

走进霍山，层层叠叠的山相连，要么是浓得化不开的绿，要么是五彩斑斓的炫，大自然的随意泼墨，绘就了这美不胜收的画卷。在画廊里穿行，仔细阅读涵盖其中的厚重文化，又会被这沉淀千年的诗意所惊艳。

霍山，又称潜岳、衡山、天柱山。《尔雅·释山》曰：“霍山为南岳”，据史料记载，虞舜、秦始皇、汉武帝均巡狩过霍山，从黄帝画野分封封岳，到隋文帝诏定湖南岫峨山为南岳，南岳衡山居霍山长达3200多年。这座历史名山，古韵悠悠，地灵人杰，历代名士为之吟咏不绝，留下精彩华章。

“一生好入名山游”的唐代诗人李白，游遍名山大川，结交修道，吟诗作赋，快意人生。开元二十二年(734年)，李白来到霍山，一是看望在霍山白云庵修行的玉真公主李翠莲，二是寻访左慈修道的踪迹，三是游历曾为五岳之一的南岳山。相传左慈戏耍曹操后，为躲避追杀躲进霍山修炼，先后在南岳山的左慈洞、诸葛亮仙人冲炼制九转丹，活到103岁成仙而去。唐太宗的妹妹玉真公主，厌倦宫中生活，出宫云游至南岳山挂龙尖，只见白云悠悠，群山苍翠，就在此地建了一座“白云庵”，潜心修行。

如今，霍山还流传着李白的诸多传说。阳春三月之时，李白登上群山的最高峰1777米的白马尖，只见山之南山花烂漫，山之北白雪皑皑，不由发出“此山大别他山也”的感慨，大别山的称谓由此而来。李白每日同玉真公主谈诗论道，喝茶品酒，在霍山的烟霞飘渺间，不亦乐乎。有一天，李白大醉，把一枝当作拐杖的银杏树枝插在白云庵前，竟长成了一棵参天大树，距今1400多年，依旧枝繁叶茂，每当秋来，树叶如蝶般飞舞，铺满一地的金黄。

在南岳游历期间，李白故交元丹丘隐居嵩山，作诗邀李白前往，李白于是作诗答谢：“白久在庐、霍，元公近游嵩山，故交深情，出处无间，岳信频及，许为主人，欣然适会本意。当冀长往不返，欲便举家就之，兼书共游，因有此赠。”

在序中，诗人开门见山地说久居在庐州霍山，说明在霍山是居住了很久时间。“揭来游闻荒，扞涉穷禹凿。黄埃泛潮海，偃塞陵庐霍。”他半生攀登高山，泛舟沧

## 藏在山水画卷里的诗篇

伍凤麟

海，又来到庐州霍山修练，借助雷声打开的天耳，远听千里之外；居高阁玩赏霞光云影，喝茶，品美酒，在三山四岳中度过美好的时光。

滴仙人李白白衣袂飘飘，足迹印在霍山的山山水水，霍山也因了他的诗篇，更添几分仙气与飘逸，多了一种超然物外的风流。

时光流转，到了晚唐，诗人皮日休走上了霍山的石径。皮日休，字逸少，号袭美，湖北襄阳人，是晚唐继白居易之后的又一现实主义诗人。皮日休多次到霍山，晚年隐居霍山古佛唐大庙开馆授课，带动一方学风，直至病逝，葬在古佛堂龟形地。据当地人回忆，原庙里有块《避遯勒石》纪事碑，六尺多高，记载了皮日休与大师的方丈关系甚密，晚年在大庙教书的事迹。遗憾的是，民国三年古庙改为“文化小学堂”施工时，该石碑被打碎了。

收录于明万历《六安州志》中的《霍山赋》，以骈丽文风，描绘霍山的雄浑气象。唐懿宗咸通六年(864年)，皮日休来到霍山，即被雄壮秀美的风景摄住神魂，在序文中，他把这种巨大的震撼表达得特别生动：“六年，至寿之骈邑，曰‘霍山’。山，故岳也……则目乎憩，手乎攀，心乎醉，神乎昏，始欲狂其文，如丹青之不差也。”皮日休从霍山之大、之高、之尊、之气、之灵、之德、之形、之异状八个方面，通过奔云、飞泉、雷电等动态景观，突出霍山之尊贵不凡和瑰丽奇绝，写出霍山之美，不仅在气象万千的自然风光，还有悠久的历史文化和深厚的的人文积淀。最后，他认输似地总结道，“其经之怪之，祥之诡之，千种万类，繁不可得而详记。”意思是，祥瑞的或者怪异的景象实在是太多了，我这支拙笔，写也写不尽，记也记不完。“夫古有五岳，霍居其一，所以五岳相逐者，唐虞之帝，五载一巡狩，一载而遍。”首尾呼应，点明霍山曾居五岳之一的尊崇地位，的确是名副其实，当之无愧。

皮日休选择霍山作为一生最后的居住地，说明霍山对他来说，不是一时的新奇，而是真正与身心融为一体了。

李白的仙逸与皮日休的朴野，将这两种气质完美地融于一体的，只能是宋朝的苏轼了。东坡居士一生坎坷浮沉，那颗伟大而旷达的心灵，正需要这样一座既出世又入世的灵山来安放。霍山有仙气，可以慰藉他对“羽化而登仙”的向往；霍山又有独特的风物，可以承载他“此心安处是吾乡”的乡愁情怀。

苏轼与霍山的渊源，要从“潜台赤壁”、“东坡墓”、“三苏祠”说起。

宋神宗元丰二年(1079年)，苏轼因“乌台诗案”被贬到黄州，任团练副使。苏轼在黄州生活清贫，在东坡筑屋雪堂，自称“东坡居士”。彼时，苏东坡的好友李公择在舒州任职。据史料记载，李公择在霍山收集的黄檀树苗、松树苗、板栗树苗，还有多种花草种子，亲自送到黄州，给苏东坡在雪堂周边的山坡上栽种。苏东坡有诗曰：“我有同舍郎，官居在潜岳。遇我三寸甘，照座光卓卓。”在诗后的解释中，“同舍郎”就是李公择。李公择一次次送去友情的温暖，令苏东坡十分感动，他们之间来往，经颍河水路很是方便。彼时的颍河，水面宽阔，帆船林立，商贸云集，是大别山区通向淮河的黄金水道，“故埠帆帆”是霍山昔日的八景之一。

一日，苏东坡从颍河上游客船而下，两岸山岚叠翠，嘉木葱茏，七色野花点缀其间，一幅山明水秀的胜景。船行至开阔处，只见前面一座孤峰屹立河边，形状奇特，便问船家这是什么山。船家介绍说：“前面那座小山名潜台，上面的寺庙是潜台寺，为汉代所建，寺后有枕流亭。”东坡命船家靠向潜台，只见亭左临河有峭壁如削，颇有几分黄州赤壁的风姿，激动之间，挥毫写下“小赤壁”几个大字，笔走龙蛇，

笔锋遒劲。此事一传十，十传百，很快就传开了。本地能书善刻的李廉泉将“小赤壁”三字镌刻在石壁上，一直流传至今，“潜台赤壁”便也成为霍山古八景之一。

就在“潜台赤壁”的对面，颍河北岸的双山湾苏家岩，赫然静立着“苏东坡墓”，周边“双山桃浪”“嵩山瀑布”同列霍山旧八景，墓前碧水汤汤，双山寺与潜台寺隔河相望，再南眺便是汉武帝登礼的古南岳。《霍山县志》《苏氏家谱》对此都有记载，有专家说苏东坡的确葬于此，也有人说是衣冠冢。真相有待考证，不论如何，长眠于此风水宝地，应是东坡心中所愿吧。

苏东坡还有两首诗中提及霍山，一首是《大风留金山两日》中最后两句：“嵩山道人独何事，夜半不眠听粥鼓”。嵩山道人即苏东坡的好友参寥子。还有一首《吴子野将出家赠以扇山枕屏》中提到“谁知大圆镜，衡霍入户牖”。可见，潜山、衡霍在苏东坡心中的份量非比寻常。

清光绪《霍山县志》记述：“三苏祠在县治西开运寺左，乾隆三十四年灾，四十四年苏舜昭等重修。”苏东坡弟弟苏辙的第八代孙苏昶，在南宋末年因避祸来到霍山定居，为纪念苏洵、苏轼、苏辙三人而兴建三苏祠，规模较大，格局典雅。1956年因城市建设被拆除，原址改为县影剧院。在这附近还有文庙、文昌宫、二程祠，可以想像，当年这里文人墨客风云际会，是何等风雅，何等热闹。如今，这条街名文昌盛街，当真是担得起文风汇聚、文叫盛之名。

有诗，有墓，有祠，霍山之于苏东坡，可谓是灵魂相契、身心相依了。他心中的霍山，已不单是风景，更是可以对话的故人，可以栖息的故乡。

岁月流转，千年风烟，李白的豪情，化作山间的流岚；皮日休的沉吟，合着谷底的溪声；苏轼的旷达，飘进河面的晨雾。他们的寄托，在这山水间，一一得到共鸣。

霍山，原来不只是一座山。它是一卷被反复批注、彼此应答的无价诗篇，是被唐诗宋词题跋的水墨画卷。合起卷轴，是那璀璨的厚重历史，轻轻展开，便是此心安处的寻梦家园。



黄泊渡民宿 陈力 摄

## 初识黄泊渡

冯立志

从六安驱车往霍邱新店方向去，风里的市井气渐次被城东湖水汽冲淡，柏油路沿着湖畔蜿蜒，行至三面环湖的堤岸处，导航提示黄泊渡到了。

这个老渡口，过去叫黄摆渡。它枕着东西湖两岸的碧波，曾是霍孟航道起始的老渡口。旧年里，这里只有被船桨磨平的浅滩。守渡人的橹声，伴着东湖的风，吹过一年又一年。渡口的石阶上留存着一代代人的足迹，沉淀着记忆。

这是我第一次到黄泊渡，最先闯进眼帘的是岸边错落有致的院落式民宿。白墙黛瓦的建筑依山而建，原木色的窗棂框着东湖的天光云影，水岸套房推窗见湖，稻田咖啡的香气混着草木香飘过来，与旧年渡口的清寂截然不同。

同行的六安市摄影家协会几位摄影师，下车就长枪短炮拍摄起来，还不停地夸：好有感觉。入住时，民宿老板娓娓道来：这是今年刚落成的东湖生态民居改造项目，上千平方米的院落，葡萄园环绕，有接待大厅、特色客房、泳池，还辟出了美食研学中心，把霍邱的稻虾、湖鲜做成了招牌，游客歇脚时，既能尝鲜，又能体验乡村慢生活。

出发前我专门做了功课，联系上来自安徽医科大学、驻村第一书记王曦，了解到，黄泊渡村区位优势明显，距离县城6公里，距离合肥和六安一个半小时。这里环靠城东湖，具备发展生态旅游、休闲农业的基础。

沿湖散步来到老渡口，这里登船的浅滩仍有着旧时模样，密匝匝的芦苇在风里摇曳，絮絮飘落在水面，被细浪推向湖心，让人心旌摇曳。沿着柏油路村道折返，但见庭院小楼，白墙黛瓦，绿肥红瘦。同行的陈老师，老家就在霍邱，不免连连感慨“家乡实在变化很大”。

我们寻访到一位徐姓老船工，他和老伴正在楼前的菜地里忙碌。老人说早就不再守着摆渡的营生，这几年清了黑臭水体，东湖的水复归清冽。也正因这方好水，土地整理了，小田变大田后，不仅稻子长得好，还种出了脆脆的西瓜，成了村里的招牌。甜美的生活幸福溢于言表。

来自霍邱县文旅局的张玉良老师，痴迷用镜头定格家乡山山水水，刚刚荣获加入中国摄影家协会，他告诉我，其实夏天的黄泊渡，最热闹。因为村里连续举办油菜花和西瓜文化旅游节。大鼓敲得震天响，歌舞轮番登台，吃瓜比赛的吆喝声混着东湖的风，能飘出几里地。青皮红瓤，咬一口，甜汁裹着东湖的水汽，是独属于这里的清甜。小小的西瓜，成了黄泊渡乡村振兴的纽带。村里带着农户种瓜、卖瓜，还直播，让西瓜走出了霍邱，年终分红时，村部大院里的欢笑声，比西瓜节的锣鼓还要热闹。

## 邬家染坊那丛蓼蓝

程耀恺

上世纪五十年代，我家住在六安岳树镇的街西头，正对面是邬爷爷开的规模不大的染坊。邬爷爷接收乡下人送来的白坯布，清洗晒干后，用不同图案的模板，在坯布上漏蜡，蜡凝固后，坯布入缸浸染，之后是漂洗、晾干、去蜡、再漂洗。邬家染坊，与附近镇上别家的染坊，有两点不同，一是邬爷爷会在青花上制造冰纹，非常好看。二是他家的后院，沿着院墙种了一丛蓼蓝。制造冰纹是技术活，我不懂，也不关心，我的兴趣，只在那些长得比我还高的蓼蓝上。

邬爷爷慈眉善眼，闲下来常给我们读《三国》与《水浒》，谈累了就躺在靠椅上，闭目养神，这当儿，是向他打听不懂事物的最佳时机。蓼蓝自是必问，让我知道蜡染所用的靛蓝，竟取自蓼蓝。邬爷爷说：你看我染的布，不仅耐脏、耐晒、不褪色，而且越洗越鲜亮，都是托这丛蓼蓝的福。

不久我到六安初中，开始接触古典文学。读《荀子·劝学》：“青取之于蓝，而青于蓝；冰水为之，而寒于水。”时，老师解释道：“青是靛蓝的颜色，蓝是一种叫蓼蓝的草。所谓青于蓝，是指从蓼蓝中提取的青染料，比蓼蓝更青更蓝……”青与蓝，从书本上跳到老师的口中，绕来绕去。同学们听后，多半似懂非懂，然而我心里明白，青是颜色，蓝是蓼草。

蓼科植物，在六安东乡，除了蓼草，大概没人特意种植。它们生长在水沟旁或低洼的湿地里，春日迟迟，各种蓼草的嫩芽，齐刷刷从土里冒出来，风中吹日晒，茎高叶密，待到立夏一过，红色小花聚成穗状，在风中摇曳，它们有一个动听的名字：水红花。凭着花与叶的不同，我的外公就能说出它们的用处来：有的可以拿来止血、杀虫的药材；有的可以采下做糖曲子的原料；红烧甲鱼时，辣蓼的籽，是去腥的佳品。其中，叶子呈长椭圆形，晒干时由绿变蓝的，才是蓼蓝。汤家小河湾是各种蓼草的天下，蓼蓝算得上是那块湿地的旺族，可惜生人没空去识，到了秋后，就和普通蒿草一起被砍伐，晒干当柴草。当人们砍伐蓼草之时，实际上帮了它们大忙——撒种子，单等春天一到，蒿草的后代们，又齐刷刷地从土里冒了出来。

我读大学的次年，邬爷爷谢世，邬家染坊就此关张，夏季的一场大雨，又让邬家后院围墙坍塌，从此，那从保佑染坊兴起的蓼蓝，便处于风雨飘摇之中，直至踪迹全无。

再往后，我被分配到霍邱县。县城旁边的城西湖，水放干了辟为军垦农场，可耕之处种小麦、大豆，拖拉机操作不便的边角地，遂长蒿草，或许是地力肥沃，一株辣蓼能长两米多高，砍倒后一张板车方能拉走。那个县城古称蓼城，我在那里心心念念盼望遇见蓼蓝，但始终未能如愿。

我只得把希望寄托于书本。我在《诗经·小雅·采芣》里，实现了与蓼蓝的纸上邂逅。“终朝采芣，不盈一筐”写诗的人没交待何以采蓝，注家替他说了。《郑笺》：“采芣也。”《孔疏》：“蓝可以染青，故《淮南子》云：青出于蓝。”试想，一个妇人，一个早上，采蓝不盈一筐，看来她的心思不在采摘上，“五日为期，六日不詹。”原来是丈夫行役在外，期逝未还。蓝，就这样被古人用文字蒙上了一层淡淡的哀愁。

汉代人写的《四民月令·三月》篇中说：“榆荚落，可种蓝。”又在《五月》篇中说：“是月也，可别稻及蓝。”很显然，对于蓝，周代人“采”，汉代人则开始“种”与“别”。种，不言而喻；别者，拔也。“别稻及蓝”即育苗在先，拔而定植于后，故《齐民要术》交待：到了七月，才“刈蓝作淀”作淀，是指制作靛蓝。

退休后我到处“寻花问柳”，好几次与蓼蓝不期而遇，因为是野生，都没有邬家染坊的蓼蓝旺盛。听说江苏的南通，有规模种植，所提取的靛蓝，供应那些仍旧制作蜡染的大小染坊。我从丽江带回的那块台布，老板告诉我，用的靛蓝，就来自南通。

## 叶集喜宴：十二个碟子十二个菜

刘家斌

在叶集的乡村与街巷之间，最浓郁的喜庆氛围，蕴藏于一场名为“十二个碟子十二个菜”的宴席之中。这并非普通的家宴小聚，而是最为隆重的礼遇。这道传统喜宴仅在婚嫁、生日、喜迎贵宾、女婿首次回门等重大时刻才会登场，既体现了对喜事的珍视，更是对宾客最诚挚的款待。

宴席还未开席，十人的圆桌已被鲜红的桌布铺得满满当当。单是那十二道冷碟，便如同一场视觉与味觉的双重盛宴。碟子虽比盘子略小，却更显精致考究。六荤六素盛放在洁白的瓷碟中，每道菜皆以双碟对称摆放。纹理漂亮的卤牛肉切片，香气四溢；自家腌制的咸水鹅，肉质紧实，咸香深入肌理；油光锃亮的鹅肝切成薄片，软嫩爽口；凉拌猪耳朵丝，嚼劲十足。此外，菠菜拌豆腐、蒜泥菠菜、花生米、红枣等也一一呈现。这些冷菜提前上桌，不仅让宾客得以垫腹、闲话家常，更在不经意间揭开了盛宴的序幕。

真正的重头戏，是紧随其后的十二道热菜。一盘盘冒着热气、飘散着鲜香的佳肴次第登场，将宴席氛围推向高潮。这十二道热菜乃是宴席主角，其上菜顺序与烹制手法皆极考究：“一碗蹄子，二碗鸡，三碗羊肉，四碗鱼，五碗圆子，六碗咸汤，七碗甜汤，八碗肚肉(猪肚)，九碗红烧肉，十碗腰花，最后才加两个下饭菜”——这按口口相传的规矩，早已深深刻在每位乡厨的心底。

每道菜肴都凝聚匠人：蹄子炖得骨酥肉烂，入口即化；鸡肉嫩滑多汁，鲜香入骨；羊肉取上部位，肌理细腻嫩滑；鱼片煎得金黄酥脆，内里雪白柔嫩；圆子浑圆饱满，外皮弹牙，馅心鲜润；两道汤品堪堪中精髓，咸汤醇厚开胃，甜汤清润甘爽；猪肚处理得干净爽脆，嚼劲十足；红烧肉泛着琥珀光泽，肥而不腻，瘦而不柴；腰花制法均匀，脆嫩如鲜笋。宾客吃得满嘴油光，唇齿间交织着各色食材的丰腴滋味，这正是主人座上贵宾献上的、最隆重的待客之道。

食材虽不名贵，却必定是本地最新鲜、最地道的出产。做法传统代代相承的乡厨手艺，重火候功夫，讲求本味。味道之中，蕴藏着叶集人对“人间烟火”的全部理解。

凑齐这二十四道菜肴，需要提前多人日间筹备，请来最有声望的乡间大厨，动员几乎全家族的帮手。它不只是一顿饭席，更是一个家庭实力、人脉与诚意的集中展示。

“十二个碟子十二个菜”，从来不止是一桌菜那么简单。它是祖辈传下的规矩，是刻在当地人记忆里的喜庆符号，每一道菜都承载着对生活的热爱。当这桌盛宴摆在面前，宾客尝到的不仅是鲜美的滋味，更是主人沉甸甸的诚意与叶集人独有的情味。

## 一口腊味解乡愁

邹敏

轻飘飘的光阴着实不好用!

当厚厚的日历即将翻完，日子转眼就在回眸的霎那间又到了新旧交替的时候，腊香腊香的年味儿自然也跟着在空气中弥漫开来。这时候走在路上，我最喜欢的，就是定定地站在暖阳里，贪婪地欣赏属于这个季节最为独特的美食风景——你看，一挂挂、一串串被太阳晒得滋滋冒油珠儿的腊货，就那样无比傲娇张扬地悬挂在家家户户的窗外，散发着让人垂涎三尺的醉人咸香。

应该说，腊货是国人传统年俗文化不可或缺的主要元素。回溯人类饮食发展历史，腌制腊货最初仅仅只是物质匮乏时人们绞尽脑汁保存肉类食物的一个方法而已，到了后来才慢慢衍生出相应的种种文化来。可是随着生活水平的日渐提高，不仅有了科学、便捷的储物方法，人们也早就不再需要刻意为了过年提前办办丰盛的年货，即便是除夕夜、大年初一，你想买什么、商品琳琅的超市都能够予你以最大的满足。毫不夸张地说，只要兜

里有足够的银子，就没有你买不到的食物。但是，包括我自己在内，很多人大概都还是很愿意在年前用心腌制那么几样腊货，因为这样一个传统习俗的存在和延续，让最寻常的食物在舌尖上生出了别样滋味，也让飘忽无定的乡愁多了一份实实在在的依归。

记忆中，“迎新”是一个家庭极具仪式感的大事情。“腊八”是年味儿的初始，吃过精心熬制的“腊八粥”，人们就会迎着劲儿开始最为虔诚的迎新准备——杀年猪、做灶面、磨豆腐、打年货、清扫灰尘……一派繁忙好不热闹。待到二十八九，年味儿更是浓得化不开，家家户户都洋溢着喜庆氛围中：男人们不辞辛劳奔波在家与集市之间，一年中省吃俭用的结余大部分都换成了挑挑担担；女人们则想着法子烹制各种特色小吃——金黄的油炸果子、甜得醇心的糖糕、嘎嘣脆的麻叶儿以及外焦里糯的大烧圆等等各类美食应有尽有。年底那几天，你到谁家谁的厨房，保准都能够看到女人们围着灶台不停忙碌的身影。有道是无腊不年味，最诱人的，当然还是土灶大锅炖腊货的绝美香味，它们俏皮地在氤氲的雾气中欢快地跳跃、袅袅地弥散，直到整个村子都沦陷在醇香扑鼻的腊香气息里。于是，将往未至的年在迫不及待的期盼中又多了几份美好的遐想。是啊，寒来暑往的辛苦劳累，四季三餐的克扣节俭，此刻都消解在醉人的香味中，还有什么能比过年更重要也更值得倾情奔赴的节日了呢?

后来，随着经济大潮的不断席卷，“农村包围城市”逐渐成为人口流动的发展大趋势，人们逐渐从安于稳定的农耕文化中剥离出来，外出打工成了年轻力壮的农民群体争取财富最主要的途径。最初那些年，辛苦打工人就像迁徙的候鸟，到了年关，不论距离远近、挣钱多寡，都挡不住一颗似箭的归心。对于年终远游在外忙碌奔波的人而言，春节最重要的节日里回到熟悉的老家，与家人一起美美地品尝一份融入了浓浓亲情的醇厚老味道，便是幸福知足地感受到了属于家的温暖与美好。即便很多人因为各种迫不得已的原因渐渐选择了不再返乡过年，乡村的年味儿因此变得日渐寡淡起来。但是，只要家人与母亲尚在，却依旧还会早早备上大量的腊货，想尽一切办法也要让不能归家的孩子籍此抚慰思乡之情。

不得不承认，年的味道，便是浓缩了家的味道!随着岁序渐长为入妻母，发现自己越发迷恋醇香的年味儿了。二十三年来，每到年关，不论工作再忙，我总会抽出时间，乐颠颠地去菜市场按照家人的喜欢购买食材，然后再不厌其烦地经历揉搓、腌制、晾晒一整个漫长过程，直到它们最终成为餐桌上真正意义的一道美味。其间我最享受的，就是在阳光灿烂的正午时分，端着饭碗静静地久立于窗前，眯眼盯着那些挂在钢管上晒得直冒油的腊货，在亮晃晃的太阳底下泛着油润的光泽。在我眼里，它们无疑是光明最宝贵的馈赠。是的，大家都喜欢的味道，便是我乐此不疲坚持去做的好理由!

身处愈发快餐化的现代社会，很多东西都面临着不断被遗忘甚至被摧毁的危机，还有多少值得我们能够如此纯粹地延续下去的东西呢?从这一意义上说，我们用心制作腊货，不过就是对年俗文化的传承，更是对家乡乡愁的固守罢了。



江淮走笔