

石继丽

苏木绰者，意为祖源之地也。撰之以主石堰坪、马头溪二村，凡张家界永定区王家坪、沅古坪、谢家坪等土家族聚居之野邑也。土率以赤色，膏润质泽。山有马头四十有八，武陵之脉，连属百里；例峡谷南向、马头仰北，似仰天长啸。轿牛车河马头堰、上伏溪马头堰、太阳山、杨柳池、南武当、观音堂、三台山、马虎界、杨柳嘴、香亭界、雷钵界、团古岩、荆竹山、鹿鸣山、断桥山、云雾山、鞭山、牛老台、赵家山马头堰十九座马头山；孕牛车河、上伏溪、飞旗河、洞庭溪、葫芦溪、马头溪、小溪、锅子溪、雷公溪，凡二十余，南汇沅水。斯者，余之桑梓也。山川紧凑，林木葱葱，水草丰茂，花被四野。近万栋吊脚楼，或攀山层叠也，或就势溜脊也，或居高迎凤也，或跨沟卧谷也。凡此种种，世界文化遗产总裁博士迈克尔誉之为“世界民居建筑之经典”。危峡坠谷，有水破天而来，是为中国三甲之飞瀑瀑布也；山云岭脊，有自生之桥是牛背岭轻轨拱桥也；寒水远溪古堡雄伟，飞旗之河悬棺诡秘，凡造化之功委天地之笔倾情描摹，百里画廊何足为奇焉？

《十道志》载：土家族称之为毕兹卡，其意乃土人蛮夷也。主源廪君蛮、板桓蛮，融汉人、濮人、楚人、乌蛮等。《溪州铜柱记》记：盖闻牂牁接壤，盘瓠遗风，因六子以分居，入五溪而聚族。因属黔中郡。唐宋，斯所以行羁縻之策。元朝以还，大行土司制度，汉不入蜀，蛮不出境。明洪武二年（1369），汉王友谅之忠臣龚公曾京者将九姓十派联数千口退屯苏木绰。发江西南昌府丰城县铁路巷，越并岗，涉湘江以至。明末清初，闯王旧部数千口遁隐苏木绰，屯田营寨，书壮志未酬尔等焉卸鞍马，宏愿必续吾辈岂低龙头以壮怀。自清雍正五年改土归流，委派流官治理，属辰州府。迨1953年4月，旧属治平乡归并大庸，初设大庸县第八区，苏木绰始属之于张家界也。庶民忠勇好义，然亦困穷日久焉。抗击倭寇也，太平

编者按：苏木绰是土家语 祖源之地 音译，是指武陵山区土家族居住之源、文化传承和鼎盛之源，是一个泛文化区域概念。人们习惯将苏木绰代指以中国传统古村落石堰坪村、马头溪村为中心的永定区王家坪镇、沅古坪镇等土家族人聚居区一带。湖南卫视、央视都在这里做过直播。本期分享本土作家石继丽女士笔下的苏木绰，啧啧吐玉，蔚为大观；乡思蕴藉，直击乡愁。

苏木绰记

天国也，入征湘军也，辛亥革命也，北伐战争也，英雄辈出。至伟之元帅贺龙，自民国十六年（1927）至民国二十四年（1935），率工农红军转战湘鄂川黔，仁人志士者众焉。民国二十四年（1935）十一月二十二日，将军萧克率红二方面军取道苏木绰，乡民争相投效。

彼地可堪 火灶当棉袄，蕨根当粮草，竹片当灯火，赤脚当鞋跑，剖心以守 钱财如粪土，仁义值千金也。过客不裹粮投宿，无不相应者。宾客始至，铁炮以迎。红糖茶也，炒米茶也，鸡蛋茶也，以次相敬。率以大碗之酒、大块之肉，拜翁者贤者把盏以和。设若商旅陌路苦遇日暮无所，斯民因陋以就之，至忝大鱼大肉之不然，诚以困窘之不得已也。惟相借以邻舍，待之以至真。农忙时节，割麦栽秧，打谷扬场，相助成习以千百年。或闻哭嫁之悲，或闻跳丧之喜，或闻修屋之喜，盖因要事，合寨出动，里邑不请自至而事之若己者众矣。

教化莫大于礼乐。自明末迨至民国，人文蔚起，服膺先人之义，稽首仲尼之心。前清三朝拟旨即郑国祥也，晚清湖南五才子之李尧也，农民起义领袖张雁南也，黄埔军校生全宝玉、全美玉兄弟也，诗词歌赋之欧化东、龚睡庵也，举之以不胜矣。盖因秀才、举人、进士幸得名者众，时任辰州知府亲题 九都文化之乡 匾额以示嘉勉。

炊烟相荡，人神相亲，简而易居，乐天知命。期年有节十二，辄月皆欢，尤以过赶年、闹

元宵、六月初六晒龙袍、七月十二女儿会为甚。每况喜庆男女相携咸因歌相会，无人不歌，无事不歌，无处不歌。主之以粗犷豪放、慷慨悲歌、风趣诙谐、悠远缠绵，辅之以滑 倚 颤 假嗓 等技艺。饥者歌其食，劳者歌其事，苦者歌其心，爱者歌其情。歌舞踟蹰，因章进退。举凡摆手舞、毛古斯、扬叉舞、簸箕舞、撒龙嘴、草龙灯、狮子灯、穿花舞等类数十；举凡阳戏、傩戏、土地戏、高花灯、三棒鼓、打锣鼓、渔鼓筒、莲花闹、藕草锣鼓等竞相风流。向使幸得睹巫傩之方、术、法、技，下油锅也，上刀梯也，下火海也，滚刺床也，踩犁头也，定蛇也，死鸡还魂也，仙人合竹也，几至胆战心惊也。摆手舞者，为首批国家级非物质文化遗产也；糊仓者，为湖南省非物质文化遗产也。而源起邻乡七甲坪之巫傩文化，兴盛于夏商，至汉代宫廷巫蛊事件后，道教承继衣钵。巫傩退居山野，事扶乩、算命、测字、相面、堪舆、降神医病、驱鬼逐疫等，其傩祭、傩戏、傩技入首批国家非物质文化遗产也。迨夜，主家置酒缸于堂中，藉以过节细竹踏立会饮，左右置以鸡、鸭、鱼、肉等。率以主妇开坛，长者先饮，左右以次。即举箸就食，彼此不以为嫌弃者也。酒凝深碧，和气盎然席上。但击掌，醉陶然一笑，忘形天壤。生死由命，何忧？至真至性，不疑！

适逢农时，乡亲大会以插秧。嗚嗚嗚！糊仓 咯！即出手如电，竟退倏然，期

以 关门怨弱 矣。寻乡亲援手以就，率以作势而不糊者，笑以视之为 窘 也。余闻之而心有戚戚然，即举泥自糊，呼曰：余乃异乡者耶？向使苏木绰之后而不行 糊仓 耶？

吾心安处是故乡也！向时余者行走各地，辄以家山为念。远山翠黛，古树芳菲，牛童暮归，炊烟袅袅，柳岸荷塘，小桥流水，可堪唐诗而殊无雕琢之功；稻香泥馨，风雨楼桥，灶台高筑，土酒飘香，福字窗前，年糕雕花，灯笼高挂，盖肉汁美，十八匠人，恍然宋词而工于浓烈；童谣夏虫，古井纺车，水碾灯盏，蓑衣背篓，鞋垫布鞋，打花铺盖，子然老父，碎语娘亲，在目历历而拳拳服膺。凡点点滴滴、村村寨寨、老老少少皆为魂牵梦绕也！

斯之为乐土者，比见世外桃源亦非逊色也！结庐人境，不闻车马。夜不闭户，路不拾遗。因其斯民以仁、义、礼、智、信五常为本。存善念，行善举；重诺言，守诚信；待人以敦厚，交友因之义。血缘、亲缘、地缘，血浓于水。可谓黄金有价，真情无价也！

余者居闹市三十余年矣，多所浮沉。迎面不识，道途不语。见势趋从，失势则去；利丰则聚，利尽则散。营谋斗智，利害相扎。十年面壁，快意恩仇。陈情 树洞，孤独终老。余之乡者不然也，乐胜则流，礼胜则离。惟裂之枷锁于尘世，填壑靡沟，相邻与伴，相扶缓厄，守望相助。尊尊，亲亲，睦邻，孝友，因礼乐以相辅相成，大乐必易，大礼必简也。

嗚呼，昔我往矣，童谣依依；今我来思，乡愁悠悠。越鸟南栖，狐死首丘。乡思之于余者辄以伤怀、孤寂之端，其以万里疾风瞬至，无分春秋，不关喜悲，声声耳语盼归矣。

归去也，归去也，惟得叶根，永安余魂！是为记。

二零二零年七月七日



走读天下

古诗词中纳清凉

阿林 安芳

赤日炎炎似火烧，野田禾稻半枯焦。农夫心内如汤煮，公子王孙把扇摇。这是《水浒传》中的一首民谣，虽然反映民间疾苦，但从侧面道出了暑热难熬。清末诗人吴恭亨面对五黄六月的热浪围攻，却用打油诗道出妙法：夏日炎炎似火烫，书斋乘凉好地方。古诗词中出凉意，静心读书身自爽。

只要认真阅读唐诗宋词，就会发现里面不少佳句如春风扑面而来。梅子流酸溅齿牙，芭蕉分绿上窗纱。日长睡起无情思，闲看儿童捉柳花。杨万里《初夏睡起》，吃过梅子之后，余酸还留在齿间；芭蕉初长，绿阴映衬着纱窗。春云夏来，日长人倦，午睡起来，情绪无聊，闲着无事观看儿童戏捉空中飘飞的柳絮之趣。

窗间梅熟落蒂，墙下笋成出林。连雨不知春去，一晴方觉夏深。范成大《喜晴》。只见窗前的梅子熟落蒂了，墙角下的竹笋也长成了林。整天下雨都不知道春天已经结束了，天一晴才发现原来已到深夏。诗人顿悟春天已逝，夏季已临，来得那么悄无声息。

风蒲猎猎小池塘，过雨荷花满院香，沉李浮瓜冰雪凉。竹方床，针线慵拈午梦长。李重元《忆王孙 夏词》，小小池塘中，水草随风猎猎作响，雨后荷花的清香弥漫小院，井中凉水冰泡的李子和西瓜，如冰雪般清凉解渴。躺在方形竹床上，谁还会想起针线？汗已消，午后小憩何等惬意爽身。

山光忽西落，池月渐东上。散发乘夕凉，开轩卧闲敞。孟浩然《夏日南亭怀辛大》，诗人沐浴之后，洞开亭户，披头散发，靠窗而卧，使人想起陶潜的一段名言：五六月中北窗下卧，遇凉风暂至，自谓是羲皇上人。夏夜水亭纳凉的清爽闲适可见一斑。

夜热依然午热同，开门小立月明中。竹深树密虫鸣处，时有微凉不是风。杨万里《夏夜追凉》，夏天的中午，天气炎热，想不到夜晚还是那么热。打开门，到月光下去站一会儿吧。这时，远处的竹林和树丛里，传来一声声虫子的鸣叫，一阵阵清凉的感觉迎面飘来。也许这就是大自然宁静的凉意吧。

何以消烦暑，端坐一院中。眼前无长物，窗下有清风。散热由心静，凉生为室空。白居易《消暑》，绿荫在我脸上漾开，碎成露珠的阳光在我身上起舞，舞袖轻拂，带来阵阵凉风。徜徉在古诗词里，清凉之气从胸中溢出，微爬上心头，心静自然凉的境界与我撞个满怀，真是惬意盎然。

别院深深夏簟清，石榴开遍透帘明。树阴满地日当午，梦觉流莺时一声。苏舜钦《夏意》，小院深深，曲径通幽，在这极清极静的环境中有小轩一座，竹席一领，诗人散卧于竹席之上，隔帘闲望榴花。正午光影透过树荫洒落满地，一地清凉。睡得正酣时，一声莺啼将诗人闹醒。诗句透着清爽之意，似有微拂拂面之情。如果睡久了，可以到王维的诗中去欣赏一番田野风光：漠漠水田飞白鹭，阴阴夏木啭黄鹂。山中习静观朝槿，松下清斋折露葵。此时便有一种心旷神怡之感。

武陵土家诗人田泰斗曾作《夏日吟》曰：莫道避暑须用扇，古诗词中有凉感。心领神会身自凉，满目绿意似画卷。尽管夏日过长，但有绿茵如诗。



读书有味



人间笔记
胡家睦

四川人不怕辣，湖南人辣不怕。到底谁吃辣椒厉害，歌曲《辣妹子》自然会说话：辣妹子辣辣妹子辣，辣妹子从小不怕辣，辣妹子长大辣不怕。还有毛泽东一句 不吃辣椒不革命的戏言，让湖南人辣得誉满天下。不过，湖南人和辣椒还真有着深厚渊源。中国近代史上的曾国藩、左宗棠、谭嗣同、蔡锷、毛泽东、贺龙等一大批风云人物，无不是嗜辣如命。大革命时期，桑植流传着一首红色歌谣：要吃辣子不怕辣，要当红军不怕杀，一心跟着贺龙走，脑壳砍哒碗大个疤。

湖南人没得辣椒不吃饭，就像湘西的土家苗家：一日不吃酸，走路打拉窜。拉窜二字可作东倒西歪解，也可理解为跟跑和走路不稳，是本地方言。其实，土家苗家人的酸菜是少不得辣椒的。苗鱼、土家酸菜鱼，离开辣椒就不是那个味了。平日里，湖南人的菜肴里少不得放辣椒，亮汪汪的红油辣椒，青椒爆炒，

让湖南人胃口大开。一只辣椒一碗饭，记得小时候老辈人用辣椒蘸盐或火烧辣椒或擂钵辣椒，就能吃得津津有味满头大汗。

湖南人的辣椒吃法多多，除了日常佐料，辣椒作为单一的菜品也是花样百出，最有名的醉辣子、米辣子、剁辣椒、辣椒酱和泡椒，这是酸辣系列。干煸青椒、油爆红椒、炸干椒、火擂钵辣子，很纯粹的辣椒菜。我吃辣椒，适合那种中性不辣的，辣了胃受不了，可又舍不得辣椒，就喜欢醉辣子。每年八九月，辣椒红透的时候，我都要去乡下亲戚家买上十几斤，洗净，晾干，用一只收口的水陶坛醉上。所谓醉，就是一层一层压紧，醉鱼也是这样做的，只不过过了很多盐。醉辣子要醉得

久，密封得紧，就会有酒化的效果，吃时用油爆炒，有股浓郁的酒香。自然，少不了醉上一坛米辣子。米辣子有两种，一种玉米，一种糯玉米，磨成粉，拌上剁辣椒，用坛子醉起来，能吃上个一年半载。玉米做的米辣子香辣，糯米做的米辣子绵糯，各有风味。我更喜欢玉米做的米辣子，喜欢在吃剩的鱼汤里放一点，终了下面条。没吃过的人，不理解。吃过的人，还很想吃。吃饭就是这样，那是个人的口感和喜好，又叫食禄。据说，一个人的食禄为命中注定。我一生没有大鱼大肉的命，吃不了，怕坏肚子，也怕大腹便便。

精致的辣椒酱做起来比较麻烦，黄豆芝麻要炒熟，辣椒要剁细，然后拌佐料入石磨慢

慢去磨。张家界最辣的辣椒数当地的七姊妹。所谓七姊妹是指辣椒结的果实，一爪七个抱在一起，又叫七星椒或朝天椒。七个并不是准数，象征着多而团结。小时候，奶奶出过一个谜语：一棵树矮又矮，四面吊的红摆摆；一棵树高又高，四面吊的杀猪刀。说的是两种植物，一个是辣椒，一个是刀刀豆。张家界的土特产最有名的就是这种七姊妹做的剁辣椒，安康、灵洁、鲁胡子剁辣椒都是很有名的，已发展成为辣椒产业。剁辣椒讲究制工，真刀实地地去剁，剁得粗细均匀，拌上花椒、蒜瓣，入缸淋上熬熟的茶油，密封数天，然后用精致的小陶罐包装，里面装着火辣辣的剁辣椒，让你知道火辣辣的张家界人和湖南人。

文化掠影



晋城：铁壶制作技艺得传承

7月10日，在晋城市晋韵堂老铁货开发有限公司的工作间内，郭忠平（右）指导徒弟司鹏进行浇铸。

晋城铁壶的制作始自明清时期，制作过程分为雕刻、开模、摇蜡、修蜡、制壳、脱蜡、浇铸、清砂等几十道工序，时至今日，匠人们仍沿用古法纯手工制作。今年52岁的郭忠平是一名制作铁壶的匠人师傅，主要负责浇铸工作。浇铸是铁壶制作流程里的第7道工序，用于浇铸的铁水温度达到1500度，这个操作危险性高，技术难度大。郭忠平希望把这份老手艺传承下去。

新华社发（柴婷摄）



新时代文明实践站里感受非遗

7月8日，在文安县苏桥镇农工村新时代文明实践站，非遗苏桥飞叉艺人在教孩子们练习飞叉。近年来，河北省文安县将非物质文化遗产保护和传承融入到新时代文明实践站活动中，以当地的新时代文明实践站为依托，以非遗传承人志愿者为主体，通过技艺展示、集中演讲、互动教学等形式推动非物质文化遗产进乡村、进社区，让广大群众近距离接触优秀传统文化，感受非遗文化的魅力。

新华社记者 李晓果 摄



潍坊：社区开展暑假学 非遗

7月8日，山东省潍坊市潍城区城关街道十笏园社区的小朋友在了解木版年画的印制。当日，山东省潍坊市潍城区城关街道十笏园社区开展了暑假学 非遗 活动，组织社区内放假的孩子到十笏园文化街区现场体验了解潍坊风筝、木版年画、传统花灯等非遗项目的制作工艺过程，感受家乡传统民间文化的魅力，乐享假期。

新华社发（张驰摄）



山南：村村都有文艺演出队

山南市扎囊县桑耶镇乃卡村村民观看文艺演出队的表演（7月7日摄）。西藏自治区山南市为弘扬民族文化，加强村居精神文明建设，组建了560余个行政村文艺演出队。演员来自百姓，服务百姓，一年四季都有演出，丰富了百姓的文化生活。

新华社记者 张汝锋 摄



古都夜八点 醉美洛阳城

这是7月7日拍摄的洛阳洛邑古城夜景。近日，河南洛阳的夜晚愈发缤纷多彩。立足于厚重的隋唐文化底座，洛阳正通过创新夜游产品打响 古都夜八点 品牌，激活文旅消费。

新华社记者 李安 摄



舞文弄墨

庚子雨

今年为农历庚子年。有谓：庚子多事。1840庚子年，鸦片战争爆发；1900庚子年，八国联军入侵我北京城；1960庚子年，全国发生大面积自然灾害。今年又逢庚子，抗疫 还未结束，又遭暴雨连月。自6月1日入汛以来，我国南方诸地近150万平方公里的国土遭遇 涝水 之灾。但见吾地自6月初至7月中，连日暴雨倾盆，如同 天漏 矣！农历五月十八日，澧水河洪水满堤，惊涛扑岸，邑人争往其观。此庚子之雨，极平生所鲜见也，故书而记之。

文/图 覃儿健

醉辣子

久，密封得紧，就会有酒化的效果，吃时用油爆炒，有股浓郁的酒香。自然，少不了醉上一坛米辣子。米辣子有两种，一种玉米，一种糯玉米，磨成粉，拌上剁辣椒，用坛子醉起来，能吃上个一年半载。玉米做的米辣子香辣，糯米做的米辣子绵糯，各有风味。我更喜欢玉米做的米辣子，喜欢在吃剩的鱼汤里放一点，终了下面条。没吃过的人，不理解。吃过的人，还很想吃。吃饭就是这样，那是个人的口感和喜好，又叫食禄。据说，一个人的食禄为命中注定。我一生没有大鱼大肉的命，吃不了，怕坏肚子，也怕大腹便便。

精致的辣椒酱做起来比较麻烦，黄豆芝麻要炒熟，辣椒要剁细，然后拌佐料入石磨慢