



# 红色偏寨之行

◎张永文

今年“八一”建军节前夕,秋阳高照,满山苍翠,稻菽飘香,笔者参加了州总工会党支部和台江县总工会党支部及其帮扶村方召镇汪汪村党支部联合在清水江畔的施洞镇偏寨村开展的“重走长征路·奋进新征程”暨庆祝“八一”节主题党日活动,有幸聆听了一堂十分有意义的党性教育和国防教育课。

当天中午,参加活动的三路人马在施洞苗族古镇汇合,党旗在队伍里飘扬,党徽在我们胸前闪亮,我们穿过错落有致的苗家吊脚楼,首先来到与偏寨村毗邻的岗党略村塘龙寨国家非物质文化遗产苗族银饰锻造传承人、党的十九大大代表、省劳动模范、贵州工匠吴水根的创新工作室,参观他的银饰制作坊和作品,一件件精雕细琢的银饰品和他满墙挂着的荣誉,以及他带领村里170余户农户抱团从事银饰加工制作实现每户年均收入12余万元的事迹,让我们感受到劳模精神、劳动精神和工匠精神在这位苗家汉子身上体现,令人无不钦佩。

接着,我们穿过幽深的石板花街村巷,来到寨边的清水江码头,参观收藏在码头边上的苗族独木龙舟,该龙舟是用一根掏空树心的巨型杉木作为母舟,两边各配一子舟制作而成,是清水江流域台江、施秉一带苗族独创的竞技和祭祀民族文化,是世界上独一无二的国家级非物质文化遗产,十分独特而神奇。清代参加镇压黔东南苗族起义的湘军主将苏元春幕僚徐家干在他所著的《苗疆闻见录》中就有记载:“其舟以整木制成,长五、六丈,前安龙头,后置凤尾,中能容二三十人。短桅激水,行走如飞。”

此码头也是当年中央红军长征途经施洞一带时从此架浮桥过清水江向施秉县进军的渡口之一,我们顺着清水江右岸的步道而下向偏寨步行,岸边树荫映水,光彩斑驳,清澈的江流水潺潺,蜿蜒的清水江与两岸的村落、田园、青山构成了一幅天然的水墨画。尽管是酷暑高温天气,但身处此景,江风拂面吹来,令人爽心悦目。这是当年红军跨越清水江而走过的路,因此大家叫它“滨江红军路”。我们在此体验了重走红军长征路,还在路上开展徒步比赛,不知不觉就到了偏寨。

偏寨与塘龙寨相距1.5公里,都是拓落在清水江的右侧沿岸的苗族村寨。1934年12月下旬,中央红军长征经过台江施洞时军委纵队就驻扎在偏寨,曾在这里宣传共产党的

主张,传播革命道理,践行党的民族政策,访贫问苦嘘寒,打土豪分浮财,军民共搭浮桥,并且毛泽东主席还在这度过了他41岁的生日。因红色历史文化厚重,现偏寨村被列为贵州省23个全国红色美丽村庄和黔东南州3个全国红色美丽村庄建设试点村之一,重点打造红色教育品牌村、集体经济发达村、村级治理模范村和乡村振兴样板村。

我们来到偏寨村,在村干的陪同下,先走村串寨察看了村容寨貌和正在实施的红色美丽村庄项目,浓郁的红色文化气息扑面而来,整个村寨苗族原生态与红色多彩的印象呈现在我们眼前,红色美丽村庄初见端倪。之后,我们在村中的马鞍广场集体重温入党誓词,面对鲜红的党旗,重忆入党初心,坚定自己的崇高信仰。

在这里,我们听到了一个动人的红色故事。1934年冬,中央红军长征按照黎平会议的部署,决定放弃湘西与二、六军团会合的计划,建立以遵义为中心的川黔边区新根据地,兵分左、右两个纵队向黔北进军。毛泽东等领导跟随的由红三军团、军委纵队和红五军团组成的左路纵队沿着清水江一路北上,于12月26日行军到达台江县施洞镇偏寨村。

由于国民党的反动宣传,红军到来时当地苗族群众纷纷跑上山躲避,村寨空不见人,但红军并没有因村寨房屋没人而进去,秋毫不犯,而在路边、江岸、大树和屋檐下休息。当晚村里的石山林与妻子张布松偷偷回到家里,看到红军一行人中有几位还身负重伤,在他家的屋檐下休息,便毫不犹豫腾出房子让红军进他家里来住,并拿出家中所有粮食分给红军吃。

石山林是当地为数不多识汉字的苗族人,在施洞一带有一定名望,敢打敢拼,被招进当地原任过孙中山秘书、国民党军委会秘书长、江苏扬州市长、四川宜宾县长弃职回乡而居的张伯修家当保丁,且他交友广泛,消息灵通,听说红军是穷人的队伍,不像国民党宣传的那样,所以敢主动亲近红军。据石山林的儿子石定录讲,他父亲在红军还未到时就经常和母亲说:“国家要太平,就要跟朱毛(红军)。”

据石定录说,他母亲回忆当时住她家的红军看上去很穷很瘦,但态度和蔼,有三个人住在一楼,像是红军的首长,一个个子很高,还有两位戴着眼镜,其中一个戴眼镜的生病躺在家里的木板椅上,离开的时候是几个兵抬着走

的。几位红军留住他家时,还有两个拿大枪的红军战士在门口守卫,看见他母亲张布松进出就把枪放下打招呼。

根据时任中央红军总政治部宣传干部陆定一的《长征大事记》记载和后来党史专家学者考证:1934年12月26日,军委纵队来到偏寨,住在石山林家的是毛泽东、张闻天、王稼祥,毛泽东在此度过了他41岁生日。此时的毛泽东如释重负,这是他从1932年10月宁都会议被剥夺军权后,一周前在黎平会议上提出挽救红军的战略主张得到采纳并付诸行动,既是中国革命伟大转折的开端,也是毛泽东人生伟大转折的开端。

军委纵队出发时,石山林还带着红军走了30多公里直到施秉县。分别时红军要留下三块大洋以示感谢,但是石山林坚决不收。红军没办法,于是留下了一个马鞍作为答谢。后来石定录一家视为“传家宝”,曾有商贩开“天价”要买这个马鞍,但石家不为金钱所动容,一直把这件珍贵的红色文物保存至今。

长征精神播苗乡寨,红色基因代代相传。红军在偏寨留下的马鞍见证了军民鱼水深情的红色印记。

后来,为了纪念这个红军长征发生在村里的故事,当地在村中修建了马鞍广场,立有红军赠送马鞍的雕塑,以示永远铭记红军的恩情。

重温誓词完毕,我们参观了红军广场、中央军委纵队旧址及毛泽东住的旧居等,一处处红色革命遗址,一件件红色文物,一个个红色故事,无不在践行“不忘初心,牢记使命”的职责担当,无不在诠释

“人民就是江山,江山就是人民”的革命情怀。

最后,我们还在村边红军渡口长廊上,现场讲党课,由我为大家讲授《中央红军长征在施洞的红色故事》的红色党课,以“毛主席在偏寨过41岁生日”和“苗族船工为红军架浮桥”两则故事,讲述了毛主席和红军长征在施洞留下的红色革命精神,坚定革命理想信念的遗迹,使大家感悟到今天的红色江山来之不易,要继承先辈的革命传统走好新时代的“长征路”。并现场举行“双拥”知识抢答赛,以此庆祝建军95周年。

夕阳西下,余晖洒尽。我们的主题党日活意义犹未尽收场,这不仅是一次难忘的红色乡村之行,也是一次生动的党性教育之旅。

# 黄瓢苗寨的那山那水

◎潘江平

一方山水养育一方人,年少逐梦走出苗疆大山,如今历经岁月沧桑,看遍祖国的大好河山,却无比怀念故乡连绵的大山。进入新时代,在党和政府惠民政策春风沐浴下,黄平县黄瓢苗寨这些巍峨而葱绿的大山,已成为开发乡村旅游的良好生态禀赋,成为千千万万游子找回乡愁的美好念想。

或许,直插云霄的黄瓢高坡曾经阻挡了人们的视线和脚步,让人望而生畏。或许,一览众山小的欲望会被这苗寨高坡无情击碎,变得七零八落。

但大自然的鬼斧神工,竟把黄瓢苗寨的那山那水堆得如此的美动人,蜿蜒而上延伸数十公里的乡间公路,由山脚到山顶。在黄瓢高坡的一旁,山一座连着一座,只在半山腰上夹缝中留下一个块巴掌大的山间小坝子,升起袅袅炊烟,淳朴的黄瓢苗寨的乡亲们便在崇山峻岭间生息,演绎着一片“世外桃源”。

山高谷深,狭小的谷底曾经隐藏着多少神秘的玄机,据说,曾经大自然一场无情的大雨倾盆,股股洪流席卷而来,冲刷了田地,漂走了庄稼,一切荡然无存,于是,古老黄瓢苗寨的乡亲们把目光投向了高高的半山腰上更小的“坝子”,也许幸福就在山腰间。聪明勤劳的苗家人不甘心蜗居于低矮的坡谷,能干的双手随着骚动的心不断往上爬着,于是依山而建的山间苗寨便在悄然间形成。

开荒种地,在黄瓢高坡半山腰上,乡亲们除掉肆意疯长的野草荆棘,拾捡混杂其中的乱石碎砾,堆砌在坡的边缘;然后依坡形而锄、依坡而建,垒出一块块层层叠叠的梯田。山间溪水潺潺,挖沟引泉,顿时层层梯田便水波粼粼。原来那荒芜杂乱的景象消失得无影无踪,半山腰上呈现出一片生机勃勃的景象。

沿着坡脚,弯弯曲曲的梯田就这么一垄一垄地堆砌上去,缠缠绕绕,重重叠叠,像是大山的一条条柔软的腰带,紧紧缠住山坡。有的苗寨人家跟着梯田也一步一步地上坡,成为山间苗寨。

深秋,秋风一吹,这一条条飘逸的腰带渐渐被染黄,更是漂亮迷人。清风拂面,金黄的稻穗低垂含羞,情不自禁随风舞动。远远望去,层层叠叠的梯田里稻穗在蠢蠢欲动,满坡的金丝带在随风飘动,好像整个黄瓢苗寨都堆积在粮仓之上。风吹稻浪,此起彼伏,最后整个苗岭似乎都躁动起来,欢呼声在这丰收季节躁动起来。也向终年辛勤劳作的乡亲们馈赠最好的礼物。

闲暇时,若是从黄瓢苗寨坡脚自下仰望,层层叠叠的黄丝带的梯田,会突然感觉眼前高耸的山坡不知什么时候变得那么亲切,摆在眼前的是的一座座高高的“粮仓”。一块块黄田叠在另一块梯田上,仿佛是垒上去的。大自然的鬼斧神工把田块与田块之间不明显的界线被那黄甸甸的稻穗淹没没了边际,但秋收时的稻穗和稻秆截然不同:低垂的稻穗,挺直的稻秆,层次分明,像是丰收的稻穗整整齐齐地堆放,等待“主人”快快把他带回家。

金黄的稻香吸引了辛勤的苗岭乡亲。乡亲们三五成群迫不及待挑着空空的箩筐,提着明晃晃的镰刀,沿着山间弯弯的乡间小路,有说有笑,兴高采烈地往这满满的梯田走去,收获一年里最幸福的时光。

依山而建的金丝飘带一样的梯田用不上那机械化的大型的收割机,甚多的是踩得呼呼响的打谷机,摆在田头,镰刀在阳光下舞动。一把沉甸甸的稻谷被割下来,送到转得正欢的打谷机口,“叭啦啦啦”,谷粒四溅,在秋日的阳光里格外醒目。踩着打谷机的小伙子粒粒汗珠沁额而出,在阳光下闪闪发光,用衣袖将汗珠一抹继续手脚并用,脚在跳动,手在挥舞。累了,坐到田头,唱两句山歌,困了,稻草堆里就地而睡。不经意间,山间微风徐来,扑鼻飘香,把人们吹得流连忘返。那种爽劲让人们情不自禁扯开嗓子,朝着对面的山坡再唱几首响亮的山歌。此起彼伏,对面总会回个深深纯纯的歌声。也许是哪个姑娘或者小伙子们的应答了呢,即使没有人应答,那多情山坡也会应声回响。

收获的季节,层层梯田里绝不会没有歌声,辛勤的苗家人在新时代的春风里顺着梯田一步一步走上幸福的康庄大道。满满的箩筐,一挑挑地被运下山坡。秋收后,层层叠叠的梯田,顿时空空荡荡的,只剩下那些被扎成小矮人的稻草,整整齐齐地在梯田里,像是威武的国庆“大阅兵”,守候着来年丰收的喜悦。

在黄瓢层层梯田上,野草神气般钻了出来,一片“春意盎然”,被沉甸甸的稻草压抑得太久,终于熬出了头;收割过的梯田里肥沃的土地也露出来了;那没有收割的梯田依然金灿灿的,在这黄瓢高坡的半山腰上被割出了一条条五彩缤纷,层层叠叠,像一级级梯子,供着走出大山的苗寨游子前来攀登。

若是来年春暖花开时,金黄散去,也不必错过美丽的秋天而叹息。黄瓢高坡山间的小溪已随着春雨的到来而哗哗作响,轻盈的身子欢快地钻进那张着“大嘴”的层层梯田。冬去春来,干渴许久的梯田可以开怀畅饮,此时此刻怎能错过这春天甘甜的山泉呢?

注满了水的黄瓢梯田,水波荡漾。远远望去,半山腰上这梯田发着光。远到的客人初次乍到,一定会惊讶不已:谁拿了那么多的明晃晃的“镜子”堆放在山间,而且是一面一面地往上摆,错落有致。这黄瓢的山坡又变成了一座座神奇的神奇的镜子山。也许是春姑娘太爱美,一面一面镜子都照不出她那美丽的容颜了,便在大山间堆放数千面镜子,照亮故乡苗岭这鸟语花香的春天,照出黄瓢明天幸福的希望。

黄瓢苗岭山间,不时有云雾从坡脚升腾而起,四处弥漫,一面面闪光的镜子便隐隐约约躲进了云雾里,若隐若现,仿佛人间仙境。山青隐去了,镜子隐去了,剩下静谧的层层梯田,白茫茫一片。

“哗啦啦,哗啦啦”云雾深处飘来数声犁铧与土石相碰的声响。黄瓢高坡山间飘动的云雾里灵动着几个模糊的人影。一面面平整的镜子被打碎了,四处散开。“铁牛”“嘟嘟”的声音异常清脆。农人头顶毡笠,手持犁铧。“铁牛”使劲往前冲,犁铧飞扬,溅起一片片水花,远远望去,像正在画一幅田园山水画。

日出云散,中午时分,云雾渐渐散去。翠绿的山坡,平整的梯田,隐约的黄瓢苗寨,逐一呈现一幅幅美丽的山水画卷。早春的绿意悄悄给苗岭这些线条柔美的镜子添上鬼斧神工的一笔。

黄瓢苗寨,在乡村振兴的道路上正阔步向前。沐浴着新时代的春风,美丽的苗寨显得愈加质朴安宁,它见证了父辈们的艰辛,见证了时代的发展,也见证了中国共产党带领苗乡群众一步步走向全面小康。

# 麻江县贤昌镇:绣娘才艺大比拼



为迎接党的二十大胜利召开,展现新时期巾帼风采,近日麻江县贤昌镇妇联组织绣娘缝制加工棒球才艺大比拼。34名绣娘经过激烈角逐,最终评出各项前三名共13人,并现场颁发了奖金。

据悉,自2011年实施棒球缝制加工项目以来,贤昌镇采

取“党支部+企业+订单+绣娘”的模式,切实解决了留守妇女无就业、无收入的难题,实现富民增收。每年有200名绣娘参加棒球缝制加工,缝制出口的棒球达100余万个以上,实现工资收入100万元以上。

(通讯员 杨鹏 摄)

# 远口美食标杆——发豆腐

◎刘慧桥

说到美食,世界到处都有,中国的美食,数不胜数,而作为苗侗民族聚居的黔东南美食种类繁多,可说是美食爱好者的天堂。在天柱县,人们只要谈到世间美食,很多人首先脱口而出的是远口发豆腐。的确,远口发豆腐绝对算得上美食中的极品,它以精致的做工和清香诱人的独特口味,让人情有独钟,垂涎欲滴。

远口的发豆腐,是清水江中游最有名的传统佳肴,以当地的优质大豆,环保天然山泉水,特产茶油为原料,采用相传工艺精制而成。它不仅品质优良、柔软酥香、口感好,而且营养丰富,长期食用,对人体能起调节作用。天柱县城有一位姓杨的退休职工跟笔者讲,他身上患有高血压和高血糖等诸多病症,他听说远口发豆腐有降压、降血糖等之功效,他每天坚持到农贸市场远口发豆腐专卖铺买发豆腐食用,结果三个多月后,他发现血压和血糖已明显降下来了,其它病症也有不同程度的缓解。看来网上传说的远口发豆腐对人体有调节作用不假。

远口发豆腐色泽诱人、皮薄柔软、质地细腻,弹性十足,唇齿留香。笔者吃过很多次,每次都回味无穷。在天柱,宣传远口发

豆腐的文章和诗词很多,《天柱县志》就有四首诗赞美它,其中有一首云:“初游清江四季春,炊无豆腐宴难成。金油炸出嫩黄深,清欲流唇香满门。”

远口发豆腐源远流长,当地人又称“水皮子”,它起源于远口镇侗寨磨山村,已有600多年的历史。根据远口一位朋友讲述,发豆腐是明朝洪武年间,磨山村侗家放排工杨世江放排到长江中游的武汉,偶然认识了一位美丽的姑娘刘氏,两人情投意合,结为伉俪。刘氏为人聪明,温柔贤惠,心灵手巧,擅长做豆腐。她嫁到远口镇磨山村后,随即把做豆腐的这一绝活用于家庭中并开始做起了豆腐买卖。刘氏见磨山漫山遍野都是山茶油树,油产量多,榨出来的油清亮、质优,她就思考怎样发挥这一特产的优势。有一天,她趁着丈夫外出卖豆腐和自身做完家务的空闲机会,就试着把家里留

下食用的两块豆腐用茶油炸来吃,看看味道怎么样?结果味美酥香。为了给丈夫一个惊喜,她决定把油炸豆腐放到晚上炒给丈夫品尝。她把炸完的油炸豆腐盛在盘子里,顺手搁在厨房的水缸边。尔后,她又到街上买了几斤猪肉用作主菜,等到晚上与油炸豆腐一起炒来吃。到了晚上她切肉的时候,由于不小心,转身把盘子撞落水缸内,油炸豆腐也随即泡在水缸里。她气恼得干脆不理它,任其在水缸里浸泡,等到猪肉下锅炒熟之时,她才想起水缸里浸泡的油炸豆腐,于是她捞出来把水挤干,胡乱地倒放入锅里与肉一起混炒,意外中发现其味更加可口,夫妻二人并用这一发现做起了这样的豆腐合并用木桶挑到远口镇上叫卖,湖北、江西等地的木商见片片的炸豆腐,一叠叠的放泡在水桶里,好奇地叫“水

皮子”、“水皮子”,接着把它抢购一空,远口的“水皮子”因此而得名。就这样,一道地方标杆的特色美食从此很快传扬到荆楚大地,成为市场上食客的抢手货。

发豆腐可以说是远口人在饮食文化史上的一项奇发明!

至于远口发豆腐的制作,笔者曾在远口一家亲戚看过,工序极其繁琐,整个生产过程共有20多道工序,主要包括选料、浸泡、磨浆、纱布过滤、加热、点酸、模压、切块、油炸、去油、浸泡等。但发豆腐关键和神奇之处在于“点酸”。这里的发豆腐不是用石膏水点来的,而是用自制发酵的“酸水”来点卤。其中的奥妙笔者“一言难尽”。当然发豆腐制作过程中也包含了制作豆腐的过程。简单说来,把用黄豆制作而成的豆腐切成薄片放入油锅煎炸后,放入盛有天然井水的容器中浸泡,捞起来挤干油,再浸泡。通过这样的制作,这道人人喜爱的美食就算大功告成了。

远口发豆腐制作工艺复杂,同时也是天柱侗苗民族智慧结晶。作为传统的美食,我们更期待它日益发扬光大,为天柱经济的发展做出新的贡献。