

# 冬日寻“芳”黄泊渡

王兴远 文/图



为助力乡村振兴增添了活力,注入了动力。农历二十四节气大雪刚过,冬日的黄泊渡大地另有一番动人的景象。这里车来人往,生机盎然,到处都有热火朝天的施工现场。

“黄泊渡文旅发展主要定位是发展‘研学游’‘亲子游’‘住宿’三大项目,招商引资,种下‘梧桐树’引来‘金凤凰’,总投资1.2亿元左右。”镇党委副书记徐多军介绍,在黄四村民组占地26.556亩的民俗汇项目现场,挖掘机、推土机在为景观塘“美容”,工人在为塘沿“亮化”。这里将建设成集文明实践、人才培养、宴会餐饮、婚纱摄影、户外沙滩、水岸咖啡、儿童乐园、野餐露营、水上影院、皮划垂直、多功能草坪等为一体的“亲子游”“东湖船坞”民俗项目。

“早观湖景晚看霞”。在黄五村民组占地5.534亩建设现场,工人在楼房框架上忙碌,紧张施工建设。该项目依湖傍水为淮河民居“少间一烟波渡”,修剪整齐的葡萄架,纤陌纵横的麦田,焕发着蓬勃的生机。这个项目集景观庭院、亲水露台、休闲公园、泳池凉亭、多功能于一体,为团建、政府提供社交、会客、静养等康养地。

湖面烟波渡,湖岸绿水茶。正值冬令时节,荻花芦絮像一朵朵白色的绒花,微风一吹漫天飞舞,湖面上便漂浮一层乳白色的绒絮。故城东湖也被称为“绒湖”。在黄泊渡遗址,巨大的工程车,将硕大的“黄泊渡”石碑安放在旁边。六安市作家协会副主席穆志强、霍邱县作协副主席夏书阔,兴趣盎然地观看,听着介绍,不时与王亚交流自己的感想,凝神深思。摄影家张玉龙则迅速取出“利器”,用摄影家独特视角,拍下难忘的一刻。“这条路修得真快!前几天,这儿还是不通泥

土路,如今已畅通无阻!”站在环湖生态绿道上,霍邱县文联副主席、霍邱县作协主席王太贵不由发出赞叹。

“春潮带雨晚来急,湖岸鱼虾船满仓。每当鱼虾旺季,家家捕鱼,户户逮虾……”旁边一位施工的村民兴奋地向来客介绍每年丰收“景”。

黄泊渡黄老汉制船摆渡的美丽故事,激励后人,一直流传至今。

“古今多少沧桑事,尽在残垣断壁间……”在黄老汉曾经摆渡的黄泊渡遗址旁,霍邱县作协副秘书长王家南的思绪穿越岁月的隧道,时而感慨万千,时而妙语连珠。

湖面波浪平浪静,浩淼烟波,湖岸芳草萋萋,绿树成荫,霍邱县作协副主席、秘书长何振群沉浸在湖边的欣赏野花、水草乐趣之中。此时,太阳破雾而出,霞光万道,给冬日的湖面增光添彩,七十年代人工兴建的湖中小岛时隐时现,仿若人间仙境,她不时拿出手机,以其细腻的情感,记录这美妙的一时一刻。

室外寒气逼人,室内温暖如春,花蕊漾着绿盈盈的笑脸,枝间悬挂着累累硕果。在盛达果业一排排大棚温室里,正值人参果的盛旺的花果期,粉红中透着绿脉的花朵,珠圆玉润的果实,预示着丰收的盛景,向来宾招手致意。从经济价值来说,每粒成熟人参果市场价在8元左右,在诗人王太贵的眼里,绿叶,花朵与果实,都是一首生命的壮丽诗篇,而别具一格的花朵,则触动了诗人心灵深处的灵感,不知,诗人又在酝酿下一篇何等惊世大作……

种植人参果,是黄渡村发展“研学游”其中产业之一。此外,该村全区域高标准内发展千亩七彩油菜花海、百

亩西瓜和葡萄采摘等,开辟农耕研学市场,以传统农耕实践体验、古法榨油工艺体验等互动方式为切入点,规划设计研学教程及内容,激发学生对农业知识学习的兴趣成为田园观赏、农耕研学等体验地。

“黄泊渡先后举办‘第一届油菜花文化旅游节’、两届‘黄泊渡西瓜文化旅游节’”。徐多军自豪地介绍,黄泊渡村依托生态资源优势,做足“农”底色,通过流转方式,已经将全部耕地以660元/亩标准,采用“企业+合作社+种植户”运营模式,流转给大户企业经营,村民除得到流转承包费外,还可到企业务工,成为职业农民。目前,全村种植黄泊渡西瓜300亩,葡萄60余亩,桑菜20余棵,联合企业回收农户果蔬,促进农民增收,形成“小而美、多业态、低成本、高收入”的美丽庭院经济,为乡村振兴增光添彩。

此次采风,大家感受到僻于一隅的黄泊渡村的独特魅力,有所思、有所悟、有所感,有所得,触动了内心深处创作灵感,通过实地采风,逐步了解到黄泊渡独特风情,深挖当地人文历史,为乡村振兴助薄之力。



## 叶公好“真龙”

郑玮

大家都知道“叶公好龙”的故事吧,今天我给大家讲个不一样的“叶公”。在霍山县与儿街镇真龙地村,有位叶先生。他干了件特棒的事儿,投资650万元,建造全新酿造闭环体系;提供优质拐枣树苗、有机肥,还有栽培技术,与乡镇联合,引导集体和农户种植,三年挂果,五年进入丰产期,“叶公”回收拐枣,酿成健康养生酒——真龙地拐枣酒,销往全国各地乃至国外。不仅拐枣是中药材,而且拐枣木材质细腻,成材后树干可用于制作小提琴等,全身是宝,经济价值非常高。这可真是:前人栽树,后人乘凉;万寿果树,造福子孙!

除了拐枣酒,他们还依托家乡特产霍山石斛、竹子、茶叶等,研发出三种“真龙地”牌酒品:真龙竹酒(春季)、茶酒(夏季)、石斛酒(秋季)。拐枣酒,属于全国首家酿造工艺保健酒,而非泡制类。这是一系列有家国情怀的,有温度的酒。叶先生说,今年龙年,明年小龙年,龙的传人在龙年喝真龙酒,心情心态不同于别的酒哦,更有助于健康,同时为旅游和地方特色经济发展提供有力支撑,为西山药库增添色彩,为霍山的名特产增加增光添彩。小做一首诗《真龙地的守望》:在霍山与儿街镇真龙地村/叶先生种下希望的光/拐枣树苗,在有机肥里生长/岁月中等待,三五年的梦想/待果实挂满枝丫的时光/他回收希望,酿成美酒佳酿/真龙地拐枣酒,名字闪亮/带着使命,奔赴辽阔的远方//蕴含独特的念想/家国情怀,在心底深藏/龙年的酒,小龙年的期望/叶先生说,健康在酒中荡漾//他像一位执着的领航员/在真龙地,书写非凡的篇章/让美酒与故事,一同远航/成为这片土地,骄傲的诗人。

胡守炳 吕跃/图



## 乡村走笔

## 花棍舞“出圈”又出彩

近年来,叶集区姚李镇老年学校组织一支20余人参与的中老年花棍舞表演队伍,传承花棍舞非遗民间文化。每天晚上她们按部就班地在人员聚集的市民文体公园广场训练,围观的群众乐滋滋地观看训练,散发着新时代文明实践气息,也成了公园里夜晚一道靓丽的风景。

花棍舞是集观赏性与协调性为一体的运动项目,有龙飞凤舞、翻江倒海等70多式。据了解,这支花棍舞队伍只从组建后,先后参加“非遗花棍舞进校园”、“民间非遗花棍舞文化进校园”等活动,产生不一样的社会效益。打花棍集健身娱乐表演为一体,能全面锻炼身体,有效提高颈、肩、手、眼、腿及大脑的协调性,有益身体健康。

程度厚 文/图



## 东坡红烧肉

文道福

说起红烧肉,人们一定会想起苏东坡。因为现在的东坡红烧肉已经成为很多人知晓的一个品牌。如果追根溯源,这个品牌还是苏东坡在被贬黄州的时候创立的。吃过东坡红烧肉,但不知原汁原味的东坡红烧肉,苏学士当年在黄州是如何烧制出来的。

无不及,走时还带了两份,回来洋洋得意地分送给邻居品尝,大家都赞美不已。前年我到浙江来,专门下高速驱车到老闻红烧肉的作坊买几份红烧肉带给亲友。老闻师傅听说我也姓文(文和闻其实本源是一家),便带我到他的作坊,毫无保留地介绍他制作红烧肉所用的材料和方法。走马观花中我似乎明白了不少,但现在也毫无无学做红烧肉的兴趣,只是喜欢吃还是一如既往。

除了杜师傅红烧肉、老闻红烧肉外,其实金寨还有李开文红烧肉。李开文是经过长征的老红军,据说给毛主席当过炊事员,会做主席喜欢吃的红烧肉。不过现在老人不在了,李开文红烧肉不知道还有没有传人。

金寨的山好水好环境好,养出的地道黑毛猪特别适合做红烧肉。希望有更多更好的红烧肉满足四方来客的口感,也希望有更多响亮的红烧肉品牌为世人知晓。前几天得到一本书《苏东坡传》(慕容衣著)。书中说:“在贵州,他穷得要去开荒,自然买不起昂贵的羊牛肉,不过没关系,他很快发现这里的猪肉味美而价廉,富人不屑吃,穷人不肯煮,这看在他眼里简直是暴殄天物,于是

是细心研究,烹制出了一道别出心裁的红烧肉。”

如何烹制呢?苏学士说:“黄州好猪肉,价贱如泥土。富者不肯吃,贫者不解煮。净洗铛,少著水,柴火灶烟焰不起,待他自然熟,火候足时他自美。”这段话明白地说出了东坡红烧肉的烧制要点。

一是洗净铛。铛是一种铁锅,可能与现在的铁锅相似,老闻师傅烧红烧肉的就是铁锅,看起来比较厚实,是那种老式的铁锅。厚铁锅导热不猛,蓄热性能好,就如同土罐煲肉好吃是一回事。

二是锅内水不能放多了。水放多了就成了煮肉而不是烧肉了。到底放多少水为宜,这就是红烧肉师傅的秘技了,可能要经过多次实践才能掌握。

三是要用灶和木柴。这种灶是土灶,灶内有灰框,木柴烧旺以后用灰框半掩,使火焰不大,利用炭灰和微弱的火焰慢慢烧。这就是所谓的文火烧制。土灶还有一个特点,聚热保温,把热度持久均匀地聚合在灶腔内,而现在的燃气灶很难做到这一点。杜师傅和老闻师傅都是用土灶、木柴和铁锅烧制证明了这一点。

四是时间长短的把握。烧多长时间这可能要看猪肉的老嫩而定了,反正是不能急,待到烧好为止。因为火候足时他自美。当然说起来容易,做起来难,不从师学艺,不经过反复的实践是很难掌握诀窍的。

至于选择什么样的猪肉,苏东坡的诗文里没有具体交代,只是说牛羊肉贵,猪肉便宜,因为买不起牛羊肉,才吃猪肉的。这和现在也差不多。现在农村家养的正宗牛羊肉大多在五十块钱以上,猪肉在三十块钱以上,相差将近一倍。

当然苏东坡留给我们的不只是一道美味的红烧肉,更多的是那个朝代以他为代表的一部分士大夫的人文精神和流传千古脍炙人口的诗词文章。其核心是“居庙堂之高,则忧其民;处江湖之远,则忧其君。然则何时而乐耶!其必曰:先天下之忧而忧,后天下之乐而乐。”

这主要表现在两个方面,一是东坡先生以谏言和政治主张及性格而不合适宜,受人打压排挤,一贬再贬,以致生活潦倒,不得不躬耕陇亩。但终其一生不改其志,心中始终装着黎民百姓,装着君主国家,不为私、不为己、不为己。二是乐观豁达、淡泊名利、随遇而安的可贵品质。无论在哪儿,再穷再苦再困难,都把自己活成一首诗,不怨天、不尤人、不自暴、不自弃,所以有“人生不如意,且读苏东坡”之说。

我们应该感谢苏东坡。因为他的被贬谪,他的穷且益坚,他的苦中作乐而发生的对美食文化的喜爱和传扬,由于他的名满天下而留给我们“东坡红烧肉”这样一道令人百吃不厌的美食。

## 花生炸酱

程家娟

记忆里,刨花生是我童年最期待的一件事,也是村子里的女人们最开心的一件事,金秋九月的某一天,顶着太阳,戴着草帽,打着小锄头,挎着竹篮子,拎着一壶水,一个院子的妇女们带着孩子就走出了大寨院,我们沿着弯弯曲曲的乡村小路一直走呀走,就来到了河边,河水很深,河面倒也不是很宽,一架竹桥歪歪扭扭地搭在河上,桥的两旁没有护栏,透过竹片的缝隙,可以清楚地看到在水里随波漂游的水草,偶尔还能看到几条快活的小鱼。我们小心地从竹桥上走过去,就像经历一次探险似的,很快到了河的对岸。

对岸是一片广袤的沙滩,沙滩上栽满了桃树、苹果树和梨树。春天的时候,沙滩上到处都是粉红色的,蓝蓝的天倒影在清澈的河水上,然后,你似乎可以看到:漫天的桃花,微风一吹,粉红色的花瓣四散飘落而去,实在是人间胜景。

我们终于来到了沙滩附近的沙地里,女人们就开始寻找“根据地”了,此时,花生地的主人已经将花生收割完毕,还有一些遗落在沙地里的女人们等待着女人和孩子去发掘。女人们戴着草帽,两手握着锄头,下意识地往沙地里翻来翻去,一开始的时候,她们翻出来的是没有花生,只是一些枯死的残根,或者几条卷曲着身子白白软软的软体虫,要将沙土翻来翻去锄好几遍,或者不断地寻找“新大陆”,才能找到那么几颗宝贵的花生。

孩子们跟在女人们后面,在女人翻过的沙坑里面玩沙子,或者和几个玩伴在果树林里追逐嬉戏,有的时候还能捡到一两颗被虫引到“掘下”的果子,虽然那些果子又小又瘦,但是很可口,捡起来用衣服给胡乱擦一下,就塞进嘴里大口地吃起来。有的勤快点的女孩子就学着妈妈们的样子,两手紧握着锄头,认真地在沙土里寻找“宝贝”,要是挖到了花生,简直是比捡到金子还开心。

女人们有的时候会歇一会儿,聚在一起,说说笑笑,一边说说家长里短;有的时候也会一边卖力地挖着花生,一边聊家常。一个锄头下去,抬起头,擦把汗,大笑几声,再一个锄头下去,刨出来了颗花生,弯腰,拾起来,放进篮子里。这块地方的花生被挖完了,再换一块地方,有的时候大家聚在一个地方,有的时候,大家又各自寻找“根据地”。

累了,所有人就摘下草帽,躲在大树下乘凉,喝几口凉茶,虽然天气还很热,但是大家的心都是凉快的,阳光洒落在树林间的树叶上,叶子便在女人们黝黑的脸上留下了斑驳的影子,微风徐徐,影子便在女人们的脸上轻轻地摇曳,似一个个婀娜多姿的舞女。女人们咧着嘴笑着,露出了雪白的牙齿,在若有若无的阳光下,显得格外耀眼。岁月和紫外线给她们们的脸印下了一道道皱纹,但是丝毫破坏不了劳动给她们们塑造出来的淳朴和美丽。

时间很快,一个下午过去了,太阳西斜,温度也开始下降了,树林间吹过一阵凉风,傍晚来临了,夕阳的余晖洒落在一片河滩上,沙子似乎也变成了落日的鲜红。女人和孩子打起锄头,看着满满一篮子的花生,擦擦额角的汗水和手背上的沙子,开始回家了。带着期盼的心情,收着一份喜悦回家去。孩子们的笑声回荡在树林里,勾起了农家人养的小狗的嫉妒,拼命地吼叫着。

满满一篮子的花生,回到家可要剥很久很久,我和妈妈一起把花生米剥出来,放在白色蓝边的大瓷碗里。妈妈就开始张罗花生炸酱了,只见妈妈先把花生米淘洗干净,再放在碗里,然后她叫我去舀豆瓣酱,我带着一个小碗,走到楼上露台去舀被太阳晒得似乎要滴油的豆瓣酱。妈妈把豆瓣酱放到碗里,再切一些剁椒碎,切几片生姜,拍几颗大蒜,有的时候妈妈会放一些豆腐丁在里面,或者再切一些青椒片放在一起,最后,再在碗里放一勺水,加一些猪油,前期的工序就好了。大铁锅里煮着饭,把酱碗放进去和饭一起煮熟。可想而知,在揭开锅盖的那一刻,饭香、花生米的酱香一下子扑面而来,随着缕缕白色的水汽升腾,厨房里昏暗的光线似乎都有了幸福的味道。

当然,最幸福的肯定是吃花生炸酱,小小身板的我可以就着花生炸酱吃掉满满两碗米饭。一家人围坐在小饭桌旁边,筷子和碗碟碰撞的叮当声,我和弟弟的嬉闹声,爸爸妈妈的呵斥声,开水壶清脆的鸣声,交织在一起,这便是最真实的人间烟火味吧!

所谓生活,无非如此:一家人在一起开心快乐,哪怕只是细数着院子里的那一簇簇芬芳的月季;哪怕只是嚼几口清香平淡的土茶;哪怕只是一家人坐在一条长长的木凳子上,看着门前偶然“着陆”的几只小麻雀;哪怕大家不说话,只是围坐在一起吃着那份简单朴素的花生炸酱!

最美的风景是家,最美的时光是和家人在一起的时光,最浪漫的事是和家人一起共享这平凡的人间烟火,共享这一大碗香香的花生炸酱。

## 大豆又叫什么

程耀恺

荚饱满了,是采是捋,各随己意。豆荚摘了回来,剥毛豆就成了孩子们的开心乐事。整个夏天,乡下餐桌上,最诱人的,是毛豆的色香味。秋天,稻子进了稻场,进了谷仓,毛豆变成了黄豆。黄豆产量少,用不着专门的仓库,大部分拿到油坊换油,到豆腐店留干张、豆腐,一部分做酱,少部分留种。也许是物以稀为贵吧,外公常常感叹:黄豆真是好东西。在江淮之间的六安、安庆,叫大豆,感到憋口,叫黄豆,顺口,家常。

那么,古人叫它什么呢?至少春秋末战国初,还没有“大豆”之称。“豆”字倒是有的,那是一种高脚的盘子,木制,也有陶制,用来盛肉或熟菜。开初称大豆为菽。菽在《诗经》里出现过九次(计:风2、雅6、颂1),如“中原有菽,庶民采之”(《小雅·小宛》)“采菽采芣,筐之苢之”(《小雅·采芣》)。有学者称:菽者,众豆之总名,以后以小豆为荅,遂专名菽为大

豆。《毛传》:“菽,所以耨大牢而待君子也”,是说天子宴诸侯用三牲,皆杂蔬菜为羹,牛配菽,羊配黍,豕配藿。足见菽在那个时代,就已经登上大雅之堂了。

按理,菽的叶片当称菽叶,古人却称之为“藿”。藿嫩之时,可以当作野菜,唐代元稹《遣悲怀》:“野蔬充膳甘长煮,落叶添薪仰古槐。”诗中记述的,是其妻曾经以藿充蔬的往事,读之心酸。

大豆之名,起于何时,迄今尚无定论,想必是个漫长的过程,至少魏晋时期,菽与豆仍然不悖。曹植《七步诗》:“煮豆持作羹,漉豉以为汁,其在釜下燃,豆在釜中泣,本是同根生,相煎何太急?”可谓妇孺皆知,“菽”与“豆”同出现于一首诗,表明二者可以互通与兼容。别看一粒豆不起眼,芥豆之微,入了诗,则成了大雅,让曹植躲过一劫,真是胜造七级浮屠。

大豆分布那么广,自然不为淮河所

专属,然而用大豆制作豆腐,别的地方恐怕不敢来掠美了。淮南王刘安,在汉代的政治斗争中,是个失败者,但他有两大业绩,却是不可磨灭的,其一是《淮南子》这部书,其二是豆腐这种食品。将大豆转化为豆腐,肯定是淮河两岸老百姓的集体功业,也算是一种发明吧。西汉的国都虽远在长安,刘邦的子孙,却是淮河这根藤上结的瓜。归根结底,不是有了刘安,才有豆腐,而是有淮河,才有豆腐的。



## 美好“食”光

责任编辑:宋金婷