

□ 杨胜章

舟溪人家祖母酸

在喧嚣的凯里市大十字往北方向，有一条古旧的小巷，小巷内有一座红圆木小青瓦翘角结构的门楼，门楼牌匾上“舟溪人家”四字苍劲有力，飘逸流畅，墨香四溢。店主潘治斌为凯里舟溪人，喜好诗书画，当过律师，做过记者，从事过房地产开发和房屋建筑行业，获得酸汤美食大赛金奖。

步入其间，恍若隔世，时光倒流。壁上挂着书画，皆为其好友所赠，山水人物，栩栩如生。墨色浓淡间，尽显天地大美，人情细腻。观之，则如临其境，心神俱醉，仿佛与古人共游山水，同赏风月。

说笑间，他缓身而起，宛若自历史长河漫步而来的文人雅士，怀揣对尘世的热爱，对佳肴的崇敬，步入厨房——那方他心中最为神圣之地。

厨房虽小，却藏乾坤。烟火缭绕间，人情味浓。餐具各异，或古朴厚重，承载先人智慧；或精致细腻，展现匠人匠心。经年累月，摩挲之下，锋芒渐褪，温润如玉，散发柔和之光。

而那酸汤坛子，尤为引人注目，静立一隅，宛若圣物。香气四溢，诱人欲醉，为潘治斌心血所凝，岁月所赐。他缓步近坛，神情肃穆，轻启坛盖，瞬间，浓郁香气弥漫厨房，那是时光之味，自然之馈，亦是他不懈追求的结果。凝视酸汤，似与之心语，感受其深厚底蕴与丰富情感。

随即，潘治斌施展厨艺，切配食材，手法娴熟。新鲜蔬菜、嫩滑肉类，逐一投入沸腾酸汤之中。翻炒调味，皆成仪式，倾注他对美食的热爱，对传统的尊重。食材经他手，化腐朽为神奇，生动诱人，仿佛重获新生，焕发灵魂之光。

厨房香气愈浓，吸引客人驻足，窥探佳肴之秘。甫一出锅，欢声雷动，食客围坐，共品舟溪人家美味，面露满足与幸福。于他而言，食材非仅果腹之物，实为自然恩赐，酸汤鱼灵魂。只见他磨稻米为粉，清泉煮之，再倾入祖母流传的老酸汤，缓缓搅动，静候其发酵。潘治斌凭年岁累积的经验与直觉，精准拿捏每一细微之处，使酸汤于最佳时候，自然醇熟，尽显天地造化之功。

□ 潘朔

春天的翅膀（外一首）

当万物卸下了冬装
你像候鸟一样自由飞翔
穿过山谷，越过田野
在恣意中低鸣浅唱

街着轻柔的花絮
带着渴望穿越的梦想
在微风中轻摆摇曳
舒展着五颜六色的盛装

细雨淋湿了溪流
春风吹绿了丛林山岗
处处鸟语花香百卉齐放
大地是一幅最美的画廊

春 耕

远处的村庄
炊烟袅袅升起
一抹朝霞
努力穿过云层
慢慢的，爬上山的那头
泥土的芬芳
润泽着荒芜的心境

空旷的山野
播撒希望
郁郁葱葱的绿
透出醉人的芳香
浑厚的吆喝
回荡在
纵横交错的田垄

□ 张满仓

把春天这部诗集打开

把春天这部诗集打开
发现丽日艳阳的浓度与日俱增
美妙风光的内容日渐丰富
从花丛中飞出新的鸟鸣
碧空上高飞的风筝
每一首诗的诗句都饱满而灵动

把春天这部诗集打开
发现热心读者是赏春踏青的游人
陶醉于湖光山色
每一行诗里都暖意融融
像多情的雨丝
浸润即将运行的心灵

让春风打开一朵花
像我轻轻把春天这部诗集打开
用满怀的情愫
谱写妙曼的春光无穷无尽

须臾，陶罐内液渐浑且醇，酸香弥漫，如魔音绕梁，唤醒沉睡的味蕾，引人沉醉。潘治斌忆祖母制酸之日，村中男女老少皆放手中事，携空坛而至，聚于宅前，翘首以盼首道酸诞生。此为祖母酸汤出炉之时，亦为一年中最快乐的时光。

酸汤既成，村落欢腾，祥和满溢。众人围坐宅前，品尝酸汤的鲜美，谈笑风生，共叙家常。祖母坐中，笑靥如花，视此景，心满意足。皆因酸汤非仅口腹之欲，是情感传递，文化延续，牵系过往与未来，续家族血脉，让村中人皆感家的温馨与归属。

然则，福寿难期，潘治斌的祖母在106岁时，不慎闪腰，自此卧床难起。此讯如晴天霹雳，撼动村落，众人纷至沓来，探望这位慈蔼长者。其祖母自知天命难违，预立后事，尤重祖传酸汤秘方。

临终之际，祖母召潘治斌及七位堂兄弟至榻前，声细若游丝，却字字千钧，传授酸汤秘方。她凝视潘治斌，目中含千言万语：“我孙阿斌，你是我心之所系，此秘方托付于你，当珍视之、传承之，使世人共赏酸汤之美味与传承。”潘治斌泪眼婆娑，颌首应承，心中誓言如山。

祖母仙逝后，潘治斌不负所托，承其秘方与技艺，更推陈出新，精心改良白酸汤的配方与工艺，使其既合今人之口，又不失古韵之醇。其酸汤，色泽清亮，酸香扑鼻，入口回味无穷，令人赞不绝口。

岁月悠悠，舟溪人家“祖母酸”或曰“长寿酸”美名，渐传四海。远近食客，慕名而至，只为一尝其味。潘治斌告诉我，论及舟溪人家白酸汤的品鉴，首要之务，在于其是否能以纯粹之姿，唤醒食材之本真。世间万物，皆有其独特韵味，酸汤亦然。若以酸汤烹煮佳肴，尚需他味点缀，则酸汤本味已失，更遑论原生态韵味。故评判酸汤的优劣，首要观其是否足以独当一面，使食材的鲜美得以淋漓尽致地展现，无需任何外界的修饰与遮掩。

再者，酸汤发酵，亦有生熟之分，生汤发酵者，名为活性酸汤，其生命力蓬勃，犹如春日之草，生生不息；而熟汤发酵者，则为死酸汤，其虽亦能成汤，然其

生命力已逝，所产的子酸汤，更无法二次发酵，犹如秋后之虫，鸣声渐弱。此二者之别，恰如生与死、动与静的对立，非深谙其道者，难以窥其奥妙。

至于酸汤的储存，亦是一门学问。世人皆知，食品久放易腐，故多以高温杀菌、消毒、真空包装乃至添加防腐剂等法以延其寿。然此法虽能保食品一时之鲜，却非长久之计。于酸汤而言，若添防腐剂，即便量微，亦有害于人体健康，有违自然之道。故真正的白酸汤，其储存之道，在于自然之法，无需人为干预。发酵既成，便可静待时光流转，让其于自然之中缓缓沉淀，愈发醇厚。

谈及食品的保质期，世人皆以为此乃无法回避的话题。但在舟溪人家白酸汤的领域里，保质期概念却被赋予了新的生命。母酸汤犹如酸汤家族之母，其生命力非常顽强，令人叹为观止。无需任何特殊护理与照料，母酸汤便能安然度过岁月长河的洗礼，依旧保持着醇厚与鲜美。

而发酵既成的酸汤，其生命力亦不容小觑。即便是在常温之下，亦能保持相当长之时间而不失其风味。好酸汤，自有其不凡之处。它不需任何外在的修饰，仅凭一腔韵味，便能征服每一个挑剔的味蕾。原生态是舟溪人家白酸汤最引以为傲的标签。在快节奏的时代，潘治斌选择慢下来，用双手去触摸每一寸土地，用心灵去感受每一份食材的呼吸。

酸汤鱼顾名思义就是酸汤煮鱼，舟溪人家开店几十年来，依然保持用纯粹酸汤煮鱼，让汤保持原汁原味，母酸汤在发酵的过程中可长年存放无需护理而不会变臭；发酵好后的子酸汤保存无需高温杀菌、消毒以及放防腐剂，简易瓶装可长年存放不变质，还可以用作酵母二次发酵；煮好后的酸汤鱼在常温情况下可放置一两个星期而不变味；舟溪人家酸汤可以做到年份酸汤，一年、两年、五年甚至更长。

长期以来，舟溪人家以不变应万变，坚持用源自古老智慧的纯粹酸汤，轻抚着每一片鱼肉的细腻。舟溪人家的酸

汤，自有其独到之处，如同一位温婉的佳人，无论餐前、餐中、餐后，无论加入多少食物，那份独特的酸香总能始终如一，既不会因时间的流逝而变淡，也不会因食材的增多而变咸。

更令人称奇的是，舟溪人家的母酸汤在漫长的发酵过程中，无需任何精心的护理，却能长年存放而不失其香，反而在岁月的沉淀下愈发醇厚。而发酵好的子酸汤，更是简便易存，无需高温杀菌、无需防腐剂，仅凭一坛之隔，便能抵御岁月的侵蚀，保持其原有的鲜美与纯净。

千年之前，当晨雾轻抚山峦，古人们以简陋的炊具，慢火细炖，将山野间的精华融入那一锅酸汤之中。彼时，没有鸡精味精的喧嚣，没有现代调料的繁复，唯有纯净与质朴，交织出一曲关于时间的赞歌。那时的酸汤如同初绽的花朵，带着大地的芬芳与岁月的沉淀。

而今，时光荏苒，千年已过，舟溪人家依旧坚守着传统。在这里，没有浮华的修饰，只有对食材本真味道的极致追求，以及对健康生活的深刻理解。

好酸汤源于自然，有其难以言喻的鲜美，是一种源自自然的馈赠，是阳光雨露、山川草木共同孕育的奇迹。不需要任何外在的点缀，便能让人在品尝的瞬间，感受到一股清新脱俗的韵味，仿佛置身于遥远而神秘的土地之上，与大自然同呼吸、共命运。

舟溪人家酸汤鱼，如同一张古老的名片，等待着每一个懂得欣赏的人前来探寻。原生态的，才是最健康的。潘治斌用心呵护着传承千年的秘方，让酸汤成为一种生活态度的象征。于是，舟溪人家的酸汤，便成了一种信仰、一种追求，不仅仅满足人们的口腹之欲，更引领着人们走向一种更加健康、更加和谐的生活方式，更是成为黔东南艺术家们聚集之地。

“舟溪人家”，非但一食肆之名，更是文化传承，艺术殿堂，心灵归宿。在此，美食与艺术交织，文化与情感交融，让人忘却世间烦恼，沉醉于片刻的宁静与美好之中。



清水江 候鸟翩跹 唐桂实 摄

□ 潘银梅

远去的火垅

不出，罚其捶背，继续认字。乐此不疲。

火垅，一年四季都会给我们带来无穷无尽的欢愉；初春，在火垅坑明亮的炭火上，架起烧耙架，焙烤糍耙，糍耙受热膨胀变软，当两面烤得微黄时，香气扑鼻而来，风味诱人，越嚼越香，越嚼越有味。夏日，焙烤包谷，外焦里嫩，吃得嘴角鼻黑，却陶陶然乐在其中；秋日，取三四枚红苕洋芋，抛于热灰中，少顷，浓香四溢，熟透轻咬，清嫩香甜，赛过龙肝凤翅；冬日，在热灰中，洒下包谷黄豆数颗，即刻，伴随着黄豆炸裂和包谷开花的哗啦声，黄豆包谷的香味一齐迎面而来，脆酥甜香至五脏六腑。

有时，火垅坑里的柴火燃着燃着，突然在熊熊的火焰中噼里啪啦地炸开了红彤彤的火焰，母亲说，柴不笑了，近日家有贵客将至。我们高兴地欢呼雀跃。因为有贵客来，家里要炒上一两碟好吃的菜肴，又可打打牙祭了。

最开心的还是在寒冬腊月。北风呼啸，但在火垅房里，生一炉熊熊大火，一屋子都是暖洋洋的。这时，叔伯们团团围坐在暖暖火垅上，我们挤坐中间，听叔伯大侃龙门阵。侃的龙门阵五花八门，有古至

《黔东南漫记》是莫子北先生耗费近30年心血创作的散文集，于2024年12月由山西人民出版社出版发行，全书涵盖凯里札记、笔会行走、魅力村镇、山水抒怀、乡里人物、特色风物及精要杂录七大篇章，洋洋洒洒41.8万字，以丰富的内容和深刻的笔触，全方位展现了黔东南的独特风貌。

通览全书，其叙事简洁明快，语言精准凝练，逻辑严谨清晰，文化底蕴浓郁深厚，堪称一部力透纸背，饱含深情，言之有物，行之且远的上乘之作。书中诸多篇章创作于2000年前后，彼时莫子北先生任职于《凯里晚报》，他巧妙地将新闻写作“简洁高效传递信息”的特质融入文学创作，行文节奏紧凑明快，描物叙事毫不拖沓，形成了独树一帜的“短平快”风格。这一风格犹如身怀绝技的武林高手，摒弃一切华而不实的招式，每一招皆直击要害，瞬间抓住读者的注意力，使其轻松理解并沉浸其中，着实令人叹服。

黔东南以其青山绿水的秀美闻名于世，在《黔东南漫记》中，作者以如诗的笔触精妙勾勒自然景观，让读者仿佛身临其境，如在《白水三叠入梦来》中，作者以“上叠水花飘逸，如同美人散乱的秀发；中叠银泉宽展，似美人靓丽的裙裾”来描写瀑布，通过精妙比喻与细致刻画，将瀑布形态之美展现得淋漓尽致，给读者带来强烈的视觉冲击与美的享受。不仅如此，作者还巧妙地融入潭底有神鱼、崖上曾有八角仙莲等传说，为白水洞瀑布增添神秘色彩，实现自然景观与人文传说的完美交融，丰富了文化内涵，增强了文章的趣味性与可读性。

民族文化，无疑是黔东南众多瑰宝中最耀眼存在之一。在《黔东南漫记》里，作者对其展开细腻而生动的铺陈抒写。以《神奇的侗族大歌》为例，文中对被誉为“神秘的天籁之音”的侗族大歌进行了精彩的描绘，阐述了侗族大歌多声部、无指挥、无伴奏和声的独特演唱形式，以及它“众低一高、一引众合”所营造出来的奇妙效果，深刻揭示其所蕴含的独特艺术价值与文化魅力。如今，侗族大歌已然走向世界，展现出十足的“国际范”，受到世界各地音乐爱好者的热捧。就像火爆全球的电影《哪吒2》，在宝莲盛开的关键场景中巧妙运用侗族大歌。其多声部无伴奏合唱所产生的层层叠叠的吟诵感，恰到好处地营造出神圣、圣洁的氛围，让观众能够更真切地感受到画面的奇幻美感，彰显出侗族大歌跨越文化界限的强大感染力，充分展示了黔东南文化的强大生命力与独特魅力，以及民族文化在现代社会中的传承与创新。

黔东南地区历史悠久、文化灿烂，莫子北先生在书中深度挖掘其历史底蕴。如在《清平古镇炉山》中，作者对清平古镇炉山的历史变迁梳理清晰，从明朝洪武十四年置清平堡，历经多次行政区划调整，到如今成为历史文化“全国重点镇”，古镇的发展脉络一目了然。明代著名旅行家徐霞客、近代闻一多、茅以升等文化名流皆留足炉山古镇。作者还提及当地诸多历史名人，如明朝工部尚书孙应鳌，其事迹为清平古镇增添了厚重的文化色彩。

此外，作者对黔东南的古建筑与历史遗迹亦有关注，如对剑河柳寨、锦屏隆里、黎平禹王宫等古建筑的描写，以及对同治八年，由张秀眉领导的苗族义军于黄平县黄飘乡精心设伏，一举歼灭清湘军一万八千余人的“黄飘大捷”等历史事件的叙述，让读者感受到历史的沧桑变迁。通过对这些历史文化元素的挖掘与呈现，作者不仅让读者了解黔东南的过去，更引发对历史的思考。

黔东南不仅拥有迷人的自然风光和浓郁的民族风情，其独特的美食更是令人垂涎。《黔东南漫记》对当地美食文化进行了精彩的诠释，酸汤、血酱鸭、鱼酱酸、渣辣耙、九香虫等一道道美食，无不承载着深厚的历史文化印记。作者以平实的笔触撩拨读者味蕾，引发情感共鸣。对美食色泽、口感、香气的细腻描写，使读者仿佛身临其境品尝美味。以酸汤为例，作者从荤素、味道到来源，对其分类介绍清晰全面，让读者深入认识酸汤的丰富多样。酸汤起源的民间故事，增添了文化底蕴与趣味性，而对其营养价值和药用功效的科学阐释，更彰显了酸汤美味与健康兼具的特质。黔东南的美食已然成为传播当地文化的一张亮丽名片。

《黔东南漫记》宛如一部生动鲜活的地域志，在描绘黔东南山水人文的同时，亦以写实之笔，真实地记录了当地社会的发展变迁。在《走过月亮山》中，作者记述了计划乡的贫困状况：“到该乡计划村采访时，潘老姐家的贫困状况令我们震惊。潘老姐51岁，有一个9岁的儿子，其爱人早年被人拐走。木棚四壁空空，屋顶如筛，下雨时地上积水成塘”。面对此景，作者无奈感慨：“身为记者，我不知自己能为山里的贫困村民做些什么。如实记述这些见闻，以期更多人了解实情，能伸出援助之手”。这段文字呼吁人们关注贫困地区发展，充分体现了作者对民生疾苦的深切关注和勇于担当的高尚情怀。同时，它宛如时光的记录仪，为我们留存了20多年前当地经济状况的珍贵资料，极具历史价值与现实意义。

与此同时，作者也生动展现了当地干部群众昂扬向上的精气神。正是凭借着这股子拼搏的干劲，黔东南大地上涌现出诸多极具代表性的文明富裕的村寨。有作为观察中国式现代化窗口的台江县台盘村，这里正是火煤全网的“村BA”发源地；有连续6年举办全国性诗歌征文大赛的“全国文明村寨”——雷山县猫猫河村；还有坐落在地质学上称为“金钉子”之处的“中国少数民族特色村寨”——剑河县屯州村。这些村寨，宛如黔东南发展画卷上的璀璨明珠，展现着黔东南的蓬勃发展与无限活力。

黔东南作为革命老区，红色文化基因犹如一面永不褪色的旗帜飘扬在这片热土上。《红军分队过湾水》、《少寨“红军桥”》、《凭祭大广坝》等篇章，如精巧的钥匙，开启通往尘封岁月的时光之门，让那段熠熠生辉的红色记忆重现。在《少寨“红军桥”》中，作者以饱满的笔触回溯“红军桥”的历史渊源，详述红军与当地群众搭建“红军桥”的过程。这座承载着军民深情的桥，让召开“黎平会议”后决定转战黔北的中央红军得以顺利渡河，开启中国革命新篇章。作者将历史叙述与现实场景巧妙交融，使文章内容丰富、感染力强，读来引人入胜。

黔东南这片土地孕育了无数杰出之士，作者在《黔东南漫记》里择其代表分别予以描述：有贵州开省以来首位为皇帝讲学的明代大儒孙应鳌；苗族反清英雄张秀眉；中国近代政法开拓者、教育家与书法家夏同龢；北伐名将王天培；抗日名将吴绍周；“龙华二十四烈士”之一的龙大道；中国人民解放军后勤工作主要开拓者与奠基人的开国上将杨至成；苗族省长王朝文等。

以王朝文为例，书中详细叙述了他为推动全省农村“包产到户”改革，解决贵州粮食与财政难题，助力茅台酒厂发展等方面做出的不可磨灭的贡献。当父亲病重，他未动用专车，而是挑着为父亲购置的药物和衣服，带着女儿挤火车回乡探望。这一事迹感人至深，给读者留下深刻的印象。这些“乡里人物”的故事，激励着后人，也让人们认识到，往昔被称作“荒蛮之地”的黔东南，实则卧虎藏龙，是个人才辈出的灵秀之地。

《黔东南漫记》笔触细腻，内容丰富，视角独特，为大众搭建了一个了解黔东南的窗口，对宣传推广黔东南文化、旅游资源意义重大，同时对研究黔东南的历史、文化、社会等领域提供了珍贵的资料。是一部熔思想性、艺术性与文化价值为一炉的散文集，更是全面了解黔东南地区不可多得的精品佳作。

打开镌刻在时光褶皱里的风物长卷

走进莫子北的《黔东南漫记》

○ 潘勇

