

### 信阳故事

## 马祖常在光州(下)

### 老照片

对祖常定居光州，光州的百姓表示接受和欢迎。在乡邻眼里，祖常是辛勤劳作的青年人。光州百姓为他选好住宅地址，帮他盖好房屋，甚至连耕田的牛，播种的种子，一应需用的农具，都借贷给祖常，让他有成家立业的基础。能够迈出从事农耕这一步，对于祖常十分不容易。出身于世代游牧的花门贵族，祖常自幼随父流寓于任官之所，一直没有从事过体力劳动。现在突然改变生活方式，过起男耕女织自食其力的日子，这是一个很大的转变。

农耕社会一直是儒家文化的基石。祖常放弃了再回北方，回归游牧生涯，更拒绝走由吏而官的道路，而是选择了定居光州，从事农桑耕作，这是一个时代的选择，既出自对光州的留恋与热爱，也是祖常完全接受儒家文化的标志。在光州的日子，祖常十分执着和愉快。他在石田山房的东面和南面栽植桑树。春天时节，桑树长出柔嫩的枝叶，葱郁勃发。芊芊草丛，雉鸡发出呼朋引类的叫声。天色将明，祖常身荷畚箕，到城边拾粪。盛夏无雨，禾苗枯槁，祖常也与老农一起踏水车取水。他的《踏水车行》就是真实写照：“识字农夫年四十，欲踏水车脚乏力。宛转长谣陇亩间，谁能听此无凄恻！”冬天，祖常的石田山房又成了普及儒学的场所：“寒冬不耕，其父老各率子若孙，持书籍来问《孝经》、《论语》孔子之说。”

尽管光州的这段农耕生活辛苦劳累，祖常却乐此不疲。所耕土地虽然不怎么肥沃，但仍是“春种一粒粟，秋收万颗籽”。祖常对此颇为满意：“其耕之土，虽饶瘠寡殖，不如江湖之沃饶，然犹愈于无业也。祖常者因乐而居焉。于是名其屋曰石田山房。”（《石田山房记》）延祐元年（1314），元朝恢复了科举制度，祖常终于有了展示才华的机会。延祐二年（1315），祖常与弟弟祖孝双双考中进士，离开了对他们一生有重要影响的光州。

从“独善其身”到“兼济天下”，他始终没有忘记光州，更忘不了早年从事农务劳作的经历，光州的乡邻也在怀念他，不断带信问候。他

曾这样表述出仕后的乡情：“河边老父念我出，远寄京华书一行。谓言白发今多少？又报南园竹树荒。门前石田粳秫熟，糗子新生走如鹿。莫恋官家有俸钱，长年作客身如束。”（《寄乡友》）每当在从政的道路上遇到挫折或困惑，他总是首先想到光州，并多次回到光州的石田山房。

延祐四年（1317），祖常任监察御史，他恪尽职守，不畏权贵，疏劾右丞相铁木迭儿，铁木迭儿被罢官。后来铁木迭儿复出，祖常立即遭到打击报复，至治元年（1321）辞官返回光州故居。光州乡邻热情相待，让他感到温暖，在《到家》诗中他感慨道：“山房百本梅花发，尽是先生手自栽。不似旗亭杨柳树，迎人未了送人回。”屋南的树林依然茂盛，石田山房亦颇完好。田里禾苗健壮，坡塘绿水盈盈。祖常又和从前一样，天刚亮即担荷畚箕，到城邑附近拾粪，或饲喂耕牛，或操持农具去田里劳作。他在寄给友人元明善的诗里，具体细微地描述了归隐光州的生活，对自己的所作所为，没有半点的反悔。直到铁木迭儿病卒，祖常才被召为翰林待制，他欣然赴京，再次为实现政治理想而奋斗。

嗣后，凡在皇权争夺激烈之时，祖常都请假回光州居住。天历元年（1328），泰定帝卒，武宗子与皇太子争夺皇位，祖常以谋葬请还光州。这时的祖常思想非常矛盾，被延祐科举唤起的政治热情，一时还难以熄灭。他由自己的遭际，想到屈原，想到金日，意气每酣适，仰视北有斗。岂知念湘累，那复嗟汉叟”（《田间》）；“丈夫贵立志，文字托永久”，“祖母九十七，堂上受封恩。小孙初一月，哇哇孤矢门。吾生岂不遂？知足心不烦”（《饮酒六首》）。一旦政局稳定，祖常又离开光州，继续他的政治生涯。

至元四年（1338）三月，祖常长眠于光州石田山房。今天，光州的祖常墓址仍在，武子、文子为其所立之碑犹存。祖常将长久留在光州历史的记忆中。他的《石田文集》15卷，成了最流行的元人文集之一，成了光州马氏与光州历史文化的实录。

（傅 瑛）



淮滨老城

## 余集硬板馍

何光静

素有“小汉口”之称的余集镇是商城县三个全国重点镇之一。说起硬板馍虽不及早些时候的“三大桩”（土布、板粉、鱼秧）出名，但在老百姓的心中硬板馍的地位更高。俗话说“民以食为天”，现在生活水平提高了，除去果腹的作用，要注意味觉的感受，还要注重精神的享受。

余集的美食之一——硬板馍，会让人垂涎欲滴。硬板馍，顾名思义是用硬板做成的馍。先来了解一下“硬板”的意思，用木头做成，一般选用柳树做模具。在木板上挖两个至三个凹槽，后面带个把儿，反向刻着各种代表吉祥如意的物象。其中有花，牡丹、荷花居多；有鸟，喜鹊、燕子最为常见；鱼，象征着年年有余……

模具上的图案刚开始是毛糙的，时间越久越光滑圆润，做出的图案越精美。模具准备好了，我们进入到最关键的一环：做馍。首先把糯米和粳米按4比6的比例兑在一起，过去倒入石臼中，舂烂直到粉末状。现在条件好了，直接磨成粉。比例要准，糯米太多的话，太软，不易成型；粳米太多的话，口感差，韧性低。接着在米粉中加入适量的水，和弄和弄，揉成面团。紧接着把面团放在蒸笼上蒸，等热蒸汽直线上升，并散

发出大米的清香，就是代表蒸熟了，蒸透了。然后把蒸好的面团放在一个大容器里（陶瓷盆最佳）。用手反复搓揉，使之有一定的弹性、延伸性、黏性、可塑性，整个过程要干净、流畅、利索，达到面团光，面盆光，手上光的效果。剩下的工序是揪成大小适中的面团，放在准备好的模具里。用手使劲压平整，这样不易裂缝，美观，倒出来放在平台上就算成型了。最后一个步骤：添彩。当硬板馍成型后，到竹园里剪一片既不太老也不太嫩的水竹叶，去掉头尾，取中间一段，折成扇状，蘸上红、绿等染料（食品专用），手法如“蜻蜓点水”，一块块精巧硬板馍便“诞生”了。置于通风干燥处阴干，阴干后可浸泡水中，能长时间保存。

每到农历逢双，在余集农贸市场的两侧，或用筐装，或用木板支个摊子摆放上花花绿绿的硬板馍，供人挑选。或蒸、或煮、或烤、或烙、或炸，硬板馍百吃不厌。我最爱吃的要数炸馍了。馍切成小块，倒油适量，大火烧至六成热，改成小火，一块块下锅，炸至一面变色时，翻另一面，不停地翻，让两面受热均匀。油温不能太高，否则表面起泡，炸至两面都是金黄色时捞起来沥干水分。取一白色小碟子，

装适量糖，美味可口的糍粑粘上这粒晶莹剔透的白糖，入口松软香甜。

一旦到了冬天，万物销声匿迹，凝重起来的不止是空气，还有水、苍山、北风、窗花、雾凇、枯树、暖阳。眸光散落之处，加深了冬的寂寥、孤寒。这时候需要硬板馍来提神了！

如果在一个有雪的日子就美妙了。窗外，洁白的雪花漫天飞舞，晶莹着渴望的梦。屋内，一红泥小火炉，温一壶老酒。不喝酒也成，用一大瓶可乐，加上姜片、枸杞、冰糖，慢慢熬煮，味道也是不错的。旁边用火钳夹着硬板馍，放炭火上烤，几分钟后，中间会鼓起一个透亮的泡，清香扑鼻而来……约三五知心好友，一起谈天说地，何等畅快！

这时候，万物回归到最本质的模样，所有故事都将重新拉开帷幕，没有失望，没有迷茫，没有彷徨，没有忧伤。一个心有灵犀的爱人足以慰藉风尘，一处安静的空谷足以安放流离失所的靈魂，一片镶嵌着时光印记的硬板馍都足以让人觉得生命的美好。

舌尖记忆