

## 青石街

NEW SUPPLEMENT

1226号

投稿邮箱:xinfukan2@126.com

欢迎新老朋友来街上做客,这里有平凡生活中的烟火气,有日常琐碎里的人情味。言之有物,皆是文章。

## 打箬子,裹粽子

裹粽子,是端午节时老家那一带的习俗。

老家裹粽子,用的是芦苇叶,但是,选取芦苇叶的动作却被称为打箬子,这就让裹粽子的准备之举平添了一些诗意。

人勤“夏”来早。

按说裹粽子一般也要等到清明之后谷雨左右,当然立夏之后就更为常见了些。可一些赶时鲜的村民却顾不上这些,甚至在春意初有之时,就有了尝鲜之举。其时,首要解决的事是打箬子,有之,方可行“有”米之炊。

彼时,因为时令尚早,芦苇才刚刚从冬眠中醒来,睡眠惺忪,叶片也才刚刚舒展,长度一般不足一尺,宽度亦只在两指左右。可赶时鲜的村民丝毫不以为意。这个时候,邻家婶婶们就套上长筒胶鞋,将花钩(小时候拔棉花秆的一种器具,一个尺许长的前面带弯钩形状的小农具)绑在一根长竹竿的一端,涉水而行,当看到心仪的芦苇叶时,只见她们手腕一个快速翻转,那刚刚还在水面摇曳生姿的芦苇叶便听话地来到岸边,温驯地走进她们束在腰间的袋子或挎在手臂上的竹篮。这些动作,大多行云流水般一气呵成,在河边自成一景。我曾经尝试过几次,芦苇叶总是被折损、划破,惹得河边打箬子的人们阵阵发笑。

这个时候,我却也有独得之乐。我会扯下靠近岸边的芦苇叶子,将其撕成长条,缠着父亲帮我将其编成风车,然后,再折断一根相对长些的芦苇,将风车穿在芦苇秆头,打一个小结,然后举着风车迎风奔跑,芦苇风车就会快速地旋转起来,后边便会是一串追逐的小伙伴……

箬子打好之后,要回家先用水洗干净,再放到开水里烫一下,这样,既起到杀菌的作用,又增加了箬子的柔韧度,不容易被折断或弄坏。

裹粽子的线也是有讲究的,我们今天看到的几乎都是类似于捆螃蟹那样的布绳子,只是较之稍微细一点罢了,甚至有的人家直接用塑料带子去捆绑,就未免更加草率了些。而且随着科技的发展,裹粽子的众多模具相继面世且不断更新升级,实在是将一项意味深长意蕴深远的活动变得面目可憎无味无趣。老家那边,通常是用上一年收割晒

干的菖蒲,将之划成若干长条来裹粽子。菖蒲柔韧度好,裹好不易松散,兼有菖蒲的清香,如此作为才是本色出演,才可堪称名副其实的裹粽子。

家乡的粽子一般只有两种造型,最为普及的就是“一把抓”,就是将三四张箬子稍微错开些平铺掌心,将其旋成圆锥形,然后将浸过水的糯米倒入,再顺势将其余叶片缠绕捆绑结实即可。这样的粽子在家乡是普及的。我三舅母却是心灵手巧独辟蹊径,胖胖的她总是能够轻巧地裹出“太斧头”粽子,就是粽子的形状像一只斧头一样,且不用额外捆绑,其最末插入的一根箬子尾巴从“太斧头”中心横穿,用钩针拖拉拽紧即可。“太斧头”可谓大家闺秀一般,在一众“一把抓”造型的粽子中甚是抢眼,清秀得很……

其实,于诸多造型的粽子当中,我最喜爱的还是“针线包”粽子。“针线包”粽子耗时费力,虽然名曰“包”却一点也不像包子,四四方方的,就像一个小正方体一样。它体积不大,通常我两三口就可以吃掉一个,但是,做起来却是极其耗费功夫。“针线包”粽子,需要将箬子划分成半厘米等宽的长条,然后,将这些长条像编结俄罗斯方块那样十字交叉铺叠,最终形成一个边长4厘米左右的正方体,留一小孔往其中灌入糯米后封口即可。“到嘴不到肚”是我父亲对它的评价,可能是因为“针线包”粽子小容量的缘故吧。

记忆中,家乡的粽子几乎都是以糯米为主,偶尔,一些邻居家也会放入赤豆、花生米,再到后来,蜜枣乃至咸肉等也成为馅料。可我,却最喜欢吃纯粹的糯米粽子,也许,我潜意识里喜欢的是粽子原有的味道,那种家乡固有的原生的风味。

想着想着,不知不觉就来到了家乡的小河边,岸边的芦苇叶随风轻摇,一浪挨着一浪,发出些许的沙声,慢慢地从河这边渡到河那边去了,似乎儿时父母呼唤回家吃饭的声音,极远又极近,模糊又清晰。

我顺手扯下一片芦苇叶,慢慢地将其做成芦苇哨子,放到口边一吹,单调但悠扬的芦苇哨子的声音便在河畔响起,盘旋着飞向水面,惊得嬉水的白鹭扑棱棱飞起。

瞬间,那些遥远的快乐抖落尘埃,从远方奔来。

## 青团的味道

前段时间,母亲发微信说,给我们寄了个包裹,收到后要及及时放冰箱冷冻。等了两天,收到后打开一看,呀,竟然是青团。几十个葱绿如碧玉、油亮似翡翠的青团挨挨挤挤在一起。妻子满心欢喜地拿了几个出来解冻,其余小心地包好放进了冰箱。

到了晚上,青团上了锅蒸,开水一扑腾,它也有些耐不住性子了,随着冒出的热气,一股清香先溢了出来,满屋子氤氲,那正是我想念的带着浓郁的家乡味道。

我的家乡在湘东的山丘陵区,春夏之交,土地湿润,百草丰茂。野地里、水塘边、山坡上,那一丛丛、一簇簇的艾草随处可见。它那细长的叶子表面呈深绿色,有点像古代兵器中带刺的长矛,背面呈灰白色,有着极细的柔软的茸毛,撒野般地生长着,散发出一股浓烈的清香。

每年到了做青团的季节,忙完农活后的母亲,便会和邻居的姨婶们,挎着个小竹篮,到野地里寻找那一抹青绿。春天的身影刚走,夏天的脚步紧跟而来,这个时候的艾草已经长成半尺高了,随风摇曳成一片绿色的地毯,选择这个季节摘艾草,是因为不用长时间地弯下腰去采摘,而且吸吮了一个春天的甘露,艾草顶部的嫩叶最为清香,汁水也较为丰富,母亲就像小鸡啄米一样,在每株艾草上掐一下,不一会儿手上就有了一片绿,竹篮里也盛满了一篮香。

到家后,无论多晚,母亲都要及时把艾草浸泡清洗,待完全没有了杂质,再焯水捣碎,用纱布包裹着用力一挤,那墨绿色的汁水便透过纱布涌了出来。等一切忙完后,母亲会再细细过滤一遍绿汁,最后留在碗里的就只剩下那醇厚的、碧绿的精华了。母亲将早就磨好的糯米粉倒入这一碗清绿中,加入适量的清水和成湿粉。时而轻揉,时而狠摔,糯米湿粉就像一个调皮的孩子,不断地变换着形状,在母亲的手心里跳跃着、翻滚着,仿佛能听到它“咯咯咯”的笑声,待湿粉揉成黏黏的墨绿色的面团后,母亲再揪成一个个细小的疙瘩,搓成或方或圆的形状,加入调好的豆沙馅,青团便做好了。

生的青团做成以后,母亲总要细分成好几份。一份捎给远在广州工作的小舅,一份寄给常年不怎么回家的我,再留着一些送给左邻右舍尝尝鲜。

离开家乡已有二十余年,对于家乡的记忆,山田小溪、农舍炊烟,甚至儿时的伙伴,都已经有些模糊不清了。唯独母亲每年寄来的青团,总让我想起生活过的农村,回忆起那些散发着清香的树木花草。

“五一”劳动节那天,上午在家收拾一下卫生,将散落在各个角落的书刊整理整理,不觉到了午饭的时间。外面阳光正好,昨夜刚下过雨,估计温度也不会太高,空气一定很好,于是携夫人赴学校教工食堂随便吃点,顺便走走,以助节日兴致。同时,约了一名博士研究生,边吃边聊论文写作等事宜。

还未到教工食堂,学生发来信息说,该处节日关门,乃改至楼下学生用餐处。夫人和学生去点现成的菜肴,我则在砂锅窗口前排队。就听到站在前面的两女一男在商议吃什么的问题,像是一对中年夫妻带着年轻的女儿,父亲很高也较瘦,母亲衣着朴素,女儿和母亲个子差不多,皮肤白净,戴着眼镜。轮到他们时,母亲点了三份砂锅。所谓砂锅就是现场烧制的一种汤菜,外加一份米饭,汤菜一般有鸡肉、牛肉搭配粉丝、面条等不同品种。那位母亲问如何付款,烧菜的厨师反问道:“你们没有校园卡?”然后补充了一句:“只能刷校园卡!”母亲说“没有”的同时,表现出一丝的焦虑。厨师给他们支招:请哪位老师或同学代刷一下。他们便回过头将目光投向我。

我问三人点的砂锅一共多少钱,答曰四十元,加上我点的,一共五十五元,我就在收款机上刷了校园卡。那位母亲在感谢之余随即说:“我扫给你吧。”我说没事,没多少钱,就算我请客。他们说不行,一定得扫给我。我说:“真没关系,南大教授这个客还是请得起的。”他们便不再争了,再次客客气气地道谢。

趁着等砂锅的间隙,与他们聊了一会儿。原来他们是陪正在读初一的女儿专门从江阴来南京大学参观的。他们说孩子在江阴一中读书,成绩不错,非常向往南京大学,今天终于亲临观摩,分外高兴。

在为他们粗略讲解南大历史的同时,我情不自禁地犯了“教人”的毛病,告诉女孩学习讲究方法,不要专注于刷题,要注意分析题型,做到创新型学习,自己给自己当“老师”,善于总结知识谱,建立知识图谱;在各门功课学习过程中,注意找寻“关键的问题”与“问题的关键”,做到“战略学习”与“战术学习”相结合。父母表情庄重,似懂非懂;孩子面带微笑,不时点头。讲得高兴了,我说喜欢南京大学,就一定考得上;如果本科考不上,就考研究生;如果硕士考不上,就考博士;如果博士考不上,就申请博士后。总而言之,只要想成为“南大人”,肯定会如愿以偿,变量只在于时间及方式。孩子的父母听得笑了,正好我的砂锅烧好了,于是跟他们告别。

夫人和学生已经找好了座位,我端起热气腾腾的盘子去和她她们会合。一会儿,一大群穿着统一制服的中学生列队前来进餐,食堂一下子更加热闹了,我问了其中一位同学从哪里来,他说从新疆来,坐了两天的火车,专程来南京大学参观的。

这个“五一”劳动节的午餐,我的菜肴虽然不太丰盛,但吃得很香。

## 浓情栖霞山

冬去春来,春光烂漫,我乘坐栖霞的区内全域旅游直通车重访栖霞山和古镇。古镇在美丽的栖霞山脚下,九乡河水蜿蜒而过,投入白纱仙子四桥的怀抱。地铁6号线如同一条巨龙在地下不断地延展,这条青绿色的巨龙龙头就在古镇的入口,龙尾一直抵达南京南站。

古镇环水靠山,因渡成集,因山而隐,因栖霞寺而闻名天下,镇、山、林、寺融合为一处名胜。一座栖霞山,半部金陵史,说的正是这一带的人文荟萃和源远流长。据《史记》记载,公元前210年,秦始皇东巡江乘,便在栖霞古镇落脚,登山临江,北去琅琊。如今栖霞山上的始皇临江处景点,还有古镇入口矗立的一座木石结构的牌坊上书写的“江乘古邑”几个大字,记忆着这段历史。

明清之际,古镇亦是名流不断,沈周、文徵明、祝允明、董其昌、袁枚等人到金陵,进镇、入寺、游览栖霞山是一套标准的打卡流程。清代文学家孔尚任的剧本《桃花扇》就取材于此,自此李香君和侯方域的爱情故事和家国情怀流传千古。我去年因制作一部声音漫游剧租用了一处民房长期驻扎在栖霞山脚下,因而对栖霞山和古镇有着特殊的情感。我爱春光明媚时在始皇临江处远眺长江的天高地阔,爱夜色降临时在栖霞寺牌楼下欣赏月光的清澈如洗,爱细雨绵绵时在栈道上细品红叶的醉人心脾,更爱雪后初晴时在古镇上寻找青瓦的侘寂之美。

我与这里的居民和商户也结下了不解情缘,这里的店主和街坊有情有义,有趣的灵魂散发着不完美却真实感人的魅力。有家国潮馆的侯老板是土生土长的栖霞老街人,据说也是侯方域的后人,别看只有初中文化一副市井模样却酷爱传统文化,店里除了租借的汉服、摆放的妆造和古琴,还存放着不少有关《桃花扇》的书籍和音像制品,他的梦想是有一天拍出一部属于栖霞的《桃花

扇》跨界新电影。隔壁汤圆店的罗大姐是来自贵州的布依族,她不仅包的汤圆好吃,还弹奏得一手好吉他,随口清唱一曲不亚于科班出身的歌手,她的梦想是一边唱歌一边卖最有特色的汤圆;还有一家店的张老师不仅是一位青年美术家,还是玉石收藏家,店里的玉石琳琅满目,说起店里的古董字画也是如数家珍,带着故乡新疆草原的洒脱格调。

顶头咖啡店老板娘因为喜欢古镇的慢生活,就把自己爱喝的咖啡和文艺情怀带到了这里,为古镇平添了不少现代气息;那一家新中式华服店,古典创新的设计和精致的桑蚕丝面料将中式服装的大气和高贵彰显到极致,我每一次经过总忍不住去试上几套,仿佛穿越了不同的年代找到了不同的自我。旁边还有一家鸭血粉丝汤店,有一回我房子里的东西坏了急需螺丝刀,冲过去找店员借用,第一次见面店员二话不说就拿了给我,我去还的时候道谢,店员说都是街坊不用客气。最右侧一条街的茶肆是南大学子众筹的综合性新型茶馆,店内枯山水的小景、老物件的搭建和灰檐瀑布的流动中无不透着店家的用心和灵气,每一个角落都成为游客来古镇游玩打卡的新地标。而离山脚最近的一家酒店则堪称宝藏酒店,低调中透着禅意气韵,既有绿色山林的寂静之意,又有细致入微的人文之美。

金陵文史源远流长,六朝烟水洋洋洒洒,每一次邀请好友寻幽访古、品味历史,休闲游憩、欢聚游乐,每一次独自登山远离城市的喧嚣与山深度共鸣,都能让我放下疲惫休憩灵魂,一次次更新着大自然赋予的超然能量。

漫步在古镇的九乡河岸,看着清澈的河水中菖蒲、铜钱草和美人蕉的倒影,听着流连忘返的游人怡然自得的笑声,我静静地回望栖霞山脉和古镇余晖,一幅水清岸绿的新时代人文生态新图景正在徐徐展开,新栖霞未来可期。

□如东杨红兵

□南京卢云

□南京肖日东

□南京以清