

## 廉颇墓前说廉颇

□王玉佩

廉颇和蔺相如的故事多为世人所知晓,因为在语文课本中就有《将相和》。但知道廉颇墓的所在地,就为数不多了。谁能会想到,战国时期的赵国大将军,死后会葬在安徽淮南八公山山麓呢?墓地的确切位置,是在如今的寿县八公山乡郝家圩孜村的五株山脚下。此地过去曾是凤台县的辖地,后划归寿县。

2006年3月30日上午,我和友人前往郝家圩孜观赏桃梨花时,拜谒了廉颇将军墓。高大的墓冢依青山而建,面朝扶灵谷,奔腾的淮水,绕陵墓而去。墓高约有20米,墓底的周长也有近300米,墓地周围是新建的酥梨园、桃园,估计也有近70公顷。据说,此墓是当地政府于近年重修的,由著名书法家司徒越先生题碑,“赵大将军廉颇墓”七个大字,着实出手不凡。老将军死后,确实在亭山水之乐了!

看着高大的廉颇将军墓,想起这位赫赫有名的赵国大将军死后远离故土,葬在他乡之地,着实为他抱屈。老将军在被人抛弃的同时,也被人利用了。就他自身而言,不少人以为“有点不识时务”。也许有人会说,老头子戎马一生,死后远离家乡,成了孤魂野鬼,都几千年了,还忍心去说三道四?其实,这也是有感而发,随便说说而已,不算数的。

话说到了赵悼襄王执政时,廉颇的恶运就来了。也许是廉颇的本事太大,受到朝中大臣的嫉妒,想方设法给赵王写奏折,告黑状;或许是赵王见廉颇有本事,怕他将来图谋不轨,使他的王位受到威胁,想除掉他,正好有奏折在手,就给廉颇定了罪。这时的廉颇,似乎已经觉醒,如果继续留在赵国,只有死路一条,就逃到魏国去了。

不久,秦国见赵国少了廉颇这员猛将,就发兵大举进攻赵国,赵兵受困。这时赵悼襄王才想起廉颇的好处,打算请他回国再用他。廉颇见赵国正处在危难中,也想回来为国效力。但是,那些原先嫉妒廉颇的文武大臣,得到这个消息,很是震惊,惧怕廉颇回来一旦重握兵权,说不定会打击报复,这如何使得?于是,他们就置国家的安危于不顾,给赵王上书,强烈反对。赵王无奈,也只好收回成命。廉颇有国不能回,有家不能归,留在魏国,心绪难平!

当廉颇羁留魏国的消息传到楚国时,楚王大喜!因为楚王早知秦有灭楚之心,以称霸天下。而楚国要与秦国抗衡,必须要有令秦国惧怕的领兵大将。况且,楚国也早知廉颇领兵拒秦和攻燕的赫赫战功,就欲借廉颇的威望来吓阻秦国。于是,楚王经过一番谋划,派人到了魏国,迎廉颇入楚。

廉颇已经老了。在这个时候“跳槽”,一是他身不由己,二是有点“不识时务”。说他身不由己,是因为他回赵国无望,在魏国也不是长久之计,如今楚国把他当宝贝一样迎接,可能也有“此处不留爷,自有留爷处”的想法,只好



去了;说他“不识时务”,话虽有点重了,但也切合了当时廉颇“当事者迷”的实际。可以想象到,古人带兵打仗,疆场立功,除了兵法妙计,凭的就是孔武之力。楚国的将领,还能看得起这个“跳槽”来的一大把年纪的老头子廉颇吗?也许将士们是看在“国王请来的”面子上,表面尊敬他,说些恭维的话,而心里却在骂他“老不死的”。况且,凡是当兵打仗的人,大多都想沙场立功,得个一官半职,攀附荣华,出人头地,哪会容个廉颇老头子挡住了他们的晋升之路?

将士的这些想法,楚王是一清二楚的。旁观人也是心知肚明,其用意是显而易见的。唯有当事者廉颇初到楚国,还做着再展雄风的美梦,一时还不明白。他也不仔细想一想,一大把年纪的人了,马也上不去,刀也举不动,怎能带兵冲杀?何不急流勇退,图个老年身安呢?

果然,这些推想,后来都变成了现实。廉颇来到楚国后,在军事上没有被委以重任,或许楚王给他个“军事教官”之类的头衔,让他授课,把他当作吓唬秦国的一个暮年老虎养着——缺少史料作证,瞎猜测而已。但没有廉颇所希望的那样重用他,也是事实。廉颇心志难酬,郁闷度日,一腔热血,化为冰块,不久,“卒死于寿春”,“葬于肥陵牛麓”。肥陵,就是八公山,牛麓,就是放牛山麓,放牛山又称五株山,也就是赵大将军廉颇墓的所在地。

拜谒廉颇将军墓,在敬仰之余,说了些不该说的话,绝没有对将军不敬或得罪他在天之灵的意思,只是为廉颇将军抱不平。他的忠勇卫国、为人坦荡的品格,至今仍为做人的楷模,我们不应忘记他!

“黎祁”。传说汉淮南王刘安为求长生不老之药,招募各方名士为他在八公山上炼丹。刘安有个门客叫祁老大,负责磨豆汁育丹苗,有一天偶将豆浆与石膏相混,即刻凝成白色块状之物,刘安见后试尝了一口感觉味道奇特,连称“离奇”(谐音“黎祁”),因此豆腐又称为“黎祁”。可是,按照当地老年人的说法,这“黎祁”是“姓祁的黎民百姓”之意,暗指豆腐是祁老大等发明的,似乎也讲得通。宋朝大诗人陆游在《邻曲》一诗中咏道:“浊酒聚邻曲,偶来非宿期。拭盘堆连展,洗釜煮黎祁。乌伞将新犊,青桑长嫩枝。丰年多乐事,相助且伸眉。”可见,豆腐的别称“黎祁”一名早已流传于世。后来,祁老大定居现在的祁圩村,将豆腐之法传于后世,世世代代做豆腐,直至今日。

庆幸的是,“中国第一豆腐文化村”这个“靓点”荣幸地被中央电视台“捕捉”到了。2008年11月1日晚,中央电视台四套在《走遍中国·走进淮南》系列节目中播出了《丹炉里炼出了豆腐》一辑,其中用了较长时间采访播出了祁圩村村民磨豆腐的镜头,并介绍了豆腐的发明和发展历史、豆腐的制作工艺流程、祁集豆腐和八公山豆腐的优良品质等,向全世界展示了祁集豆腐的独特之处。

## 大观水碗

□张先鼎

多年前,我从望江回肥,途经桐城大观时,已是一抹斜阳。时值晚春,乡村的一草一木,都使我似曾相识,儿时的印象,被零零散散地翻腾出来。正在这时,司机将车速放慢了,回头望着我,又好像望着另外两人:“大观水碗不错,价还便宜,要不要尝尝?”大观水碗?我虽没听说过,但肯定是一种菜的做法,就心不在焉地点点头。

我们走进一家小院。小院不大,但很整洁,一栋两层小楼,简洁明亮,看起来很舒服,没有一点乡村拉杂的样子。灶房就在小院的入口处,也很清洁,自来水在哗哗地响着。一个中年妇女,领着几个姑娘正在洗菜,灶台上摆放着洗好的鸡杂、猪杂,家禽及肉类。我对自来水很感兴趣,因为,这里离城区较远:“这自来水……”没等我说完,中年妇女抬起头,笑了:“自家接的,泉水,远着呢……”这时,司机回来叫我,我随他走进一间订好了的包厢,包厢里简单朴素,只有墙壁上的几幅字画,略显得有些雅气。

我虽坐下,还在想着中年妇女所说的“泉水”,以及她的那分惬意。不一会,一位姑娘推门进来,两只手各提一个环形套扣,扣着两只满满当当的碗沿,轻轻地放在桌上,然后,微笑着做了一下手势:“请慢用。”这是一碗余鸡杂,一碗余猪肝。果然不错,色泽鲜明,清如琥珀,少许油花和小葱飘在上面,很吊人胃口。我用调羹舀了一点汤,放进嘴里,似乎没觉得有什么特别,淡淡的。而大家都说好,调羹、筷子在手中忙活着。第二口,我轻轻地呷了呷,纯正、清馨。再品,油而不腻,香而不浓,大不寻常。我放下调羹,觉得好像在哪尝过。恰在这时,那姑娘又以先前的方式提来了一碗鸡丝,一碗瘦肉,也是汤汤水水的,也是那种纯香、诱人。一吃,更香了,是难以再品其他味的那种,很嫩,很鲜。我倏地想起了儿时,这味,正是儿时吃过的味。久违了,自离开故乡,我就再也没尝到过这种味……

我与大家正在边吃边赞,一个中年男子走了进来。大概,他就是这个小店的老板。中年人满脸堆笑地挨个儿敬烟:“请各位多提宝贵意见,多提宝贵意见。”他说这话时,显得有点忐忑。“不错,不错,很地道。”我们所说的“地道”,就是十足的农家味。一听这话,他笑了,表情也随之松下来。也许是时间尚早,客人不多,老板就在我桌边坐下来,抽着烟闲聊着。真是三句不离本行,他望着桌上的残汤剩菜,深情地说:“我就想把过去的味道找回来……”我们的司机乐了:“怎么找,派人,派车?”“办法是有的,只是费神。”

好一个把过去的味道找回过来!我不知道他是看到了一个“找”字里的商机,还是为满足时下人的一个怀念?那么,过去的味道哪里去了,以致变成了许多人的一个梦?今天,我算体验了一回过去的岁月。贪婪的我试探地问:“怎么不到城里发展,比如合肥?”

老板淡淡地笑了笑,许久,才不无感叹地说:“不瞒您说,我才从那折回来的。”是经营方式问题,还是城里人不具有我们一样的胃口?“都不是。”老板好像看出了我的心思:“关键是真正的土鸡、土猪问题,还有水,在那,怎也做不出我想要的味。”他摇了摇头。我若有所思,便安慰着说:“这也不错,清静,少了城里的繁杂。”“我不会放弃的,仅这水吧,我就花了大价钱……”说着,有人敲门,他忙站起来,招呼客人去了。

这时,我才想起中年妇女所说的泉水。那么,儿时吃过的味为什么和这一样?家乡可没有泉水啊!对了,那时家乡草秀水清,不含任何杂质,鸡、猪都是自然生长的。现在,恐怕只剩下泉水才有那个水质了,鸡与猪呢,大都是速成的。水,诞生我们,哺育我们的水,何以让我们给败坏了?人们为追求效益,使用着各种催生剂、催肥剂,福兮,祸兮?

坐在回程的车上,我顿生一种危机感,现代文明,让我们失去了许多,许多,包括纯正的味……



## 豆腐文化“第一村”

□徐沛喜

在淮河两岸流传着这样的民谣:“吃大肉吃大鱼,不如祁集豆腐皮,哪一朝哪一代,祁集豆腐都不赖。”足见祁集豆腐历史悠久,影响深远。历来,祁集豆腐与一河之隔的八公山豆腐齐名。

祁集是淮南市潘集区的一个乡。地处潘集区南端、淮河北岸,与神秀八公山隔河相望。祁集,紧依淮水,沃野平畴,风光旖旎,景色宜人,人文荟萃,自古以来就是一片神奇而富饶的土地。在祁集乡政府东侧,有一个古老的村落——祁圩村。你可不要小看这个小小的村子,它可是我国千古美食豆腐的发祥地。

来到祁圩村,你第一眼看到的是那座高高矗立于村头的“中国第一豆腐文化村”的牌楼。它是1998年当地政府投资兴建的一处惠民工程、文化工程,现在已经成为远近闻名的一处靓丽的旅游景观了。整个“中国第一豆腐文化村”建筑群,由一座牌楼、200多间门面楼房、600多米长的豆腐作坊一条街等组成。在这里,集中了一部分豆腐作坊户制作豆制品,有利于加强对食品卫生的管理,也形成了一定的规模效应。

关于豆腐的名称,历史上有很多,其中有一个名字叫