

“望江行”诗文学作品选（六）

**望海潮·望江**（外一篇）

刘辅银

古名雷戍，今传三孝，江流沉积洲沙。山秀水宽，民风厚朴，礼仪耕读传家。优质棉花。武昌产大蟹，亦盛蠶虾。礼赠殷勤，银鱼当数泊湖佳。茗山雷水清嘉，孕传奇迤邐，百代承夸。魏信竊公，名贤气逸，群星闪烁光华。今驶赶超车。大桥通南北，商贾安家。做大园区产业，前景艳阳霞。

**临江仙·龙湖观荷**

喧嚷市中何处静，龙湖荷展波平。挨肩仙子体轻盈。世尘污万物，此处景鲜明。六月晨风能灌顶，几人真挚纯洁，朝阳冉冉独君行。濂溪笔下景，怎化子陵情。

**龙湖荷香**（外一篇）

伍建设

龙湖映日秀莲茎，碧水芙蓉默默情。红鲤时而塘上跃，白鸩顷刻叶间行。污泥不染千秋洁，真善能存万代清。享受人间何处乐，幽香此地忘回城。

**蝶恋花·英雄民族漳湖回民村**

百万雄师天堑北。借住回民，挑好家中食。腾出被床尊重客。卸来门板修船楫。渡过长江同破敌。民族英雄，共建新中国。团结勤劳扬厚德，和谐奋进成秋实。

**永遇乐·漳湖巨变感怀**（外一篇）

倪结友

诗画漳湖，幅员辽阔，花海人涌。水网泥肥，鱼虾满堰，吸引游人哄。牛羊腴壮，风情建筑，尖耸入云如笏。舍俨然，交通阡陌，动情把诗吟诵。回眸以往，洪灾荒诞，断路抛荒田纵。野草丛生，烟波弥漫，同盼家乡宠。终归圆梦，群情欢悦，尽是小楼独栋。了心愿，漳湖新景，赞歌唱颂。

**望江挑花**（外一篇）

曹根水

麻布青丝早结缘，一图一案一重天。头巾飞蝶腰裙免，手帕绽花背褶弯。罗隐适时修老谱，彩霞应运续新篇。民间艺术因何巧？织女抛梭千百年。

**六户渔村**（外一篇）

何建喬

逃荒苏北民，篷棹泊雷滨。出没风波里，来归霜月痕。耕湖余百载，置业越千尘。今日渔家乐，洋楼醉远宾。

**泥塘沟记忆**

弯弯河道碧波长，北去雷池小水乡。茶语声邀商贩苦，黄梅曲伴稻花香。残霞埠外芦芽暖，新月街檐柳叶凉。黛瓦雕墙青石路，曾经挑货下徽杭。

**省委第九巡视组巡视公告**

根据省委统一部署，省委第九巡视组于3月13日至5月20日对望江县开展巡视。现将有关事项公告如下：

**一、主要巡视对象**望江县领导班子及其成员、其他县级干部、下一级党组织主要负责人、重点岗位主要负责人等。

**二、巡视监督重点**坚守政治巡视职能定位，结合被巡视地区规律特点，聚焦被巡视党组织政治责任和职责使命，聚焦“关键少数”特别是“一把手”和领导班子，聚焦重点领域和关键环节，重点监督检查贯彻落

实党的理论和路线方针政策、党中央决策部署、省委工作要求情况，落实全面从严治党战略部署情况，落实新时代党的组织路线情况，落实巡视、审计等监督发现问题整改情况。

**三、反映问题渠道**巡视期间，巡视组设立信访接待窗口，设置邮政信箱、联系信箱、电子邮箱，开通信访举报电话，接受群众来信来电来访。

（一）信访接待窗口：望江县信访局一楼联合接待中心、望江县福缘大酒店一楼；

（二）邮政信箱：安徽省安庆市A009号邮政信箱；

（三）联系信箱：望江县政务中心西门（和潜路）外墙、望江县信访局前门东侧外墙、望江县福缘大酒店(北侧)车库门口；

（四）电子邮箱：安徽纪检监察网（ahjcgov.cn）巡视巡察栏目省委第九巡视组信箱；

（五）巡视期间，设专门值班电话：0556-7160158；举报电话：19556521609（只接短信）

受理信访接待和电话的时间为工作日的上午8:00-12:00，下午14:30-17:30。巡视组受理信访时间截止到2022年5月15日。

根据巡视工作条例规定，巡视组主要受理反映巡视对象的来信来电来访，重点是关于违反政治纪律、组织纪律、廉洁纪律、群众纪律、工作纪律和生活纪律等方面的举报和反映。其他与巡视工作无直接关系的个人诉求、涉法涉诉等问题的反映，将按照分级负责、属地管理原则，转交有关单位或部门处理。

**省委第九巡视组**

2022年3月13日

# 副刊

## 扬州何园与望江

徐庆生

型。园中的植物配置也独具匠心。半月台旁的梅花、桂花、白皮松，北山麓的牡丹、芍药，南山的红枫，庭前的梧桐、古槐，建筑旁的芭蕉等等，既有一年四季之布局，又有一日之中早晚的变化，极尽人工雕琢之美。

何园被誉为晚清第一园，是清代后期扬州园林的代表作，为全国重点文物保护单位，是扬州的园林特色和风格的体现。漫步何园，回廊曲折，复道行空，假山点缀，鸟栖庭树，丘壑宛然，游鱼惊心……宛若“鸟飞屏风里，身置仙境中”。

何园里还蕴藏着四个“天下第一”，三处位于西园。“天下第一廊”指的是何园的复道回廊。复道回廊分上下两层，或直或曲，贯穿全园，全长1500多米，被誉为中国立交桥雏形。而复道回廊上的花窗被称为“天下第一窗”。造型阔大，气宇轩昂，绕廊赏景，步移景异，是园林花窗中罕见的极品。“天下第一亭”指的是以水池居中的西园池中央的水心亭。水心亭是一座中国仅有的水上戏台。在上面轻歌曼舞，可以巧妙的借助水面与走廊的回声，起到增强音响的共鸣效果。位于园东南的片石山房称为“天下第一山”，在石涛大师叠石间孤本的腹内，藏有一座石屋。石屋有两间，东西都有洞门出入，盛夏酷暑，烈日炎炎，这里便成了养心消暑的绝佳之处。

何园主人何芷舠原名雒维，字汝持。1835年出生在安徽望江吉水（系中科院院士何祚麻的曾祖父），20岁就早早步入了仕途。先后两次代理湖北的盐法道，补任督粮道，主办军需局，湖北按察使，汉口、黄冈、德安三地道台，同时兼任江汉关监督等，成了清廷的一名洋务官员。有鉴于他的才干和贡献，朝廷赏他正一品封典，诰授资政大夫，晋升光禄大夫。

他为官正直，一次惩处一内外勾结逃税奸商，竟受到英商威胁。为维护国家海关权益，何芷舠断然驱逐英商出境，令英驻华领事巴士德目瞪口呆却无可奈何。

官运正旺的他于1883年毅然辞官还乡，精心营造何园。时年只有49岁。什么原因使他作此决定。随着历史的演变，个中奥秘逐渐浮出水面。原来，何芷舠身为江汉关监督，在处理

何园是一个宅园一体、居游合一的大型私家园林。占地面积14000多平方米，建筑达7000多平方米。座落于江苏省扬州市的徐凝门街77号。何园始建于清同治元年（1862年），原名双槐园，园内有两株大槐树，相传是双槐园故物，今仍有一株。被何芷舠买下后更名“寄啸山庄”，“寄啸”取陶渊明《归去来辞》中“寄南窗以寄傲，登东皋以舒啸”句意，辟为何宅的后花园，故而又称“何园”。光绪九年（公元1883年），园主归隐扬州后，购得吴氏片石山房旧址，扩入园林。

何园分东西两个部分。东园的主要建筑是四面厅，为一船厅，单檐歇山式，带回廊，面阔1565米，进深9.50米。厅似船形，四周以鹅卵石、瓦片铺地，花纹作水波状，给人以水居的意境。以此建筑为主景，南向的明间廊柱上，悬有木刻联句“月作主人梅作客，花为四壁船为家”；厅北有假山贴墙而筑，参差蜿蜒，妙趣横生；东有一六角小亭，背倚粉墙；西有石阶婉转通往楼廊；南边建有五间厅堂，三面有廊。复道廊中的半月台，是中秋赏月的好地方。

西园空间开阔，中央有一个大水池，楼厅廊房环池而建。池的北楼宽七楹，屋顶高低错落；中楼的二间稍突，两侧的两厅稍敛，屋角微翘，形若蝴蝶，故而俗称“蝴蝶厅”。楼旁与复道廊相连，并与假山贯串分隔，廊壁间有漏窗可互见两面的景色。池东有石桥，与水心亭贯通，亭南曲桥迂波，与平台相连，是纳凉之所。池西一组假山逶迤向南，峰峦叠嶂，后有挂花厅三楹，有黄石假山奕造，古木掩映，野趣横生。

何园中的水心亭（有人称戏台），是为了巧用水面和环园回廊的回声，增强其音响的共鸣效果而建的，以供园主人观赏戏曲和歌舞之用。《红楼梦》等影片的拍摄，都曾把何园的水心亭作为场景。“四面亭楼环水抱，几堆假山叹自然。”串楼是串楼建筑艺术的最大特色。串楼复廊逶迤曲折，延伸不断，长400余米，绕园一周。在串楼的窗格和壁板上刻有苏东坡、唐伯虎、郑板桥等名人诗画，回廊雕壁石壁上嵌有古人的诗句。回廊上的“观园镜”，可通观全园景色，给人以“山外青山楼外楼”的景观印象，充分体现了建筑艺术与自然景物融为一体之美。

何园虽是平地起筑，但却独具特色。通过嶙峋的山石、磅礴连绵的贴壁假山，把建筑群置于山麓池边，并因地势高低而点缀厅楼、山亭，错落有致，蜿蜒逶迤，山水建筑浑然一体，有城市山林之誉，是扬州住宅园林的典范



鵝 章萍萍 攝

的好干部带着老百姓致富啊！茶工感激的话语溢于言表。

是呀！党的政策就是让人民过上好日子。当下乡村振兴其根本就是要让老百姓的日子越来越红火。在新形势下，高质量发展乡村特色产业，必须从地域特色、绿色生态等两个方面去塑造乡村发展新优势。茶叶、油茶已经成为慈湖主导产业，“慈湖茗香”品牌茶叶已走向市场。村内600亩油茶基地和“百果采摘园”里的蓝莓、黄桃、桑葚、黄梨果木都已初具规模。慈湖特色产业种植成为乡村振兴发展的动力源泉。人间三月，春光柔和。虽说临近晌午，青翠欲滴的茶园更热闹了，《采茶舞曲》，黄梅戏《到底人间欢乐多》等经典选段不时从音响里传出。

又是一年采茶季，茶歌黄梅飘满山，好一幅春日采茶图。站在小神山山茶亭享，细品“慈湖茗香”，微风送香，满满是幸福感。茶，采自大自然，有色、有香、有味，呷茶入口，眯眼慢品，茶汤在口中回旋，顿觉口鼻生香，醇鲜清心，其韵味绵柔悠长。在一旁的汪爱斌书记，忍不住又开始聊起他村的宝贝茶，他说“慈湖茗香”茶，从不下化学肥料，因为化学肥料影响茶叶的口感；也不打农药，全凭茶叶自然生长；也不采秋茶，因为秋茶影响第二年的生长，更不喷洒增长素之类的来加速茶叶生长，所以“慈湖茗香”是纯天然无公害茶叶呢，难怪茶香格外清冽！

慈湖行时间虽短，但不虚此行；让我感受到了不一样的乡村美景、不一样的乡村文化，既赏了花，又品了茶。同时还深深地体验到了美丽乡村建设离不开基层党支部“战斗堡垒”作用。我坚信慈湖村必将成为融“党建强村、生态立村、文化兴村、产业富村”为一体的最美乡村。再见了，绿色慈湖！再见了！尊敬的村干部与村民们。

# 花生米好待客

朱 晔

晚上不知道做什么晚餐，看见厨房里还有一袋朋友给的干花生。

以前喝酒时，偶尔也剥几个，权当下酒菜。那是因为朋友告诉我，生花生养胃。我拿它下酒，既不是为了养胃，也不是因为没菜，仅仅是想在一堆热菜前变换一下口味。

当母亲用升子装了满满的炒花生米的时候，随着“嘎嘣、嘎嘣”的剥壳声，我的记忆闸门瞬间也被剥开了。

当母亲用升子装了满满的生花生递到我们面前时，我们知道一定是家里临时来了客人。

我们兄弟姐妹接过升子，立即剥起花生来。

乡间物质缺乏，客人往往是不请自来。母亲将升子递给我们的时候，她立即拎着菜篮子到菜园里弄几个青菜回来，两个青菜，配一个辣椒炒鸡蛋，一个炒花生米，这就是我们应急待客的“标配”。

当母亲将青菜摘除洗净，我们几乎同时将花生米堆得出个尖尖的碗递给母亲，于是，母亲就开始炒花生米了。

也许是因为原料的关系，母亲炒花生的方法跟我们不同，她用冷油和花生米同时下锅，在锅里稍微翻炒一会儿，然后将一点盐水沿着锅沿轻轻地洒到花生米上，锅里瞬间腾起一股白雾，白雾散去，母亲立即将花生米出锅。

炒花生米的油要是合适的话，盐水洒进去，花生米上的油与盐高度融合了，出来的炒花生，皮色是红彤彤的，假设油少了，或者不放油，炒出来的花生米皮上有一层盐白。

后来我开始做饭，别人告诉我的方法是，冷油与花生一起下锅，随着油温升高，空气中刚一出现熟花生的香味，立即将花生盛到盘子里，然后往滚烫的花生上撒点盐，盐在高温油的作用下，瞬间就化了，花生显出光亮亮、红彤彤的颜色。

也许是因为盐的关系，当年家里用的盐都是大颗粒盐，为了确保盐能迅速融化，母亲先在碗底盛点水，然后往水里洒下几颗盐粒，她用锅铲的顶端在碗底轻轻地敲着，很快，盐粒就碎了，母亲再用锅铲的一角在碗里和弄着，以便盐能快速融化。

花生米端上桌，父亲便拿出酒盅，跟客人在桌上喝起酒来。

我们在底下一直期待着，今天的客人能少吃点我们剥的花生米，以便回头我们吃饭时还能分享到我们的劳动果实。

可那时候家规非常严，客人喝完酒，吃完饭后，我们才开始吃饭，当我们端着碗到桌子上夹菜的时候，桌子上的四个菜差不多都是光的，我们能吃的，依然是每餐不变的咸菜。

有时候，炒的花生米比平时多，或者是客人吃的菜不多，花生米还有剩的时候，母亲也会主动地要来客人手上的手帕，将剩下的花生米用手帕兜兜起来让客人路上享用。

有年春上天，在一个阴雨绵绵的日子黄昏时分，家里突然来了一个客人。他是母亲的远房亲戚，一个刚刚平反过来的官员。

记得被打成右派的时候，父母亲一去省里，都会绕着弯去看看这个亲戚，顺便给他带一些家里的五谷杂粮或者蔬菜之类的物品。平反后很长一段时间，家里都没有了他的消息。

他在县里还很有权力，但父母亲一直不知道他的确切消息。其实，他平反后去县里上班，我们家门口的大轮码头是他的必经之地。也不知道他从这个码头往返过多少次。

那天他登门，说是晚上坐船去省里，由于走得匆忙，没有在单位食堂吃饭。他来我们家的目的也非常明确。母亲看见他，喜出望外。可当时家里是什么都没有。

天已经黑了，母亲让姐姐去隔壁邻居家借了几个鸡蛋，哥哥提着马灯跟母亲去菜园里摘菜，摘菜出来，母亲在父亲的耳边边嘀咕了几声。

父亲立即搬来梯子，爬到屋顶上，椽子上吊了一个布袋，父亲将布袋拿到厨房，解开布袋，里面装的是即将准备播种的花生种子。

父亲很小心地捧出来一些，慢慢地往升子里装，升子装满了，袋子里还剩下很少的一点。父亲好像在安慰母亲，没事的，过几天我问问老张家、老韩家，他们的种子留得多。

那天晚上，父亲陪着两个亲戚喝了好几两酒，酒足饭饱后，母亲依然如故地，将亲戚手上的手帕掏出来，将剩余的花生米打包给他带走了。

那个亲戚那天真的喝得很好，我打伞送他去码头的时候，我听见他对父亲说，回头给父亲开一张200斤猪糠的条子，让父亲去乡粮站买200斤猪糠。可亲戚走了之

### 花生的吃法

一盘花生米，香了好几天。

这是我事先绝对没有想到的，第一天晚上读文章，第二天早晨有个姐姐拍了一张炒花生米的图片给我看，她炒的花生米真的很绝，假如我有手帕，一定打包过来下酒。

今天晚上饭后，老婆跟我说，她有个同事反复试验，最后得出的结论是，刚出锅的花生米不是脆的，我只好也试验了一下，刚出锅的花生米确实不是脆的，咬在牙上，嘴里发出“嘎嘣”的一声，这个声音跟脆好像还连不上，只有等花生米凉下来了，才会发出“嘎嘣”的声音，这是生活常识。

花生米的香味还在回窝。趁着花生米还没凉，我再写点关于花生的吃法吧。

花生的第一个吃法是烧花生。在我家乡阳历八月底的时候，就是花生成熟的季节。农民先揪住花生的秆往起拔，很快花生秆的底部就挂满了大大小小的花生，人们把花生秆平着放到在滚烫的沙子上，一个中午下来，花生秆就干了，点火就可以烧着。

当年在生产队的时候，每天黄昏的时候，社员们都会将颗粒饱满的花生秆堆到一起，一把火将花生秆烧着，等着烟火散尽，灰里就剩下一堆外壳黑乎乎的花生了，这样烧出来的花生，非常的香甜，且因为花生米中含有水分，因此，花生米一点也不油腻。这是童年的我们认知的花生最好吃的方法。

用花生秆直接烧根上的花生，这种做法在我幼小的心里留下了说不出的感觉。后来读到曹植的“煮豆燃豆其，豆在釜中泣，本是同根生，相煎何太急。”我瞬间就懂得了这首诗的意思。曹植的诗里还有锅，而烧花生是直接用水生秆烧根上的花生。

好在烧花生就那么1-2天，等花生秆被队里收走了，就再也吃不到了。

接着就是将花生从秆上揪下来，或者就是将土里的花生挖出来，晒干后留起来，要么是用于剥花生米招待客人，或者就是留到过年的时候，要么是做炒花生，或者就是做花生糖。

无论是炒花生，还是花生糖，在过年的时候都属于稀罕年货，能拿出来招待的客人，一般都是贵宾，毕竟那时候花生比较稀缺，不是重要场合都不会吃的。

后来土地承包后，花生的产量增加了，市场上不仅可以买到花生，还可以买到花生米和花生油，花生不再是稀罕东西了，但是，生活中好像就离不开花生，喝酒的，要是没个花生米，总感觉酒喝不出香味；吃饭的，没个花生米，好像嘴里总是没个嚼头。

北方人不会烧花生，也许烧花生到了市场上。北方人喜欢将生湿花生带壳，加盐泡水，用花椒大料煮熟，这是夏天跟煮毛豆搭配，下啤酒的“黄金组合”。当然，有人也将花生米煮熟下酒，这是另外一种味道，这样的煮花生米可以喝白酒、啤酒，当然也可以下饭和喝粥。

花生米的吃法很多，就一个炒花生米，就口味就可以做出咸的、甜的、五香的，有会做的，还可以做成鱼皮花生、日本豆等，这都是风靡一时的“小吃”。记得我们读大学时，女生晚自习时，嘴里老是闲不住。“嘎嘣”一声，也许后面的女生趁人不注意，就往嘴里扔进去一颗鱼皮花生。一边假装着做高等数学，一边美美地享受着嘴里的美味。

学校食堂每顿都有炒花生米卖，一毛钱一勺子。假如有人买了三勺以上，问都不问用，他一定是来了老乡，去他宿舍一看，桌子上一定放了几瓶啤酒。

花生米真的不是什么好东西了，可每家每户，好像时时刻刻都在备着，以便随时能拿出花生米，在锅里翻炒几下，就可以出来一个下酒菜。这是花生米最朴素的吃饭，也许就是花生米最耐久的吃法。