庐江“小红头”鲜为人知的故事

口 庐江 夏冬波

我是2007年3月调任原庐江县文化旅游局副局长，分管文化艺术科（文化馆、文物局和图书馆）工作。当时的主要任务之一是开展第三次全国文物普查和非遗普查工作。其中，我重点负责庐江“小红头”制作技艺的普查申报工作。

说起庐江“小红头”制作技艺，不得不提起淮军名将吴长庆。当时，我的《淮军名将吴长庆》书稿已经于2008年6月完稿，同年12月在中国文史出版社出版发行了。通过各种渠道，对于吴长庆与庐江“小红头”制作技艺已经有过详细调查，并且在拙著第八章专门有一篇文章——《庐江“小红头”》。

当时，普查的重点是三个方面：一是吴长庆与庐江“小红头”的史料证据；二是庐江“小红头”三种说法究竟如何表述？三是庐江“小红头”的传承现状。



吴长庆与庐江“小红头”的史料证据

吴长庆（1829~1884年），字家善，号筱轩，又称小轩，安徽庐江人，是晚清有影响的军事人物和政治人物，是淮军最早成立营号之一“庆字营”统领。咸丰十一年（1861年）淮军创建，吴长庆以所部500人组成的“庆”字营被编入淮军。同治元年（1862年）春，赴沪作战，遂为淮军创立最早的4营之一。“庆军”到1868年最多时有15营，剿捻后裁4营，还有11营，其中马队3营，步队8营。1876年刘玉龙炮队1营编入庆军，成为近代中国炮兵之发轫，庆军又为12营。庆军长期驻防在江苏、浙江、上海等江防要地。光绪六年（1880年）二月二十日，吴长庆升授浙江提督。当时中俄因伊黎交涉处于紧张时期，清廷下令各省加强海防，沿海戒严。遂令吴长庆帮办山东海防。吴长庆驻军6营在山东登州，并未赴浙江提督之任。是年冬，法国入侵越南，南方紧张，十月调任广东水师提督，也未赴任。仍驻军6营在登州。余下6营仍然驻军浦口，由曹德庆统带。光绪七年（1881年），吴长庆驻军登州，受命帮办山东海防并节制山东全省军务。随后移军驻蓬莱阁。

庆军的主要将士是安徽庐江县人。庐江为鱼米之乡，民众以大米为主食，到了山东驻防，这时遇到南方人不习惯吃面食的问题。将士吃不好必然会影响战斗力，身为庆军统领的吴长庆还是十分重视这一问题。尤其在光绪八年（1882年），朝鲜发生“壬午兵变”，吴长庆受命率6营庆军赴朝戡定，对庆军战斗力又是一个考验。而庆军将士素食大米，对麦面食很不适应，加之渡海赴朝参战，出现食欲不振、体力减弱、士气低落的现象。吴长庆深以为忧，究竟有何办法呢？

我2006年11月到南通参加第四届张謇国际学术研讨会，会议期间有幸认识了南通张謇研究会副会长兼秘书长张廷栖先生，请他帮忙找一找张謇《壬午东征幕府笔谈》，张会长答应了并且不久就寄来了复印件。我兴奋不已，在《壬午东征幕府笔谈》的后面，竟然有吴长庆亲笔写的关于制面食的文字：

“制细面用水则不膨胀，要加别样甜水始可膨胀。贵厨所用甜水制之之法如何？

粗细用淡水皆不发，所谓碍也。需用药水始发。面无异，水有异，故味因与之俱异。呵呵。”

“贵厨”是指朝鲜厨师。这里吴长庆谈到的“甜水”发面和“药水”改味，正是庐江“小红头”的发轫。

张謇是庆军幕僚，《壬午东征幕府笔谈》记于光绪八年（1882年），记录吴长庆戡定朝鲜“壬午兵变”的重要事件。由此，吴长庆与庐江“小红头”的渊源并不是所谓传说故事，而是真实的历史。且“甜水”发面和“药水”改味的事情应该在庆军驻防山东登州时已经使用了。

庐江“小红头”三种说法究竟如何表述？

一、庐江“小红头”的发明厨师是陈长宽，还是殷光艮？记载不一。我们认为庆军数千人，厨师应该有很多，且庐江“小红头”的尽善尽美应该是一个长期的工艺改进过程，是多人共同的智慧结晶。既然陈长宽和殷光艮都有记载，不如采用并说方法，即“厨师陈长宽（一说殷光艮）”，这样比较稳妥。

二、坊间传说吴长庆在朝鲜不得志，有军功而没有升官，就做了很多“小红头”（“小红头”外形有点像大清国的红顶子）送给上司和亲友，以泄私愤。这个我们没有采纳。因吴长庆素有“儒将”之名，且他戡定朝鲜“壬午兵变”朝廷也很快封赏他三等轻车都尉。

三、“小红头”为何要装入精制的小竹篓中？对于这个问题，我的看法是：“小红头”是“淮军干粮”，庆军作战时将其挂于身上，取用携带方便，通风透气，且久贮不坏。所以，我有专文《淮军干粮——庐江“小红头”》发表于报刊。

庐江“小红头”的传承现状

陈长宽（一说殷光艮）告老还乡后，庐江小红头正式走入民间。现在，经过几代人的总结和改进，影响越来越大，制作更加精细，庐江“小红头”已经是地方特色名点。其主要特点：油糖滋润，色泽金黄，香甜酥松，细腻无渣，馈赠亲友，携带方便。食用方法多样：可蒸、可炸、可炒。但生产规模小，特色不明显。传统制作工艺面临失传的危险。当时，寻找实物都比较困难了。因此，我们选择安徽锦怡假日酒店为申报单位，总经理吴江也十分重视“小红头”工艺传承，他亲自制作，技艺娴熟。我们在一起商讨，在保留传统“小红头”外观形貌的基础上，改进“小红头”的重油重糖，将其口味改淡，并且添加牛肉、水果酱等，做成牛肉味、水果酱味的，使产品更趋科学、更趋多样化，味道更加鲜美可口。再改成真空包装，可保鲜数月。庐江“小红头”从此成为庐江“非遗”的美食名产。

稻草灰

口 肥西 查鸿林

人非草木，孰能无情。其实草木不光有情，连草木灰也很有义。当稻草化为灰烬的那一刻，就是从自己破土发芽，一岁一枯荣的甘为奉献精神，画上一个完美的句号。

小时候，我家住的墙角下，就是一条不太宽阔的护城河，河那边是一望无际的田野，春夏秋冬，四季分明，绿油油的水稻，金灿灿的油菜花，白皑皑的棉花，红彤彤的辣椒番茄（因为有一个为城里服务的蔬菜队），微风拂过，稻浪如天际间铺起的巨大绸缎高低起伏荡漾开来，俯瞰大地，如同一块色彩斑斓的巨幅图画。庄稼一季季地收割，家门口的稻草垛就会一层层地长高。长在庄稼头上的稻子、麦子、菜籽、棉花值钱，稻草也是可以用来交易的，那时城里人的床板上铺的都是稻草。农家人用稻草来烧饭、煮茶、炒菜，城里人也用。袅袅的炊烟，就是弯曲的乡愁。

稻子在田里收割时，为便于搬运和摊晒，就被捆成碗口粗的把状，晒干的稻穗在掼床上被脱粒后，稻草自然还是呈把状，农家人把晒干的稻草码到自家门口的大草垛上，供日后慢慢使用。草垛旁，依次搭盖着低矮的猪舍、鸡圈，挖着堆放草木燃烧后的灰烬和畜禽粪便的大坑、小坑。家禽悠然自得地在草垛边觅食、下蛋、打闹逗趣。外婆坐在灶膛边烧火边笑着说，少了它就生米煮不成熟饭啰。稻草收割时打捆很整齐，燃烧时也十分整齐，灰烬如果不被任意搅和，那乌黑蓬松有序的形状，如同男人头上整齐的黑发。

稻草燃烧后的灰烬，轻如蝉翼，庄稼人把它当成宝贝，送到田里就是上等的肥料。稻草灰属碱性，能够化解土壤的酸度，可把它作基肥、种肥和追肥，也可用来作育苗、育秧的覆盖物（盖种肥）。深秋的时候，外婆就带着家人挑着收集多日的稻草灰来到田里，男人们挥起锄头，均匀地在田里打下一个个拳头般的小坑，女人们则跟在男人后面，在坑里撒上油菜、小麦的种子，再抓起稻草灰把种子盖上。外婆说，刚燃烧完的稻草灰不能用，它容易烧伤种子，稻草灰盖种子还能够防止种子被鸟雀吞食，也可以给种子消毒、防冻、涵养水分，保持湿度，让种子顺利发芽生长，用草木灰的庄稼发芽粗壮，来年长势壮实。

稻草灰也是农家生活的好帮手。村里的孩子出生后，尿尿不固定，也无法掌握，村里人将旧棉布缝成一个30公分大小的布袋，里面装上一层刚从灶膛里掏出、凉下来的草木灰，将布袋扎好口，放在婴儿的屁股底下，乡下人称之为“灰袋”，起到吸收尿液的作用，婴儿屁股保持干爽，不生痱子、疥疮、红肿，如今婴儿“尿不湿”的发明者说不定还受到“灰袋”的启发。院子里，背阳多阴的地方，遇到连绵雨天，行走不便，外婆就会在这些地方撒上稻草灰，踩上去不打滑，青苔也逐渐焉了。

农村的野菜很丰富，也是人们常吃的食物，有一种叫“马齿苋”的野菜，生命力极强，在太阳下暴晒也不会死去。马齿苋富有多种维生素，含酸度高，开水烫也难以去除，村民们把新鲜脆嫩的马齿苋采集来，用干净的稻草灰与之搓揉，稻草灰在不断吸收水分的同时也在吸收其酸度，稻草灰自身的碱性物质，自然中和。把马齿苋放在太阳下晒干，洗净后烧肉，清香扑鼻，味道纯正，是一道极佳的美食，吃后口齿留香。晒干的马齿苋可以储存，还可以当礼品送给城里的亲朋。村子里果树多，秋天，高高挂起的柿子，很是招摇诱人，是小伙伴们垂涎、攫取之物，青柿子涩嘴，伙伴们取来干净的稻草灰，把青柿子放进去焐，几天后，青柿子红了、软了，就变得香甜可口。

有情有义的稻草灰是庄稼人的好朋友，源于它的稻草只有一季生命，从发芽成茎起，拔节、抽穗、灌浆、成熟，一直在奔向化为灰烬的那一刻，生无声，死无息，平平淡淡终其一生，令人起静。稻草灰如同庄稼人一般厚道。

留住秋色

口 合肥 凌云

秋天，总是不知不觉伴着清凉的风，拂面而来。城市里的炎热早已消退，远处隐隐约约听到工地施工的机器轰鸣。燥热的心也一下子静下来，透过高楼的窗户，天高云淡。

秋色渐浓，秋水长天。平静的湖面上，多了几道秋阳的光景。劳动归来的人们，驻足这黄昏时分，与落霞融为一体。小区园子里，一阵阵桂花的香味，映着这中秋的圆月，眺望故乡，又激起了许多的思念。

时光匆匆，秋景转换。季节已渐渐进入晚秋，城市的街道，又多了片片落叶。金黄色的银杏树，增添了城市的多彩。一对对情侣们，漫步于这夜色里，爱情多了几分成熟和遐想。

这秋色，不虚此行。走进大山，又被这枫林迷住。人们不禁想起了唐代诗人杜牧那句“停车坐爱枫林晚，霜叶红于二月花。”这枫林，这晚秋，总让人多了几分诗意。

秋色染浓，秋意深情。在这新时代里，大地处处是迷人的风景，生活亦是那般美好。我爱秋色，更期留住这秋色。