

## 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1800年历史的监利市,地处长江中游的荆江北岸,滨江襟湖,一扇挑湖北和湖南,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,南连潇湘,北接襄河,自古桅帆如林,商船鹭集。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,赍续至今! 提到监利,人们会想到地道的早酒范式——一杯早酒、两只火碗、几碟卤菜,藏着烟火气里的特别讲究。于是长久以来,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、鸡鸭鱼肉与莲藕青蔬的激情相拥,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、好菜配好框。监利立楚地,楚王高筑台、多宫苑,好细腰,楚国宫廷的食盒,是婉妃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挑漆盒,成为监利早酒的标配。美味佳肴还需美酒佳酿的加持,监利历来千家酒坊万口缸、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、鳝、蟹、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,让早酒体系,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。码头工夫们早已退出江湖,现在慕名而来的游客、早起劳作的打工人们,不舍老滋味的市民都是监利早酒最忠实的食客。食客更多、口味更刁、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。监利早酒的美味,也是人生的百味、菜品的百变、火候的老嫩、味道的浓淡,早酒师们的倾心制作,食客们的欢喜忧愁,乃至大事小事天下事,都在早酒中到得回味。当监利早酒谱系不断扩展的时候,也是早酒师们用味道装扮美好生活的过程,愿监利早酒像一束光,一起点亮并温暖我们的城市。

监利早酒品味的是亲情、抚慰的是心情、传递的是友情,早已成为城市的一抹亮色! 监利早酒已将传统的餐饮业酿成广受瞩目的全产业链新业态,已落户上海、武汉、荆州等城市,创造了新的就业岗位,安置了更多劳动力,激活了市场消费热情。监利全市现有数千家早酒业态经营门店,年营业额达到150亿元,助推监利农产品转化加工额达到300亿元。监利人将以监利早酒的热情、大爱之城的真情,欢迎五湖四海的朋友们来这座美丽的滨江小城品味人生。监利早酒天下友!

## 花 事

□ 敖是东

桃

灼灼

把最艳丽的谣曲

写在脸上

昨日香闹

伸出窗外的那一朵

被读成落雁

想随蹄痕下忧伤的境况

三月

有时也哭成胭脂河

柳

一团青丝被精心梳过

年复一年的诺言

在风中摇曳

把褪色的文字付诸堤岸

让水中飘移的时光

细细分捻

二月春风已过

谁的剪刀

能裁出燕子低飞的心事

柅

开过也就算了

竟让那些女子更芬芳

光彩更照人

连最瘦的树枝

也掂着一些暗香

静卧成蝴蝶的姿势

衣袖上残留的花汁

在一阵喧闹过后

还原为水妖的精魂

梅

绽放一个季节又一个季节

那盏暗红色的王冠

在园子里特别醒目

昨日的门不开

踏园的歌手

被一些淡淡的花骨刺伤

犹记得风中高扬的火焰

五百年前栽下的一株清韵

总能在季节深处传得很远

# 那缕监利的笃厚香

□ 汪 丽

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,可见了吃食,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,长得慢,但肉质坚实,裙边宽厚,是别处速成的比不了的。我望着这一池的生灵,想着它们在这清波之下,历经寒暑,缓慢地积累着风味,心中的那点土腥气的记忆,便渐渐被这生动的图景替代了。

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”。

这一“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。肉质坚实而有弹性,裙边滑糯粘唇,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,它沉在监利的碧波之下,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。

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浮现;有时是外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,散时又像轻轻悄说的告别,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

烧红,他就会说第二天准是个好天。有一次村里要收玉米,大家都担心会下雨,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浮现;有时是外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,散时又像轻轻悄说的告别,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

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。”

表妹在一旁嘟哝:“妈非等你们来了才肯开饭,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邀约中。

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。

上的皱纹笑成了一朵菊花:“来得正好,汤刚炖好,还是老位置。”表妹在一旁嘟哝:“妈非等你们来了才肯开饭,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邀约中。

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。

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。”表妹在一旁嘟哝:“妈非等你们来了才肯开饭,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邀约中。

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。

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。”他说当年和外婆从老家出来,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,他便会叮嘱外婆晾晒衣物;若是傍晚的云染成了火

## 国庆的邀约

□ 胡承虎

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。”表妹在一旁嘟哝:“妈非等你们来了才肯开饭,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。”

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。

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。”表妹在一旁嘟哝:“妈非等你们来了才肯开饭,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。”

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。

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。”表妹在一旁嘟哝:“妈非等你们来了才肯开饭,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邀约中。

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。

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。”表妹在一旁嘟哝:“妈非等你们来了才肯开饭,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邀约中。

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鱼网,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,过锅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,

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。

林薇想起第一次踏入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,当班成了家常便饭。不知从哪

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。

林薇想起第一次踏入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,当班成了家常便饭。不知从哪

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。

林薇想起第一次踏入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。

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,在这清和明丽的时节,怀着对监利历史文化名人的无限崇敬,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现。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,寻找裴家池的柏杻,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。自从实行科举制以来,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“江湖浩渺怀明主,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

举夺魁把心中梦想追逐。翰林院的灯光温暖照射着心身,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胆去讲授。尽管前面有风雪雨雪的阻隔,依旧勇往直前走自己选定的路!”

裴纶入朝为官,侍讲经书,其学识如澄澈清泉,其风骨似苍松劲竹。他为官几十载,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《风囊石抒怀》的叙事诗:“朝廷的诰命从京城隆重传来,裴纶到山东去当使官好光彩。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,披荆斩棘绝不辜负百姓信赖。”

裴纶在山东担任史官期间,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,使其最终罢官,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,不辞辛劳走访民情,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,他应知县的感情邀请,执掌编辑监利首部县志。他那身影便从朝廷的高位,俯身于浩繁的故纸堆与细致

的乡野调查之中。他以史笔为犁,深深耕耘这片生养他的土地,将千年监利的政治、教育、农桑之辉煌成就,一一精心镌刻于志乘。这并不简单的修史之举,而是为故乡的灵魂郑重立传,让那些无名的乡民、无言的江河,从此在时间的宏伟长卷上,拥有了属于自己的姓名和位置。

他的身影的“鲜活”,还反映在监利倾力修筑储粮仓库时,他写下《修预备仓记》的文章,给予了高度而热烈的盛赞。他称该仓“政具成周之美,陶唐未足与偕”,意思是认为其政策和周代的储粮制度一样美好,即便是隋唐时期的社仓都无与之比,深刻强调了储备仓对民生的重大意义,充分体现了他对家乡建设的满腔热忱与鼎力支持。

这鲜活的身影,我一直在深情关注。裴纶六百年来的身影,并没有消逝在青史的幽深之处,它被“荆州市非物质文化遗产”《裴纶传说》所稳稳承托,化作说书人案前醒木的一声清脆脆响,化作孩童口中朗朗传唱的歌谣,化作“裴纶文化研究会”里永不熄灭的明亮灯火,化作《裴纶传说》传习所里成果展示的功德榜上熠熠生辉的印记。这个身影是鲜活的,它在非遗的新火代代相传中,在每一次对“重理明义,孝悌正德”优良家风的深情追思里,获得了鲜活的呼吸与温暖的温度。

荆州非遗《裴纶传说》批复已有十多年,研究裴纶文化也谱写了崭新篇章。研究会和传习所,集合了一群志同道合的好伙伴,大家心系裴纶结下了深厚情缘,书写了优秀的诗文多达上百万字,整理出版了《裴纶故事集》《裴纶探花传》和《裴文探花赞》等珍贵书籍,把裴纶的卓越功绩在中外广泛传播,深入研究和挖掘了裴纶文化的璀璨精华,做到与社会发展、振兴经济紧密相连。《裴纶传说》申报省级“非遗”目前正在申报中。

我在2023年11月7日,写了《歌唱裴纶传说传习所》的歌:《裴纶传说》,精彩纷呈,传习所呀肩负重任。学习裴纶,宣讲裴纶,传