劲道,若一个圆饼子放到锅里,一翻就会烂成渣渣。若把青稞面团成圆饼状,再对切成四块或六块,分别放到锅底,对接成圆饼,既好翻又不烂,还不浪费燃料。

母亲还时常用青稞面做成具有河湟特色的“青稞面疙瘩”,减少了青稞面的粗糙,又具有浓郁的香味,好吃多了。青稞面疙瘩一般作为早饭。母亲在放了青稞面的陶瓷盆里加入温开水,把粗糙的青稞面烫一下,立即变得柔软而又带甜味。在做“青稞面疙瘩”的头一天晚上,母亲在搗蒜和调料的姜窝石头里把胡麻籽捣碎备用。在和好的面中加入碎胡麻籽和苦豆粉,再团成鸡蛋大小的椭圆形面球,下锅煮熟。“青稞面疙瘩”充满胡麻和苦豆的清香,又有麦芽糖的微甜。

天下雨不出工,母亲就用青稞面做锅塌。做锅塌需要时间,也需要耐心。母亲将发酵好的青稞面揉匀,用双手转成一个个小馒头,再一个个放进锅底擦着青油的热锅,倒入少许水,用锅盖盖严。然后间歇地用火火烧,以焖为主,以烙为辅,约2个小时后就熟了。贴在锅底的一面烙成黄黄的硬底,上面则似蒸馍,蓬松酥软。锅塌依然有着青稞粗糙苦涩的口感,吃起来依然难以下咽。看着我吃青稞面锅塌的痛苦状,母亲讲起康熙皇帝吃锅塌的故事。清朝康熙年间,康熙微服私访,有一天走到一个前不着村、后不着店的地方,一天没吃饭,饿得快前心贴后心了。傍晚时才走到一个小村庄,到一户人家讨要吃的,家庭主妇端上一盘馍馍。康熙狼吞虎咽地吃起来,吃得特别香。吃饱肚子,康熙仔细端详起盘子里自己从未吃过的既像饼子又像馒头的食物。回到皇宫,康熙吃山珍海味都没味道,一直想着那个馍馍。他还起了个名字叫“蒸烙馍馍”,并叫厨师给他做。这可难住了厨师:馍馍要蒸,要

么烙,哪有既蒸又烙的!厨师绞尽脑汁做出的馍馍还是达不到皇帝的满意,这下激怒了康熙,杀掉了好几个厨师。大臣们派员到康熙微服私访的地方沿途打探好久,才知道皇帝想吃的是青稞面锅塌。回来原模原样做给康熙,可皇帝还是吃不出当初的香味。那是在荒野里饿了一天才吃出的香味,在皇宫里顿顿山珍海味,哪能吃出锅塌的香味啊!

无独有偶。1990年开展森林资源调查。那时妻子在平安县三合乡的一个山村小学教学。单位领导让我到海东负责平安、互助、乐都和民和4县任技术指导。在互助县调查时年轻的我每天骑自行车在平安和互助间来往。一天早上,我没来得及吃早饭就骑车赶往红崖子沟乡星家村。到村里时约上午10点光景。肚子饿得“咕咕”叫。走进护林员家时正在吃早饭,主妇给我端来一碗饭,是青稞面做的“破布衫”,下的洋芋和白萝卜缨子。我端起碗急忙扒到嘴里时,那个香的感觉很难用语言表达。至今回味起来,那是我60年的生涯中吃得最香的一碗饭。

记得小时候的故乡田野里,端午节过后不久,小麦刚出齐穗,青稞穗已灌满浆开始由绿转黄,我和伙伴们一边在田野里割草、挖野菜,一边时不时的揪一个青稞穗,放在手心里揉搓,用嘴吹去青稞衣,丢进嘴里尝鲜,是一年新庄稼的最早享受者。直到一个多月后小麦灌满浆,又把手伸向小麦,我们给揉吃青稞和小麦穗起来个名字:“碾尔场儿”。青稞吸满籽的时候,为了给大家尝鲜解馋,生产队组织女社员去采摘一些青稞穗,分给各家各户尝个鲜。母亲把分来的一把把青稞穗放到锅里煮熟,在簸箕里揉搓,簸去麦衣。煮熟后脱去衣服的就叫“温青稞”。母亲在案板上放上手推小石磨,把“温青稞”堆放到小石磨的磨眼边上,用右手转磨,左手轻轻地把温青稞推入磨眼,磨缝里就钻出一条条长短短短的麦索。麦索下到锅里,一股新粮食特有的清香味立即充满厨房,充满庭院,充满村巷。

自古以来,河湟地区就有禁吃青稞粮食的习俗,吃未成熟的粮食浪费很大,一顿青稞粮食成熟时要顶好几顿,吃青稞粮食总有一种犯罪和做贼的感觉。在20世纪六七十年代,庄稼快成熟时,生产队就组织青壮劳力,白天黑夜地在田野里巡逻守青。若抓住偷吃青稞粮食的,就会扣上破坏生产甚至反革命的帽子,在群众大会上批斗,年底分粮食时还要扣掉口粮。生产队安排吃一顿“温青稞”,也是偷偷在夜里进行的。

吃完“温青稞”不到一个月,季节已到农历“六月六”,青稞开始收割。当第一场的青稞打碾分配到家时,母亲就会将新青稞倒进簸箕,细心的拣去杂质,在搗蒜和调料的姜窝石头里除去外皮,晒干簸净,放进锅里煮熟,然后挖到面板上凉到微热,配以甜酒曲,调和均匀,装入瓷坛中密封,盖上棉被放到热炕上进行发酵。这种过程叫“煮甜醅”。大约两天后,整个屋子散发出淡淡的酒香,母亲就打开瓷坛,用筷子轻轻搅拌,再分别挖到碗里端给我们。站在旁边等候的我,早已垂涎三尺,第一个从母亲手里接过碗,尽情享受新青稞煮的甜醅。青稞甜醅也只有在新青稞收获和过端午时节才做,在计划经济时代,每颗粮食都很珍贵,特别是人口多劳力少的人家,一年口粮都不够吃,哪能经常煮甜醅吃!

改革开放后,田地承包到各家各户,农民从禁锢的土地上解放出来,生产生活发生了翻天覆地的变化。田野里早就没有了青稞的踪影。青稞作为难吃的杂粮淡出人们的生活。在大肉大鱼吃腻了的今天,人们又开始怀念起青稞。青稞成为富裕起来的人们的调味品,城里的馍馍铺里摆满青稞面锅塌,表面上布满了胡麻籽和清油,回到家里掰开,里面却一粒胡麻籽、一点油星都看不到,让人心里酸酸的,我突然就想起母亲蒸的黑白分明的“砖包城”。

最为怀念的还是小时候母亲蒸的“砖包城”,我至今不知道母亲苦心蒸的“砖包城”里青稞面馍馍的味道。

## 今夜,收割星光

东永学

今夜是七夕。一棵树下,一个向往爱的抚慰的女孩看见一颗明亮的星星沉进自己的心海,而天上的银河边一大两小的星星眨呀眨的。

春天的时候,叫做星的男孩出门打工去了,男孩说,他要用丰厚的嫁妆迎娶她。女孩说:他不懂我的心意,所以今夜我们错过了肩并肩一起感受星光的清辉,感悟一个情深又凄婉的故事的机会。

今夜是七夕。一位年轻的母亲黑夜来临之前往水缸里挑满了清凉的泉水。水缸里水波轻柔的晃动里,女儿看见阿妈用水缸里的凉水洗头。阿爸在很远很远的地方,阿爸是否会感知阿妈用一盆凉水浇淋一头黑发的焦躁,想到女儿星光下的远望,阿爸在城市林立的楼宇间,在粗陋的建筑工地上能否看到天上的星光,想起今夜是七夕。

今夜是七夕。远山上有一排凝固的身影,他们知道此时山下的一棵棵树下、一眼眼泉水边有仙女一样的人儿发出祝福,也在等待祝福,想到如此温馨的画面,他们的腰身挺得更直,他们抬头,看见了青藏高原的夜幕下星光的深情。

今夜是七夕。农家的院落里,弟弟看着姐姐祭拜星月的身影,想想七仙女今夜是幸福的。悄悄敬献几朵花,三两个苹果,几声祝福,多少柔软的心此刻更加柔软,今夜她们不愿拿起针线,她们害怕自己的针尖会刺伤一只喜鹊的眼睛,这是北方女人淳朴的祭拜。

七夕种下一个心愿。明天,阿妈的女儿就要远行,女孩知道她及时不赶到男孩的身边,他会迷失在五彩斑斓的城市夜空下。但是,纯洁的女孩你能回到有油菜麦子的乡村吗?诱惑就在不远处等着不愿露出肚脐,不会用唇膏,不会描画眼线的你们。

今夜是七夕。女儿啊,要记住你是在月光铺满麦地的晚上诞生的,接生你的婆婆的手上沾满了油菜的芬芳。那个白天,阿妈收割了她的早熟的青稞,阿爸在山上放牧他的牛羊,你的降生用星光的轻柔拂去了劳作的艰辛,然后让阳光铺满一家人和一个村庄的心房。

今夜是七夕。星光掉落在阿妈的发丛里,阿妈她们不知道“七夕”是一个女儿节,但是那个神话一直驻扎在她们的心理,多少个夜晚阿妈给孙儿孙女们会讲一个美丽的传说,说到一千一万个喜鹊的忠诚。

今夜是七夕。祝福有情人终成眷属,把这祝福给自己,也给天下的好女儿,之后还要学会收割星光,把它扎在秀发上,有一天你也白发映照星光的时候,有人从你的白发里再来收割星光,就像一代代传诵一个美丽的传说,坚守一个永恒的爱的话题。

今夜是七夕,用一络星光收割,收割祝福,收割祈祷。

## 意卓拉姆——从探索到自信

龙仁青

近日,观看黄南州藏戏团演出的大型传统藏戏《意卓拉姆》,当熟悉的旋律响起,即刻想起了第一次看这台藏戏的情景。上世纪八十年代初,我还是一个少年,正在上中学。这台藏戏在家乡的海南州影剧院演出,学校专门组织学生去观看。端坐台下,一开场就被深深震撼,满眼的光彩,满耳的旋律,不但眼花缭乱,也耳花缭乱。那时候,这台戏不叫《意卓拉姆》,而是叫《诺桑王子》。这是沿用了藏族传统八大藏戏中这台戏原本的名字。之所以沿用传统名称,我想是有原因的。这台藏戏从传统藏戏被改编成现代藏戏的初期,创作者虽然已经懂得如何借助现代戏剧手段,让传统藏戏绽放新的光彩,但在理念上尚有些束手束脚,少了一些大胆创新的勇气。这样一种情态,就遗留在名称上了。

后来,这台藏戏又历经几次重新改编,名称也改为《意乐仙女》。这个名字,其实就是把意卓拉姆意译成了汉语。从这个汉译名称流露出的,是创作者希望汉语世界了解自己文化的心态。为了走近更多的汉语观众,便从名称上做出了这种解释性的妥协。但这样的做法,是否真的有效,却并不见得。记得我曾在一篇小说里提及意乐仙女的故事,小说发表出来,发现编辑理所当然地把意乐仙女改成了音乐仙女。他是把意字当成了一个错别字,把该念欢乐的乐的这个词,当成了音乐的乐。对这位编辑来说,意乐仙

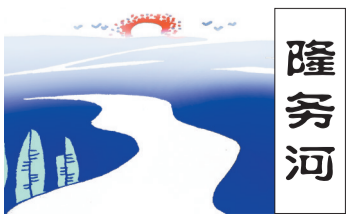
女是一个从没听说过的陌生名字,而音乐仙女却在西方文化或少数民族文化中有类似的概念。

这台藏戏现在的名称叫《意卓拉姆》,放弃了之前的汉语意译,而直接采用了音译的方式。这种做法,其实在一定程度上表达了一种文化自信,一种文化的回归。不用刻意地去妥协或去投其所好,保留一定的陌生化反而呈现出文化的异质性,提高了辨识度。这让我想起了有关翻译的一个概念:异化与归化。异化表达了一种更为开放的心态,是一种保持民族文化独特性的同时,愿意学习和吸取他者文化的主动行为,而归化则表达出对本民族文化的迷恋和看重。或者说,异化的用意是凸显个性,而归化则试图消解。所以说,如果此前《意乐仙女》的名称尚有一种试图被归化的尝试,或者叫妥协,那么,《意卓拉姆》则表达了对自我文化的认同和自信。

诺桑王子和意卓拉姆是这台藏戏的男女主人公的名字,用谁的名字,其实也是有原因的,是由不同的历史阶段和文化背景所决定的。这让我想起了藏文木刻版的《西游记》译本。大概是清末民初,《西游记》被译为藏文,名字却改成了《唐僧喇嘛传》——那时,佛教在藏地广传、盛行,广大藏地的人们虔诚向佛,文化取向自然也有了偏重佛教的侧重点或兴趣点,比之取经路上那些降妖除魔的故事,唐僧这个人物及他西天取经的作为,更

能打动笃信佛教的人们。在万玛才旦的电影处女作《静静的嘛呢石》里,有一段情节是几个沙弥在寺院里播放电视剧《西游记》的录像。小沙弥们被孙悟空与妖怪打斗的情景所吸引,但他们的师傅却不以为然,他说,唐僧喇嘛取经成功才是最重要的,路上的那些经历再艰难也已经烟消云散,不值一提。文化的历史背景,决定了文化不同的视野。

藏戏《意卓拉姆》,是一台非常成熟的作品,从剧本、表演以及舞美、灯光等,无不呈现出一种驾轻就熟、游刃有余,甚至信手拈来的从容与自信。从《诺桑王子》到《意乐仙女》,再到今天的《意卓拉姆》,其实投射出了青海安多藏戏一路走过的坎坷与辉煌。从最初怀着尝试心态的摸索与探究,到后来希望外界有更多了解的靠近与妥协,再到今天以适度的陌生化表达,借助现代舞台表现手段,结合传统藏戏特色,呈现安多藏戏的传统样貌,更多地体现族裔文化的异质性,提高辨识度,使这样一台藏戏在从整体舞台语言上脱颖而出,与众不同。



隆务河