



洪晓明

倒一杯思乡念旧的酒，品一口亲情友爱的香。

锣鼓铿锵



新泰新阳

三个小伙伴
过港埠的夏天

锣鼓铿锵到天明
下台锣鼓

与我同游
与我和谐
与我和谐
与我和谐

锣鼓铿锵

锣鼓铿锵

锣鼓铿锵

锣鼓铿锵

锣鼓铿锵

锣鼓铿锵

锣鼓铿锵

锣鼓铿锵

锣鼓铿锵

锣鼓铿锵

锣鼓铿锵

锣鼓铿锵

锣鼓铿锵

锣鼓铿锵



百花洲文艺出版社
BAIHUAZHOU LITERATURE AND ART PRESS

作者简介

洪晓明 1963年10月出生，江西省弋阳县人。1984年毕业于江西大学中文系，汉语言文学学士，先后从事过党校教员、文艺干部、新闻记者、宣传干部等工作，现就职于浙江省舟山市文学艺术界联合会。中国摄影家协会会员，浙江省美术家协会会员，浙江省文艺评论家协会理事，浙江省摄影家协会理事，已出版《海乡沉醉》摄影集。





洪
晓
明

锣 鼓 铿 锵



百花洲文艺出版社
BAIHUAZHOU LITERATURE AND ART PRESS

图书在版编目 (CIP) 数据

锣鼓铿锵 / 洪晓明著. -- 南昌 : 百花洲文艺出版社, 2014.10
ISBN 978-7-5500-1090-1

I. ①锣… II. ①洪… III. ①散文集 - 中国 - 当代
IV. ①I267

中国版本图书馆CIP数据核字(2014)第221773号

锣鼓铿锵

洪晓明 著

出 版 人	姚雪雪
责任编辑	余 荭 王丰林
美术编辑	张诗思
制 作	张诗思
出版发行	百花洲文艺出版社
社 址	南昌市红谷滩世贸路898号博能中心A座9楼
邮 编	330038
经 销	全国新华书店
印 刷	江西千叶彩印有限公司
开 本	787mm×1092mm 1/16 印张 17.25
版 次	2014年12月第1版第1次印刷
字 数	250千字
书 号	ISBN 978-7-5500-1090-1
定 价	36.00元

赣版权登字 05-2014-221

版权所有, 侵权必究

邮购联系 0791-86895108

网 址 <http://www.bhzwyy.com>

图书若有印装错误, 影响阅读, 可向承印厂联系调换。

| 目 录

contents

序	001
自 序	005
舌尖上的弋阳	007
六百里信江水	012
高 庙	017
三个小伙伴	025
过港埠的夏天	031
锣鼓铿锵到天明	036
下乡写标语	043
与我同龄的桥	048
碧落洞天	055
龟峰山的期待	061
断臂渔夫	069
皖南深处	074
跨越茅家岭	079
鄱阳湖醉酒	084
朱坑补习	091
母亲的手	100
红 姐	106
废弃的铁道	112

北门的古樟树	118
竹湾如梦	123
古道尘已远	128
半亩陈家塘	131
花屋祠堂	135
北飘的画友	142
春 雪	149
塔桥洪家	153
中80的鸟巢	160
二哥元海	165
当兵的老乡	172
月凤同学走了	178
与洋生喝茶	180
爷爷奶奶家的柚子	185
过年的头	189
与鸭有约	195
葛仙山的鞭炮	202
青山湖畔	206
云居住的山	209
山中的海	212
河口女子	216
回乡的路	220
1998年的洪水	228
苹果落地没人捡	232
布衣棉袄	243
画 像	249
儿子的婚礼	254
红石山	262
后 记	268

序

艺术的顽童

陈东有

晓明是我的同学，我们同在江西大学中文系80级学习四年，他是我们班上的“另类”，是个艺术的“顽童”。

他属于年龄比较小的那一群，似乎很贪玩，不像我们一些感到年龄大了，时光不等人，拼命学专业的人。玩，班上也有玩得起劲的年轻人，晓明玩得却跟别人不一样。我们学中文的，除了上课学专业，就是多看专业书，背古文、诗词，读小说、剧本，看评论。而他，课后找不着人影，背着个画板去写生，去看美展，整个就是一不务中文专业的学生。我是学习委员，在班上“老大”，年龄大他十二岁，有时会和他聊聊，想知道他将来的打算：你到底是学中文还是学美术？他总是笑笑地对我说：“谢谢老大哥的关心，我喜欢学画。”后来他又喜欢上了摄影。

热情、真诚、善良、执着是他个性的写照，后来随着年龄的增长，我看到他不图名不争利，不趋时不附势，他心中装着的是他的艺术追求和对同学朋友的眷恋，还有对家乡深深的爱。1984年仲夏毕业时，他不仅拿到了毕业证、学位证，而且比我们多两门特长——绘画和摄影。我祝愿他在自己的艺术追求上取得成就。因为人的生命价值就是在自己执着追求的道路上实现对社会的贡献。他很自信地回答我：大哥，您放心！

没过几年，他“下海”了，从江西去了浙江的舟山，真正的下海。他对我说，在那片海里，有他的艺术梦想，他要用艺术去认知海洋，探索人与海之间的奥秘。20多年的耕海渔猎，他拥有了自己的收获，《海乡沉醉》摄影集就是他与海的故事。

但晓明对家乡始终怀着一股浓烈、执着的恋情，20多年在外，他从未间断过对家乡的思念，这种思念比在家乡时更深、更切。读了这本《锣鼓铿锵》，你会感到家乡之恋是他的天性，天性的热情，天性的真诚，天性的善良，还有天性的执着；你会发现他执着中的沉着，热情中的冷静，真诚中的细致，善良中的智慧。

他思念家乡的山水，他写汨汨而流的信江，写渔歌唱晚的鄱阳湖，写充满道教仙气的葛仙山，写水映丹霞的龟峰，他把自己的全部身心都融化在这山山水水里，越搅越浓。

他思念家乡的亲人，不仅写了含辛茹苦拉扯自己长大的母亲，还写了街坊四邻、父老乡亲、幼时伙伴，他把自己的全部

感情都沉浸在这剪不断、理还乱的针头线脑中，越扯越紧。

他热爱家乡古老的弋阳腔，写村里人如何盼戏、如何看戏，写古戏台开戏时热闹的场景，写演员的表演与唱腔，一招一式，分寸不乱。他甚至把这本书的书名也与戏连在了一起。可以肯定，这已经有六七百年历史的民间艺术给了他顽强而深厚的艺术滋养。

他在书中说他经常外出写生、摄影，但是走到哪儿都想老家，总是觉得还是家乡美。小城里的故事、水塘中的荷花、竹湾里的翠竹、朱家山的花屋祠堂，他总是拿家乡的这些自然与人文的美来衡量、审视、评价城市的发展与社会的变迁。他对城市化造就的水泥森林有着天性般的陌生与恐惧。

所以，当他看到家乡千年古樟树因为城镇建设而被砍去，当他得知宁静的竹湾现在已经消失，他愤怒了，这是一位热爱家乡的赤子的真情流露，长久的漂泊、刻骨的思念加深了他对家乡一草一木的关心。

晓明对故土、乡情、亲情的执着，最终让他领着新婚的儿子和儿媳回老家来与乡亲们见面，向老祖宗叩头，他让中国人的传统思想在家的延续中传承。这位艺术的“顽童”骨子里依然还执着传统的礼仪、祖宗的遗训。

晓明大学时的“另类”似乎在回归，因为他在进行摄影与绘画创作的同时，并没有忘记文学，我经常在手机里收到他行吟的诗句，他的散文也开始有了收获；前些天他在同学们的QQ群里，谈了一部长篇小说的构思，他将向我们讲述上世纪40年

代战火纷飞的岁月里，弋阳腔梨园子弟的国恨家仇以及情感的
纠结。

当年读大学时，班上有一些文学青年，他们热切地追求着
文学的梦想；几十年过去了，人在，那些梦想是否还在？

是为序。

2014年8月8日于南昌西无斋

自序

年过半百，总是回头看人生的足迹，从儿时到现在，从自己到亲人、同学、朋友，亲情与友情在童年的游戏玩耍中、在青少年的求学奋斗时、在中年的工作事业里，不断地增长、积淀，在思乡念旧的情感催生下，渐渐地开始发酵，慢慢地酝酿出了酒香。

倒一杯这思乡念旧的酒，细细地品味。

庆幸自己有过快乐的童年，无忧无虑，天真率性，彻底地玩耍过。

庆幸自己有贫寒而温暖的家庭，贫寒的是物质生活，温暖的是父母的慈爱、养育。

庆幸自己遇到了良师和益友，困惑时，良师的教诲帮助我在无涯的学海找到了方向；困难时，益友的搀扶给了我奋发的勇气。

庆幸自己从祖先的血脉里继承了赤子的基因、从乡贤的智慧里明白了生命的意义。

因为童年快乐，所以我真诚；
因为出身贫寒，所以我珍惜；
因为良师益友，所以我感恩；
因为安分平和，所以我自在。

2014年夏，于舟山

舌尖上的弋阳

人人都说家乡好。出外谋生的人，离开时包一袋泥土随身带着；年纪大了，总想着怎么回去，了却叶落归根的心愿。

人们对家乡、故土的依恋，其实是对亲情的回顾和向往，是对那养育他的山水、田园的思念和感恩。再具体点说，就是对童年一起玩耍的伙伴和游戏场所的回忆和留恋，就是对奶奶、外婆亲手做



出的家乡美食的渴望与回味。

农耕社会的人就是这个德性，总是顽固地坚持着自己对家乡的那份厚重的情感，这种情感尤其强烈地表达在舌尖上。

在舟山群岛生活了20多年，我的舌头早已经习惯了螃蟹、对虾和蛤蜊，有了对海鲜的顽固的依赖；远在内陆的弋阳老家，还会有哪些美食至今还让我在回味并渴望着呢？

丈母娘做的霉豆腐，味道浓香鲜辣，入口滑润，是下饭的绝配，正如舟山人的呛蟹、泥螺，用筷子挑时糊弄吞的，吃起来却味道浓郁；现在年纪大了，血压高了，脚也痛风过了，医生说咸的东西别再吃了。于是老家带来的霉豆腐连同舟山人最爱的呛蟹、泥螺再不上桌了。

其实霉豆腐也不是我老家特有，绍兴人叫酱豆腐，但不放辣椒，风味不同。还有年糕，也到处都有，宁波的水磨年糕就细密白润，但口感与弋阳的年糕有差异。

弋阳乡下人不叫年糕，而是叫大禾米粿，为了区别于外地的年糕，就说成“弋阳大禾米年糕”。弋阳的年糕之所以与宁波的水磨年糕有区别，原因就在“大禾米”上。宁波的年糕是水磨的，但这只是加工方式的不同。宁波的年糕也用米，但它使用的是普通的吃米加糯米，而弋阳的年糕用的米是只在弋阳本地产的“大禾米”，原料上有很大的差异。这“大禾米”有什么特别的呢？

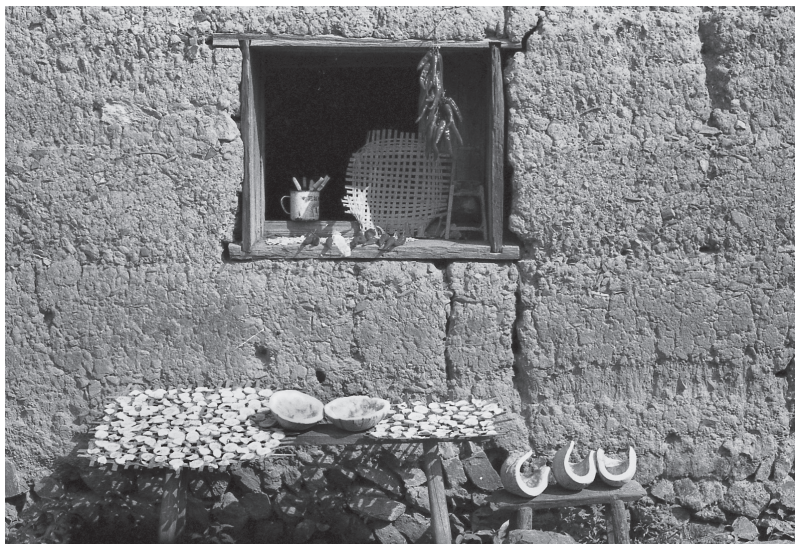
“大禾米”，属梗型糯性一季晚稻，种植在气温水温偏低，湿度大，光照时间短的丘陵冷浆田里；这种水稻从春播、夏种、秋养，到冬收，吸“四季之水”，得“天地之养”，方成就其“白洁玉润、柔韧爽滑”的特性。又因其种植面窄，生育期长，产量低，所以显得特别珍贵。



手工打制年糕的照片系杨斌拍摄，在此致谢。

在年糕制作过程中，妇女将漂洗后的大禾米放进木蒸笼，经过大火、文火三蒸后倒入石臼，男人再以木槌捶打二百多下，即所谓的“三蒸二百舂”，最后以雕花刻字木模板压制成大小圆形；排列在竹篾席上，家中长者以手指沾红泥，在温热的年糕上点红取彩讨个吉祥；这时，围在身边的孩子们就可以争抢而食，有的孩子喜欢用柴火、稻草略做烧烤，待外层焦黄后，蘸些白糖再吃，香甜无比。居家的吃法，一是以咸制的腊肉，佐以新鲜大蒜，柴火干炒，晶莹剔透，浓香满腹；二是水煮煲汤，加些青菜嫩叶，素白细润，清新爽口；三是清炒，出锅前加入芝麻桂花白糖，则芳香四溢，经久回甘。

除大禾米年糕，我对家乡的灯盏粿、立夏粿，也有美好的回忆。灯盏粿、立夏粿只用早米做原料，经水磨出浆粉，再入铁锅文火烧制成团，妇女以手沾油，乘热搓揉出灯盏形粿胚或葡萄似的粿粒。在灯盏粿胚里盛满由鲜肉、香菇、豌豆、南瓜等合而烹制的馅子，叠放入笼，热蒸起锅，分而食之，粿香馅鲜，味道绝好。而立



夏粿，则是先用大锅文火熬制鲜汤，汤料也是鲜肉、香菇、蒜苗、豌豆，只是不能放南瓜，讲究的人家还会加入乌贼鱼鲞切成的丝，待汤沸腾时，把揉好的粿粒倒入，数分钟后，则立夏粿成，可以滚烫出锅，勺进海碗，乘热而食，汤料与粿入口含香，回味无穷。农家双抢时节，家家户户用水桶盛，扁担挑，饥渴的农民站立田间地头，一碗下肚，充饥解渴，疲劳顿消，精气回转。

灯盏粿、立夏粿吃过，歇一会，就要沏茶上茶点。弋阳南乡、北乡差异大。南乡毗邻贵溪，北乡紧靠乐平。南乡的港口、箭竹一带的茶点以鲜辣的手工捺菜为主；而北乡的曹溪、中畈、烈桥则以晒制的小菜干为主，最好吃的是茄子干、南瓜干、豆角干，这些小菜干都经过糯米酱浸润，再蒸熟、太阳晒；捺菜酸辣香甜，小菜干则酱香甜润。在弋阳所有的茶点中，无论南北，都必须有芝麻米

糖，才能化解酸辣酱咸之味。米糖以曹溪人做的寸香糖最好，雪白的米糖又细又长，抽空的糖芯里塞满着爆米花与黑芝麻，有了米花和芝麻，米糖就香脆起来，不粘牙。盛放米糖的器皿是陶罐或铁桶，里面必须放入整块的石灰，以免潮湿。记得小时候，放学回来偷吃米糖，手伸进罐子掏摸，常常石灰米糖一把抓，吃在嘴里是又甜又苦，咽进的是糖水，吐出的是石灰口水。

入冬以后，弋阳农村的空气里渐渐地飘荡起令人馋涎欲滴的狗肉香。弋阳人吃狗肉，不去皮，用稻草烘焙狗毛，待皮现焦黄时，大块分解下铁锅，文火煮熟后手撕成条，佐以冬笋、大蒜、生姜、辣椒，回锅爆炒，或与米粉、年糕搭配，炒也行、焖也可，其肉鲜美，其香浓郁，其味经久。一家吃狗肉，全村人纷至沓来，人人分享。今天上你家，过些天就去他家。一个冬天，全村的家狗只剩下下过崽的母狗和吃奶的小狗，和几只配种的公狗。春节前夕，村与村之间，一到夜里，相互提防着打狗的行为，生怕自己村里的狗成了他村桌上的佳肴。最可恨的是城里下乡去的打狗贼，只偷不养，老幼不分、公母不论，常常招来村民的围打。偷狗贼被村民打断手脚的事时有发生，只能自认倒霉。

家乡的美食还有一些，我无法一一叙说，还是留待大家自己去品尝。对弋阳老家和亲人的记忆就这样融入在美食的回味中，在舌尖上长久地发酵。

2014年7月，于舟山