

那缕监利的笃厚香

□ 汪丽

这甲鱼,在我的记忆里,原是带着几分乡野的土腥气与神秘色彩的。

童年时,在四湖河边上的外婆家,它不叫甲鱼,也不叫鳖,我们土话唤作“脚鱼”。夏日的午后,常有黝黑的渔人提着湿漉漉的渔网,网底便偶尔有那么一两只,缩着头颈,一副忍辱负重的模样,背甲是黄褐色的,沾着泥和水草。外婆会说,这东西最是滋补,但收拾起来极麻烦,须得用开水烫了,刮去那层粗粝的裙边上的黑膜,过程里总弥漫着一股特别的、不算好闻的气味。那时节,它于我,更像是一味药材,远非什么珍馐。

后来离开了乡,见识了些世面,才知这貌不惊人的“脚鱼”,竟有“五味肉”的美誉,集鸡、鹿、牛、羊、猪五种滋味于一身。再回监利,便不免带着一种探究的眼光了。友人知我心意,特地带我去了一处养殖场。那是在一片开阔的水域边上,不再是记忆中混浊的泥塘,而是一方方规整的池子,水色清碧,微风吹过,漾起细碎的波纹。成千上万的甲鱼便栖居于此。

我原以为养殖是件枯燥的事,谁知却看出了几分趣味。那养殖人是个精干的中年汉子,手捧一把饵料,刚走近池边,水面便不似先前平静了。先是一两个小小的漩涡,接着,无数个黑褐色的、圆圆的小脑袋便从水下探了出来,绿豆似的眼睛机警地转动着。待饵料“哗”地撒下,霎时间,水面沸腾了一般,它们争先恐后地划动着四肢,脖颈伸得老长,张口争食,那场面,竟有几分憨态的生机。友人笑道:“你看它们,平日里懒洋洋地沉在水底,像个沉思的隐士,可见了食吃,便都成了急不可耐的饕餮客了。”这话说得贴切。那养殖汉子又说,他们这里的甲鱼,吃的都是小鱼小虾,生长得慢,但肉质紧实,裙边宽厚,是别处速成的比不了的。

监利人烹制甲鱼,最经典的莫过于“红烧”了。这烹饪的过程,本身就是一场感官的盛宴。我有幸在一位老师傅家看过全程。那已收拾干净的甲鱼斩成块,与猪蹄膀同烧,谓之“霸王遇英雄”,是本地最豪迈的搭配。热锅冷油,下姜片、蒜瓣、干辣椒爆香,旋即倒入甲鱼块,只听“刺啦”一声,一股浓烈的香气便窜了起来。这香气,不再是童年记忆里那单纯的腥,而是混着油脂的焦香与佐料的辛香,霸道地充满了整个厨房。接着是淋入料酒、酱油,加入冰糖,注入高汤,大火烧开,便转入砂锅,用文火慢慢地“笃”。

这“笃”,便是两三个时辰。期间,那香气一丝丝地变得醇厚、圆融,从方才的锋芒毕露,转为一种绵长而温暖的诱惑,像陈年的黄酒,从厨房的门缝、窗隙里悄悄地弥漫出来,勾得人坐立不安。待到最后揭盖的刹那,蒸汽奔涌,香气达到顶峰。看那砂锅里,汤汁已收得浓稠油亮,紧紧地包裹着每一块肉。甲鱼的裙边,颤巍巍,半透明,像极了上好的琥珀软玉,那是胶原蛋白极致的表达。猪蹄膀则酥烂脱骨,皮肉莹润。用筷子轻轻一拨,甲鱼的肉便离了骨,放入口中,那味道真个是难以言喻。肉质紧实而有弹性,裙边糯粘唇,滋味醇厚鲜香,微辣中带着一丝甘甜,五味调和,恰到好处。果然不负“五味肉”之名。吃过这道菜,是不能斯文的,须得徒手撕扯,唇齿并用,方得其真味。席间无人说话,只听得见满足的咀嚼声与啜饮声,那种酣畅淋漓,是味觉的巅峰,也是情感的释放。

宴罢归来,走在监利安静的街道上,江风拂面,带着湿润的水汽。我忽然想起许多年前,外婆在昏黄的灯下,小心翼翼剔除甲鱼黑衣的情景。那时的生活清贫,一只甲鱼是了不得的滋补品,总是炖得烂烂的,连汤带肉,分给家中的老人和孩子。那滋味,混着长辈的关爱与岁月的艰辛,是刻在骨子里的记忆。而今,这甲鱼已从寻常百姓家难得的珍品,变成了监利一方水土的名片,养殖、烹饪,都成了一门精致的学问。

它连接着两段光阴。一段是模糊的、缓慢的童年,带着泥土气和外婆手掌的温度;一段是清晰的、丰盛的当下,充满了产业的热忱与友情的欢宴。这小小的甲鱼,它沉在监利碧波之下,也沉在我记忆的深潭里。它用一生的缓慢生长,成全了一道菜的丰腴;也用自身的蜕变,见证了一片土地的变迁。我口中的余香尚未散尽,心里却生出一种奇异的安宁,仿佛通过这滋味,我又与那片水乡,与那些远去时光,紧紧地联系在了一起。晚风里,似乎又飘来了那缕熟悉的、笃厚的香气,萦绕不散。

秋日云图

□ 周俊杰

秋日的天是浸过清泉的蓝,干净得能数清云的每一缕轮廓。祖父总立在院坝边,手里攥着蒲扇,目光不偏不倚,只跟着天上的云絮走。那些云像被指尖轻轻揉过的棉团,有的团着身子叠在一起,边缘晕着层柔白的绒;有的被风牵成细缕,像老屋檐下挂着的银丝,慢悠悠地在天幕上晃。我凑到他身旁仰头望,只觉整片天空都是活的画,而祖父眼里藏着读这幅画的法子。

国庆过后,风里裹着稻穗的甜香,连云都沾了几分软和。午后日头暖着,一朵云飘到头顶,圆滚滚的身子坠着几缕薄纱,阳光斜斜地漫过来,边缘泛着层淡金,像阿婆刚揭锅的糖糕,热气裹着甜意漫开,连风都带着股焦糖的暖。祖父用蒲扇尖轻点天空:“你看那糖霜似的云丝,风一吹就融进蓝天了。”话音刚落,风果然卷着那缕薄纱散了,

像糖糕上的霜被指尖轻轻扫过,只留一片朦胧的白印在天上。

有回天上飘来朵特别的云,不似往常那般蓬松,倒像祖父挂在墙根的旧蓑衣,瘦长的身子缀着参差不齐的“穗子”,灰扑扑的透着股赶路的急。祖父盯着它看了半晌,蒲扇停在半空:“这是追着节气跑的云。”他说当年和阿婆从老家出来,就跟着这样一朵云,它飘在田埂上头,影子落在新翻的泥土里,他们踩着云影走,最后在这片飘着稻香的地方落了脚。那朵云走得快,转眼就沉进西边的山坳,只剩天际一抹淡蓝,像洗过的布,干净得让人心里空落落的。

祖父看云的本事仿佛是天生的。他能从云的形状看出天气,从云的移动看出时节。若是清晨天上飘着鱼鳞似的小云片,他便会叮嘱阿婆晾晒衣物;若是傍晚的云染成了火红,他就会说第二天准是个好天。有一次村里要收玉米,大人们都担心会下雨,祖父却笃定地说:“放心吧,那云是过路的,成不了气候。”果然,那天的云虽然多,却始终没掉一滴雨。我缠着他教我看云的诀窍,他却摇头:“不用学,你只要静下心来,云会告诉你一切。就像你跟小伙伴玩捉迷藏,只要屏住呼吸,就能听到他们的脚步声。”

我渐渐长大,忙着上学、考试,再难寻得午后看云的闲工夫。后来在异乡的秋日抬头,望见天边的云,忽然想起祖父的话。那些云在记忆里慢慢鲜活:有时是阿婆糖糕上绵密的糖霜,有时是祖父蓑衣上粗糙的纹路,有时是赶路云匆匆的身影,有时是霞光里舒展的模样。它们聚时像攒着满肚子的话,散时又像轻悄悄说的告别,在蔚蓝的天幕上,写满了时光的碎语。风掠过人耳,带着熟悉的稻

国庆的邀约

□ 胡承虎

那个秋日的黄昏,林薇照例在六点整接到电话。

“晚上来家里吃饭,炖了你爱的莲藕汤。”

舅妈的声音像被桂花浸过,软软的,暖暖的。林薇握着话筒,窗外的梧桐正落着叶,可电话那端传来的,却是跨越了二十三个春秋的春天。

林薇想起第一次踏进舅妈家的那个国庆前夜。母亲去世后的第三个秋天,父亲在外地,弟弟在南方,她独自守着空荡荡的老屋。是舅妈,提着还冒着热气的粽子找来:“以后这里就是你的娘家。”

从此,每个国庆前夜六点,这个电话从未缺席。

2005年,林薇在镇上的邮政快递公司代办所升了职,加班成了家常便饭。不知从哪

天起,舅妈的电话从中午移到了傍晚:“你白天忙,晚上来就好。”那时林薇已经结婚生子,可在舅妈眼里,她永远是那个需要被惦念的孩子。

2012年秋天,父亲因病退休回乡。林薇正愁着如何安排老人的节日,舅妈的电话来了:“带你爸一起来。多个人多双筷子,多份热闹。”

那天晚上,看着父亲和舅舅在阳台上对酌,两个白发老人笑得像孩子,林薇忽然明白,舅妈给的何止是一顿饭,是让漂泊的灵魂靠岸的港湾。

最难忘的是2018年的端午。临走时,舅妈执意让她带走一篮粽子。夜深人静时,她剥开墨绿的粽叶,那股熟悉的清香让她瞬间泪流满面——那是母亲的味道,是逝去时光

里最温暖的记忆。

这些年,林薇看着表妹从扎羊角辫的小姑娘,变成两个孩子的母亲;看着表弟从毛头小子,长成稳重的中年人;也看着舅妈的青丝,一寸寸染上岁月的霜华。

唯有那张团圆饭桌前的欢声笑语,始终如一。

今年格外不同。林薇的女儿去北京读大学,国庆不能回来。昨天女儿在电话里说:“妈,你要记得去舅婆家吃饭,别一个人过节。”

黄昏时分,林薇像过去的二十三年一样,走上那条熟悉的小路。路旁的桂花开了,香气缠绕着渐起的暮色。舅妈家的窗户透出温暖的灯光,里面传来熟悉的谈笑声。

她推开那扇漆了又漆的木门,七十多岁的舅妈正端着汤碗从厨房出来。看见她,脸

上的皱纹笑成了一朵菊花:“来得正好,汤刚炖好,还是老位置。”

表妹在一旁打趣:“妈非等你来了才肯开饭,说少了谁都不能少了你。”

饭桌上,舅妈悄悄握住林薇的手:“明年,后年,以后的每一年,都要来。这里永远是你的娘家。”

林薇望着这个没有血缘却给了她半生母爱的老人,忽然懂了:亲情从来不需要惊天动地,它就在年年岁岁不曾缺席的团圆饭里,在电话那头永不改变的预约中。

这世间最温暖的灯火,永远为游子而明。而她何其有幸,在舅妈用爱撑起的这片烟火人间里,做了半生被疼爱的孩子。

窗外,月华如水;屋内,温情如昨。那盏为游子而明的灯,还会继续亮很多年。

六百年风骨照今朝 ——追寻裴纶《鲜活的身影》

□ 贺雄

监利的春雨,如流油般纷纷扬扬地降落,时下时停,不紧不松,总带着几分缠绵悱恻,细密地织着容城镇书香四季城的条条街巷。2025年3月21日的上午,我这个94岁的离休老兵,身着挺括的旧式海军军装,在这清和美丽的时节,怀着对监利历史文名人的无限崇敬,缓步走到裴纶铜像前。虔诚的心在静静沉思,《裴纶传说》中那些精彩绝伦的故事在胸中澎湃涌动。那尊八米多高的铜像,雨水顺着探花的肩头缓缓滑落,仿佛是六百年前的光阴之水,在无声地流淌。这铜像的形骸固然巍峨挺拔,可我心中所追逐的,却总是一个更“鲜活的身影”。

这鲜活的身影,我一直在执着探索。

从2008年3月2日开始,我就用诗歌在殷殷问津:“追溯古容城的探花坊,寻找裴纶的柏亭,人们敬重历史的名人,探索着裴纶的传奇人生。凭着那超凡的聪明才智,凭着那渊博的通达古今,在年少时乡试中举,昂首进入了探花琼林。自从实现科举制以来,他是监利史上学位最高的人。”

在钟灵毓秀的监利,我仿佛清晰地看到这鲜活的身影。他从容城镇裴家村那方苍松劲竹的水土中走出。少年裴纶,案头油灯如豆,荧荧灯火映照着他伏案苦读的坚毅身影。窗外是荆楚大地的清风,拂过一望无际的碧绿稻田,也轻轻吹过他案头堆积如山的典籍。他用心苦读,并非为了追逐功名厚禄,而是胸中怀有经天纬地的远大壮志。他那“江湖渺怀明主,忠孝承先望子孙”的铿锵诗句,早已深深镌刻入骨血之中,成为他一生行止的鲜明指针。永乐十九年,他金榜题名,探花及第,踏着琼林宴的和煦春风,昂首步入翰林院的深宫,从此便拥有了施展抱负的广阔天地。

这鲜活的身影,我一直在溯源追寻。

在《裴纶之路》的诗歌里,我由衷赞扬他的过人胆略:“带着剑州的诚挚祝福,挥别监利的依依杨柳,满怀壮志去彰显旷世才华,中

的乡野调查之中,他以史笔为犁,深深耕耘,照射着心身,他任史官时精心在编修典籍,宫殿里的威严令人心生敬畏,他却以满腹的诗文大肚去讲授。尽管前面有风霜雨雪的阻隔,依旧勇往直前走自己选定的路!”

裴纶人朝为官,侍讲经书,其学识如清澈清泉,其风骨似苍松劲竹。他为官几十年,老百姓敬称他为“圣贤大清官”。这鲜活的身影,在宦海沉浮之中,不但没有丝毫扭曲,反而因风霜的反复淬炼而愈发挺拔伟岸。

这鲜活的身影,我一直在默默跟踪。

我在2023年的9月,写了一首《凤翥石抒怀》的叙事诗:“朝廷的诏命从京城隆重传来,裴纶到山东去当使官好光耀。九头鸟欢呼雀跃,百鸟朝凤齐回应,赞美探花的石心木肠,金石为开。仕途的前方弥漫着朦胧雾霭,山东的百姓抱有太多的殷切企盼。五十四岁的裴纶欣然到任,披荆斩棘不辜负百姓信赖。”

裴纶在山东担任吏官期间,主要担任右布政使,时间为景泰元年(1450年)至景泰五年(1454年)。在此期间,他以清正廉明、刚直不阿的作风闻名遐迩,主要事迹有:一是积极整顿山东官场风气,毅然弹劾了镇守太监覃广的贪腐行径,使其罢官,展现了他敢于直面权贵、坚决维护法纪的坚定决心。二是深切关注民生,他高度重视地方治理,不辞辛劳走访民间,积极推动发展生产,致力于改善百姓生活。三是突出的文化贡献,他在山东期间,留下了多篇脍炙人口的诗文,如《秋试诸士子》《至山东偶书》《入曲阜即事》等。四是严格廉洁自律,坚决拒绝一切不正当利益,其清正的官风赢得了当地百姓的衷心尊重,他的卓越政绩和高尚品德,成为后世传颂的不朽典范。

这鲜活的身影,我一直在紧紧跟随。

他的身影的“鲜活”,尤其体现在暮年归乡的俯身耕耘。正统五年,他应知县的盛情邀请,执掌编修监利首部县志。他那身影便从朝廷的高位,俯身于浩繁的故纸堆与细致

的中华灿烂的文明。荆州的骄傲,裴纶探花,神奇的故事,引人入胜,绘声绘色讲裴纶,有板有眼唱裴纶。”

这鲜活的身影,我一直在热忱地歌颂。

我从2003年的春天,参加监利裴纶文化研究会以后,就满怀满腔热情,歌颂裴纶。这十多年以来,我反复研读了有关裴纶的重要资料,把裴纶的成长过程、主要功绩和美丽传说,一点一滴都仔细作了记载,先后创作了歌颂裴纶的歌词和诗歌有30余首。主要作品有:《裴纶之歌》《裴纶之路》《裴纶探花》《裴纶的笔》《裴纶,你在哪里?》《最美的一朵花》《怀念裴纶》《读裴纶的诗(过车鼓湖)》《老兵与探花拉话》《探花桃花别样红》《踏歌前行唱裴纶》《让裴纶文化世世代代传承》等。其中,最后一首歌曲,由著名作曲家刘从武老师谱曲,著名歌唱家朱跃明老师演唱,我自掏腰包请人精心制作成音乐作品,在“QQ音乐”“全民K歌”等六大音乐平台上线,让歌唱裴纶的悠扬歌声在神州大地久久飘扬。

“古老的监利,人杰地灵,出了个裴纶古今闻名。他是明朝的探花,裴纶的故事生动感人。从小就用心学习,考中了探花琼林。担任了侍讲,到朝廷授课,当上了史官,赴山东理政。忠贞爱国是典范,勤政为民献爱心。啊!我们学习裴纶,让裴纶文化世世代代传承。啊!我们歌唱裴纶,让裴纶文化世世代代传承!”

2025年国庆中秋期间,每逢佳节倍思亲,我惦念着监利市的历史文化名人,我想到了明朝永乐年间的探花裴纶。于是,我走出供销社小区的大门,白天观赏大街,夜晚游逛公园,阳光温暖,月光柔和,沿途锦绣,人喜神欢。裴纶的身影虽然隐藏于史册,却在这双节期间悄然的浮现。我驻足凝望,一城文脉在流光中蜿蜒,恰似江河永不停息。原来,裴纶不朽的灵魂从未远去,他化作了全市红旗的飘扬,化作了街灯下的剪影。

我踏歌前行忆裴纶,寻找鲜活的身影。

监利早酒天下友

□ 缘道君

有人的地方就有烟火,有烟火的地方最讲究江湖味道,建县已逾1000年历史的监利市,地处长江中游的荆江北岸,滨江襟湖,一肩挑湖北和湖南,一江连江汉平原和洞庭湖平原,土地肥沃,河网密布,农耕文化、长江文化传承至今,自古以来便是著名的鱼米之乡。物产丰富,鱼稻兼收,酒肆遍地,为人间烟火增加了底气。容城古城外大江浩荡,西溯巴蜀,东下江沪,南连湘江,北接襄河,自古帆帆如林,商船云集。船工背夫微光早起,吆五喝六,酣畅把酒,一碗早酒,一声吆喝,一身力气,一天干劲。此风俗成,绵延千年,赓续至今!提到监利,人们会想到地道的早酒范式——一杯早酒、两只碗次、几碟卤菜,藏着烟火里的特别讲究。于是长期以来,江湖上便有了一个传奇——监利早酒!

监利作为全国著名的农业大市,水稻总产全国之最,小龙虾产量全国第一,淡水鱼、螃蟹、黄鳝等水产品产量全国前列,监利贡猪、荆江麻鸭、监利粮酒等土特产闻名遐迩。监利物产与早酒美食的温柔转换,鸡鸭鹅肉与莲荷青蔬的激情相拥,精酿美酒与齿香佳肴的热情碰撞,监利早酒师们用卤、余、蒸、炒等技艺,成就的每一道美食,激活人们的味蕾、留香人们的舌尖,填充人们的胃囊,将美食化作一道道温情传递给食客。好马配好鞍,好菜配好饭。监利立楚地,楚王高筑台、多宫苑、好细腰,楚国宫廷的食盒,是妃嫔美女们曾经的饮食伴侣。走出宫廷的食盒,演变成现在的九宫格和漆盒,成为监利早酒的标配。美味佳肴还需美酒佳酿的加持,监利历来千家万户坊口缸、遍地飘香人人赞。监利粮酒酿造工艺精湛,口感细腻悠长。食材、厨艺、美味、佳酿、食盒构成了一个绝佳的美食组合,也成为江湖上人们难以破解的一道味觉密码。

监利早酒总有一种穿越时光的约定,清晨的厨房一片冷清,灶火映照着早酒师们忙碌的身影,他们在传承创新,让手中的每一道菜、每一口滋味,既有岁月的厚重,又有生活的新鲜。监利早酒立足精选本地“活鲜”食材,将鱼、虾、蟹、鳖、猪、鸭、鸡这些食物的鲜味,最大程度的释放出来。并根据食客需求不断调整口感,让早酒菜系,采纳众家之长,吸收川湘粤菜之精华,迎合更广泛食客的味蕾。监利早酒的店堂,是漂泊者归家的口味,是城市里温柔的记忆。历史的炊烟渐渐远去,早酒人不断变换着口味和受众。码头头们早已退出江湖,现在慕名而来的游客、早起劳作的打工者、不舍老滋味的市民都是监利早酒最忠实的食客。食客更多,口味更广,需求更广,监利早酒必须迎合市场,推陈出新,让食客们得到最大的满足。于是早酒摊上又出现鳝鱼凉面、米团子、豆腐丸子、叠汤圆等监利名小吃,以飨饕客。监利早