

“淮军将军县”探秘

□合肥 夏冬波

李 鸿章创建的淮军,在中国近代史上曾起过重要作用。在变动最激烈、色彩最斑斓的中国晚清政局中,淮军以不同凡响的姿态,深刻影响并推动了中国近代历史发展的进程。作为以乡勇民团起家的淮军,逐步成为晚清主要国防军和洋务运动最积极的推进者,淮军左右晚清军政前后达四十年。尤其在晚清所经历的“三千年未有之奇变”时代,淮军作为国防军主力,参加了抗日保台,裁定朝鲜“壬午兵变”“甲申政变”,中法战争、中日甲午战争和八国联军入侵中国的重大历史事件。史学研究认为:中国之所以没有像印度那样成为完全的殖民地,淮军将士的浴血奋战、抵御外侮功不可没。

合肥及其环巢湖地区是淮军的摇篮和发源地,更是淮军的故里。淮军人物最集中的地区在合肥东乡(肥东)、合肥西乡(肥西)、合肥南乡(庐江)、合肥北乡(长丰),以及巢湖、无为、舒城、六安、桐城、寿县等地。据初步统计,淮军将领有数千之众。

现在一提到淮军,人们很自然地想到李鸿章,想到刘铭传,想到肥西,大家都说肥西是淮军故乡。其实,庐江、肥东也是淮军故乡,是名副其实的“淮军将军县”。肥西县在清朝是庐州府合肥县的一部分,顾名思义是合肥县的西乡;肥东县是合肥县的东乡,庐江县在清代是庐州府的第二大县,在合肥县的南面。由于地缘的关系,淮军首领李鸿章重用提携了一大批庐州府的将才士人。淮军的孕育得益于李鸿章父子和二张(肥东的张绍堂、肥西的张树声)。在淮军最早成立的铭(刘铭传)、庆(吴长庆)、鼎(潘鼎新)、树(张树声)四营中,肥西有“铭”字营和“树”字营,庐江有“庆”字营和“鼎”字营,各占其半。且“庆”字营和“鼎”字营是在咸丰十一年(1861年)底,受曾国藩之命组建,也是淮军组



建最早的营头。淮军最集中的地区,在合肥的西乡和合肥的南乡,即今天肥西县的“三山”(大潜山、周公山、紫蓬山)地区和庐江县的“三河”(杭埠河、白石天河、马槽河)地区。“三山”地区淮军以肥西刘铭传、张树珊、张树声兄弟,周盛波、周盛传兄弟为代表;“三河”地区淮军以庐江刘秉璋、潘鼎新、吴长庆、丁汝昌、曹德庆、王占魁等为代表;当然,李鸿章是合肥东乡人,亲友故旧多,在淮军的人员配属中,东乡人大多数承担亲兵、粮台、后勤辎重工作,淮军一线作战部队主要是肥西和庐江人。

在近代史上的数次著名战役中,都有肥西、肥东和庐江淮军的身影。其中著名者:有唐定奎抗日保台;时任广东水师提督吴长庆率庆军部队迅速裁定了朝鲜“壬午兵变”;中法战争中,刘铭传抗法保台,刘秉璋率部取得了“镇海大捷”和潘鼎新指挥并取得了“镇

南关大捷”的重大军事胜利;中日甲午战争中,有“丰岛海战”中宁死不降的肥东六家畈“仁”字营将士,有时任北洋海军提督的丁汝昌率北洋海军与日军进行了著名的“黄海海战”和“刘公岛保卫战”,还有聂士成在天津八里台抗击八国联军入侵北京而以身殉国。

肥西县淮军将领载入《肥西县志》者有218人,其中督抚2人,提镇以上35人,参将以上80多人;肥东县有督抚2人,提镇32人,总兵63人,参将86人;庐江淮军将领,督抚3人,司道10余人,提镇40多人,参将100多人。淮军将领封谥、授予勇号者众。可以说,肥西县和庐江县是名副其实的“淮军将军县”了。当然,淮军首领李鸿章及其李氏家族是合肥东乡磨店人,属于肥东县,加之肥东县的六家畈吴氏淮军将领也是人才济济,还有张绍堂、张文宣、郑国魁、黄瑞兰等,肥东县也应该是名副其实的“淮军将军县”。

一缸咸菜滋味长

□扬州 周寿鸿

早 年在乡下,谁家没有几口大缸呢?在屋檐下或者院子里,各家都站着一口陶瓷大缸。缸有半人多高,敦实厚重,外壁涂着黄釉,内壁是黝黑的陶底。这口大缸,至少有半年的时间是闲着的。遇到下雨天,雨珠滴落在缸里,发出叮叮咚咚的声响。一天天过去,它静静地立在那里,不声不响,似乎被人们忘记了。

秋末冬初的一天,这口大缸终于醒了。某一个晴天,各家开始刷洗大缸,然后将缸反扣在院子里晾晒。腌咸菜,这是乡下人家的大事。大缸空闲了半年,就为了这时派上用场。到了这个时节,稻子归仓了,蔬果退场了,春小麦、油菜也播下去了,曾经无比热闹的田地,变得冷清下来。进入冬闲,村人只剩下一件事:腌咸菜。

要说,谁家不腌咸菜呢?“小雪腌菜,大雪腌肉”,是乡村千年不变的传统。在我的家乡,称腌咸菜为“腌大菜”,可见咸菜的地位重要。和村里其他人家一样,我家院子里也有一口粗瓷头号的腌菜大缸。大缸为乡间土窑烧制,虽然笨重,但结实耐用。一大缸的咸菜,差不多是一家人半年多的吃菜。

我家腌菜,主要是大青菜,其他品种除了萝卜,极少。这种菜的菜梗肥白顺长,菜叶青翠阔大。矮的可达大腿,高的几及人腰。大青菜嫩时,田间的瓢儿菜长得正旺,比它更加鲜嫩,所以它很少走上餐桌。入冬后它长老了,只能作腌渍用。在我的记忆中,大青菜就是专用来腌咸菜的。

母亲将大缸用温水刷洗了好几遍,然后擦净晾干。大缸变得光亮起来,敲一敲,发出脆亮的回声。这时候,父亲已经将田里的大青菜挖下,一捆捆挑回了家。大缸在晾晒时,大青菜也被一棵棵洗净,挂在晾衣绳上晾干,接受阳光的抚摸。只需一两天,它们半脱了水分,可以用来

腌渍了。

童年的记忆里,腌菜是一件非常有仪式感的事情。大青菜见不得冻,太阳落山后,母亲将它们从绳上取下,堆码在木盆里。腌咸菜既是技术活,也是力气活。我们家腌菜,都是父亲来做。母亲将一棵棵青菜切成两片,然后递给他。他将菜顺着身子,整齐地铺在陶缸里,铺一层菜就撒一层盐。盐是粗盐,专门用于腌制咸菜的,所以又称大盐。父亲赤脚跳进缸里,每铺两三层,就用脚使劲踩踏结实,然后再铺。慢慢地,大盆里堆得像小山一样的大青菜,被一棵棵铺到大缸里,随着父亲的踩踏,汁液被挤了出来,变成咸卤水。在灯光下,我看着父亲在大缸里踏呀踏呀,就像舞蹈一样,感到非常好玩。却没有留意到,父亲一次次弯腰铺菜、抹盐、舀卤水,一次次使劲踩踏,已经满头大汗。

一缸大菜铺到了缸口,父亲跳下了大缸,拿一块木板盖在上面,又用两块大黄石压实了,让咸菜浸没在卤水里。石头下沉,卤水溢出。此后的日子里,母亲会过几天搬开石头,掀开木盖,舀去多余的卤水。一两个月后,咸菜腌好,就可以开缸食用了。

有人说,腌咸菜不就是把菜放到缸里,用盐渍一下吗?其实,不同的人家,腌出的咸菜味道是不一样的。手艺好的人家,腌出的咸菜梗色如金,叶子微黑,咬一口,咸香宜人,酸嫩可口。

一到下雪天,我们家就天天喝咸菜汤。冰雪封冻的日子,所有的菜蔬都绝了迹,只能依靠咸菜度过,酸咸的味道飘散在各家的餐桌上。俗话说“腌一缸,吃一年”,这一缸咸菜,从年底吃起,到了来年春天还在吃。现在,一年四季新鲜蔬菜不断,我家已经多少年不腌咸菜了。但那些曾经和咸菜相依为命的日子,依然流淌在岁月的记忆里,让心中充满了温暖。回想起来,家的幸福,就是冬日里一棵咸菜的味道。

雅兴人生

□遵义 龚德位

深秋假日,朋友邀约我一道到离城八十公里的镇上寻觅我们中学时常吃的绿豆粉,那是一个大仓库边上的小店,店虽小,但来往的食客却很多。

这粉以清淡、味儿独特而闻名。食材是当地原生态的绿豆加工而成,凑过鼻子一闻,透着一股淡淡的清香味儿,再加上几张酸菜叶子,薄薄的几页当地白豆腐,配上一勺酥辣椒和葱花,味道甚是爽口。吃完后在月夜下的小镇上溜达一圈又开八十多公里车回到城里。想必你会问跑这么远就为一碗绿豆粉值不值?答案是肯定的——值,为了别致的儿时味蕾记忆,也算是吃货雅兴人生吧。

记得丰子恺的漫画《看梅云》画了一屋,屋后青竹翠绿,屋前一张桌,三把椅,三人围拢小方桌而坐,另一面却是一株梅花正在悄然开放,女主人端菜出来,男主人与朋友小酌,氛围极好,最有雅兴的是丰子恺的配文:“小桌呼朋三面坐,留将一面与梅花。”这是何等的别致啊,何须桌前人坐满,梅花含香添饭香,甚是有趣。

这种雅兴你还有吗?每天清晨,你睁开眼睛,不是拥抱新一天的阳光,不是深深呼吸新鲜的空气,而是急急忙忙出门,奔跑在名与利的跑道上。我们住的房子可能越来越大,开的车子越来越好,可是我们在奋斗的路上跑得越快却让我们忽略了沿途的美丽风景,少了很多温存与依恋。随着生活节奏的加快,你有多久忘了在生活的罅隙中给自己留一点时光去找寻儿时的记忆?又有多少生活的美好细节又被你匆忙的脚步碾碎呢?

雅兴,从来都不是事先排练好的,它是一种阳光、乐观的心态,是一种骨子里洒脱的人生状态,不需要事先安排,遇酒喝一盅,遇茶品一盏。喜欢怀旧,你可以回到老家到当年劳作过的田间地头转一转,到卖过鸡蛋的集市逛一逛,任由岁月的风拂过头头,沉淀成物是人非的感慨,不亦乐乎?喜欢大自然,你可以约上三五知己,来一次说走就走的旅行。避开都市的喧嚣,到野外与各种花草草邂逅,夜晚听虫鸣唧唧,看繁星点点,不亦乐乎?

拥有雅兴者,能把日子过得风生水起,有滋有味。所谓的雅兴便会随心而至,心中有雅,兴之所至,自然而然地会将人生调剂得色彩斑斓,优哉游哉。