

黄河岸边的明珠

何勇

留。漫步在一条条街巷，处处是保存完好的明清建筑，包括货栈、票号、当铺等各类商业性建筑，也有庙宇、民居、码头等。古镇依然古色古香，脚下是青石板路，两边是高台宅。端详那些老字号、老房子，随处可见精美的砖雕、木雕、石刻，可以说是一座开放的明清建筑博物馆。街巷两旁的商铺，做醋的、卖酒的、做手工艺品的，琳琅满目，时间在这里仿佛也放慢了脚步。一个做葫芦工艺品的铺子引起了我的注意。店铺的主人姓闫，当地人，之前在外地打工，干过维修，摆过地摊。八年前一个偶然的机会，他学会了葫芦烫画工艺，在破口古镇开了家店，靠着卖葫芦画，年收入过十万元。

几百年来，男人们在古镇经商，走南闯北，家眷们就安置在周边的村落里，经商利润也纷纷投入宅子的修建。紧邻破口古镇的西湾村，便是由商人陈氏家族建起，是第一批中国历史文化名村之一。村子始建于明末，背靠不算太高的卧虎山，前临黄河支流湫水河，依山傍水，是一处城堡式明清古民居群。村落依山而建，村后有墙体与山体隔开，规模不大，四十多处宅院，整体层层叠叠，错落有致。隔湫水河相望，西湾村宛如一幅古朴的立体山水画卷。

古老的村落不缺探访者。由于西湾村离破口古镇较近，很多游人从破口步行而来。村里的古民居设计精巧，五条南北走向的窄窄巷将全村院落串联在一起。宅子的院落大门都较为狭窄，看似不太起眼，院落内却遍布飞檐灵兽、石雕木刻、雕梁画栋。这些院落作为商人私宅，呈现出谨慎低调、含蓄内敛、深藏

不露的特色。院落每一层屋顶都是上一层的院子，层层叠叠。一层是伙计住处，院子很小，二层院内正房为长辈居住地，两边厢房为卷棚式，是小辈住处，三层多为闺房。一处宅院大门上，有清末进士吴敬命题写的“竹苞松茂”匾额。沿街沿巷还有众多石匾。

穿过一个院子，一处厢房中有电锯工作的声音。循声而去，原来是一个木雕小作坊。屋子的主人陈俊年逾六十，传承着当地的木雕手艺。他说他每天都在这里加工各种木制品，既不出售，也不懂网络营销，只是来来往往的游客随手购买一件，年收入也有四五万元。我也随手买了两把精致的檀木梳子。

相比西湾村，李家山村距离破口古镇远一点，也是一处明清民居古村落，保存完好且规模更宏大。和西湾村陈家独大不一样，李家山村是沿着山谷两旁的斜坡左右展开，两个大家族各占据一边，分别在两旁建宅院，好似凤凰的左翼和右翼，所以李家山村也被称作凤凰村。

长达几百米的山坡上，窑洞组成的四合院层层排列、依次向上。整个村落建筑与山体完美结合，远看像是一只巨大的展翅翱翔的凤凰，很具视觉冲击力。李家山村吸引了无数画家前来写生，画家吴冠中就曾在李家山村的窑洞古村大加赞赏。窑洞这一建筑形式，是黄土地上人们生存智慧的结晶，也是黄河文明长河中令人难忘的美丽浪花之一。李家山村正是窑洞魅力的生动

注脚。

“李家山的山来李家山的水，李家山的山山水水真是美……”一首悠扬嘹亮的民歌在李家山村的山坡上回荡。唱歌的是村民杨艳梅，她正带着一组游客漫步在李家山的山腰村道上。擅长唱晋剧的她，天生一副好嗓子，给游客讲着李家山的故事，忍不住即兴唱起村民改编的信天游。

杨艳梅在这边山梁上歌声婉转，而那边半山腰的陈玉香，正头裹白头巾、身着绿花袄，对着手机说“段子”直播。“面朝黄土背朝天，快快乐乐活一天。”诙谐的语调，丰富的表情，感染了无数网友。年近六旬的陈玉香2022年起在儿子帮助下，开始用手机记录自己和老伴的古村生活。犁地、做饭、串门、唱曲儿……看似普通的农村生活，在陈玉香颇具喜感的表演下，在网上火了起来。如今她已拥有二十余万粉丝。

我们走到村口平地，遇到一位老汉，牵着毛驴，头撞白羊肚手巾，脚穿黑布鞋，一身地道放羊人打扮。有游客认出他就是破口有名的导游李月成。在游客鼓动下，李老汉走到一处房顶，站在高处，唱起了信天游。李老汉嗓音醇厚，健步如飞。我问他收入如何，他大方一笑：“一次解说三十元，说着唱着就把钱挣了！”

在乡村全面振兴的带动下，像杨艳梅、陈玉香、李月成这样的李家山村农民，成了网红、讲解员、饭店老板……有了“新身份”，过上了好日子。

古镇还是那座古镇，古镇早已不是那座古镇。



山东省济宁市汶上县，与孔子渊源颇深。公元前501年，孔子被任命为中都宰，这是孔子第一次出仕做官。中都便位于今天的汶上县。现今在汶上遍布着文庙等与孔子初仕有关的遗迹。

我出生于距汶上县城十多公里的一个乡村。种种原因，我在高中毕业之前没有去过县城。1983年我参加高考，接到大学录取通知书后到县教育局参加体检，才开始对县城有了一点印象。当时县教育局办公的地方就是现在的汶上文庙。

汶上文庙建筑群始建于唐代，之后历经多次修葺扩建，形成了以大成殿为主体、占地两万余平方米的庞大建筑群落。当时的县教育局就在这里的东西两侧办公。高考体检的时候，这接连成片、古色古香的建筑群让我印象极深。大学毕业后，我被分配到汶上新成立的一所中学任教。开始了在这个古老县城的工作和生活，也亲眼见证着它的巨大变化。

上世纪80年代的汶上县城比较小，只有一条大街。东西方向往东叫东门大街，往西是西门大街。在街上一段不长的距离内，一字排开建有文庙、关帝庙、宝相寺等。在北方平原地区的县城，这么多的历史遗存集中排在一起，确实比较罕见。因有“孔子宰中都”的历史，这里关于孔子初仕的遗迹最为丰富。特别是文庙、思圣堂、圣泽书院被称为汶上“三孔”，其中的思圣堂设在老县衙旁，过去到汶上任的县令首先要到思圣堂祭拜。以“中都”命名的道路、广场、企业、商号更是比比皆是。

街上除了大量文物古迹外，还有百货大楼、电影院、照相馆、医院等，许多老字号餐馆饭店也都把店面开在了这条街上。县酒厂、农机厂、副食品加工厂都离此不远，是汶上为数不多的产业项目。从上世纪80年代到本世纪初，我就在以这条街为中心的地方工作和生活。

步入新世纪，汶上县城开展了几次大规模改造，城区由十字大街发展为纵横交错的现代交通网。记得当初大街上只有十五盏路灯，现在灯火辉煌的大街就有十几条。不少管理有序的小区建成，高层电梯住房拔地而起，高速公路四通八达，距高铁站和飞机场都只有二三十公里路程……

古县新景

王允国

对有千年历史的汶上来说，真的是几十年的变化超越了千年。

这四十年里，我虽然工作单位几经变动，但一直没有离开汶上。我的住房变化也算是汶上县城突飞猛进发展的一个小小侧面：我先后搬了六次家，县城的东西南北中都住过，从几十平方米的老房子到一百多平方米的电梯房，从做饭取暖用蜂窝煤、黑炭炉到煤气罐、电暖气，再到地暖取暖，真是一步一个台阶！我的母亲长期和我们一家一起生活，她常常发出这样的感慨：“夏天热不着，冬天冻不着，啥都自动化，现在的人真是享福啊！”同时也会自豪地说：“我也有幸沾上了边！”脸上满是幸福和满足。

汶上县城变了，也没有变。它依旧是那座儒雅之城、文化之城。文庙、大运河南旺枢纽国家考古遗址公园成为政德教育基地，汶上梆子、汶河渔鼓、文圣拳等成为新名片。汶上还是一座兴业之城、活力之城，这里的休闲服装制造、工程机械配件闻名一方，是以县城为重要载体的城镇化建设省级试点、全国农业社会化服务创新试点县。

孔子初仕中都迄今已有两千多年。温故知新，鉴古思今，行走在汶上的大街小巷，看着身边鲜活的古县新景，我每每感到历史与当下的融汇、古老与活力的并存，一种源自悠久历史的自豪感油然而生，而我们也正走在书写新历史的大道上……

乌江流过平头溪

胡启浦

蝉鸣中，我与黄昏一起抵达乌江。爽风拂水，夕晖满江，泛着粼粼水波的乌江一派浩渺开阔。

乌江的这段流域靠近贵州省凤冈县天桥镇平头溪，平头溪是乌江干流的一处古渡口。历史上的乌江是野性的。它从雄浑的乌蒙山脉一路奔来，穿过重重山岳，在深涧峡谷间奔腾狂啸，左冲右突。这一段奔涌咆哮的江水，因数座水电站的建成而迎来了转变。蓄水需求让满布险滩的乌江在此处变得娴静，平头溪也呈现“高峡出平湖”的美丽风景。

我披着夕晖走过小街，穿过石墙，顺势而下朝着乌江岸边走去。岸边两块石碑斑驳苍古，潮湿的风早早把厚厚的青苔安顿在石碑上。江水拍岸，水浪追逐，眼前的乌江夕照脉脉，鹭鸟掠过。

九十年前，红六军团的一支部队从甘溪成功突围，一批红军战士在当地船工的帮助下渡过乌江，从平头溪渡口上岸。船工们为红军战士烧火做饭，妇女们去街口的皂荚树上取来皂荚，为战士们洗净征衣。今天，那棵皂荚树依然挺立在街口，郁郁葱葱，长长的豆荚已挂满枝头，仿佛与江风低语着那段红色往事。

十五年前，我到平头溪搜集红军渡乌江的资料。那时江面不宽，水流湍急，浪头撞在江中巨石上，溅起水花无数。附近一条小街，是客贩船家歇息囤货的地方。虽然繁华不再，两排青瓦高墙的民居气派依然。当时，曾帮助过红军的老船工之一董世荣老人还健在。讲起往事，他放声唱起一段讲述当年船工救助受伤红军的乌江号子。

今夏再来平头溪，得知董老先生已辞世多年。小街左侧有一座凸起的石山，山顶原有一座夯土碉楼，如今成了观赏乌江的上好看台。站在山边突兀的石头上，蜿蜒东去的乌江尽在眼底。夕晖满江，与远处的大山、岸边的烟火一起融入暮色。

江边有一户人家，灯火明亮，给夜色中的乌江添了几许生动。十五年前我曾去过他家，主人小安在渡口开了一家专卖乌江鱼的餐馆，还利用乌江水资源进行网箱养鱼。这种情况当时为数不少，也影响了当地的水质。长江十年禁渔全面启动后，平头溪渡口的网箱被撤走，一江碧流的美景又回到了渡口。

多年不见，小安变得老成多了。餐馆的规模扩大了几倍，招待游人的不再是乌江鱼了，都是从外面饲养场运来的清水生态鱼。饭后，闲下来的小安与我聊了起来。他家几代住在乌江边，目睹了乌江在平头溪由急流变成平湖、由被污染到被治理的历程。“要不是国家及时治污，现在乌江不知成了啥模样。”这时江风吹来，一艘亮着灯的巡河船恰好驶过。小安告诉我，如今河道通航能力增强了，整个乌江流域的农产品开始走出大山；主打“水墨乌江，百里画廊”的旅游更是吸引了不少游客；建成不久的德余高速乌江特大桥如一道长虹，从平头溪横跨乌江……小安说得兴起，滔滔不绝，我插不上一句话。

平头溪渡口是乌江颇为宽阔的一段，不舍昼夜的江水在这里放慢了脚步。平头溪的蝶变，也正在乌江的其他地方乃至更多的大地江河不断上演……



踏在古老的青石板上，顺着奔腾不息的黄河散步，看着一座座明清商铺民居，我总想真正走进这座古镇、读懂这座古镇，总想翻开这本几百年历史写就的厚重的书。

破口古镇，位于山西吕梁临县城南约五十公里处，依吕梁山，襟黄河水。它是历史上的晋商发源地之一，保存有较为完整、规模宏大的明清民居村落。破口古建筑群2006年被确定为全国重点文物保护单位，吸引着无数游客前来欣赏这颗黄河岸边的明珠。

“破”，意为水中沙石。在破口，黄河大量沙石聚积，河道变窄，河水咆哮。再往下游走，河道极难通行，商人只能在破口停泊改走陆路，这里因此成了水陆交通枢纽。这成就了破口的繁华：自明清至民国初年，古镇在鼎盛时期云集了数百家大小商号，五里长街商贸兴隆。在水流的咆哮里，在落日的余晖中，船筏穿梭，驼铃回荡，日复一日、年复一年。

随着同蒲铁路等铁路路线的开通，黄河水运不复当年，这个商贸古镇因此远离喧嚣，但也使它的风貌得以完整保

从柜子上拎起个塑料袋，里面居然是黄澄澄的栗子！栗子仁有十几斤。我知道，生栗子去皮很难，栗子表皮坚硬不说，栗子外面还包裹一层茸毛软皮，极其难剥。这么多生栗子，爷爷得用多少时间剥完呢？我眼眶酸胀，不敢再看爷爷热切的眼睛，只得抬头看向窗外的院子。耳边是爷爷絮絮的话。他说，给我留的栗子，他怕放坏了，天天睡觉前剥点……我抓住爷爷的手，他粗糙的掌心令人心疼。

而今，虽然栗树仍像往年一样，发芽、长叶、开花、结果，但却没人拿着口袋等待栗子成熟落地、等着我们回家去拿了。父亲带领我们钻进栗子地捡拾掉落一地的栗果，我才体会到爷爷每年秋天捡栗子的辛苦。我们猫着腰，循着栗果的踪迹，一颗一颗拾起，时间一长，腰酸得像缀上了秤砣。九十岁的爷爷每年要捡满好几袋，他的腰要疼多久呢？可我从没听过他抱怨。也许，当爷爷看到满地油亮可爱的栗果，想到儿女们回家来拿走满满几袋栗子，内心更多的是兴奋和欣喜吧。

我们村种栗子年头不算久。上世纪八九十年代，青龙板栗大量出口。那时同村有个叔叔在县里工作，每次回家都会捎邻村的板栗多么好吃，出口板栗多么赚钱。村里人听得满眼羡慕，后来在那个叔叔的帮助下购来栗树苗，在自家山坡、地里栽上了。如今，栗子产品已从单一的糖炒栗子发展到栗子罐头、冰栗子、栗子鸡……家乡人的生活里，栗子无处不在，就连新人结婚，也要在新娘的被角里缝进几颗饱满的大栗子和甜枣，祝福新人“早立子”。

爷爷总爱让我们猜谜语：刺猬猬，套红袍，红袍裹着毛绒袄，在栗树周围挖沟，撒土肥，期待着栗树茂盛地长起来。夏天，栗树开花前，再给栗树来一次夏剪。待花落了，再施一次肥。秋天，成熟的栗子掉落，爷爷就拿起口袋，钻进栗子地去捡掉落满地的果实。

爷爷用栗果喂饱一个一个小口袋后，儿女们也差不多要回家，处理现成的果实了。大部分栗子换成钱，少部分栗子带回市里，炒着吃。

一年秋天，从老家回来的姑姑告诉我，爷爷给我攒了一大袋栗子，让她给我捎来，临走时她给忘了。我连说没事没事，也没放在心上。一个月后的某天，我回老家看爷爷，他像以往那样看着我嘿嘿地笑，然后转身回屋，



《油画《浮萍》》，作者韩景生，中国美术馆藏。

大地

豆腐酿

张亦斌

“余田桥，三样宝，豆腐嫩，荠菜甜，萝卜煮肉赛虫草。”这是流传在家乡湖南邵东的民谣。湘江支流蒸水河流经余田桥镇，用河水制作的豆腐特别嫩滑，河边沙壤里的荠菜、萝卜也特别脆甜。

我听闻余田桥老街申家的豆腐颇有名气，便慕名前往。走进一家临河的老宅院，柴火灶、大铁锅、石磨、木桶、木架、木匠等用具一应俱全，一看就是传统的豆腐作坊，让我倍感亲切。

我对做豆腐并不陌生，小时候常在春节前帮着母亲做豆腐。用石磨将干黄豆磨碎，去皮，浸泡，再磨成豆浆。母亲一边推石磨，一边哼唱着童谣：“黄豆子，出白浆，做起豆腐四方；豆腐脑，加白糖，豆腐干子放五香……”现在人们图省事，做豆腐常是整粒黄豆浸泡，用机械磨豆浆。在我看来，其味道与手工豆腐无法同日而语。

老宅的主人老申，年已七旬，红光满面，走路带风。他见了，热情地招呼我，还要留我吃饭。我连忙摆手，两人素未谋面，我冒昧前来拜访，已是打扰老人了，怎可再吃人家的饭呢？老申咧嘴笑道：“莫那么客气啊，来的都是客呢，不就是添一双筷子的事情吗？刚好今天要做油豆腐，等会做个豆腐酿给你尝尝吧。”话已至此，我再推辞

就显得不近人情了，便点头答应下来。

老申做的水豆腐卖得差不多，他特意留了一些做油豆腐。点燃柴火，倒油入锅，油是乡里自榨的茶油。白白嫩嫩的水豆腐切成小方块，放入锅中，不一会儿就变成了金黄的油豆腐。

老申很健谈，一边做菜一边说着家常。据他介绍，他家做豆腐，一直遵循祖训，选用本地优质黄豆，延续传统工艺，做出的水豆腐很受邻里欢迎，还可以加工成豆腐干、卤豆腐、油豆腐等。说话间，老申又拿出白萝卜和荸荠，麻利地洗净去皮，和肉一起剁成馅。

“这是要做豆腐酿了吗？”我问。老申点点头，将刚做好的油豆腐切开，把肉馅捏成一个个小丸子，放入油豆腐片里，临了还在肉馅上放了一粒枸杞。老申把放了肉馅的油豆腐摆在盘子里，放到锅中，上火蒸。香气渐渐氤氲。

老申家的饭是柴火饭，菜是农家菜，虽然简单，却很美味，豆腐酿更是色香俱佳。茶油的清香、豆腐的豆香、鲜肉的肉香，再加上萝卜、荸荠的甜香，在柴火的作用下，发生了奇妙的反应，让这些原本淡淡的天然香味变得浓郁。放入口中，油豆腐外焦里嫩，肉馅清嫩软滑。豆腐酿将肉、豆腐、萝卜和荸荠的味道完美地结合起来，味甘爽口，香醇鲜美。

一道家常小菜，囊括了一地的风物特产，又有着绝妙味道，这正是餐桌上凝聚的民间智慧与匠心。我买了些油豆腐，准备回家也做次豆腐酿，让家人尝尝这种美味。

