



胡竹峰

胡竹峰，1984年生于岳西，安徽省作家协会副主席。出版有《雪天的书》《竹简精神》《民国的腔调》《击缶歌》《雪下了一夜》等散文随笔集。曾获 孙犁散文奖、双年奖、三毛散文奖、紫金·人民文学之星散文奖、奎虚图书奖、滇池文学奖、《广西文学》年度优秀散文奖、红豆文学奖、林语堂散文奖等。《中国文章》获第七届鲁迅文学奖提名。部分作品被翻译成日文、英文、俄文、意大利文对外交流。

琅琊山地势平缓，人的心情也平缓。午后进山，徐徐步行，路旁植被无数，触目皆绿。人在树下，映得面

醉翁亭记

□胡竹峰

目也是绿的，不亦绿乎，不亦乐乎。墨分五色，绿何止五种？肥绿浓绿深绿苍绿淡绿嫩绿青绿翠绿薄绿，眼前还有种无名绿，姑且称为琅琊绿。太阳照下来，满山绿里现出白来，白光闪闪，新鲜阔达。古木深秀，水石森然，旧痕陈影斑斑驳驳，不知与当年欧阳修所见有几分相似。

到得醉翁亭，在靠椅上坐下，饮清茶一杯。山水之乐，得之心寓之酒。山水之乐，得之心亦可寓之茶。心里默默背诵醉翁的诗文，似乎撷得三五分山水亭台的意气，天地辞章之性灵陶陶然而来。

茶渐渐浅了，杯空无水，亭中八面来风，忽然忘我，觉得茶也多余。几个人候到黄昏，日头慢慢落下，夕阳光影斑驳，游人如壁画照影。丛林幽深，幽深有神，像是文字之神，树叶飘荡里又像有古人的风神。诸神纷至，吉祥止止。

醉翁亭北宋年间始建，叶落山黄，数番兴衰，游人更不知几回来来往往。风从山岗树林里出来，移步徘徊，枫枝抹红，片叶可知岁序。人被

风吹着，拂面有秋气。脩然有破壳声，一青蝉跌落足边，疑为秋气所伤。青山绿水连绵不尽，肉身短暂。蝉如此，人也如此，真是世间的长恨。

坡竹甚美，一丛丛满地满眼，近前看，竹叶松软，像踩在地毯上。偶见竹竿上刻有字，笔画嶙峋，无非世间男女情誓山盟。游人踵踵，多闲话，多怀古，亦娱目，亦放欢。亭边逸梅一株，说是欧阳修当年手植，苍苍亭亭，章法隐隐有宋人草书笔意。树比人活得长久，文章又比树活得长久。心摹碑刻墨迹，以手书空，哑然若失。人生三不朽，大如意却是诸事不立，无咎无疾。

辞别琅琊山，醉翁亭内一片清幽忽上心头，通体沁凉，是文气，是醉意，是山色，是水纹，是风声，是树叶之色，是泉亭之旧，似古似今，非古非今。



弦歌不辍传家风

楼小东

近来常听闻有关崇鲁居的故事。友人说有抗兄孝心绵延，孝举不断。为了传承优良匠心匠德之家教家风，翻盖了晏塘老屋，起了个雅名：崇鲁居，在里面建成了木匠手艺馆与家庭档案馆，被永康市妇联授予“好家风传承基地”。他还把老屋翻盖过程编成了一本纪念册，以此为载体纪念父亲、传承家风、教育后人。

我与有抗兄早就相识，近年同在古山乡贤会，接触增多，听到更多的是他家的一些故事。他父亲是一个宽厚的乡村木匠，有一个显著的特点，那就是手艺好，在十里八乡很有些名气。家里住房还是自己盖

的，这在当时条件下是相当不易的。

今年清明节期间，我受邀参观了崇鲁居，青堂瓦舍，古色古香，溪水傍流，很有雅趣。重修后的老宅在家属史上翻开了华彩篇章，注入了厚重的人文基因。勤劳诚实、自立图强、知足感恩、崇德向善的家风在子孙后代中口口相传，展现出了家庭深厚的底蕴、团结的风采、强大的力量。

孝行是家事，孝道不仅是家事，更是社会的事。现在物质丰富了，更需要优秀的传统文化支撑，特别是物化在家庭和人身上的优秀传统文化不可少！物质丰富，精神富有才能推

动社会的健康发展！由此可见，家风的培育和传承非常重要。

党的二十大报告提出：弘扬中华传统美德，加强家庭家教家风建设。这是家教家风首次写入党代会报告，进一步凸显了家庭在国家发展、民族进步、社会和谐中的基石作用，为新时代家庭家教家风建设提供了根本遵循。崇鲁居正切合了这一精神与意义。

从这一层面讲，有抗兄做了一件大好事，人人都这样做，每个家庭都会更加温馨，每个单位都会更加和谐，社会风气就会越来越好！

就写这些，是以为序。

人间三味

宋扬

蚕豆，不可顾名思义，与白胖胖的蚕何关？某地呼蚕豆为“胡豆”，美食家汪曾祺老先生对“胡豆”一说摇头不解。胡，是舶来品，与洋葱、洋葱之“洋”一个意思。鲁迅称之为“罗汉豆”，想想真有三分形似。去壳的蚕豆中间有弧线一凹，可理解为罗汉的腰。

形而下之，说吃法。好吃莫过烩与凉拌。凉拌需配鱼腥草（折耳根）或椿芽。折耳根如湖南臭豆腐、南国榴莲，爱者醉恨者厌。鼻子有时会吓傻嘴巴，我小时闻不得折耳根那味儿，长期不吃，后尝过两三次后，居然成了至爱。新鲜蚕豆清水煮软，放轻盐，老姜独蒜捣泥，香醋少许，勾辣子油。豆碧绿，折耳根嫩白，油红亮，具观感。烩青蚕豆，藿香更宜。火候不可过，以耙而不烂为宗，烩比凉拌清雅。以筷夹而佐酒，以手撮而零吃，老少咸宜。时令过，干豆落，就该吃干蚕豆了。铁锅烧红，白炒，捞起候冷。牙口不好的，只能望豆兴叹。那个香，赛瓜子花生。也有中和做法，炒至金黄用冷水猛激，白雾腾起，蚕豆慢慢软化，但留干豆之嚼劲。撒葱花，入酱油，有盐有味。干豆软吃，可谓智慧。

花生就是花生，各地称谓统一。花生先生花而后生果，花见阳于外，果避荫于地。阴阳太极而有万物。花生随处可见，除了冰天雪地，还没听说过何土不产花生。常见不稀罕，便勾不起兴趣。有人出谜语：灰房子，红帐子，里面住着白胖子，也能考倒笨如我者。红帐子，指花生的一层薄衣。红皮，花生好，细软，不糙口，一吃，根本停不下来。改良后的花生有“白帐子”“黑帐子”，均没有红的色感。尤其是黑黑的家伙，总令人心有余悸。

农历六月花生苗黄，花生果熟，沙土蓬松，扯一把沉甸甸压手。最佳莫过现吃，满口余香，还带着土地的温暖。一淘洗，有水渗入，丢分不少。挑拣后的嫩果不剥壳，以盐煮，下八角、茴香、花椒粒，嫩果如二次发育，是下酒尤物。小孩子吃完最后一颗还要舔指头。此法过于豪迈。含蓄一点的，去皮，拌入新制二荆条辣椒酱，勾少许香醋、野山椒水，再以香菜点缀，香！辣！鲜！油炸花生已是无奈之举，干香与天然香不可同日而语，嗜酒之人不管那么多，一小碟油炸花生米加一小瓶二锅头，日子也悠哉悠哉。花生

一晒，水分全无，发干，杀喉咙。没法呀，此为储存之不二法门。有人尝试直接晒干泥花生（不淘洗），一定程度锁住了原始风味，诸君不妨一试。

冬吃萝卜夏食姜，省却医生开药方。萝卜是可以入药的。幼时读《从百草园到三味书屋》至“拔何首乌”一节，没见过何首乌的我能想到的只有连根带须的白萝卜。

萝卜纓如绿伞一样擎着，不惧虫害。沙土、肥料、种子一撒，即可坐等收成。白水煮萝卜，自有一段唇齿间的清香。漂一点葱花，一清二白，干干爽爽。吃牛羊肉汤锅讲究先荤后素，一番大肉饕餮后，掺原汤加白萝卜片再煮，此汤更比原汤多一味。新鲜白萝卜皮加冰糖、精盐、干花椒腌渍或直接在泡菜坛搁一宿，嘎嘣脆。佐稀饭，下干饭均可。去皮的白萝卜再拉成不粗不细的丝，晒至半干，揉以盐、白砂糖、香料粉、辣椒面、花椒面，味重而香。

萝卜因质地坚硬易定型，常被大厨们精细雕刻成花鸟虫鱼的菜饰，中看不中用。据说，某些地方已经有了可以当水果吃的改良萝卜，真真是科技发展助力了农业生产，也丰富了美味人间。

渔父歌

（外二首）

许梦熊

西塞山前的白鹭，桃花开时飞来几只，鳊鱼肥了便是一群。渔父坐在钓台边，穿灰衣裳，戴箬笠，三三两两的舴艋舟；在雪溪上轻摇，菰饭莼羹也美好哪。枫叶与荻花都落了，喝酒还能御寒，月亮照着风波里的人，却没有顾全他吧；志和先生没有想过，日迟迟、烟幂幂，从金华到湖州的夜晚醉得比浪花更多。下雨的话，就坐着，听凭斜风入船来；我的性命也在钓丝上，等着天使们上钩。

折杨柳

黄鸟的心思参差远迹，白花飞来都乱了；没有人记得隔绝的一年，杨柳垂到二月的新雨中。髻鬟也可爱如堆鸦，攀折柳枝的情人没有来，也没有喑哑的雁声；婀娜的身姿如何是好，晚风与晨风都吹到高楼，四五个春天更短暂了。少壮莫轻年，轻年有人老，再好的颜色都要褪去，从旗帜与衣裳当中，减掉我们追求的部分，成为自己反对的一个阴影；思念占有我们的时候，我们吹白雪，敛青蛾，春山有鸟声，陶宅五株柳；一个人随波逐流后，就没有别离，没有怨艾，所有的爱也只剩下涟漪。

江南曲

蘋花在江中新开时，也不知道采了赠给谁；早上的鸟群一有动静，就像沙沙响的春蚕，开始一天的觅食。歌声在绿水间回旋，浣纱横塘口，下南陵，需要一只没有目的的船，不论停在芙蓉楼前，还是琅琊岸边，相逢的欢快乘兴而来。画舫浮在袅娜的烟中，江南真是钟灵毓秀；一堆波浪里的小镜子，照着我们之间的每座悬崖。想到许多橘树和白纛，长江午日酤酒时，经过的地方都悠然自得；你爱远山眉黛一样浅，心中却有千百斤愁，每天兑一两在玻璃杯中；贪看蝴蝶宛转桥头，暗掷的铜钱上没有归期，爱过的人再也不见，西陵的月亮悄悄地下坠。