

# 一个人一辈子一本书

## ——致敬熊明陶和他的《定远史话》

涵水

熊明陶是个低调的人，低到像那开在尘埃里的花；熊明陶是个不争的人，年近九旬全无任何世俗的头衔。直到你读过他的诗，读过他的“史”，你才会惊叹，原来在小城，在我们身边，有这么一位亦诗亦史堪称文史大家的学者。四年前在定远图书馆举办了熊明陶先生的《定远史话》首发仪式，叨陪末座的我走上发言席，屁股落座的同时，我举起手中仍散发着油墨香的皇皇巨著，大声说，陕西作家陈忠实曾誓言要写一部躺在棺材里能枕头的大部头，《白鹿原》成就了他的夙愿；今敝邑明陶君举一人一生泣血锥心之力，为我们捧出的这部75万字的《定远史话》，它的本土意义和史料价值，远远大于异乡的小说文本。

### 一、半牧半读懂懂娃，三步曲中背古文

熊明陶上世纪三十年代初生于定远县最为偏远的大西南——蒋集乡熊岗。五、六岁踏入私塾会堂，就显示出早慧的特质。背书是私塾教育的一个重要模式，读与背并举，往往显示了一个学生的学习能力。《古文观止》是私塾的必修课，大部分学生畏于古文的艰深，学期终了也很难流畅的捧读。明陶君却视之为快乐的三步曲：第一遍边看边念，第二遍是边看边背，第三遍合上书直接全文背诵。老师也只能目瞪口呆“观止”。

强闻博记，善于探究的学习能力，使得明陶君自小就不安于循规蹈矩的学习方式。他爱听常串乡走巷的大鼓书，说书人口吐莲花，直把皇宫逸闻，古今英雄，民间俗事在鼓钗铜钹声中渲染的畅快淋漓，竟也止不住激发了小明陶的“创作激情”，他找些零星的纸片，一口气摹写了上万字的章回小说。老师读了那充满文采的小说，竟不相信是这个十多岁的边放牛边读书的农村孩子所作。

解放前后那几年，明陶君一直是一种半牧半读的状态。松散轻快的时光，使他几乎读遍明清小说和所能找到的中国古典诗词散文。五二年他考入定远师范，很快担任了学生会的主席，写的作文等经常被当作范文在课堂上宣读。老师注意到了这个极赋异秉的师范生，在不影响全科学习的情况下，破例允许他课堂上看文艺书籍。那段师范时光，他阅读了大量当代小说，并且以巴金、茅盾为偶像，决心写出像《家》《春》《秋》《动摇》《毁灭》

那样的传世之作。他曾诗曰：改尽山河旧，翻成宇宙新。这同时，他在浏览史学书本时，发现了一些常人不易察觉的错误，有了想写考据商榷类文章的念头，这也为他以后的治学文史留下了伏笔，他曾写诗云：五千年史讹误多，剔粕吸精谱壮歌。

### 二、一路坎坎坷歌行，却将诗心寄明月

师范毕业后，熊明陶分配到较为偏远的站岗公社小学任教。半年后，县文教局将他调到文教室工作。这期间他的工作十分出色，尤其是1957年暑假他去参加当时的蚌埠专区举办的整风学习会，他的两次发言都运用毛主席《矛盾论》《实践论》来辨证的解答了许多模糊认识，有关领导十分赏识，指示解决他的组织问题。但没想到有人从中作梗，说他家是富农身份，入党的事就搁置下来。1958年大跃进方兴未艾，他抽到站岗公社搞“整社”工作。他负责的几个生产队不搞浮夸，踏实生产，灾情最小，第二年冬季被评为“红旗队”；即使在六零年的极端困苦条件下，也没有饿死一人。可是当时的公社有嫌能妒才之人，查扣了他们兄弟间一封普通家信，竟把他们三兄弟的一次外出约定说是要叛国潜逃，致使他被关进县看守所，凭白无故身陷囹圄五十多天。出狱后发现留在站岗居所的五麻袋书籍已全部散佚。他写诗痛惜：平生无所有，只有书五箱。一朝入大狱，书亦游四方。

人是重获自由，但文教局认为他“蹲过班房”，不再接受他回单位。因为粮油关系还在站岗公社，熊明陶主动要求回去接受改造。可是公社和学校均无栖身之所，他就小学废弃的猪圈里安身。他有诗记之：“湿土堆成床，麦秸当被囊。床下臭泥浆，屋上开天窗。”当时大饥荒农人大都外出逃饭，社队耕牛零散无人过问，公社让他负责放养。有时不小心让牛吃了庄稼，就有人检举他破坏生产，经常开他的批斗会。某天他偶尔经过公社办公室，听见一个秘书打电话给县公安局，说他们上次释放的熊某，回公社不老实，破坏农业生产，赶快抓回去。听见一个告电话重新定罪，在那个时期是可能的。熊明陶不愿再受“二茬罪”，连夜外逃。先后去过合肥、滁县投奔亲友，均不敢久留，最后在途中结识的一个朋友引导下，留

置于章广李集的莽山丛林，远离熙攘的城镇，好几个月依赖葛根野果山泉水和朋友的救济来充饥解渴，得且偷生。但是这一切并没有改变熊明陶的乐观天性和旺盛诗情，他始终认为自己赤心可鉴，终会洗刷冤情，还一个清白之身。他写《望月》：“日沉天暂黑，月上夜长明。”1962年彻底平反后，更是以诗明志：“死里逃生不顾羞，三年浪犬又回头。盈心秋雨无知己，满面春风皆朋友。思君常在梦中泣，寻我竟奔岱山丘。留将一命酬君意，学不成名死不休。”

熊明陶写诗随性即景。上世纪九十年代中期，明陶君和乡贤高振国曾应邀去京参加“中国作家”笔会。闲暇时相约游玩。高振国发现，每到一处景点，明陶君总要吟诗一首。虽是口占，然而首首不凡。参观故宫金銮殿，他吟道：“一坐金銮心便迷，民情不达等于痴。崇祯光绪非淫主，亡国常留后代思。”发人深省。登上天安门墙楼，神与物游，心绪澎湃：“世间此地最神奇，一上便生今古思。千载兴亡多少事，天安门里望红旗。”在卢沟桥吟咏：“黄金台畔跨雄桥，千古荣零一担挑。饮足燕都十万水，醒狮现已向天嚎。”晚年更是诸多感慨，奋笔《夕阳颂》：“世间何物最神奇？红日融融夕照西。影荡明河追鹭浴，光辉暗岭舞霞霓。回眸一笑山川锦，挥袖长抛天地霓。为使入囊多眷念，临歧踟蹰迟迟迟。”

正是对传统诗词的无比热爱，使得熊明陶在1987年突发奇想，办一本专刊，弘扬中国传统文化。当年起，他联合另两位诗歌发友，自筹资金，始创、编印了《曲阳吟坛》。这么一本亦刊亦书，格律诗和新体诗歌交相辉映的薄薄县级小刊，当年在全国范围内寥若晨星，经由熊明陶寄发各地诗友，犹若星火燎原，全国各地遍起诗词热，至今至少已有上千家以古诗词为主的地方报刊刊行于世。《曲阳吟坛》也在不停地壮大自己，三十年来已出刊近三十期（有多期合刊，并印有精装本，外事交往中，曾做礼品赠送）。主编、编委已换了好几茬，原先的大多已经作古。熊明陶是最早的创办者，也是现今坚守中的年长者。人与刊皆老，然而而弥坚。

（未完待续）

## 词六阙

何其三

浣溪沙·重回宿中  
别样情怀存至今，  
曾栽小树已成林，  
风扬花气袭衣襟。

人往时光深处去，  
情于旧物上头寻。  
重新收拾少年心。

### 浣溪沙·收拾落花于掌

昔日娇娇今日枯，  
秋风见弃故情疏，  
零于野径散于渠。

香蕊免教和恨落，  
霞衣不使受尘污。  
残花也是掌中珠。

### 浣溪沙·秋雨寄北

塞雁归飞客久留，  
连天绵雨密难收，  
君应比我早经秋。

真有时言不得，  
欲书笺上寄无由。  
南人每替北人愁。

### 浣溪沙·秋日山行

无限风光晴更佳，  
浮云偶起薄于纱，  
久行才见瓦檐斜。

### 浣溪沙·绕屋红枫绕薛壁

绕屋红枫绕薛壁，  
当门黄菊是庭花。  
秋应先兆野人家。

### 浣溪沙·南塘边

闲过弯桥到水边，  
闲愁多发藕花天，  
南塘一片碧云连。

### 浣溪沙·是处风光全似昔

是处风光全似昔，  
唯他情味不如前。  
思人总在恨人先。

### 浣溪沙·旧罗裙

未启藤帘泪落先，  
旧裙验取惹愁煎，  
兰襟绣色染犹鲜。

### 浣溪沙·带束腰如杨柳细

带束腰如杨柳细，  
君言人比杏花妍。  
今藏箱底已多年。



美丽金秋

余元杰 摄

## 吃面

谢鸿

把红汤里的白面取出，过了一下清水再吃。看着岳母怕辣的窘相，妻和儿子都抿着嘴笑。我说去吃炉桥小刀面吧！那面劲道还不用辣汤。岳母问远吗？我说不远，开车不过半个小时。于是，在2020年重阳节那天，我们一家三口带着岳母去了炉桥。

相比较风靡县城的拉面，炉桥的小刀面则含蓄得多。这种诞生于我县炉桥镇的面食，颇有点“橘生淮南则为橘，橘生淮北则为枳”的味道，开在定城的几家小刀面馆，据说也是炉桥的师傅在做，生意却不温不火，好像离开了炉桥就失去了水色，横竖打不起精神。看来，非去炉桥才能得其真味也。

在镇上，经营小刀面的面馆有多家，各家的手艺也有所不同，我们先是跟着导航去了位于新街的丁家面馆，店家没有营业，让我们吃了闭门羹。我们小心地将车找了一个不碍事的地方停好，走到铺设电缆的施工地方询问师傅，师傅挺热情，说我们走错了，丁家老面馆开在裤裆街上，去那里才能品尝到正宗老炉桥的烟火味。当我们驶入裤裆街，仿佛感觉到了时间的停止，这里街道狭窄，仅够一辆小刀面馆，周围矮房林立，两三个老人在房前闲聊，对我们的到来熟视无睹。停好车，看看时间还早，我们顺着小街慢慢行走，古朴的青石板横在路边，诉说着岁月的沧桑，部分老屋上的风火墙犹在，雕刻着时光的留痕。行走在这样的路上，心，在一点一点地静下来，仿佛在倾听一支芦笛吹亮岁月的歌声，悠悠长长，或远或近。

丁家面馆是老房子，就在裤裆街两条裤衩的接口处，门前的

## 美食也是故事

陈增勋

天高云淡，枝头果满。秋天的田野，一片金黄，好像给大地铺上了一层金黄色的地毯。此刻，走出家门就会融入多彩的季节。

不久前，我来到古城凤阳做客，席间，一位亲友看了看满桌佳肴，突然脱口说：“桥尾。”一句话，瞬间提醒了我。桥尾是定远一种特产，腊肉中的佼佼者。因选用猪臀(尾)部的肥瘦肉，产于定远炉桥镇，故名“定远桥尾”，至今已有200多年历史。我真是常在芝兰室，不知其芳香。家乡的确有曾作为清室贡品的美食桥尾，而小时候听过的一则关于桥尾的传说，更是回味无穷。

故事发生在清末。是年，正是草长莺飞，柳条迎风的阳春三月。一天晌午，地处江淮之间的定远县炉桥镇一家百年饭馆，来了一位须发花白的老者，此人白褂，黑裤，布鞋，干干净净，只见他径直走进雅座，目不斜视。年轻的小二赶紧跑过来，接过褙子，放在一边。抹桌、泡茶，上瓜子，动作熟练，一气呵成。没等到小二开口，老者冷冷地发话了：要一斤酒，来一份韭菜炒鸡蛋。小二刚想扭头吆喝，端坐的客人放下茶盏，提出了极为苛刻的补充要求：炒鸡蛋，不能放油，要有油；不能加盐，要有盐味。

小二立刻傻眼了，像木桩，立在原地。在客人的催促下，他无奈地去向掌柜报告了客人要的菜谱。掌柜听后心想：这哪是来吃炒鸡蛋，简直就是捣蛋。不过干勤行的特别讲究和气生财，所以他还是三步并两步，急速来见客人。然而掌柜尚未开口，这位年约五十多岁的老者先发话了：“要是家常菜都做不好，我就摘了你的招牌，这，还开什么饭馆？”

招牌可是店家的命根子，摘了招牌，可就要关门“大吉”了。那年代，按行业规矩，茶馆、饭馆都在门头悬挂牌匾或旗杆，即招牌。而那些不上品牌的小饭摊，只能在门口或路边搭一个草棚，摆一张大桌子，几条长板凳，桌子上放个粗糙的陶瓷盆，盆内放十多双筷子，表示这是卖饭的摊点，没有能力也没资格悬挂招牌。

掌柜一听此言，头上直冒冷汗，好话应付后，立刻到后院，面见自家老爷子。八十多岁的老爷子，正躺在椅子上闭目养神喝茶。听了儿子介绍的情况后，抬眼问：“家里还有陈年的桥尾吗？”掌柜答道：“有，家里尚有一个收藏了十五年的桥尾。”于是老爷子吩咐，不要慢待人家。赶快点燃木炭火炉，我亲自做。

这里所说的桥尾，就是用多种配料反复腌制晾晒而成的猪后座，外表为圆形如团扇，一般五六斤重，因连着尾巴，它是炉桥特产，所以称作桥尾。每年中秋过后，因为天气转凉，变冷，制作的桥尾尤其好，由于多次腌制并且多次出风暴晒，清幽的香味深入内里，肥瘦相间，咬一口唇齿留香，历来是切片清蒸的大菜，非隆重场合，难见踪影。尤其可贵的是，可以长期保存，历经冬夏不变质，无异味。若是超过十年的桥尾，肉质疏松，用刀轻轻一划，肌肉分离，外皮不但油光透亮，而且结实。

话回到上段，就在这位客人烦躁时，小二端上食材配料和火炉。老爷子取出剔除了肉质的桥尾皮，当作铁锅，三下五除二，一道色泽金黄的炒鸡蛋做好了，这道菜，因为炊具特别，没放油，但是有油；没放盐，但是有盐味，完全符合顾客提出的要求。客人连忙站起身，赞不绝口，拱手行礼，自报了家门。来客原来是京城恭王府的厨师，他听说炉桥镇有家美名百年的饭店，特来寻访。经他刚才的考验，果然名不虚传。

打那起，炉桥的美食在当时已名传天下。至于桥尾，清代中晚期诗人龚自珍在《与吴虹生书》中有：“今日又得桥尾之赐，仍除酒与儿女共酌之。”的记载。书中提到桥尾，欣喜之情，跃然纸上。而“除酒与儿女共酌”，恰好暗合了“人间有味是清欢”的心境，岁月艰难，仍有曙光。不过，今天，我以为，尽欢更好，美食佐酒，兴趣盎然；故事怡情，点缀生活。家人或亲朋团聚，岂能不尽情欢乐，一醉方休？

可以说，大江南北，所有的经典美食都有来历，都是富有传奇色彩的故事。比如，油条原名油炸桧，秦桧倒台后，百姓痛恨奸臣，临安一位早点师父就制作了代表秦桧和王氏的小面人，下油锅油炸，在国人的传统认知中，下油锅等于下地狱。由于购买者络绎不绝，供不应求，厨师急中生智，干脆将两个面人压成两根长条，放在油锅里翻滚，久而久之，被称为油条。只是，发生在远方的故事，对我来说，仿佛是隔山看山望而莫及。诸多美食的故事，自古以来，很大一部分是从古代相承沿用下来的，多来自各代经典诗词或著作、历史和人们的口头传说。它们不仅意思精辟，还自成意境。每一个故事，都描绘了一幅绝美的画面，仿若在眼前铺开，让人们领悟中华文化的博大精深与文心童趣。桥尾的故事，我记忆清晰难以忘却。

丁家面馆招牌很是醒目，走进，前面是堂屋，兼卖着卤菜，后屋较宽敞，分上下两层，底下的大厅摆着三四张桌子，供客人就餐，边上有间房，是师傅做面的作坊。他家的小刀面讲究现擀现做：只见师傅从盆里取出一大块面团，平放在撒了面粉的案板上，用手来回反复地将面团搓揉均匀。不急，把面团放在案板上醒一会，待面团醒的差不多了，再用一根碗口粗的长擀面杖富有韵律地把面团推擀开来，待面团擀制到一定程度后，将擀面杖卷入其中，将面紧紧包裹在内，并用手向外推卷。如此反复数次，不一会儿功夫，案板上的大面团就变成了很大一块薄片。师傅轻巧地将薄片折叠起来，一刀一刀切下去。出来的面条粗细匀称、长短一致，用手提起轻轻一抖，沾着面粉的面条铺洒开来：细软绵长，千丝万缕。

丁家面馆讲究地是冷拌热面，客人来了，可点些荤素卤菜，吃的差不多了，再上热面，但见面条色泽微黄，上面鸡丝葱花相伴，汤汁清亮，口感筋道。

和我们临桌的客人，在游玩炉桥古景“桥上桥”时见过，他们也是带着老人出来游玩的。所谓的过来吃面，更多地是寻找生活中的烟火气，老年人恋旧，总希望在这个纷繁的世界里，有一处可以安放心灵的地方，老街的烟火气，给了他们以情感的慰藉，一家人的和睦相处，更是让生活充满温情。

如果说拉面是敲红色大鼓的北方大汉，那炉桥的小刀面则是持背竹笛子的妙龄少女，虽说做面的手艺不同，味道各异，却同样让人心向往之。我只能说，见惯了锣鼓喧天的热闹场面，听一听乡野清曲，也未尝不是一种享受。

