

兴贤塔

安康儒学教育碑记

■ 李杰森



生活在这里的人们习惯把小城一分为二，称之老城和新城。

老城偏北、临江，约南北朝时期从江北迁址江南，因滔滔汉水屡泛安康，毁城次数不可详述，以致确切建城年代似不可考。明万历十一年，汉水再次倾泻入城，城毁，人亡殆半，方始于南山高台修建一隅方城，延至清乾隆四十五年完备，称为新城。城设四门，挖有壕沟，筑有炮台，近百年来渐次湮灭，仅存一城门，数米残垣和百米小巷，城门谓之“北门”，为时新城拱辰门。

新、老城于此分界。

北门东侧，车水马龙中伫立一寺，名曰双溪，以新城东西两侧陈家沟、施家沟溪流汇集寺前而得名，溪流早已淹没在城市建设的洪流中，而寺庙香火绵延未绝。

驱车东行数分钟，道路南侧横列一山梁，缘山坡建有一寺一庙，寺名金堂寺，庙为东药王殿，寺静寂，殿喧然，近年有《道德经》爱好者于此开坛讲授，从而围之者众。

转过山隘就是黄洋河，谷地开阔，河水清明。记忆中，河畔古柳壮硕，春夏之际枝条拂空，绿意翻飞，有老翁撒网、少妇浣衣、幼童戏水，田野之趣盎然。岸上有集镇，集镇上有学校。我少年时代在此求学，当年校舍管理混乱，经常为书本、坐凳失窃而烦恼，郁闷之际仰望天空，对面就是牛蹄岭，隐隐然，天际线上矗立一塔，孤零零，旁无余物。求教同学，喻为兴贤塔，问来历，不知其祥。曾相约一探究竟，尚未成行，不堪盗扰的我迫而转学，此后近三十年再也没有视探过，而塔一直都在，每过集镇就会在心底浮现。

从北向南穿城而过，经香溪洞景区抵牛蹄岭。

牛蹄岭战斗遗址烈士纪念碑修葺一新，站在碑前向东南望，不远处的落日余晖下，兴贤塔掩映在层林间，和三十年前远眺时一样灰灰暗暗、隐隐约约。直抵塔下的乡村公路尚在养护，车不能至，沿着一段弯曲的台阶而行，攀上塔基处已汗水淋漓。

塔身七层，实心，由条石垒砌在四道台阶围成的方形基座上，因长期裸露，风雨侵蚀，塔体剥落严重，原本应存在于第一层标明身份的碑刻已散佚，独有第三层北向石刻楷书“兴贤塔”三字在霞光映照下兀自生辉。顶层独特，呈四角凉亭状，影影绰绰刻有楹联，字体尚小，因落日尚晚，不可辨晰。

塔基平台建有砖混结构平房三间，低矮简陋，大门紧闭，暮色渐浓，对面集镇已灯火通明，而内心眺望了三十年的兴贤塔在短暂凝视后愈发模糊，愈发神秘。

王安石曾撰写《兴贤》一文，说：国以任贤使能而兴，弃贤专己而衰。后

世兴贤之说大约由此而来，士大夫们把培养贤才，举贤任能作为构建为天地立心、为生民立命、为往圣继绝学的儒家精神的情怀与担当，和诸多以“文峰”“文星”命名的书院、亭塔、街道寓意文运昌盛一样，“兴贤”也寄予了历代读书人求取功名、经世济用的美好愿望。

可惜，无论嘉庆年间撰修的旧《安康县志》，还是1989年编写的新《安康县志》均无兴贤塔蛛丝马迹。

好在网络发达，从某旧书网觅得一书——《安康县兴贤学仓志》，该志书分两个阶段完成，第一阶段约在清道光二十五年（公元1845年）完成了本志，本志为集体创作，草创，赵祥、郝英、修修、鄢淳孝、润色；张鹏飞。第二阶段在民国二十三年（公元1934年），鲁论撰写了《续兴贤学仓志》，详实记载了兴贤学仓的兴办和兴贤塔的建设，而生活在安康这方土地上的一群旧时代读书人倔强而执着的身影也渐次明晰。

道光二十二年（公元1842年）由御史转任陕安道的云南人蔡琼春巡兴安府，年近八旬的夙贡生新城人赵祥携带《兴安州志》和文庙三处碑文拓本面见蔡琼，上书要求兴安府归还安康县旧时学田，用以创办学仓，教育学子。理由有三：一是早在明朝安康县士绅捐赠有学田六处四百余亩作为贫寒子弟的膏火之资，乾隆四十五年被时任兴安知府吴六鳌把半数以上以政府名义充归州府礼房（清代主管祭祀、教育的府县两级机构）。二是学田丧失之后，安康县教育废弛，人才凋敝。三是兴安府有关南书院，治下七县也均有书院，唯独州府所在地安康县无此机构，贫寒子弟求学无门。

越过府县两级上书是需要极大冒险精神的，所谓学田又属朝前旧事，而且前任知府已经做出决定。早在二十年前举人郝英也为此请求兴安府归还学田，未获受理。但蔡琼不仅受理，批示兴安府及安康县即刻办理，并且捐银200两用于兴办学仓。

当然，事情并没有朝预料方向呈线性发展。为弥补学仓经费不足，需要卖掉位于付家河学田一块，但是租种学田佃户及其堂兄以官田不得买卖为由百般阻挠，时任知府听之任之，蔡琼对此极为不满，给张鹏飞写信要求租房舍，先恢复授学。好在第二年知府换任，白熙亭出任兴安知府，迅速了结了卖田事宜。赵祥、张鹏飞、马士贵、鄢淳孝等一批读书人开始着手厘清学田四至，建立学仓章程，在新城北门外东并沟购置住宅数间，建成兴贤学仓，张鹏飞出任仓长。为保证学仓生源，张鹏飞还在蔡琼支持下开办了牛蹄岭义学，而知府白熙亭则在张鹏飞倡导下筹资创建了牛蹄岭兴贤塔，用以纪念治下的教育盛事，寓以文运昌盛、文脉不绝。在官方和民间力量共同推动下，道光二十三年秋天，在王朝制度走向衰微时，安康县贫寒子弟迎来了接受教育的曙光。

东并沟即现东并街，新城北门内介于汉滨初中和安康市第一小学之间一条小巷。民国二十七年（公元1938年），与董铭竹合修过《续安康县志》的宿儒荆忍谦撰写《安康县乡土志》，这样记述：“兴贤学仓是安康县独立的，到了光绪之季改行新法，停科举，设学校，就把这学舍改为高等小学校，此安康设学校之源起也。”兴贤学仓故址即现安康市第一小学（部分），影响可谓深远。

在以“兴贤”之名推进安康本土教育中，活跃着一群具有教育情怀的读书人，“不避艰难，有始有终，不变气概”。陕安道蔡琼、兴安知府白熙亭自不必说，郝英，增广生（由公家给以膳食的生员），越梅西铺（今恒口镇梅子铺）人，于道光三年（公元1823年）首次发起恢复旧有学田，83岁时仍参与付家河学田买卖争讼；赵祥，岁贡生（每年由地方选送入国子监肄业者），担任过甘肃涇州儒学训导，兴贤学仓建成不久去世；马士贵，武举人，原居安康锁营守备，时年84岁，学仓创建积极参与者；张鹏飞，拔贡生（每十二年省选生员保送中央参加朝考合格者），首任兴贤学仓仓长，牛蹄岭义学和兴贤塔创建发起人，晚清时期安康著名出版发行家、教育家，创办“来鹿堂”刻印社，著有《来鹿堂诗文集》8卷。

斯人已逝，兴贤学仓故迹已不可寻，唯有牛蹄岭上三条石垒砌的兴贤塔，斑斑驳驳，兀自孤立，像一个旧时代读书人的背影，执着而坚定。

周边游

荷花开在南宫山下



本报讯（通讯员 邱仕君）近日，南宮山脚下的花里镇、花里村万亩莲花观光园，荷花竞相绽放，每天来自四面八方的摄影爱好者川流不息，络绎不绝，为南宮山旅游风景区增添一大亮点。

万亩荷花开 园区变景区



本报讯（通讯员 廖霖 唐久树）连日来，岚皋县南宮山脚下花里村的近300亩荷花正在盛开，灿烂在阳光下，朵朵色彩淡雅的荷花风姿绰约，虽然荷花池并不大，但在翠绿欲滴的荷叶衬托下，一朵朵荷花开得美不胜收，成为酷暑里一道清丽的风景。

2016年，张鑫流转水田268亩，用于种植莲藕，其中观赏采莲约20亩，藕用莲248亩，从7月初荷花开放以来，20余亩荷塘中，荷花争相斗艳，吸引了来自周边乡镇、县城及外地的许多游客前来观赏，每天接待的游客近百人。张鑫用传统手工制作出纯天然南宮山荷叶茶，以茶为针，旅为线，通过穿针引线，把莲藕种植加工、生产销售与旅游产业发展结合起来，研发以荷叶茶为主的旅游商品，延伸荷叶产业链条，线上线下销售带动企业发展，增加收入，今年每天都有10余个贫困户人员在园区务工，带动了贫困人口脱贫致富。

南宮山上观景，花里村中赏荷。岚皋优化区域布局发挥乡村旅游集聚效应，有助于推动乡村休闲产业和乡村旅游有序发展。让生活快节奏的都市人享受田园乐趣，极大地丰富了休闲农业和乡村旅游的内容。“园区变景区、产品变商品”，一个现代农业园区就是一个特色景点，正成为全县生态旅游的“主角”。通过田园综合体，拓展了农业的多种功能，盘活了当地的多种资源，融合了区域的多种产业，激活了城乡的多种要素，将农业链条做深做透，让农民增收、农村变美、农业园区游正成为岚皋县乡村旅游的一大亮点。



五味品安康

安康八大件

■ 晁起



安康八大件是安康饮食风俗最正宗的代表。明末清初，全国大移民，而向四川方向大迁徙途经安康定居下来的也不在少数，在安康形成南北人群杂居格局。至乾隆四十八年（1783年），清政府为加强地方统治，升金州为兴安府，在府城设安康县，取安宁康泰之意。随后安康人口大增，百业兴旺，朝廷派巡抚察院，为谢皇恩，名门望户都想请巡抚大人吃家宴，知府遂命城中高门大户各出一凉一热精美菜肴奉上，每八户为一组，既品尝南北美食，又给了各家各户的面子。一连三日，巡抚大喜，乐不思归。后因讹传，加上凉热菜肴八件，八大件的菜被传称为八大件。

八大件是安康酒席桌上一种菜肴组合的名称，就像清代皇宫举行盛大宴会时一定要来个满汉全席。在安康，八大件被用来招待非常尊贵的客人，或者家中大喜事，主人才认真地备上八大件与亲朋分享并酬谢乡亲，只有过年的时候是个例外。

安康的家家户户招待客人一律上八大件，精美的菜肴，非常讲究的吃法，在表示尊重来客的同时，更能展现主人好客之心、喜悦之情，一个家庭的富裕，主妇的厨艺也就完整地表现出来，亲朋好友高声称赞，宾主尽欢，过年的快乐在吃喝中洋溢在每一个人的脸上。在安康，吃八大件讲究极大，做工与选料却非一般家庭主妇能熟练掌握，但按照做八大件的歌诀“四荤四素，中间上醋；上青下白、角荤边素”来实施，也能做出色香味俱佳的八大件。

八大件菜品中分为凉菜和热菜两大类，凉菜亦为下酒菜，上席正中必须放叶青的菠菜，左右两边分别为卤猪耳朵和酱香牛肉，左边正中为蚕豆干，右边正中为卤魔芋，下边正中一定是莲藕，一边为油炸小鱼，一边为酸辣鸡胗。青菜在上代表青天，莲藕为根代表大地，尊天敬地的思想完美地体现在饮食中。凉菜以酸、辣、咸三味为主，正好为擅酒者提供了最佳的下酒菜，也为老年人和年轻不好酒的朋友打开了品尝美食的胃口。佐凉菜必是精美的醋汤，八大件的凉菜在精细的刀功下有着优美的外型，但不加佐料，食用前要放在桌子正中的调味盘中蘸取醋汤，汲取汤中酸辣麻香的滋味。这醋汤的调制大有讲究，在安康，十家凉菜九家同，永远不同的就是醋汤的调制，用开水煮醋，汤味必然尖酸，用烫油泼醋，酸味一定沉闷，需要用滚烫的水兑了八大香熬制的香汤，再注入安康手工制作的香醋，加入少许黄豆晒成的老抽酱油，待汤冷却后调入香油和麻辣油，一盘奇香无比的醋汤就陈列在食客面前，慢慢地放进凉菜，细细地品尝，凉菜色、香、味尽现，来客自然会食不厌精，脍不厌细。这席席桌前，一杯杯美酒就非常自然地豪饮起来，下酒菜起到了引导白酒下肚的作用。不擅饮者也有很好的菜肴伺候，凉菜正吃着，热菜就按照一汤一干，先蒸后炒，先咸后甜的顺序缓缓而来，热菜以红烧、清蒸、烹炸为主，口味上有酸辣、甘甜、清淡、醇浓之别。安康人吃八大件有一个约定俗成的规矩，就是第一道热菜必上清蒸鸡皮肉，鸡肉要带皮，粉条一定要宽，第二道菜为糖醋鲤鱼。合起来寓意为吉

（鸡）庆有余（鱼），以图时时吉祥，其余菜肴以时令安排，按照一个带汤的蒸菜一个炒菜为序，上齐八个菜为标准，而蒸菜为提前备好的菜肴，给厨房的主妇烹制下一个菜提供了充足的时间，最后一个菜要么是豆腐乳蒸肉，要么是蒸玉米，二者出其一，酒席上宾朋都会明白这是封席菜，表明菜已上完，到了吃饭时间，也有爱好婚娶的主人，会在酒席上更后，当场撒上白糖，浇上少许自家烤的头子酒，用火点燃，蓝焰过后，酒味更香，也是取个红红火火的象征，大家一起动筷，吃过酒席，正席菜肴算是上过。吃饭时，再上四个菜用来下饭，一是清水绿豆芽，一是酸辣泡白菜，一是猪血豆腐干，再是木耳拌桃仁。酒足饭后，趁着酒兴，少不得说起了许多陈年旧事。

安康地处南北交汇地带，在饮食习俗上表现出鲜明的山地性和交融性。在食物构成上既有稻作文化的色彩，又有麦粟文化的印痕，川道以小麦大米为主，两山以小麦玉米为主，粮食作物品种繁多，南北果品皆有种植，干果、鲜果可月月品尝；木耳、香菇、松菌、地耳等特产应有尽有；肉禽鱼蛋品种各异，成为稻作文化与麦粟文化的交融带，呈现出既有南方食米而生的聪慧，又有北方啜馍而成的质朴。而且安康人善于储藏食物，在城乡随处可见屋檐下挂着干辣椒、干豇豆、干萝卜，灶台上挂着熏腊肉、熏豆腐，盆盆罐罐里装着干豆豉、豆腐乳，大坛小坛腌制着各色素菜。这些五花八门的食品，或通过晒晾风干，或通过盐腌水泡，或通过烟火熏燥。都可以作为八大件的主要原料。一年四季，宾客来了，任意走进一家，足不出户便能在一时半刻端上七个碟子八个碗，集四季蔬菜于一时，摆得满满一桌，让人目不暇接。

到安康了，就吃八大件吧！

老院子

老院石板房

■ 杨孝琴

老家的房子在老院，当地人叫“老院石板房”。石板房有典型的明清陕南民居特色，三间两层，以清透缝隙的木楼作分界线。中间一间留有两米多宽的爽堂子，厚约两寸的木门，精致的花门簪、门墩；大门两边是清一色的大杉木镶嵌做成的活动雕花门，长期从屋里闭着；东西两间夹石头像台多半人高，石墙以上靠里侧全部镶嵌古老的大杉木板，一直接到屋檐下的椽子上，镶板外便是一尺多宽可以搁东西的墙台；每间楼上楼下都配以精美的雕花木窗；屋顶缠着整齐划一的大青石条。这种大气外带墙台的建构，和整座屋子所用木材都是杉木的，在咱村里十分少见，因为陕南旬阳很少出产这么大的杉木板材。

石板房至今有几百年的历史，没有人能说得清。只知道是爷爷当年从杜乡约手里买过来的。前面三间正房，两间厢房，后面、西北房头分别有两间厦房。厢房后面是推大磨的地方，手磨搁在灶房檐底下。

杜家是村里的土豪，据说，杜乡约出嫁唯一的一个女儿，嫁妆太多，从大门往出转太慢，把大门两边闭着的活动雕花门打开，一次抬三台嫁妆出门，从爽堂子下的大院坝一直摆到院北的古槐树下，战线有一百多米长。

正房堂屋后背墙上的白石灰墙画着许多古画，室内隔墙是全木结构，上面留着厚厚的贴画底子。房屋向东，早晨第一缕阳光就照满住宅，照进堂屋和侧室。夜晚，月亮从不同的位置洒下银辉，整个老院的房屋和树木明明暗暗的交替投影在大院坝。

近年来，父母说房屋漏雨。我想在保持原貌的基础上将老房子修缮一下，兄弟妹妹中有拆了重建的声音，甚至占了主流。经几次电话沟通，统一思想到“修缮”。父母年已八十，虽已丧失劳动能力，却还坚持种着豌豆、油菜、蔬菜，说是为了锻炼身体和吃得健康。

开工了，腾净地上杂物，挖基础、购买砖头、水泥、瓦片、木料以及运输，都是妹夫小妹及几个工人，请的厨师临时家里有事来不了，母亲顶上去做饭。父亲除了配合工程看水还要干农活，一刻闲不下来。为了保障工程用水，父亲好几次跋涉20多里山路，翻越陡峭的山崖去看管水源地，又到山那边上湾给几家住户做工作，让每家把水管装妥，让一让本组建房的人家，还在夜晚守到大梁上的水塔旁招呼几个通宵，终于给每家都供上了自来水。

五一，父亲打电话说油菜熟了，问能不能上去帮他割。考虑单位工作特别忙，人人每天连轴转，3月份才请假，不好意思再耽搁，便说明实情，让请工帮忙，我把钱打给小妹，她离安康城近，取了支付方便。

周五晚上，父亲又来电话，说是年轻人、中壮年都外出务工去了，留守下来的是屈指可数的几个老年人，眼下本组建房人多，家家人手不足；周六我家厨房钉挂条、缚顶子，看我们能不能帮忙，还需要带上工人的工资；他已把那把油菜割完，那把豌豆熟了，前路上的自留地的油菜也熟了，大忙时节，太难请到帮忙收拾庄稼的，只能保证盖房的用工。

挂了电话，我立即去超市买菜、买炮，联系车辆。周六一大早就乘车去了。母亲因花粉严重过敏，身上长满红痘痘，已经去诊所住院打了三天针，才回来。医生嘱咐她不能挨庄稼，不能做饭。建房人手足。我和父亲、小外甥去割油菜、打油菜、筛油菜籽。傍晚其他工人歇火，小妹做饭，老魏、妹夫帮忙割油菜。除了吃饭，就是干活，连开水都是提前晾在屋里，瞅吃饭、天黑放工的空档，奋战一天，厨房建起，油菜割完，打了少一半儿。望着即将修缮的老宅，欢喜莫名。