

大禹文化

启母石

◆编者按

习近平总书记多次指出，要讲好中国故事，传播中国声音。讲好中国故事，需要聚焦中华优秀传统文化，挖掘地方特色文化资源，讲好能够传承中华民族精神的中国故事，而通过大禹治水神话讲述大禹精神，就是讲好中华民族精神的生动体现。

为传承大禹精神，弘扬大禹文化，本报小南山版从本期开始开辟“大禹文化”专栏，陆续从魏国彬主编的《珠光闪烁 传承大禹精神》一书中选发部分有关大禹的精彩故事和民间传说，从不同侧面来传播禹风厚德的文化内涵，让大禹精神深入人心。



启母石（资料图片）

投稿邮箱：
4034444@126.com

民间故事

崔九鲢其人其事

□王绪谦

在怀远县包集镇北严村，有一位民间慈善家，名叫崔九鲢，此人生于清朝初年，出身寒门，勤劳发家，一生慈悲为怀，积德行善，被乡亲们称为“崔好人”。当时的怀远县衙赐予他一块“厚德载物”的匾牌，奖励他布施于民的善行义举，他的事迹在坊间广为流传。

崔九鲢的父母都是普普通通的农民，过着男耕女织的田园生活。北严一带水系纵横，盛产鱼虾，崔九鲢的父亲在农耕的同时，还经常下水捕鱼贴补家用。那一年梅雨季节，沟沟岔岔都涨满了水，鱼虾数量也多了起来，正是捕捞的好时机。一个漆黑的夜晚，天还在不停地下雨，崔九鲢的父亲身背撒网又要出门了，临盆的妻子劝阻他说：“天气不好，黑灯瞎火的，就别去了吧！”崔九鲢的父亲看着妻子怜惜地说：“孩子快生了，我多逮些鱼，换得银两，也好照顾你们娘俩呀！”妻子还想再说什么，只欲言又止，望着他消失在雾雨中，只是轻声叹了口气：当家的，真难为你了。

这一晚，崔九鲢的父亲也算是撞上了当头鸿运，张网捕获了好些鱼虾，尤其在一处湍急的桥洞处，他一网下去，犹如神助一般，一网竟打捞上来9条活蹦乱跳的大鲢鱼。他迫不及待地赶回家去，要给妻子一个惊喜。可一到家门口就听到婴儿哇哇的哭声，推开房门一看，又惊又喜，原来妻子生了一个大胖小子。夫妻四目相视，感慨不已，崔九鲢的父亲突然灵机一动，一拍脑门：“我给娃起个名，就叫崔九鲢吧！”

天有不测风云，人有旦夕祸福。由于积劳成疾，崔九鲢14岁的时候，父亲不幸英年早逝，母亲经历丧夫之痛，一夜白头，一下子衰老了许多。生活的变故，让崔九鲢猝不及防，家里的担子似乎就要落在了他的肩上，他默默地扛起了这个家。他秉承父亲勤俭持家的美德，苦苦打拼，一点点积攒家业，置办了百亩良田和成群的耕畜，逐渐变得家大业大。可崔九鲢并不安于现状，而是开办了油坊、布坊，雇用当地穷苦人家的劳力做雇工。

为蹚出生意路子，崔九鲢一边组织雇工在家里生产香油和布匹，一边带着家丁游走四方，流动售卖。他为人和善，诚实守信，所到之处深受乡民的欢迎。他也力所能及地接济穷人，最突出的善事就是帮助穷乡僻壤的乡民挖井取水，解决饮水之难。有一天

傍晚，崔九鲢和两个家丁赶着骡马大车行至一个小村庄，便在那里歇息下来，准备住上一晚，第二天再行赶路。一位憨厚朴实的老大爷为他们提供锅灶生火做饭，崔九鲢提着水桶正要去打水，便询问老人家水井在哪？老人叹了口气说：“哪有井呀，咱吃的都是塘里的水，没有人打得起井，吃塘里的水虽然有些怪味，可也没有办法呀！”崔九鲢一下子陷入了沉默。入夜，崔九鲢辗转难眠，为村民们忧起心来，思来想去，决意斥资为这个村庄打一口水井。身边的家丁得知大东家的想法后，小声附在崔九鲢耳旁嘀咕道：“大东家，咱刚出来，还没赚到几个钱呢，打口井可要花费不少的银两呢！”崔九鲢笑了笑，只说了句你照着办就行了，便安然睡起觉来。

崔九鲢早早起了床，喊醒那位老人：“大爷，你招呼几个人，我出钱帮你们打一口井。”老人家揉了揉昏花的眼睛，不敢相信这是真的。当看到崔九鲢再次重复这样的承诺时，老人家激动得一时竟然说不出话来。

村民们聚拢在一起，商量着在位于村庄中心的老柳树附近打井。崔九鲢和随行的家丁放下手中的营生，逗留三日，与村民们一道打了一口10多米深的水井，井壁上砌上砖块，井口铺设了井台，便于提水和置放水桶。当第一桶井水打上来的时候，村民们争相品尝井水的甘冽。一位80多岁、胡须飘飘的老者，端起一碗井水一饮而尽，抹着嘴巴，连声称道：“好水，好水！”看他那陶醉的样子，比喝醉了酒还快活。为了表达对崔九鲢的感激之情，村民们把这口水井称之为“九鲢井”。

从此，崔九鲢在四方奔走的过程中，为沿途百姓打了好几十口水井，他也因此声名远播。此事传到怀远县衙，为表彰他的善行义举，专门向他颁发了“厚德载物”的匾牌。

据说，此匾牌存世很久，直至上世纪六十年代。目前，在北严村，崔九鲢的故事依然被人们广为传颂。他的住房因年代久远已不复存在，但部分建筑材料尚存，一种是支撑房檐的圆木，表层虽布满了针孔似的虫眼，但木质坚硬，体积庞大，数人方可抬举，为一村民收纳。另一种建筑材料就是表层深褐色、带有花纹的砖块，形状精美，让人佩服古人的独具匠心。

崔九鲢虽是一介平民，但其德行天下，传世流芳。



生机 张传安 摄

行走发现

春天荠菜香

□雪枫

有道是，人间至味是清欢。

春天吃野菜，清新美味又养生，无不令顺应四季变化追求应季食材的人们怦然心动。而众多的野菜之中，最受人们喜欢的莫过于荠菜了，嫩得滴水，绿得沁人，味儿清香。毕竟，有流传千年的民谣“吃了荠菜，百蔬不鲜”为证。

春光明媚的日子，人们兴致勃勃地迎着和煦春风，到户外踏青赏春之余，不忘手拿铲子臂挎竹篮或提着袋子，到田间地头、溪畔林下，寻觅、采挖嫩绿的荠菜，一棵又一棵，一片挨一片，着实喜人。漫步山林田野，既沐浴了静好春光，又收获满满，一举两得，甭提多惬意舒心了。

最美味的食物，往往采用最简单的烹饪手法。将挖回的荠菜剪去根须，摘

去黄叶，洗掉泥灰，在开水里焯一下，这一步很关键，能最大程度去除其本身的涩味。而后捞出，晾干，切碎，和猪肉剁馅，只需撒些许食盐，淋上适量小磨香油，尽量减少或避免使用鸡精、味精等佐料，就能保留荠菜的本原味道。用搅拌均匀的荠菜猪肉馅儿，无论是包饺子、烙馅饼还是做春卷，抑或单单是凉拌荠菜、荠菜炒鸡蛋，吃上一口，满嘴都是荠菜的原汁原味，不仅能品尝出春天的田野风味，还能品味出蓬勃向上的生机，让人垂涎欲滴。

虽说现代化的大棚种植，早已让人们四时都能吃到喜欢的蔬菜，荠菜粉丝包子、猪肉荠菜饺子更是城市早点铺里永不缺席的小吃，但大棚种植的荠菜和应季的荠菜不是一个味儿。尽

管二者看上去没什么两样，可是吃到嘴里的口感完全不一样，这春天的荠菜可是历经一冬的严寒冰雪酷暑，吸收阳光雨露而生，有着时节的精华浓缩和自然本真的田野芬芳，因而更受人们的喜爱。聪慧的人们还琢磨出了延长荠菜保鲜期的办法，将焯过开水的荠菜，挤干水分后，装入保鲜袋，放到冰箱冷冻室储藏。哪怕是三两个月后再想吃野生荠菜时，只需拿出冰箱解冻，其鲜嫩感几近和刚从野外采回时的一模一样。

据医书记载，荠菜不仅是良好的食材，还有较高的药用价值，浑身上下皆是宝。古往今来，人们都难掩对其的偏爱喜好，文人墨客为之也不吝笔墨。一千多年前的宋代大诗人兼美食

家苏轼，就有“时绕麦田采野荠，强为僧舍煮山羹”的佳句，说的是到麦田挖荠菜；而诗人陆游的绝句“日日思归饱蕨薇，春来荠美忽忘归”，写的是因荠菜味美，吃后却忘记返回；更有豪放派词人辛弃疾的千古名句“城中桃李愁风雨，春在溪头荠菜花”，可谓妇孺皆知，只是荠菜开花就变老了，错过了最佳食用期。

又是一年春光美，习习春风野菜香。周末，我和家人到郊外采挖了一些荠菜，回家做了荠菜饺子、荠菜烙饼、荠菜圆子粉丝汤等以荠菜为主题的菜肴。寻常简单的家常饭菜，纯朴本真的清新馨香，满足了味蕾浸润着心田，让我仿佛在一瞬间回到了故乡的春日，回到了童年跟着母亲挖荠菜的幸福时光。

酒楼，那些装帧精美的菜谱中赫然写着荠菜泡饭。此时它已不再是剩菜剩饭做成，而是鸡汤泡饭、鱼汤泡饭、海鲜泡饭。就餐的人们，酒过三巡，主食便是一份菜泡饭，既是果腹的需要，也为当下的饭局画上句号，不然称不上“酒足饭饱”。

时至今日，我们家还是经常吃泡饭的，一粥一饭方便省时，二来现在自己做的泡饭也增加了内容，不再是过去的清汤寡水，而多是炖的鸡汤、鱼汤、大骨头汤，只是剩米饭没有改变。从砂锅里舀出几勺汤，再加入一些鸡丝，或拆骨肉，洗几棵青菜放入，烧开后，打入鸡蛋液，翠绿的青菜，嫩黄的蛋花，覆盖在雪白的米饭之上，每一粒米都吸饱了汤汁的鲜香，那滋味美的不要不要的。

现如今，物质条件越来越丰富，人们的生活节奏也越来越快。一碗泡饭，无论是清淡的开水泡饭，还是醇厚鲜香的菜泡饭，都能从中感受到人们简约、快捷和清爽的生活，也满含着对过去年代的深深回忆，更是折射出人们追求回归，追求平淡的生活理念。

的眼里河螺就是美食食材，可以激活味蕾、馈赠亲友、招待高朋，河螺宴知名度扎根于一代又一代石山人的心中，麻辣河螺、韭菜炒河螺肉、煎蛋河螺肉、河螺汤，食材易取，价廉物美，细品津津有味、慢嚼肉香浓郁，味道好极了。

出自茨河石山湾的河螺，对水质和环境要求特别挑剔，这里水流量大、循环周期短、自净能力强，出产的香螺、中华螺壳薄、肉厚、无杂质、无泥沙，看着圆润光亮，摸着细腻顺滑，挑出螺肉来散发着阵阵水草的气息沁人心脾，只需简单的烹饪方法，就能把人间顶级美味送上寻常人家的饭桌。

“柳丝长、菜花黄，摸把河螺煮鲜汤，下酒顺、就饭香，延年益寿有营养……”听着耳熟能详的民谣，看茨河碧波荡漾、听芦苇丛中鸟鸣啾啾，春风得意、心旷神怡的感觉让人开怀、令人陶醉。

泡饭

□刘晓林

么多的早点铺和饮食摊点，普通人家的早餐大多是将前一天剩下的稀饭、馒头加热一下，或是简简单单的一碗菜泡饭。那时，我与哥哥早晨起床跟着外婆学做早饭。因为时间紧，方便快捷的菜汤便成了首选。打开炉门后，在外婆的指导下，将前一天剩下的米饭、菜汤一起倒入锅中，略加一点水和盐，大火煮开，一人一碗，暖胃贴心，吃了以后背着书包去上学。

电视剧《繁花》中的宝总最爱泡饭，他说：“在黄路上吃得再好，回到屋里去，还是要弄一碗热泡饭，弄两个萝卜干；这两样东西吃下去，这一天才叫完美。”宝总吃的那碗搭配黄泥螺、红腐乳、鲜虾蚶鱼、肉松、酱瓜、油条蘸腐乳

汁六样小菜的上海泡饭，属上层豪华版“泡饭”。早年，梁实秋在《雅舍谈吃》中写道，他去上海朋友家投宿，早餐吃泡饭，四只小碟子装油条、皮蛋、腐乳、油氽花生米，“一根油条剪成十几段，一只皮蛋在酱油碟子里滚来滚去，谁也不好意思去夹它”，有人说这道尽了那个时候上海平民百姓生活的拮据，在我看来这样的泡饭也是相当不错了。

随着经济的发展，人们的生活在不断地改变，早点铺和饮食摊点遍布城市的拐拐角角，日常早点的也变得丰富起来，渐渐地，泡饭出现在早晚餐餐桌上的机会少了许多，但是，泡饭并没有远离餐桌，它在形式和内容上都起了变化。它从家庭的餐桌上走进了饭店

摸河螺

□吴高翔

河螺又名螺蛳，含有丰富的钙质，同等量的河螺含钙量是牛奶的13倍。另外，河螺还含有多种人体不可缺乏的氨基酸、维生素等营养成分，因此民间有着“早春螺抵只鹅”的说法。《本草纲目》记载：河螺味甘、寒，有清热利尿功效，常用于治疗便秘、小便不通、黄疸、水肿、消渴、脚气、痔疮、便血、目赤肿痛、疔疮毒肿等疾病。此外，河螺还有镇静作用，食后有利调节精神紧张的作用。

河螺生来笨拙，是最容易捕获的贝类。因移动迟缓、喜欢附着在水草、砾石、芦苇上，获取新鲜的河螺不需要劳神费心，只需朝着水草茂密，有砾石、芦苇的地方下手，准会有满意的收获。老一辈人还根据河螺的习性，河流的水纹、气候，总结出一套猎捕河螺的秘籍，强劲的东北风一吹，河螺就迷失方向，失去了吸附，一股脑地被风浪推入回水湾处，或堆成堆的河螺唾手可得。

河螺是淡水水产品中最普通、最常见的水生物种，只要有水源的地方就有螺，河螺、田螺，螺满天下。可在石山人

风土人情

草长莺飞季节，是河螺最鲜美、最纳味的时候；为吃食忙碌的人们自然不会错过这个天赐良机。只要河螺开始溜边，摸河螺成为男女老少都爱参与的户外活动，为了俘获隐藏在水下整整一个冬季的美味，人们卷腿缩袖，蹚入浅水湾碎石滩、芦苇丛中寻觅善于伪装的河螺。先知水暖的野鸭子自然也不会缺席与人类争夺“盛宴”的机会，乘着春水还寒的夜晚把近滩的河螺搜得干干净净，让人们只能望水兴叹。

在我的认知中，石山湾就是繁衍河螺的“宝库”，这里河水清澈、河床结实，最关键的是依山而生的乱石滩、石缝为河螺繁衍、栖身、游历提供了庇佑。老人家最熟悉、也最馋爆炒河螺、红烧河螺、干煸河螺的味道，那是让人提起就来垂涎三尺的佳肴。河螺的肉质紧实、味道鲜美，吃在嘴里唇齿留香，吮在舌尖浓郁的汤汁迅速让味蕾得到满足。