



小镇上享年 92 岁的马补锅匠去世了，南来北往前来送葬的人围满了前后院落，许多白发苍苍的老人一边擦着泪水一边给灵柩遣送上前点燃三炷香后，纷纷述说着马补锅匠的好处，显示出对手艺匠人的深厚尊重之情。

在城乡民间，在散散落落落的街道院落，一个人的学问再高也高不过吃喝拉撒，高不过衣食住行，高不过生老病死。而那些手艺人，就是掌管民间烟火的神，他们以自己的手艺扮靓着生活的一个个侧面，人们在这一层层的面面里杂乱无章地穿行，在有意无意中抬高了世俗生活质量。

在古香古色的小镇，我早就听过太多关于手艺人神奇的故事情节，如大厨、木匠、剃头匠、秤匠、铁匠、锁匠、瓦匠、打采匠、灯笼匠、鞋匠……从前，我非常羡慕奔走城乡红红火火的厨师，耳朵两边各夹着一支甚至两支香烟，红光满面，油头油嘴，神气得连镇村的道路都嫌窄。炉火正旺，大厨挥动菜刀的格局和气候，真是有声且有色，热气蒸腾之下，看着油头大耳的厨师一次又一次地抓起大勺，接二连三地尝着即将起锅的肉臊和鸡蛋或虾仁酸辣肚丝墨鱼羹汤时，真让人尊重。

那是上世纪 70 年代一个夏季的午后，我从汉江边游泳归来，用铝锅子装糊肚子饭，性急之下一不小心把两个补锅疤揭开剥落了，锅底一个大洞，我当时吓坏了，咋办呢？还能补得起来吗？母亲得知后用竹扫把打得我满院子躲避，父亲随手拿起有小洞的破锅眯着眼睛对着太阳照了照，说，不要紧，明天让街头的马锅匠来看看，还能补上。

第二天一大早，马锅匠如约而至，挑着担子来了，只见他剪了两个圆形的铜片，先换原来的两个疤，用铁锤轻轻钉，钉上劲，用钢钻在裂纹上钻孔，而后钉疤。动作仍是轻轻地，生怕用力过大会把锅打破。钉罢，一块黄泥在两个疤上擦，一手下面托着，一手上面很擦，直到黄泥渍进锅缝里才完事。

如果那口铁锅能保存到现在，一定很有价值，那是一件文物，锅上的两个疤痕都固定了人们一段贫寒的日子，每一个疤把人们的苦难人生串成绵绵不绝的沉重故事，那个似乎也是一件艺术品，几个疤仿佛每个都钉对了地方，颇有聚散疏密之美，黄疤衬以黑青钢铁，明暗反差强烈，足以震撼人心。

还有小镇上的刘剃头匠，临街开有一小铺面，一面镜子，一个洗脸盆，一把梳子，一把推子，一个长长的打磨刮胡刀的皮条，几条稀稀的白毛巾，墙处还有一个火炉子，这是刘剃头匠的所有行头了。上个世纪六七十年代，我常见他忙碌的身影，一把高凳子上坐着一个老头或者流鼻涕的娃娃，一个大围裙围着全身，老头惬意地眯着眼睛，一句句地应着刘剃头匠的话，小娃娃不情愿地缩着脖子挤眼又咧嘴，等剃头匠干完活放下工具一拍手，好了，你好好看看行不？那时人们也不讲究，左右扭着脖子，对着墙上的大镜子，然后用手摸摸光光的腮帮子，手艺还不错呢，多少钱？两角，往往是一手交钱，当场清。

最难伺候的是那些小娃娃，常常是坐在妈妈或者奶奶的腿上，好话哄着，可

是小家伙就是害怕，大眼睛滴溜溜地转，瞧着那把大剪刀，好不容易哄好了，可等剃头匠一上手他咧开嘴就嚎，弄得剃头匠手足无措，剃了一半的头，赶忙停下来，又是说好话，又是逗玩具，一摸口袋还有块糖，赶紧递给孩子，小娃娃嘴里含着甜糖，眼睫毛上还带着泪珠，这边三下五除二，赶紧利落地把话干完。然后又问，看看，好看不好看？小娃娃含着糖，嘿嘿地一声笑了。

老太婆们才不舍得花那几角钱，一般都是自个儿在家用热水洗洗头，擦半干了，在院子里找个有眼光的嫂子，用毛巾围着脖子，拿剪刀咔嚓咔嚓地剪一圈，手艺好的不亚于镇上的刘剃头匠，也有手艺差的，深一剪浅一剪子，剪得跟狗啃的一样。

如今，随着人们生活水平的提高，人们更爱美了，街头门面装潢奢华的发廊越来越多，什么发源地、美回首、倩影荟萃等等，街头剃头匠淡出了人们的视线，成了发黄影像中的模样。

过去，一到下雨天气，乡村出门靠两种雨具，一是伞，伞是油纸伞，再就是斗笠蓑衣。打伞出行主要是妇女儿童或老人，披蓑衣戴斗笠出行的主要是男人，因为男人要挑东西，难得空手出门。蓑衣就是用棕树皮织成的又厚又结实的雨具，形似古代的铠甲，无袖。蓑衣防雨防雪又御寒，这是前人生存的智慧。

蓑衣匠一般会在下雨天或落雪天出现。在烟雨连绵的青山绿水间，在田埂、村庄、院落，挑了行头的蓑衣匠会用一种很缓慢很奇怪的声调喊，织一蓑一一

衣一一嘞，一遍又一遍地喊，听了喊叫，在家躲雨的男人或女人就会答一声，师傅，到家里来！

蓑衣匠当然穿着自己编织的蓑衣，男人或女人从匠人身上拿起蓑衣仔细看看，仔细掂掂，如果觉得这师傅手艺好，就会请他到堂屋摆开家伙，抱来透着金黄色的一捆捆棕树皮，让师傅比着男人身个量织，男人不在家时就比着破旧的蓑衣的大小织。

织蓑衣得先修理剪裁一张张棕皮子，然后将棕皮抽丝拔线，搓成细小而结实的棕绳，再用棕绳打出蓑衣的形状框架，这道工序很细致，很慢。蓑衣匠都有一根很粗的长针，那针眼也大，将细小的棕绳穿入针孔，依框架层层铺好棕皮，再一针又一针地缝牢固了。蓑衣匠都是男人，但他们穿针走线的样子一点也不逊色于农村巧手的妇女。要编织好一件蓑衣，至少也需要一个工，抵一天劳力，几角工钱。在乡间的匠人中，阉匠来钱快，瓦匠来钱多，厨师有酒喝，木匠有肉吃，篾匠有吃又有喝。只有蓑衣匠最便宜，吃饭也没有特别的，主人吃啥他吃啥，所以在农村学手艺活一般不会去学蓑衣匠的。

过去一个游走四方的手艺人不仅养活了自己一家人，而且在大大方便人们生活中彰显了悠悠情怀和了得的功夫。每到夜晚想起那些远去的手艺人，我会不经意地抬起头，看看头顶的天空，如幕般深邃而广阔天空中，稀稀疏疏的几枚星在微弱地闪烁，我相信它们中有的是老手艺人的一张张微笑的脸容。

安康，取安宁康泰之意，有着吉祥的名字，同时也是山美水美的小城。清晨，人们还在睡梦中，最先醒来的是晨雾，乳白色的烟雾，氤氲在汉江之上，整个安康城处于烟雾之中，若影若现。东关，是安康醒来最早的一条街，参差不齐的吆喝声，遇到熟人见面，没有过多的寒暄，相互问一句“吃了没”，便是最好的招呼，就是这样的长长短短、平平仄仄的喧嚣，唤醒安康的一天的开始。

老安康人都知道东关，百年老铺子一家挨一家，老宅深巷，清真古寺，房屋不算高，比不上主城区的高楼，最高也不过几十米来，幽深的巷道，青石板铺就的道路，来来回回穿梭的脚步，古老而神秘的老城又充满了活力。有人的地方就有江湖，而有江湖的地方就有烟火，在东关水西门，望滚滚东逝的汉江穿成而过，因为水运缘故，清朝末年，民国初期，东关这一片儿的水运是整个安康，乃至陕南的主要交通枢纽，当年的东关曾是中国西部黄金水运之一，南来北往的客商，歇下脚，啜一碗热腾腾的羊肉泡馍，听一阵阵清脆婉转的汉调二黄，早已使主人醉客醉，不知何处是他乡。

因为近水，所以造就了曾经的辉煌，因为近水，所以历经斑驳沧桑，1983 年对于老东关人是苦难的，一场特大洪水冲垮了东堤，洪水进城，东关老城区一片汪洋沼泽，淹没了许多百年老字号，流失了一代代传承下来的记忆。灾后重建东堤和近几年新竣工的四桥遥遥相望，如龙横卧。每夜幕降临，越来越多的人，或是从西关到东关，或是从东关到西关，对自己的足迹寻访。那东关社区，一片叠一片的青瓦，瓦面肆意滋长的青苔，生长着老东关的苦难、辉煌、沧桑的心事。夜深了安静、舒适的安康，在这里的时光很慢，偶尔几家星星点点还亮着的楼灯，朦朦胧胧，透过窗纸望去，灯影下的姑娘影影绰绰，这窗，这灯火，这人，等我，等也，也等你。

有美景地方，就有美食，东关绝对算得上是安康的美食一条街了。除了清月轩，清雅斋，永泰祥这些叫得响的老牌子，余下的每一家小吃商铺各显身手，如蒸面，烧饼，油酥子，米线，豆腐脑等等一系富有民族特色美食，满目琳琅，各种风味的小吃被他们锻造的炉火纯青，有着浓厚传统的东关特色的精美菜肴，先后接待过美国、英国、挪威和北京等外地友人慕名前来的客人，并获高度评价。这里是与安康的繁华截然不同的风景，能深刻感受到安康的烟火气息，走大街过深巷排着长队，只为舌尖上的这一口地道安康东关美味。

上班、回家周而复始的两点一线，每天穿梭在东关之间来来回回数次。客居安康东关已久，渐渐融入了老东关的生活里，早点要不是一碗蒸面，就是啜一碗扎实的羊肉泡馍。东关的羊肉泡馍，每一家我都了如指掌，要说印象最深的算得上是北正街的马忍芽羊肉泡馍。

马忍芽羊肉泡馍营业已经有了 50 多年的历史。刚过而立之年的马星星便是店主，传到她这一代已经是第二代，从她记事开始，父亲就在经营羊肉泡馍，后来她接手了父亲的泡馍馆。之所以马忍芽羊肉泡馍好吃，是因为选用地道的陕南山羊，常年活跃在秦巴山间，喝了饮富硒山泉水，肉质鲜嫩香滑、肥而不腻，瘦而不柴，吃起来口感绝佳。再者就是处理得当，无腥膻味。一次闲聊，问了她是不是有绝密配方。性格豪爽的马星星毫无保留的告诉我，他们每天中午就选择新鲜羊肉、羊杂，清水漂洗数次，保证干净，洗净后切成大块，应顺着肉的纹理切，以块状最易入味、烂熟；羊肉放入锅，掺入羊骨、羊肉羊杂、茴香花椒佐料一起文火熬煮 10 小时左右，汤色白而浓郁，香而不腻；熬汤时要专人边熬制边搅拌，一是要不停打沫，使汤汁不焦，从而入味，二是要保每一块肉都能入味，等鲜羊肉杂熟透之后自然冷却，切成小块。

马忍芽羊肉泡馍的馍馍更有讲究，肉肉的同时，面粉适量放入盆中，应放入少许盐水以增加馍的口感及韧性。调味的话，可放入少许孜然粉；加少许水揉成较硬的面团，盖上醒 20 分钟。醒开后，用高筋粉搗面团。此过程反复，保证每醒 5-10 分钟一次面团，并反复搗揉面团三至五次，硬度到自己搗不动为止；将面团揪成大小相同的剂子，擀成圆片，放入炭炉中，盖上盖子小火烙馍，反复翻面饼馍，保证两面酥软香脆，烙好的馍撕成与烟嘴尺寸；加入锅中熬制地羊肉的原汤，放入盐调味将馍丁倒入碗中浸泡，并准备好生抽、陈醋、香菜、芹菜糊调制，拌匀后等待 2、3 分钟，美味已沁入心脾，勾起食欲。

从早上到中午，马忍芽羊肉泡馍小房子挤满了品尝羊肉泡馍的顾客，大多数都是老主顾，也有慕名而来尝鲜的外地人。因为马星星家羊肉泡馍作为一种记忆传承，作为老东关的文化符号，早在 2012 年就被汉滨区非物质文化遗产保护中心授牌列入区级非遗。随着东关民族特色餐饮街的建设，成为安康一张新的发展名片，2014 年央视《远方的家》专题报道。客居安康的我，远方是家和乡愁，近处东关是流连忘返的美食，这些极具地方性的美食，在一代代人的手中传承，在一代代人心生根，在每个老安康人心中，依然偏爱。

晚上的东关，更是不甘寂寞，虽然比不上北上广深的饕餮盛宴，但是每一位像马星星这般好客的安康人，举杯之间的觥筹交错，没有大都市痛点的小城，瞬间被烟火气息填满，不管是归人，还是客居过客，不妨轻叩一方小院，放下心情，喝茶聊天，谈论饱经风霜、依然操人的老东关，每一个安康人魂牵梦绕地方。我们不否认，生活不只是诗和远方，还有我们脚下的小城安康。

东关烟火

汪海玉



硝洞沟

吴立志

正月的太阳依旧无力，像一团陈年的棉花盖在身上，要想温暖得先让自己的体温来点燃一夜的西风。太阳照在耕过的大安坪，阳坡的土地暖洋洋的，阴坡还有凉，要到花朝之后才能化完。

沿白沙河而上，一路逼仄，新修的路干干净净，河水越接近源头越是清澈，源头的人家合住着三个毫无亲缘的寡妇，门前收拾的利索，烧过的煤炭灰垫在路上，走过有绵实的感觉，黄狗老远看见人来，像男人一样张开它如臂膀一样的嗓子，拽出了过年的女人们。

水被大山忽然收回去了，出水的地方修了小庙，供奉着文革时被焚尸化青烟而去的周禅师，他生前修筑的功德桥至今仍在，这里的水确乎多了几分灵气，噙在口中，有长久的甜味，来往的人愿意跪下来，双手掬起这洗礼灵魂的水。起身再走进硝洞沟谷，似乎有一种前所未有的隐世之感。

石头被细腻的雨洗过，圆润平静聚在谷中。两岸常青的枝节，连起了经冬的黛色。云打空中濡过，像烟一般淡化开来，照看着我们的世界。

硝洞在右岸崖上，藏着，有一条兽雀走过的小路隐约的引我上升，期待的洞口透着深邃的黑，我在洞口坐下，背后凉气逼人。

准备好手电和火机，进入，洞口高有十米，洞壁光滑，洞顶有白色的硝结晶，以前常有人来此刮硝，用木炭和硫磺配成黑火药。又进，有大量碎石堆积，岩壁浸湿着黑色的粉末，再前边向下分成五个小洞，高矮不一，每一个都让人有钻的欲望，钻的乐趣在于未知的神秘感，冬眠的蝙蝠倒挂在你的面前，它早已走掉的体温和微闭的眼睛以及膜状的翅膀，让人逃避；还有蝴蝶安放在角落里，脆弱的让我收起呼吸，呵护她吧，用冬天之外的爱。忽又有洞中之风自脚底而生，惨白的灯光被吸收之后，在石隙间继续穿行。洞的尽头，水从穹顶滴下，多有空邃之音，层次清晰的石头已没有棱角，像一本卷边的书记着洞中地理历史和传奇故事，几乎要发出声音又安静下去了。

出洞时太阳已绕到山后，下午的硝洞沟谷，清冷异常，走过的每处都有风景，远处的寨像一个寓言，拼凑了故事的内容后而不知所措，闲置在高处露出烟色的年景。

向下的路中，我们又遇到来时的女人，拖着一枝干柴，对我们充满善意。



瀛湖

第 1253 期

繁花

白芳芳 作

秦岭雪景

余继泽

高大，耀眼。

树木上，有叶子，常绿的树木上，落的雪是蓬松的，树木就像塔，也像锥子。没有叶子的树木枝条上，落了雪，毛茸茸的。地面上的雪，很蓬松，一脚踏下去，就没过了脚脖子。林子里的雪地上，有鸟儿，或者野兽经过，留下的杂沓的痕迹。乌黑的柏油路，也成了白色的带子，缠绕在山间，有车经过，留下两道车辙。

如果下雪的时候，刮了风，或者遇到了严寒，就是另外的精致。尤其是那风经过的树木上，那落下的雪，不是雪，就像雾，是雪雾，有飘动的，梦境般的美丽。如果遇到了严寒，有

千山鸟飞绝，万径人踪灭。孤舟蓑笠翁，独钓寒江雪。

给人一副喧闹之后，人迹罕至的苍凉。

忽然一天，天晴了，路通了。在古都里，一直笼罩在雾霾里的人，感到了憋闷，压抑，就开了车，依着峪口乌黑的柏油路，一气往秦岭山上去。阳光下，山头闪烁着光泽，近处，那树上，有不同的景色，地上的雪，白皑皑的，就在雪地上，静静的走，留下自己的脚印，尽管走的时候认真，回首时，依旧歪歪扭扭。

孩子们，就像进入了童话世界里，堆雪人，打雪仗，感受童话般的意境，体味到了不同于都市的生活。然后，和大人一块感叹，只有这大自然创造的景色，才是那样优美的。

晏家湾

甘建华

深藏于大巴山中，常年铅灰色天空下，几株珍贵的黄桷迎宾村口，远山奔涌而来的清溪，从拱桥下浅浅地淌过长长的青石板道上，细雨斜风总有匆匆而过的背影，披着一袭如战袍的蓑衣，落寞如汉水刺客

遥远的早春二月，从这儿出走的王姓青年，没有来得及回望母亲的泪眼，远方的昆特依盐湖在招手，许他一个天大的前程多年以后，我提着骨灰盒送他回到晏家湾，草木含悲我与他的女儿跪在坟前：岳父！

