

## 渔梁坝前

明代徽州府休宁县人程敏政,某一日自歙县渔梁坝乘船而下,见新安江水浩浩汤汤,舟楫相接,商旅不断。他不禁感叹：

路当歙县境,水是浙江源。竹树知谁氏,风光似故园。

峰头岚翠合,石齿浪花翻。举棹闻雷处,嘉禎感赠言。

程敏政一边感叹,一边回望着渔梁坝。从上游浙江、练江汇聚而来的江水,至此开始了叫做新安江的流程。再往下便是钱塘江,直达杭州。“路当歙县境,水是浙江源。”而这亘江而起的渔梁坝,则是这新安江上的第一个徽州人出发的大码头。正是有了这渔梁坝,才有了码头,才有了历四百年的徽商传奇。当然,程敏政当时是想不到这些的,他只和万千走出徽州的士子、商人一样,他们把徽州带向了江流之外的广阔天地,同时,也将广阔天地的巨大财富与声名,带回并建设了山重水复中的古徽州。

倘若说渔梁坝是徽州与广阔天地连接的起点,是徽州文明通向广阔天地的第一座驿站,那一定不为过。二十年前,我曾在一个秋风萧瑟的黄昏,匆匆赶到渔梁坝。两旁山上,树叶已经黄、红交错,季节的印迹,正渲染着山峦最后的繁复与美丽。而新安江水,平缓,澄静,程敏政所说的“浪花翻”,或许是因为秋境,也消失不见。江流一如历史,在曾经无限的繁华之后,归入了僧定般的沉默。我甚至感到:那沉默,就如同一块胡开文的老墨,黑透了,黑进了心里。那是何等的沧桑,何等的看破了红尘之念啊!我想寻找船只,哪怕一只小小的舢板,或者一乘顺流而下的木排……但都没有。只是静。静中,我只好离开。一个远道而来的人,是无法承受这墨一般的静的。

后来,我在写作《烟雨徽州》时,特意写到渔梁坝的静,写到从渔梁坝出发的那些船只与人。他们出去了多少?又回来了多少?他们中的绝大多数人,其实既属于徽州,又永远地离开了徽州。

渔梁坝,因此,既是徽州文明的出发地,亦是无数回不来的徽州人的伤心地。

我还曾专门写过一首关于渔梁坝的打油诗,可惜早不记得了。只记得写过。写过就对了,那时年轻,到任何一个地方,看任何一处风景,都感叹,都怀想,最后都写诗。那些诗,一如渔梁坝前的流水,不知被流向了哪一片汪洋。然而,渔梁坝的巨石应该记得:所有的身影,所有的夕阳,所有的诗句,所有的回望,所有的叹惜,所有的欢欣,所有的衣锦还乡,所有的永世难回,都被它们记下了。那就是渔梁坝的历史,就是新安江的历史,就是古徽州的历史。

二十年后,我依然选择了在黄昏时候走近渔梁坝。一千四百年前,唐人筑坝,抬高和平缓了新安江水,从而使大小船只能依此作为码头,沿江而出。到了明代,再次修整古坝。我注意到了这古坝建筑中的两项技术:去沙法,元宝钉。这大概源于我少年时代曾从事过几年水利工作有关。唐时建坝,以沙密实石隙,但时间一长,水流冲击,沙尽去,石移动,坝体遂不稳。明人修理时,以三五吨巨石,直接垒砌,不再用沙。所谓元宝钉,今日渔梁坝上还可清楚看见。以元宝似的条石,嵌于两块巨石之间,仿佛木工之榫卯结构,巨石由此相连,互为支撑,石坝遂牢不可破。古人智慧,令我叹服。虽然,渔梁坝还是二十年前的清冷,江上看不见一只船,夕阳照在江水上,透着无穷的幽远。

所有的时代都将成为过去的时代。所有的人物都将成为过往的人物。渔梁坝当然也是。包括站在渔梁坝前的我,也是。想到这一点,便明白了。明白了,便通透了。通透了,再来看渔梁坝。那坝似一片枯叶,飘在新安江上。

徽州文明一如枯叶的经络,如此清晰,又如此遥远。



洪放,桐城人,中国作协会员,安徽省作协副主席。现居合肥。

康熙年间,安庆府有一位刑名师爷叶国鈐。少好读书,性子爽直,人也长得帅气。因科考不顺,年近三十弃举业,改习刑名,并很快在这一行业干出了名声。他精律例,善判断。后被招入臬署(清代各省提刑按察使司衙门通称),襄理案牍,更是如鱼得水。历任秉臬(执掌刑法的省级官员)都很称许他,同行也敬服他的能力,各项疑案都来请他决断。

虽有越俎代庖之嫌,叶国鈐却从不掠人之美。他助力别人升职加薪,自己却不去钻营取巧。办公津贴入不敷出,他会以私款填补赔垫。外州县有来费无回资者,他必竭力帮助使其返归。叶国鈐廉而不贪,心性清白。有人晚夜送金请托,他坚辞严拒,一身凛然,正“所谓吏从冰上立,人在镜中行,不愧也”。

历二十年统计,叶国鈐办案不下数千卷,每件都在署中留底,清疏井然。即使这样,他仍分别录下副本,下班时携回家里,另行保存。

由于多年劳累,叶国鈐竟得重病不能入职,便以公事委托其徒弟。久之,立下字据,尽行卸除职责,在家养病。时日久了,每天无以自遣,惟呼家人将架上历年所办案卷取下,逐一

## 刑名师爷叶国鈐（外一篇）

甲 乙

重新检阅。每日一卷,阅后无憾,则付之一炬。日日如是,不觉烦累,无形中他竟得以增寿。待数千件案卷焚尽,他疾病似已痊愈。又过经年,某日晨起,忽急召二子,让他们摆香案为其送行,不长时辰竟瞑目而逝。

叶国鈐的故事,是我近日在《怀邑叶氏支谱》中读到的。读后掩卷难忘,特此记述。国鈐公生于康熙戊戌年,卒于乾隆乙巳年,享年68岁。

### 少年君朴

月前读作家何诚斌《刘樯提振安庆“文气”》一文,深有所感。其时刚好在《怀宁叶氏支谱》中,读到少年君朴和知府刘樯的一段有趣故事,这里特作转述。

清代山西人刘樯,进士出身,康熙年间升任安庆知府。他治理有方,深得民心。一天深夜,刘樯率兵丁按例巡城,至西门沟儿口一带。君朴家临街店房因杂务繁忙,还未打烊,灯光从门缝露出。刘樯疑屋内有赌局,命兵丁大力叩门。

君朴家的人未审何事,一时骇惧,遂熄灭灯火,紧闭门户,不敢响动。



鸽舞枝头  
周文静 摄

### ◇人间小景

## 桐城情

张 玲

浓重的桐城腔,时不时让我一头雾水,不仔细听还以为外语,仔细听了也还是半懂不懂,往往引其他同事哄堂大笑,这总能让枯燥的生活多上一些佐料。

“冰得惹人。”冬天,老刘总是卷着舌头嚷嚷。幸好有同事小黄帮着翻译,我才明白是“冷到极致”的意思。是不是冷到尽头就是“熬”呢?当初我不能理解,现在想想这个字用得极好,极妙,好形象,精准而有创意,那憨态似呼之欲出。

与桐城人交往感受到最多的是热情。入冬后就期待刘师傅带桐城丰糕吃。听他说买丰糕的人忒多,特别是那家老字号,排的队老长,一直排到巷子角。刘师傅每次都要等好久。那老街也没地方停车,得将车子放到很远的停车场再步行过去。

刘师傅说,买给你们吃的一定要买最好的。老婆都说我對你们几个女孩子好,桐城老醋喝了几大碗。刘师傅的桐城腔,漾满了办公室的角落。我们几个听了,边吃着丰糕,边捂着嘴笑,丰糕真甜。

其实刘师傅家的嫂子做饭手艺也好,常常

刘樯震怒,但他并未强令破门而入,而是在次日追究此案。

天亮后,兵丁登门,君朴家一片惊惶。其时当家男主人外出未回,年方十五六岁的君朴,挺身而出,慨然就拘。他被衙役带至公堂,躬身长揖,略无惊惧。刘樯询其家业诗书,君朴应答如流。刘樯见君朴虽年少,但气质不凡,言语得体,怒容稍减。问道:你一个稚童,公然以儒风示人,你能文否?

君朴并不畏怯,能。刘樯遂以“后生可畏”为题,命君朴当堂作文。片刻间,君朴运笔构思,略无停顿。那边刘樯当堂理事未终,君朴这边文章已大体完成。刘樯索视之,不禁击案称好,赐予君朴十个小香囊,以示奖掖。并说昨夜疑窦已解,你家无事了。

当年,君朴参加府试,名列前茅。逾年科试拔以冠军,皖省学政以知府荐补君朴为弟子员。他的学问一时为民间称颂。

此事圆满解决,皆大欢喜。从中可见刘樯的豁达和惜才,也看到少年君朴的聪慧机警。怀宁叶氏家谱因此留下君朴这则轶事。另据史料记载,安庆曾有刘公祠,系知府刘樯生祠,在白衣庵,从中可见他的民望之高。

在宿舍里做好菜邀请我们几个去吃。冬天里架上火锅,沸滚的锅里煮着热腾腾的菜,那屋子里热闹得像过年。转眼,那笑声满屋的日子已经过了十年。

回到潜山后,多年没吃上丰糕,常常想念那些人,那些事。人生走走停停,文学的机缘让我再次吃上了甜糯厚实的丰糕,还有那雪白的米饺。

那日,一众文友相聚于孔城老街的米饺老字号。当厨娘掀开锅盖的瞬间,米香氤氲,厨娘似雾中仙人。笼屉上,一只只小娇娘般白嫩嫩的米饺,让人馋涎欲滴。

众人有盯着米饺发痴的,有大快朵颐的,有细嚼慢咽的……原来美食,可引真性情。我暗自窃笑。

我也曾在孔城老街里流连过,尝过大关水碗。初闻水碗,以为是汤汁类的食物,水分多,内容少,是忽悠人的乡间小菜。百闻不如一见,百见不如一尝。撕成条状的鸡丝浸润在清淡鲜香的鸡汤中,味鲜肉嫩,舌清口爽,营养自不必说。荠菜圆子汤,圆子圆润可爱,随着牙齿与舌尖的轻轻触碰,野菜的味道弥漫口腔,入肺腑,清神醒脑。忍不住再来一颗。清蒸鸡蛋、鸡汤煮千张丝、水煮里脊肉、肉片汤……一桌的汤汤水水,好不热闹。当然也有大碗红烧肉,晶莹剔透,红润油亮,一块就过瘾。桐城人精心打造的水碗,就这样用真实、爽口、营养、清亮,征服了八方来客。

可口的的美食,也让我看到了桐城人的实在与热情,在心里回念着桐城人的灵动与聪慧。

溢散着暖意。

也有时候,孩子们把拌着糖精的苞米豆、黄豆粒一把一把摆放到铝饭盒盖里,在火炉上摆正。火炉将熄时,将一把把葵花籽撒在火炉上,伴随着噼里啪啦的脆响,一颗颗灵动起来。孩子们用小棍将一枚枚熟透的籽粒扒拉到地面,迅疾地捡拾起来,双手倒换,吹掉浮尘,装进兜里。寒冷的冬天,孩子们的快乐来得直接,究其原因,最简单、最容易的方式就是,从燃起的炭火上获取美食,香了口齿,暖了肠胃,便觉得整个冬日都是甜蜜幸福的。

农闲时节,农人最清闲,走东家串西家,有客来访,火炉上烧一壶水,找个玻璃杯,捏一搓茶叶丢进去,抓一把花生放在炉盘上,袅娜的香气在屋里游离。一个火炉、一把花生、一杯热茶,拉近了邻里之间的情谊……

朋友掀开火锅盖,添几块劈柴板子进去,炉膛又燃了起来,火光映着我们的脸,心里暖意融融。

冬日的火炉,平添着温暖,让人心生安静。炉火正红,壶水正沸,童年的炉火在岁月的深情里,泛着盈盈的暖意,温润着质朴的烟火人生。

## 腊肉“排行榜”

孙维国

腊肉,是一道经久不衰的传统美食。每逢寒冬时节,不同地域的人们都会挑选最佳的猪肉,经过细致的腌制和烘干、烟熏等工艺,制作出风味独特、香气四溢的腊肉。腊肉已形成了一道独具特色的美食,全国腊肉哪里强?不妨给腊肉来个“排行榜”。

第一名广东腊肉。广东的腊肉,是著名的广味代表之一。广东腊肉制作非常精细,选用上好的猪腹肉,经过肉眼仔细地剔去油膘,留下肉质的精华。接着,腌渍的过程尤为关键。广东人喜欢采用传统的风干方式,让腊肉在阳光下慢慢风干,这样既保持了肉质的鲜嫩,又让腊肉表面形成一层金黄的酥脆。腌制的调料也十分讲究,一些秘制的香料,如花椒、桂皮等,为腊肉增色不少。最后会用清澈见底的温水浸泡,洗净表面的盐分,让肉质更为纯正。

广东腊肉的特点在于肉质鲜嫩,外皮香脆。烹饪时,可以将其切薄片,蒸或者煮,搭配白粥,清香扑鼻。也可以切成细条,拌入凉菜中,香味四溢。炒菜时,放几片腊肉炒菜,更能为一盘平凡的家常菜添上几分美味。

第二名湖南腊肉。湖南的腊肉,别具一格,融合了湖南人的辣味文化。制作时,选用的肉品一般是猪腿肉,因为这部分的肉质较为细腻。在腌制过程中,喜欢用自家制作的辣椒酱,将辣味融入腊肉之中,形成一种独特的湖南口味。此外,湖南腊肉在腌制时还会添加一些当地特产,如盖碗茶、山茶油等,使得腊肉更加香气浓郁。

湖南腊肉的制作工艺讲究慢火熏烤,使得腊肉内外都能均匀受热。湖南人认为,只有经过缓慢的熏制,才能让腊肉的香味深入肉质的每一寸。这样制作的腊肉,入口鲜嫩,带有湖南独有的辣味。烹饪时,会将其切成薄片,与辣椒、蒜末一同煮在酸汤中,成为一道别有风味的酸辣腊肉。

第三名四川腊肉。四川的腊肉,是川味的代表之一。四川人热爱辣味,因此腊肉的腌制中,辣椒的使用成了不可或缺的一部分。选用优质的猪腹肉,剔除多余的膘肉,留下肉质的精华。腌制时,除了盐巴,还加入了姜、葱、花椒等多种调料,搭配上红辣椒面,让腊肉在腌制过程中吸收丰富的味道。

四川腊肉的制作注重火候的掌握,一般会采用文火慢炖的方式,让腌制好的腊肉能够充分吸收各种香料的味。烘烤时,加入樟木屑,以樟木独有的香味渗透腊肉,使得其香气更为浓郁。四川腊肉在烹饪时,可以切片炒菜,也可以直接切薄片食用,口感鲜嫩多汁,香辣十足。

第四名陕西腊肉。陕西腊肉,更注重的是肉质的原汁原味,选用的是当地的猪瘦肉,切成块状。腌制时,主要用盐巴,不加入过多的香料,追求的是天然的鲜美。陕西人喜欢采用室外风干的方式,使得腊肉能够充分晾晒,保留肉质的紧致厚实。在腊肉烘烤的过程中,常常采用橡木炭作为燃料,以其独特的烟熏风味,使腊肉增添一份淡淡的木炭香。烤制的时间需要足够长,这样才能确保腊肉内外均均匀熟透。

陕西腊肉的特点在于原汁原味,口感细腻。无论是火锅底料,还是炖汤、拌凉菜,陕西人都喜欢将其加入,为料理提供浓厚的肉香。陕西人还独创了一道传统的陕西面食——油泼面,用腊肉切成薄片,撒在热腾腾的油泼面上,美味十足。

第五名福建腊肉。福建腊肉以其酱香而闻名。选用新鲜的猪后腿肉,肉质鲜嫩,纹理分明。在腌制时,首先采用传统的黄曲霉,使腊肉表面形成一层薄薄的霉菌,这是福建腊肉酱香的关键之一。接着,用酱油、料酒、白糖等调味料,搭配秘制的香料,腌制时间较长,使得腊肉内外都能入味。

福建腊肉的制作中,独特之处在于将其悬挂在通风处,进行自然风干。这样一来,腊肉在腌制过程中,能够吸收更多的香味,使得其酱香更为浓郁。福建人喜欢将腊肉切成薄片,搭配橄榄菜或拌入炒菜中,调味鲜美,酱香四溢。

腊肉“排行榜”只是我个人的味感,每个地方的腊肉都有其独特的风味,因腌制的工艺、选料的差异,形成了不同的地域口味。在寒冷的冬日,家家户户都会挂起这美味的腊肉,传承着美好的年俗和味蕾的记忆。无论是热炒、拌菜,还是火锅、烧烤,腊肉都能为食物增色不少,这各具特色的腊肉腌制工艺,承载了厚重的地方美食文化,仿佛是一曲久远的美食交响曲,会在每个寒冷的冬天悠悠响起。

