

◆金国泉专栏·雷池著录

◆草木情深

◆人间小景

风酿酱油

说到风酿酱油，老一辈的望江人一定会口若悬河，满身散发出浓郁的荣誉与自豪。的确，1970—1990年代，几乎家家户户吃的调料品都是风酿酱油，散装的、瓶装的，备份送礼的全都是。说来也怪，那时候，人的信誉度、职业操守真正丁是丁、卯是卯，几乎是现在人望而敬畏的，那散装的酱油要是现在，不知要掺进去多少水，当然，也就相反，买主也知道这一点，于是不买了。所以我常常想，现在为什么没有散装酱油及其他散装产品，这个原因一定是重要原因之一。

望江风酿酱油酿制始于明末清初，行于建国之后，伴随改革开放而盛，不是“百年老字号”这几个字所能囊括尽的，因为它长达三百年历史。其天然风化、酱香浓郁、滋味鲜美的品质特色，是当时皖西南地区厨房餐桌上调羹理汁的必需品、宴请贵宾的必备品，几乎是望江味道的物质载体和文化载体，集乡风乡味于一炉、乡情乡意于一身、乡魂乡魄于一体。

望江酱油为什么叫风酿酱油？何谓风？自然矣，天地造化之意。望江籍原江南京大学教授、微生物专家檀耀辉曾告诉大家，望江风酿酱油虽经过人工酿造，但达到了天然之风味。它通过人工培养纯种微生物代替天然微生物发酵，通俗而有趣一点讲，就是快要“风”了。现代人听到天然二字便肃然起敬，他们最怕的是“人为”，而自己每每又往外推广“人为”，所以现代人十分复杂与矛盾！

望江风酿酱油工艺上采用单独制种、分开制曲、混合发酵，先固后稀，扬了低盐固态与高盐稀醪二者之长、避了二者之短的原地淋油法。使原料中蛋白质、淀粉得到充分水解，产生多样化的风味物质。因此，望江风酿酱油酱香浓郁、酯香幽香，酸甜鲜苦咸等五味俱全，具有天然风化的风味特色，其氨基酸含量达10g/100mL。

自古开门七件事，柴米油盐酱醋茶。望江久为鱼米之乡，属全国优质粮油生产基地，自古盛产优质大豆和小麦，特定的地理条件创造了酿制酱油的独特微生物发酵环境，重油重色重火功的传统饮食文化孕育催生了望江风酿酱油的产生和发展。据望江酿酱行业先辈世代流传考证，明末清初，望江酿酱业较为发达，家家户户都依循传统技艺制酱，成为远近闻名的酱乡。在酿酱技艺的传承发展中，产品的形态逐步发展到从酱中取汁酿制成酱油。

望江风酿酱油问世后，其天然风化的风味、浓郁的香味、鲜美的滋味得到了望江人自己广泛赞誉和名厨食客的青睐，得到望江名人王之庆、著名地质学大师沈镐等明末清初望江乡贤的赞誉与推崇。由此，望江风酿酱油渐渐规模化发展起来，成为远近闻名的望江特产。据考证，道光以来，县内先后涌现出一大批的老字号酱园，成为皖西南地区群众居家生活的厨房必需品。民国初年，在世代传承发展中，望江风酿酱油酿制技艺得到了进一步完善和提高；抗日战争期间，望江风酿酱油的传承发展受到了重创，老字号酱园经营举步维艰。新中国成立后，望江县委县政府将县内私营规模酱园合并成立国营望江县酱厂，整合推进望江风酿酱油产业发展。

改革开放以来，望江县委、县政府高度重视望江风酿酱油产业发展，专门邀请无锡轻工业学院（现江南大学）望江籍檀耀辉教授等专家学者对完善改进望江风酿酱油酿制技艺进行了指导，进一步提高了原料利用和出品率，缩短了生产周期，改善了酱油品质。在传承发展中，望江风酿酱油的品牌产品先后获得了诸多殊荣，名声远播。1987年12月，望江亭牌风酿酱油荣获安徽省优质食品奖，被列入《中国工商辞典》；2017年12月望江风酿酱油被评为“安徽名牌产品”。

古语云：“酱者，百味之将帅，帅百味而行。”酱与将同宗同源，同相同修，柴米油盐酱醋茶，酱必有将帅之用。望江居民自古以农业种植和捕鱼业为主，居民饮食菜系推崇扬菜系，饮食习惯尚油重火功，烧、卤、炒讲究红润良泽、酱香浓郁，清炖、凉拌、汤烩讲究口感鲜香、醇厚典雅。这一切，望江风酿酱油几乎一一满足。

三百年酿一首诗，诗必取天地精华，三百年读一首诗，诗必甜如蜜，香如酒，美如画，三百年谱一曲，曲必高山流水、渔樵互答。望江风酿酱油就是这样的一首诗、一坛酒、一幅画、一支歌。

天下有九福，吴越之地幸占一福，名曰口福。雷池之地乃吴头楚尾，得此口福当仁不让。愿此集物质与文化的禀赋于一室之福，广为流传，为天下人共赏，为天下人共酌。



金国泉，男，安徽望江县人，中国作家协会会员。诗歌、散文、文艺理论散见于《诗刊》《星星》《文艺报》《散文》《散文海外版》《山东文学》《散文百家》《扬子江诗刊》等。著有诗集《记忆：撒落的麦粒》《我的耳朵是我的一个漏洞》《金国泉诗选》及散文集《大地苍茫》等。

秋花

章铜胜

苏雪林是爱秋花的。她说：“秋花不似春花，桃李之秋华，牡丹芍药的妍艳，不过给人以温馨之感，你趋于温馨之外，更领略一种清远的韵致和幽峭的情绪么？你应当认识秋花。”秋花有着自己的俏丽。

苏雪林所爱的秋花，是猩红万点的茱萸花、白的雏菊，黄的红的大丽花，繁星似的金钱菊，丹砂似的鸡冠花，爱是映在浅黄浓绿间的秋花所画出的新秋的诗。

落叶知秋是诗人的伤感，而俏丽的秋花依然不管不顾地开在淡淡的秋光里，点缀着清远的韵致，给我们一份秋天的惊喜。

初秋，秋海棠缤纷纷纷地开了，开得艳丽，开得柔媚，那些深深浅浅的红，浓淡淡的粉，藏在角隅，置于案头，在秋日午后的阳光里，是醇睡美人的意态，恹恹不足。“窗外淡烟一缕，墙阴几簇低花。”纳兰性德看到的是秋海棠在夜来的微雨西风中，“无力任欹斜，仿佛个人睡起”的慵倦和残妆的脸上飞起不着铅华的红晕，这样的韵

致，是隔窗相望中的远，是杳杳秋阳里的清。

秋海棠在陆游和唐婉之间是一道经年的梦影，花开花谢间，是残红洒泪的凄清。陆游与唐婉离异，远行之际，他辞别唐婉，唐婉赠送一盆秋海棠给陆游，并告诉他这是“断肠花”。陆游一听更伤心，说此花应称为“相思花”。感念时光的秋海棠，在这里承载了一段深重的情，断肠时频相思，相思时更断肠。十年相思，重逢时，花不语，人凝噎，应该也是在淡淡的秋风中，深深的情已清寂如秋水，人事邈远，何故再重逢呢？

江南水乡的秋花有着双重的美丽，一是岸上的风景，一是水中的倒影。深秋，生在水边的木芙蓉，倚水怒放。比巴掌还大的叶子托举着如面的木芙蓉花，在渐冷的秋风里摇曳，在清冷的水边顾影自怜，远望繁花和水里的花影，才识秋光竟是如此的惊艳。

木芙蓉艳丽，如静净的女子

的容颜，与水相邻多好，如痴情

女子幽怨的情思。大概是深知秋光已老，木芙蓉不理俗人的情与思，开放着岁月的静美，从清晨浅淡张开清纯的粉白，盛开成午后欲语还休的浅红，再到黄昏时绽放着热烈激情的深红，像一个妖娆的女子般，珍惜自己易逝的韶光，要赶在秋光未老时，做一回世间最美的新娘。

菊花在江南短暂的秋季里，默然开放，如人到中年的潇洒随意，那是抵达心灵高度的生命沉醉，黄黄的野菊漫山遍野地开，是随手拈来的记忆碎片，足以在月下独酌或是与朋友聚饮时，温暖自己，照亮别人。

菊花盛开时，最喜欢读杜牧的《九日齐山登高》：“江涵秋影雁初飞，与客携壶上翠微。尘世难逢开口笑，菊花须插满头归。”读江涵秋影的空灵，享与客共饮的豪放，抒多忧人生的旷达，尝馨菊满头的欣喜。

在秋花的盛开里，我们感受到的，是不一样的欣喜。



水墨山峦 张成林 摄

◆书里书外

历史残留的创伤记忆与虚实叙事

曾晨瑜

想象力是文学的火种，是小说的灵魂。迟子建借助想象之翼，将现实“边角料”——1900年的海兰泡大屠杀，予以剪裁和加工，用诗的酵母在现实的容器里封存和发酵，而引领了精神的飞升。《喝汤的声音》以小人物的生命体验书写广阔复杂的大历史记忆，在讲故事与听故事的交融互动中完成了审美建构。这是一种现实的深度开掘和历史的纵向复写的双重腔调。

哈喇泊家族三代人遭遇的生命残缺和生活磨难，被塑形为具象的、充满人间烟火气的喝汤的声音。而聆听这段故事的主人公，则在穿越历史迷雾、面对现实苦痛的心灵秘境中得到了救赎。“喝汤的声音”犹在耳畔回响，穿透故事的无形屏障直抵当下，跌宕出淹没心灵的苦涩与酸痛的力量。

在这个故事套着故事的“套娃式”外叙述层里，伫立着一个个忧郁感伤的灵魂。在“我”的自述中，麦小芽与我志趣相投，是一位“我”最想与之分享一切的女子，“我们”会在一起“熏腊肉”，而“我”也深信在“我们”的爱情里递过一支烟比献上玫瑰与热吻更“浪漫”，但是山洪卷走了“我”的爱人。自然发怒，生命终结，带走了两个人的酒菜，两套餐具，仿若前妻从未离开。这时摆渡人飘然而至，坐在“我”的对面自斟自饮，讲述起了哈喇泊家族的故事。哈喇泊的祖父被俄兵杀害，祖母怀着身孕游过满是尸首的黑龙江而得以存活，但牙齿在逃命与仇恨中化为乌有。祖母给父亲火磨讲述这段家族故事，火磨给哈喇泊讲述家族往事

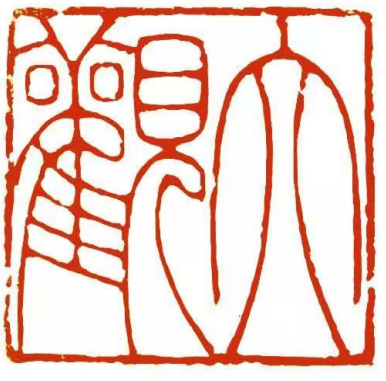
长大，牙齿都化为齑粉。由于牙不好，哈喇泊家族不吃硬的东西，尤喜汤羹，一家子“喝汤的声音”出了名。哈喇泊的现实生活也是残缺的，尤其是他与张雪的爱恨纠缠，摆渡人娓娓道来。哈喇泊对鸟霞的遥望，是一种自我情感的抑制和与家族仇恨无法消弭的和解。

那些鲜血淋漓的伤口就寄存于这些残缺的小口之中，永难消逝。小说既有历史的惨烈和残酷，也有现世的悲伤与残缺。摆渡人在故事内外穿梭，来去自如。当考古学家次日酒醒后回到小馆，才惊觉头一晚从始至终只有自己一个人。“摆渡人”这个名称就自含深意。“她或许是“魂灵”，或许是“幻觉”。作者以既“在”又“不在”的悖谬方式将小说变成了一场梦境的旅行，将痛彻肺腑的丧失感转换为为了如真如幻的在世的歌唱。

在故事的内叙述层中，激情的火花点燃了传奇的家族史。在心理学层面，激情是一种强烈的、爆发性的、为时短暂的情绪状态。这种情绪状态通常是由对个人有重大意义的事件引起的，而在文学层面，“激情”——无论是来自理想性的趋向还是来自反抗的呐喊，都成了浪漫主义文学的基本素质，成为我们考察中国现代浪漫主义的重要参数”。祖母横跨黑龙江咬碎牙齿的生命激情、火磨与哈喇泊咬碎牙齿的铭记苦难的激情、哈喇泊传承的激情，这些激情都源自反抗的呐喊，是对死亡、释怀、遗忘的对抗，兼具野性与力量感，遗忘了哈喇泊家族以历史复述为利剑划破空自苍穹的血与泪。迟子建用“牙齿”这个具体的身体部位关联着抽

象而遥远的“历史”，在往事与现实、荣耀与耻辱、生育与繁衍之间建立起了深刻的联结。这个巧妙的叙事“装置”不仅仅是她巧思匠心的营构结果，更显露着她对人生在世不得不承受残缺与丧失之命运的豁达和共情。那么，喝汤的声音所传递出的，则是历史沉重的脚步声和人性不屈的尊严。

《喝汤的声音》亦由实而虚，中饱含人性的坚守与希望，通过“我”这个历史学家与“她”这个讲述者的互动，叙述出哈喇泊家族三代人在黑龙江边生活的经历，他们用各自的守望消解着战争的悲伤，释怀着命运带给个体的残酷，“我”也在摆渡人的讲述中蜕去了痛苦的外壳，重新蓬勃。故事之外的我们，读后又如何不唏嘘、感动？小说满溢着迟子建对世间万物的深情凝注，她知道是人间祝福在为她疗愈、结痂、施洗，她从一个舔舐伤口的“丧失者”重新成为播撒抚慰的施爱者。这一领悟凝结在小说结尾处，在乌苏里江畔清晨的阳光投射下的“长青的生命之树”里熠熠流光。



大关水碗

叶炎

水碗最早起源于清初时期的孔城一带，也称水席。孔城是桐城的一个大镇，水陆通达，交通便捷，商贾云集，熙来攘往，饭店酒楼接待客人免不了都是水碗主打。当地老百姓置办红白喜事，从早吃到晚的流水席，也是以水碗为主。后来传至相邻的大关镇，传说有一年乾隆皇帝微服私访下江南，途经桐城县大关镇，做客路边的一个饭店。店老板见原材料量少，不足一碗，便加入汤水凑数，皇帝尝过之后，感觉味道不错，醇香鲜美，便问店老板这道菜叫什么名字，店老板心虚，一时无言以答，后来随口答道，叫“水碗”。皇帝又问此地是什么地方？店老板答道，叫“大关”。皇帝边吃边赞叹道：“此美味佳肴乃‘大关水碗’也。”十里八乡的乡亲们得知此食客可不是一般的官儿，乃大清皇上，“大关水碗”是皇上的金口玉言所赐，激动不已，大关水碗的名号从此保留至今。只可惜皇帝当时没有亲笔题写店名，留下墨宝，否则大关水碗不也跟同仁堂、全聚德、稻香村一样，成为全国有名的老字号了么。不知哪位诗人留下了“易牙梵正做美食，京川扬粤菜一族。大关水碗闻中叹，皇言一赞惊口福”的诗句来佐证此传说的真实性。从此以后，大关水碗成为乡亲们居家待客必不可少的美食，逢年过节、朋友聚会、婚嫁娶的筵席中大关水碗从未缺席，有的人家有孩子赶考，家里也会做上一桌丰盛的大关水碗，为其送行，主要是取顺风顺水、一帆风顺之意。

大关水碗其实就是汤羹形式的菜肴，将上等的食材，经过高超的刀工，制成条、块、丁、团等形状，以烧、焖、炖、汆、溜、蒸等手法烹制而成，用晶莹剔透的蓝边大碗盛装，有鱼有肉，有荤有素，夹汤夹水，油而不腻，色香味形俱佳。其特色在于其原料和制作方法。原材料好，新鲜且原生态，这是硬道理。猪是黑毛的土猪，鸡是散养的土鸡，菜是农家菜园里自产的新鲜蔬菜，我觉得它最大的特色是水碗的水取之有道，取用的是当地优质水源。大关古称泉水铺，群山环抱，泉水四溢，透明无瑕，甘甜爽口。当年吕洞宾路过此地，捧水而饮，感叹道：“此乃瑶池之水也。”其次是制作方法讲究。一碗肉片，一般先用器具将肉片捶过一遍，这样更加润滑可口。鸡丝用的是纯鸡汤，鱼片、鱼丸子用的是鱼汤，猪肝、腰花、肉片、鸡蛋丝、山芋粉条甚至白菜豆腐用的汤汁那也是大骨头高汤勾兑出来的，是不是有点奢侈？

记得小时候谁家在做烧肉，谁家在做大关水碗，不说香飘十里，那也是左邻右舍无人不晓，馋死了一众别人家的孩子。

印象中第一次吃水碗，还是小时候在六伯家过春节。1960年代初，父亲调回桐城老家工作的第一站便是水碗的发源地孔城。巧的是他的小哥我喊六伯一家就住在孔城老街上。六伯是一位憨厚快言快语不多的汉子，近一米八的个头。大家都说他有两把“刷子”，一是能两只手同时打算盘，因为他在搬运社当会计；二是烹调手艺精湛，尤其擅长水碗。

那一年，父母带我们去六伯家过年，六伯一家老少八口人，我们一家六张嘴，标准的大户人家。那些日子自然是六伯掌勺，顿顿一大桌，天天换新样，但水碗几乎每天都有，多少而已，每次水碗都让我们舔得底朝天。

大关水碗的正宗老店当然在大关镇老街上，以前没有高速公路、高铁动车，合安公路206国道边的大关水碗便成了人们出行就餐的首选，因物美价廉，食客常慕名而来，餐馆一位难求。

随着交通的发达，合安公路上的车比以前少了许多，大量的人流车流与大关镇老街擦肩而过，大关水碗老店的生意也大不如前，不得不闯出一条外向型发展道路，先向县城进军，后在周边的安庆、合肥开设了连锁店，甚至开到了南京、上海等地。

在城里生活久了，回老家的机会并不多，偶尔出去潇洒一回，基本都是去附近的大关水碗，可能也是在寻觅那浓浓的乡愁滋味吧！

◆信笔扬尘

艾香缭绕

吴良伦

采得早了汁水不足，采得迟了叶子脆了，什么时候采艾，父亲自是了然于胸。每年端午前夕，是属于父亲采割艾草的时间。《本草纲目》记载，艾以叶入药，性温、味苦、无毒、纯阳之性、通十二经、具回阳、理气血、逐湿寒功效，亦常用于针灸，故又称“医草”。在家乡人眼里，就地取材的艾草，是伏天里驱蚊的简便好物。

相生相克，相辅相成，我们生活的大自然真是奇妙。蚊子叮人，但蚊子畏惧艾草味，所以人们就点燃大自然馈赠的艾草用以驱之。

艾草，其根虽说驱蚊效果远在茎叶之上，但父亲从来都是割而不是挖，“祖辈沿袭下来的，挖了一棵就永远少了一棵，用着今年得想着明年，永续利用才靠谱呢！”父亲不止一次地说。

万物滋长的农历五月，民间称之为“毒五月”。乘着露水尚在，早起的父亲上山割下一棵棵艾草，一束束扎好，用棕绳束成捆，担回，挂在屋檐下，任由其自然风干。

太阳落西山，村头的晒场上，热心人挑来一担担井水，一瓢瓢泼向晒场每一寸肌肤，顿时一阵阵“雾气”袅袅腾起。小孩子家拾来凉床，搬来竹椅、马扎，为晚间纳凉做准备。

吃过晚饭，大人们手执蒲扇，陆陆续续来到晒场。父亲不只来得相对早些，而且怀里还抱着几大束干艾草，四顾一番，相中一地，弯腰放下艾草，又找来几块青石拢起来，掏出随手的火柴，“咔嚓”一声，置于青石丛上的艾草点燃了，一阵阵艾草特有香气四散开来。

看着父亲忙这忙那，我们小孩子哪里闲得住？好奇一下子成了“添乱”。有小孩子要父亲在自己看中的另一处也点上艾草，“那是上风口，不光熏不走蚊子，还会把别处的蚊子引过来呢！”父亲不紧不慢，笑着说。

虫鸣蛙叫声里，大人们抽着旱烟，不拘话题，交流着当年的收成、年内盖新房、次年正月娶媳妇、走亲戚听来的趣事，不时发出爽朗的笑声。最是不得消停的小孩子家，用扇子扑取飞舞的萤火虫，用小手捉拿停在草尖的萤火虫，还比赛谁的小玻璃瓶里萤火虫多、萤火虫亮。

时间在悄无声息流淌，眼见艾草烧尽了，父亲又取过几束，小心翼翼地覆盖在原处，艾草的清香借着习习晚风，再次弥散开来。

露水起了，凉透了的人们打着哈欠，纷纷起身回家。村庄连同生活在自己怀抱里的人们，一起沉沉进入梦乡……