

□散 文

## 酥脆的乡愁，香甜的年味

张大松

前些日子，晚上闲来无事刷抖音视频，无意间刷到售卖红薯米糖的直播间。听到主播绘声绘色地讲解，这款选用高山红心蜜薯熬糖、纯手工制作的红薯炒米糖，可以吃出小时候的味道，顿时勾起我童年的美好回忆，我当即下了一单。两三天后，红薯米糖快送到了，我迫不及待拆开品尝，它不是很甜，却有浓浓的红薯糖与炒米的香味，酥脆爽口，正是记忆中小时候的味道。于是，我又果断回购几单，分享给家人和朋友一起品尝。

回忆是有味道的，味道也成就了回忆。小时候特别容易满足，童年里的美好也如此简单，往往就藏在母亲手工制作的红薯米糖里。那滋味酥脆香甜，是吃不腻、忘不掉的家乡味，令人回味无穷。

红薯米糖，顾名思义，是以红薯糖稀为主要原料制作而成的米糖，那是一种过年才能吃上的美味小零食。童年记忆中，在我的家乡，每年春节前，村里家家户户都会手工制作一些甜点零食，如炸小果子、温红薯米糖等，用以自家食用和招待宾朋。

每到腊月，临近年关，在我们兄妹四人的热切期盼中，父母就开始张罗着做红薯米糖。制作红薯米糖有两个关键原材料，分别是长粒糯米和红心蜜薯。这份准备，从每年年初就已经开始了。每年泡稻、育秧苗时，父母总会特意泡上一点长糯米稻种，选择一小块秧田栽上糯米稻秧苗，经过夏日的辛勤劳作，金秋时节便可收获几袋糯米稻谷。农闲时，父亲便会将糯米稻谷拉到碾米机房加工成糯米，以备制作米糖之需。

制作红薯米糖，熬制红薯糖稀是最关键的一步。根据经验，熬制糖稀优选糖分较高的红心蜜薯。童年记忆中，父母总会留出几分地栽种红心蜜薯苗。我的家乡为丘陵岗地、红沙土，土壤墒情好，适宜红心蜜薯生长，因此每年我们家都能收获好几板车红心蜜薯。红心蜜薯经过日晒窖藏，收浆后变得更加香甜，糖分也更高，用来制作红薯糖稀再合适不过。

制作红薯米糖的流程繁琐，是力气活，更是技术活，稍有不慎则满盘皆输，半点也马虎不得。母亲心灵手巧、聪明能干，是制作红薯米糖的行家里手。每年腊月，在母亲的主持下，全家人总动员，都会为制作红薯米糖忙得不亦乐乎。

第一步是熬糖。父亲负责粗活，一早便生火备柴，将红心蜜薯洗净切片倒入锅中，加水大火煮熟，再加入母亲事先培育

□随 笔

## 扫 尘

赵鸿冰

一年一度的岁末“扫尘”，不止是一场洒扫庭除的辛劳，更像是一次心灵的仪式，标志着辞旧迎新。民谣说：“要想发，扫十八；要想有，扫十九。”这朴素的话语，蕴含着寻常百姓对富足与美好生活的向往。“八”与“发”谐音，并非一地之俗，而是流淌在人们心中的共同愿景。

腊月将尽时，这古老的谚语便被唤醒，在街谈巷议、茶余饭后流传开来，最终化作千家万户里里外外忙碌的身影。

扫尘，是农历新年这部大戏的序幕。在我们家，在我的记忆里，母亲永远是这幕戏的主角。天刚刚亮，母亲便起身，先把家里角落落逐一打扫一遍，桌椅板凳拂拭干净，然后举起那根长长的、绑着鸡毛掸子的竹竿，仰着头，一遍又一遍，轻掸房梁上那幅用图钉拼成的“旭日东升”。直到四个大字映着晨光，亮得灼眼，她才满意。接着，她用拧得半干的软布，将“天地国亲师”的中堂，以及两旁“向阳门第春常在，积善之家庆有余”的对联细细擦拭干净。再把“梅兰竹菊”的四条屏与胖娃娃抱鲤鱼的年画贴上墙，满屋顿时焕然一新，她这才肯坐下来，端起大茶缸，大口大口地喝着水，作短暂的歇息。

母亲是闲不住的。若遇到老天爷赏脸，晴好的日子，她便将所有该洗的衣物被褥尽数搬出，浸入大盆，打上肥皂，一件件反复揉搓。不久，院子便飘扬起了“万国旗”，五彩斑斓的衣物，在阳光下散发着

暮色将近，老郭正忙着给络绎不绝来买馍的人拿货，无暇顾及我们。但走时老郭还是将提前准备好的五六袋贡馍分送给大家，可都说家里有了不要，最后所有人都推让我提。就顺手提了一袋，心想等到城里就把这正宗的淮王贡馍——人间美食，分给亲朋好友享用吧！临别时老郭讲，如今要环保都烧液化气蒸馍了，味道比当年逊色了点；我也快做不动了，传了几代的做馍手艺也就到此了。

辞别离店，电瓶车飞驰，儿时歌谣又在群伴中响起：“八公山上白芋大，陪伴淮上打天下。寿州城内大救驾，君王吃了口油(有)花。下蔡锅里贡馍香，皇帝食罢心不忘！”

争 春 陈海朗 摄

# “春”意盎然《淮南子》

高 旭

农功”“禁野虞，毋伐桑柘”，既反对向自然万物进行急功近利的索取，也反对妄动兵戈，逆时兴举“戎旅征伐之事”，而是倡导保护自然生态，使万物得以休养生息，恢复发展。春天是劳动人民的时节，男耕女织的农业社会景象在致力“农功”“修利堤防，导通沟渎，达路除道”“后妃斋戒，东乡桑蚕，省妇使，劝蚕事”中徐徐呈现出来……春天也是当政者“为民兴利”的起点，后者不仅要“迎岁于东郊，脩除祠位，币祷鬼神，牺牲用牡”“令国恤，九门磔攘，以毕春气”，为国家能够迎来一岁的好年景而祭祀祈祷，驱除邪祟，更要“命有司省园囿，去桎梏，毋笞掠，止狱讼，养幼小，存孤独，以通旬萌”“发困仓，助贫穷，振乏绝，开府库，出币帛，使诸侯，聘名士，礼贤者”，大施“行庆赏，省徭赋”的仁义之政而“布德施惠”于九州“兆民”。

正因一年之计在于春，所以《天文训》所记载的“二十四时之变”（即后世所谓“二十四节气”）中，明确以“春”为名的节气有“立春”与“春分”。《天文训》云：“距日冬至四十六日而立春，阳气冻解”“春分，则雷行”，视春天为一年四季里自然万物蓬勃生长的重要阶段，认为春天是“以长百谷禽鸟草木”的好时节。

天地自然，以“春”为贵，生命个体的身心修养，亦是如此。《精神训》中谈及“精神”能“登假于道”的“真人”比那些擅长“吹响呼吸，吐故纳新，熊经鸟伸，兔浴螭跃，鸱视虎顾”

热闹的光景，少了这些，年便失了魂。腊月二十五六，母亲掌勺炸制四喜圆子，五花肉馅拌上米花、土鸡蛋，搓圆入锅，金黄的圆子在菜籽油中翻滚，香气飘满全村；馓子、糖糕、淮河小杂鱼依次出锅，竹篮里的年货，藏着一整年的踏实与期盼。蒸馍馍的讲究里藏着乡土的敬畏，自磨面粉发就的面团喧软蓬松，白面馒头、糯米团子在蒸笼里升腾起热气，老辈人说淮河神看着，不许乱语，这份质朴的期许，让年节多了几分仪式感。腊月二十九的红芋糖，慢火熬制的糖稀脆甜可口，是儿时最珍贵的年味甜意。

年关将至，父亲推着二八大杠自行车赶乡集置年货，咸鸡、咸鸭、咸鱼皆是自家种养、淮河捕捞的食材，风干腌制后鲜味十足。农家的年夜饭桌，总要“七碟子八碗”才够味，父亲掌勺做硬菜，每一步都一丝不苟，一桌热菜，盛满了对新年的美好期盼。大年三十，贴对联是

头等讲究，分上下、辨平仄，麦香浆糊粘起大红烫金联，倒贴的福字寓意“福到”，红联映着土坯老屋，淮风吹过，哗啦啦作响皆是欢喜。守岁的饺子最是温情，碱水揉面的饺子皮筋道十足，三鲜馅鲜醇浓郁，一家人围坐包饺子看春晚，藏着硬币的“幸运饺”，裹着对新年顺遂的期许。春晚钟声起，淮河两岸鞭炮齐鸣，一锅热饺蘸着醋蒜，是独属于淮畔的守岁滋味。

大年初一的鞭炮声唤醒全村，新衣裳、小鞭炮，淮河滩上的嬉闹欢笑声伴着淮水潺潺。堂屋祭祖，供桌上摆着圆子、馒头、饺子与红芋糖，焚香鞠躬，是对先人的思念，也是乡土孝道的传承。初一的饺子依旧，家人争抢“幸运饺”，欢声笑语里，满是农家的温馨。大年初二，淮河两岸的田埂上，乡人提着礼品走亲访友，步行或骑车走在乡间土路，酥糖、饼干虽轻，却载着最真挚的情意。

球状的馒头，也指长方块的卷子、刀切长平馍和手打锅贴。淮王贡馍就是正宗的馒头，其名源于淮水北岸的下蔡国（今凤台县），今天此地仍有相关民间传说。当年赵匡胤困南唐（五代时期），他和官兵被困在八公山上，人困马乏，饥肠辘辘，御骑白龙马随口就地啃食藤萝。可能是太饿了，大口吞食藤萝而不断，情急用力一甩头，带出一物如香瓜大小，皮微紫红。赵匡胤一看大喜，也不管那么多，捡起在战袍上擦擦，大咬一口，清肠微甜，汁白粉糯。不多时，肚饱气爽，饿感力涌。遂命将士就地食此物。此物即是淮地水土滋生的白芋，是一种与众不同的薯类。将士们饱食后劲头十足，攻入山下的寿州城（今寿县）。城里百姓为迎接赵匡胤，就将酥甜脆饼送上慰劳将士，这就是今天当地人称的“大救驾”。赵匡胤不幸又被困寿州城，援兵小将高君保力杀四门得以入城，却不幸中咒得了卸甲疯，茶水难进。无奈恭请蒙城双锁山的女中豪杰刘金定前来救治，演绎了一段人间佳话，至今仍被推剧传唱。寿州凯旋后，赵匡胤挥师北上，路过下蔡（今凤台县），放眼望去，心有所感，这里与寿州城仅一河之隔，景象宛若两个世界。吃了多日油饼点心的赵匡胤，嘴上还有油光，心有所念。可这里夹道迎接的百姓献上的却只有白面馒头，他也不见怪，毕竟不是寿州城。为体现亲民爱民，随手拿起馒头就咬，刚吃腻了油乎乎的酥饼，顿觉馒头鲜香较宜年轻体壮者。明代《本草纲目》记载：“蒸饼（即蒸馍）味甘性平，具有消食、养脾胃、温中化滞、益气和血之功效。”可见祖先们也早就知道这馍的妙处了。这就是淮河边传承千年的淮王贡馍，让人百食而不厌！

古州来一带俗称的馍，一般多指半

的“养形之人”更能实现形神兼修、身心和谐的养生目的，他们可“使神滔荡而不失其充，日夜无伤，而与物为春”，始终保持“合而生时于心”“不干时害物”的良好精神状态，不为外物所扰，不被贪欲所乱。《精神训》所倡导的“与物为春”的身心修养之道，形象生动地诠释出一种道家自然主义的养生理念，内蕴着“天人合一”“物我相融”的生命智慧。

如果说“与物为春”是着眼于生命个体，那么《览冥训》所指“近者献其智，远者献其德，拱揖而进者四海宾服，春秋冬夏皆献其贡职，天下混而为一，子孙相代”则是期待国家政治的理想发展，寄托着汉代大一统王朝的“德治”愿景。因而，“春令”不只代表着一种不可违逆的自然规律，更有其独特的政治文化蕴涵，《时则训》在“春治以规，秋治以矩，冬治以权，夏治以衡”的论说中，对此已深刻阐明。也由此，《主术训》将行“春令”而为治，看作为为君者治国理政的题中应有之义，并突出了其中“春伐枯槁，夏取果蔬，秋畜疏食，冬伐薪蒿，以为民资”的民本主义精神。《说山训》则指出：“春贷秋赋民皆欣，春赋秋贷众皆怨，得失同，喜怒为别，其时异也”，告诫当政者要以养民为本，顺应民情，避免与民争利而失去民心。《汜论训》更进一步认为：“天地之气，莫大于和……春分而生，秋分而成，生之与成，必得和之精”，将体现于“春分”“秋分”时序变化中的和谐生成之道，强调为“圣人之道”应有的思想意蕴。

记忆深处的家乡年味

代夫博

大人们拉家常话桑麻，小孩们放鞭炮镇压岁钱，小小的纸币，攥着童年最纯粹的欢喜。

年味终会淡去，初二过后，孩子们收心执笔，大人们盘算生计，淮畔乡村重回平凡日常。岁月流转，当年的孩童已至中年，远离家乡奔赴四方，如今日子富足，超市里的年货琳琅满目，却总觉得少了些什么。蓦然醒悟，消散的从不是炸圆子、红芋糖这些吃食，而是童年的单纯烂漫，是父母相伴的温情脉脉，是淮畔乡村独有的、混着泥土与河水气息的人间烟火。

淮河汤汤，奔流不息；花鼓声声，依旧嘹亮。那藏在淮河风里的年味，藏在父母眼角的笑意里，藏在淮河滩的嬉闹声里，是淮河边80后永远的念想，是刻在灵魂深处的乡愁。这份独属于淮畔的年节记忆，跨越山海，历经岁月，始终在心底熠熠生辉，成为余生最温暖的牵挂。

## 淮王贡馍记

郭毅挺

其慢慢自然发酵制成面娘（俗称兜酵子）。然后按比例放入大盆小麦面里，兑温水和成软硬适中的面团。酌情放置数小时，待面团表面鼓起、拉开有酵香粗丝状感，即可取出做馍了。在案板上再把发面揉搓成熟面，制馍成型后自然饬上十几分钟，便可入灶开蒸。以前烧火用柴，先大火急攻，后小火慢燎，急慢有度。火大了馍味欠佳，火小了差火食之不爽，必是老道的做馍手艺人才能把火候拿捏到位。这些都是以前卖馍手艺人练就的绝活。过去淮岸百姓逢年过节虽然农家皆能做，而味道则千差万别，惟做馍手艺人蒸的味道才地道正宗！

古州来一带俗称的馍，一般多指半

### “打响文化资源牌”之“淮南历史文化颍英”（第十季）大型征文

冬天过去，春天来了。“春”的时节，万物复苏，生机盎然，触目所及，新意勃发，令人心旷神怡。

古今虽有不同，但在文化典籍传承中对“春”的感受与赞美却是一致的。两千多年前诞生于江淮大地的绝代奇书、盛汉道典《淮南子》便可说是其中的杰出代表。

《淮南子》是一部充满“春”意的道家自然生态经典。随手翻来，皆可见有关“春”之时节的文字与思考。

《原道训》开篇即云：“春风至则甘雨降，生育万物，羽者奴伏，毛者孕育，草木荣华，鸟兽卵胎，莫见其者为，而功既成矣。”好一派“春”之图景。自然万物随“春风”“甘雨”而勃生，飞禽走兽畅快其性，各得其生，大千世界生机勃勃，丰富多彩。

《时则训》中更是细致规划与描述了“孟春”“仲春”“季春”的人类生产、生活及政治运行的时序进程，认为从天子、三公、九卿、大夫到庶民，日常行为举措都需按照“春令”来进行，务必合乎天地自然之规律。春天是万物新生、农业耕作的重要时节，因此《时则训》尤为强调“禁伐木”“毋覆巢杀胎夭，毋靡，毋卵”“毋竭川泽，毋漉陂池，毋焚山林，毋作大事，以妨

“新年到，淮水笑，炸圆子，贴红联，花鼓灯儿闹春潮……”一句淮河童谣，勾勒出淮畔乡村独有的年味底色。作为生长在淮河岸边的80后农村子弟，儿时依淮而居的年节记忆，混着泥土的芬芳与河水的清冽，藏在烟火人间的琐碎美好里，成为刻在骨血里的乡愁，温柔了岁月，温暖了余生。

淮河两岸的年味，从腊月二十三小年的“掸尘迎年”便正式启幕。这是淮畔农家世代相传的习俗，家家户户拆窗卸门、清扫屋舍，河滩边晒着藤椅竹篮，屋内扫尽蛛网积灰，一家人分工协作，寒风吹红了双手，却挡不住迎年的热忱。暮色四合时，煤球炉上的粉丝鸡汤咕嘟作响，土鸡的鲜醇裹着白面馒头的麦香，一桌家常便饭，让团圆的温暖从舌尖漫至心底，这是农家最朴实的幸福，也是年味最初的模样。

炸年货、蒸馍馍，是淮畔年节里最

冬日回老家路过凤台县城，想起老郭蒸的美味可口的淮王贡馍。可到店门口一看，却已是物是人非。打听了一下，得知他年纪大了干不动蒸馍的活，已回乡下去了。可多年前来这里吃馍的时光，却依然在记忆的长河里流淌。

那是农历辛丑年腊月，也是雪绒飘落梅梢时，回到淮河岸边的皖中故乡。始见少时同伴，告之老郭岁数大了不再外出打工，回来又蒸馍了。随口问同伴，还是从前吃过的淮王贡馍么，众人笑说就是。顿觉喉结微动，口中生津，咽了好几口唾沫。翌日下午，相约结伴来到县城边的美食街上，寻到老郭淮王贡馍店已是未时，刚好蒸馍出笼。多年不见，老郭多了不少白发，音容笑貌却未有大变。招呼过后，人们满脸灿烂。他说今天管够，不再像当年一样小气了！

### 淮河（淮南）文化漫谈（第七季）征文

那是农历辛丑年腊月，也是雪绒飘落梅梢时，回到淮河岸边的皖中故乡。始见少时同伴，告之老郭岁数大了不再外出打工，回来又蒸馍了。随口问同伴，还是从前吃过的淮王贡馍么，众人笑说就是。顿觉喉结微动，口中生津，咽了好几口唾沫。翌日下午，相约结伴来到县城边的美食街上，寻到老郭淮王贡馍店已是未时，刚好蒸馍出笼。多年不见，老郭多了不少白发，音容笑貌却未有大变。招呼过后，人们满脸灿烂。他说今天管够，不再像当年一样小气了！

望着满屋腾腾热气，袅袅蒸烟，笼上白而又圆的淮王贡馍，若看外国选美大赛一般，两眼放光。近而细观，馍面温润如玉，个大丰肥，一排列，一行动，整齐列队。此景此物，谁见谁喜，就像《高山流水》里伯牙遇子期一样开心，更像是司马相如初见到卓文君那样的愉悦。因是同村故交，不必客气，也不多礼，笑而点头，目光停留在馍上。伸手拿了个大的，手触质地如乳孩肌肤，轻按馍面窝陷，放开瞬间恢复如初。掰开放到鼻下闻之，心中大悦。顿觉鲜香入脑，神清气爽；内有层次感，泡孔难见，亲切感油然而生。据老人们讲，传统地道的淮王贡馍，须用淮岸凤台的小麦细面粉、当地井水，以及由每年端午节时的艾叶、纯粮白酒和大麦粗面等材料炮制的药曲。做馍前将药曲捣碎，加入清水和少许面粉搅拌，让

语间不多时，一个大贡馍下肚入腑，还是当年那个味。路途疲劳尽消，力涌全身。再拿一个细品，嚼感柔和，味道鲜美，微带酒香，舌尖上的味蕾全开，口感极妙！我外出谋生多年，走南闯北，东奔西走，吃过江南精制的馒头、也吃过北方粗犷的大杠子馍，还吃过高档酒楼的窝窝头。不知何故，均未有食老郭淮王贡馍的感受。也难怪，淮王贡馍古时帝王都喜好，今日我辈也有口福吧！这贡馍不光是热着吃好吃，稍微凉一点吃也别有一番风味。嗅之有淡雅乳香，放在嘴里越嚼越筋道，余味无穷。若能再就上一棵春天的大蒜苗，走在黄花满地的乡间道上，也是农家田园生活的一种享受。想必民谣“走千走万，不如淮河两岸”，可能也与此有缘吧。不过凉食较宜年轻体壮者。明代《本草纲目》记载：“蒸饼（即蒸馍）味甘性平，具有消食、养脾胃、温中化滞、益气和血之功效。”可见祖先们也早就知道这馍的妙处了。这就是淮河边传承千年的淮王贡馍，让人百食而不厌！

古州来一带俗称的馍，一般多指半