



投稿邮箱: xzftwxds@163.com

扫码关注“徐州放鹤亭”微信公众号

放鹤亭 | 文学

徐州日报 08

2026年 7 月 9 日 星期四

责编:燕原斌 美编:左中 校对:吴庆德

谈及徐州，人们的第一印象，大概是刘邦击筑高歌的《大风歌》，是楚汉逐鹿的金戈铁马，是九里山古战场弥散千年的硝烟。铁血风骨，早已刻进大众对彭城的固有印象。

这座拥有 5000 年文明积淀、2600 年建城史的淮泗古城，从来不止霸业与沙场。两汉开国皇帝的光芒太过夺目，长久遮蔽了它绵延不绝的斯文风雅。千百年来，一种刻板认知悄然流传：徐州多出英雄，少有文气；唯有金戈铁马，难寻笔墨书香。

若拂去历史尘埃，循着彭城七里这条纵贯老城、串联千年古迹的文脉缓步品谈，便会豁然看清徐州的精神底色：彭城风骨，是帝王豪情与文人儒雅的千年共振。千年文脉，从未因战火断裂，亦不局限于汉魏。魏晋以降，山河几番更迭，泗水奔流不息，这片历经兵燹淬炼的土地，始终书香萦绕、文士接踵。沙场烽烟终会消散，唯有笔墨文脉代代相传，沉淀出徐州刚柔相济、文武并蓄的独特气韵。

魏晋南北朝时期，五胡乱华、中原陆沉，衣冠南渡的大背景下，彭城成为南北文化互通、文脉存续的关键枢纽。

享誉南朝的名门兰陵萧氏，郡望根源即在彭城。西汉楚元王刘交素来崇文重儒，广收典籍、兴办私学，早早为彭城埋下深耕经学的文化种子。永嘉之乱后，萧氏宗族并未仓促南迁避祸，依托世代承袭的家学根基固守故土、传习儒道，待时局稍定举族南渡，先后建立南齐、南梁两朝，执掌半壁江山。

支撑萧氏立足朝堂、统领南朝文坛的底气，正是源自彭城的经学血脉。萧氏广设学府、校勘古籍，将彭城质朴厚重的文风携入江南烟雨，滋养出南朝清丽的诗文气象。

同一时代，徐州下邳高僧僧祐的弟子、文坛巨擘刘勰，为彭城文脉落下分量极重的一笔。乱世清贫之中，他十年寄身古寺、青灯苦读，穷尽半生心力撰就《文心雕龙》——中国文学史上首部体系完备的文学批评巨著。字里行间尽是淮泗大地的开阔坦荡，藏着彭城山川淬炼的坚韧。

隋唐大一统，中原重归安宁。徐州慢慢褪去“唯有铁血”的单一标签，迎来诗文勃发、风雅兴盛的全新阶段。南北文风在此交汇碰撞，无数文人墨客驻足泗水之滨，留下无数隽永篇章。

中唐白居易，是为彭城播撒诗意的先行者。他年少寓居徐州符离，泛舟泗水、走访乡野，写下《朱陈村》记录徐州乡间淳朴民风，描摹市井烟火；燕子楼的悲欢离合，经他《燕子楼三首》传遍天下，让彭城名胜流淌绵长诗意。清新冲淡的诗文，柔化干戈戾气、种下

彭城文脉：不止一曲大风歌

◎ 艾丹

盎然诗意，也为两宋彭城文脉走向鼎盛铺就前路。

若说白居易是客居彭城、为古城添山水诗情，范仲淹便是生于斯、心系斯，与徐州血脉相融的家国脊梁。

史料明确记载，范仲淹生于徐州（其父范墀当时在徐州武宁军任节度掌书记，他就在徐州官舍出生）。范仲淹亲眼目睹淮泗水患肆虐、百姓流离，徐州壮阔山河和民间疾苦在他心底埋下忧国忧民、济世安民的种子。此后，无论戍守边塞、执掌中枢，还是主政一方、教化生民，“先天下之忧而忧，后天下之乐而乐”的初心从未动摇。

白居易赠予徐州诗文之美，范仲淹则铸就彭城文脉的道义内核，让彭城笔墨既有温柔诗意，更有家国担当。

苏轼知徐州两年，更将彭城人文气象推至千古高光。熙宁十年（1077 年）至元丰二年（1079 年），苏轼执掌徐州，兼具白居易的山水诗情、范仲淹的苍生担当，重塑徐州立体丰满的城市气质。

任职期间，黄河决堤，洪水围困，彭城危在旦夕。苏轼带领军民昼夜死守，水患平定后，他疏浚河道、安置流民，取“以土克水”寓意修建黄楼，既是镇水丰碑，亦是后世文人雅集的文化地标。重阳黄楼诗会，名士齐聚、诗词唱和，成就北宋文坛一段佳话。

政务之余，苏轼常登云龙山，与隐士张天骥相交甚欢，挥笔写下千古名篇《放鹤亭记》。“春夏之交，草木际天；秋冬雪月，千里一色”，寥寥数笔勾勒出彭城山川苍茫开阔的雄浑气度。

苏轼将山水诗意与民本思想熔于一炉，淬炼出徐州文脉刚柔并济、风雅道义共生的底色，也让昔日“帝王之乡”成为海内知名的文脉重镇、诗礼名城。

“一座户部山，半部徐州史”，明清两朝，户部山便是淮海地区文脉核心。清康熙年间，这里走出光耀彭城的文坛双星。张竹坡评点《金瓶梅》，为“第一奇书”正名，上承金圣叹评点体系，下启脂砚斋批脉路，在中国古典小说理论史上留下不朽成就；年逾四十的李蟠挑灯夜战，以 36 个昼夜为伴，上万言策直面漕运、河防积弊，成为明清两朝徐州唯一文状元。

李蟠笔下为民请命的赤诚，正是刘勰立文论风骨、范仲淹心怀天下、苏轼勤政爱民这条千年彭城文脉，在清代市井间悠远绵长的回响。

“帝王之乡”，是历史馈赠古城的厚重冠冕；而流淌千年的城市文脉，才是这座城市的灵魂根基。山河恒在，斯文不绝，风骨与雅韵相融共生。这，才是徐州最完整、最动人、最恒久的千年风华。



官井

◎ 沈兆海

在沛县湖西农场大闸村中街，静卧着一口老井，始建元代大德十一年（1307 年），为沽头闸（大闸）配套官井，为河道官署官员、漕运人员提供饮用水。井沿被岁月磨得温润如玉，井壁的青砖里长着暗绿的苔藓。

相传乾隆皇帝南巡时，路过沽头大闸，在沽头渡口停泊，夜宿井旁。时值盛夏，蚊虫叮咬难耐，乾隆遂令太监将蚊虫逐出井域。说来也怪，自此后，蚊虫再不到官井周围。村里人常聚于此纳凉，竟真无蚊虫侵扰。因此井“官办公用”，村里人不分亲疏、不别贫富皆可来此取水，故而得名官井。

儿时记忆里，官井的井沿由四块青石雕琢而成，石面被磨得湿润光滑，夏日里坐上去，凉意顺着皮肤沁入心脾。石上深深浅浅的绳痕，有的能嵌进半根手指。井壁由青砖层层砌就，砖缝间爬满墨绿的苔痕，像时光刻下的年轮。趴在井沿往下望，幽深的井水像一只澄澈的眼睛，倒映着天空的流云和我们稚嫩的脸庞。偶尔投下一颗小石子，便惊起一圈圈涟漪，久久不散。

官井是村里最热闹的地方。天刚蒙蒙亮，扁担的吱呀声便伴着鸡鸣响起，那声音由远及近，由近及远，像一首村庄的晨曲。男人们或女人们挑着木桶来取水，水桶坠入井中，激起清脆的回响，再摇摇头晃挑回家，一路洒下细碎的水珠，在晨光

里闪着银亮的光。孩子们总爱围在井边玩耍，看大人们弯腰打水时绷紧的脊背，听水桶碰撞井壁的沉闷回音。夏日午后，井台上总是湿漉漉的，那是打水人溅出的水花，也是孩子们嬉闹时洒下的欢笑。

官井的水，无论旱涝，丰盈不竭。大旱之年，河沟干了，庄稼枯了，唯独这口井，水位略略下降，依然清澈。夏日酷暑，舀一瓢井水喝下，清冽甘甜；冬日严寒，井水带着微微暖意，洗菜洗衣不觉刺骨。老人们常说，井水养人，村里姑娘的皮肤白净，小伙子身板结实，都赖这口井。它默默滋养着村里人，见证着一代代人的出生、成长与老去。

后来，家家户户打了压水井，手柄一压，水便哗哗流出，再也不用费力去挑水。再后来，村里通了自来水，水管接到家家户户，拧开龙头，水就来了。渐渐地，官井便冷清下来，井台荒废、坍塌，石缝间长出野草。为了安全，井口被一块厚重的水泥板盖上，像是给老井合上了眼睑。只有偶尔路过的老人，会停下脚步，望一望那块水泥板，轻声念叨几句。提起这口井，眼里满是怀念——那里有年轻时挑水的背影，有孩提时趴在井沿的欢笑，有再也回不去的旧时光。

如今再回村里，我总要去井边站一站。水泥板还在，野草还在，井台的石块还在。那汪清冽的井水，那些热闹的时光，那些淳朴的人情，都藏在官井里。

街区印记

◎ 苏清亮

35 年前，工作之余我常到彭城路走走，走进一城繁华。

这是条“地盘意识”浓厚的城街。奎河，把市区分割成南北两半。

河之南，是旧时徐州有钱人聚居的地块，即老人们口中的“穷北关，富南关，有钱都住户部山”。户部山久负盛名，“人间万户拥重台”，久而久之便成了富贵和身份地位的象征，是商贾云集胜地，也是富户们争相择居之地。

河之北，是彭城路宽段，最北面是北大院。

夜幕降临，彭城路宽段升腾起比白天还要喧闹的声浪。马路上撑起了灶具，有炒菜、砂锅、馄饨之类出摊，与三五好友相约夜市，热闹得很。当年的彭城路夜市，后来还走出了几家知名馆子，练摊练出了名堂，

也算这条街没白白被烟熏火燎。

如今的奎河，早已洗尽铅华，没有大江大河的喧嚣，更像古典美人，静静地卧在灯火阑珊处……岸边烟柳丛中，紫玉兰如火如荼，垂丝海棠在雨中鲜润欲滴。让人遐想，当年的南门桥上是否有美人衣袂飘飘，“回眸一笑百媚生”？

清晨的文庙街区，棂星门前的汉服少年手持线香行古礼，大成殿内孔子像端庄肃穆。暮色中的户部山，明清古建群与时尚消费场景交织。状元街的灯笼次第亮起，咖啡馆里飘出研磨咖啡的香气，与隔壁老茶馆的茉莉花香氤氲交融。千年城墙与玻璃幕墙，让这座城市从历史深处缓缓走来。

在这个城市生活久了，街市里的一些人、一些事、一些情，会在心版留下印记，俨然一锅辣汤，腾滚着浓郁的市井味道。

满汉全席

◎ 赵日祥

满汉全席在徐州。作为一个对美食从不会打退堂鼓的人，写下这句话，我心里其实是发慌的。我既不是专业厨师，也算不上研究美食的业内人士，充其量就是个爱吃喝的普通人。即便如此，我还是想把自己的想法写下来。

今年春节，我们一家人是在沈阳过的。两个女儿放寒假后，就先后去了东北，和在那边工作的妻子会合。我是最后一个抵达的家庭成员。一家人总算聚齐，第一顿大餐便选在山河屯，就为尝尝地道的铁锅炖大鹅。妻子点菜时，两个细节引起我的注意。

第一个细节，是铁锅炖大鹅的菜单小票上，明明白白标注着：大鹅 1000 克，鹅胗 200 克……第一反应便是，东北人实在，分量给得足。不仅仅是让食客明明白白消费，更藏着刻在骨子里的坦荡与实在。第二个细节，是餐桌上放着的一张宣传单，上面的广告语格外亮眼：“铁锅炖大鹅，吃出满汉全席的味道。”据介绍，山河屯铁锅炖大鹅的第一代传承人梁忠，生于 1860 年，是满汉全席技艺的制定者与传承人。身为清官御厨，他先后侍奉过咸丰、同治、光绪、宣统四位皇帝，还曾为慈禧掌勺，本

事着实了得，难怪店家底气十足地打出这样的宣传语。

铁锅炖终于开锅了，虽然炖的时间不算长，但是看在眼里，又馋又饿。鹅胗厚薄均匀，颇有嚼头；“南方小土豆”吃着锅里已经炖得软烂的北方真土豆，满口香浓！中间，爱人加了一样“出溜”，起初我没弄清是哪两个字，等锅贴端上来的时侯，我乐出了声。东北人够幽默，“出溜”，就是一勺杂粮糊糊，顺着烧热抹油的铁锅边倒下去，任由糊糊向下“出溜”。靠近铁锅上沿的部分薄脆，靠近锅底的部分软糯。

说起满汉全席，在我粗浅的认知里，满席作为满族的传统宴席，核心便是烤肉。锦州烧烤、齐齐哈尔烤肉早已火遍大江南北，短视频里更是频频出圈。而汉席的讲究就要多得多。单是蒸炖的功夫，就融合了鲁、苏（尤以淮扬菜为代表）、粤、川等各大菜系的精髓，烹饪技法更是涵盖蒸、炖、炒、熘、烧、烩等，花样繁多。这里我不打算品评各类经典菜品，毕竟我没机会品尝到最正宗的滋味。文思豆腐的细腻、九转大肠的醇厚、佛跳墙的浓郁，我都只是耳闻，算不上了解。我想聊的，是汉席的起源。

浮世杂拾



庄子在《逍遥游》中写道：“楚之南有冥灵者，以五百岁为春，五百岁为秋。上古有大椿者，以八千岁为春，八千岁为秋。此大年也。而彭祖乃今以久特闻，众人匹之，不亦悲乎！”彭祖，相传寿享八百岁，是毫无争议的中国烹饪鼻祖。他创制的雉羹，被誉为“天下第一羹”；羊方藏鱼这道名菜，至今仍是徐州的经典佳肴。除此之外，彭祖还是最早提出“药食同源，四季养生”理念的顶级“大厨”，中华饮食的根脉，早已在他这里埋下。

梁忠大师傅制定满汉全席时，其中汉席饮食部分的羹汤制作、蒸炖技法、高汤吊鲜等精髓，都深受彭祖烹饪理念的影响。可以说，彭祖是中华饮食的源头，更是满汉全席汉席部分的根脉所在。

再说汉文化与徐州的渊源。徐州是两汉文化的发祥地。没有汉高祖刘邦，或许就没有汉族、汉语、汉字。从饮食文化内在的思想传承来说，满汉全席里的半席汉味，根在徐州。

前文提到，满席以烤肉为主，脂肪在炭火上炙烤出的浓香，总能勾得路人垂涎欲滴。烧烤是如今最具人间烟火气的平民美食。从汉画像石考古研究发现，汉代的徐州人吃烧烤已经颇具规模，这也是最早“有图为证”的记录。徐州是当之无愧的烧烤发源地之一。在我看来，满席的根在徐州，汉席的魂在徐州，所以我想说，满汉全席在徐州！

