

芬芳
一叶

水绘情牵话如皋

□龙檀石

十年之后,如皋也成了乡愁,终究是“我笃定余生,却别离匆匆”。当年的夏天,如皋于我仅算作青春的驿站。完全没有猜到,时光的熏染会改变很多,包括情感。而今深切眷恋满,小城的每一帧记忆都透着甘甜,那些朝夕相伴更难说再见。

一往而深,大体这就是我同如皋的起缘。诚然,“诗里江南”囊括诸般殊颜,惟如皋执先。横眸水绘园,凭栏记人间。这些年的众多手稿里,关乎如皋的句子未曾中断,个中情感也越发缱绻。正如《东皋姑娘》所言:“我的乡愁远在渝东,却匆匆赶来与她相守到老”。一切挂牵、惦念,若非要定个所以然,便是家的温暖,便是少长挚友的宽宥和关爱,便是小城千百年来来的诗意流传。故此,拙文的执笔理气也就刻意多些浪漫。

一遍遍,孜孜不倦,爱诗的人或许皆是这般。讴歌渝东的美,诸如“闲数流萤满山郭,半枕青溪共星河”“烟光沓气溪桥上,画里青绿凭栏望”,似乎都足以表达我的挚爱。可要论及如皋的好,竟难寻得一句相宜的。“烟雨向度江南姝,水绘枕画筑”“轩窗低,江南几重意,箬帽蓑衣立画里”“不待回眸,水绘园的青溪烟锁、楼阁帘栊,已随时光绣作云锦吴绫”,细细思量,这些句子还是欠了些火候和韵味。不是我硬要矫情,毕竟单就“射雉”而言,也在宋代诗词的万丈光芒间占得一席之地。东坡居士的“不向如皋闲射雉,归来何以得卿卿”,诚斋先生的“看君一箭落胡星,如皋一笑倾人城”,更有嚼劲和张力。尤以魏晋以来,当还有不少关乎如皋的诗词遗存,值得细加归整。

文化对一座城市的浸润,历久弥珍。姑且不谈“外圆内方”的古城建构,也不谈东大街的青砖黛瓦、水绘园的亭台轩榭,如皋的文化肌理是同整座城市的街衢巷陌融在一起的。或许,理解了搬经与作家、石庄与院士、白蒲与美食的情缘,也就悟得如皋的醇厚绵长,以及小城方寸之于江南千里的好。不必太过在意摩诃孤山的绝迹,时光自会珍藏一切,而我们要做的,就是敬畏时光的佳酿、敬畏诗意的激扬。更多类似“蒲塘十景”的图和诗,存乎史志、存乎笺翰、存乎每个游子的心田。纵然,奔波疾走、辗转多番,请于俯仰之间常把如皋眷恋,常把家里的鸡蛋饼、囊荷笋挂在嘴边。老乡们,我不是如皋的说客,也不愿自称过客!如皋于我,“诗里江南”的最美寄托!

寻梦乡愁,漫话如皋。我又翻出那句:“垂云踟蹰、帧帧顾盼,开始想你,无论关山横断、年华计短。”



苍翠葱茏

吴有涛

四月花开

□张舒涵

今年的疫情居家生活,记忆深刻。

那时,春渐歇,暑未至。四月,疫再来。街上无人,好友不能相聚,心想:疫情何时休?

晨起,坐桌前,开启一天的学习,捧书摘文,因长时间紧盯电脑屏幕,眼睛疲劳,叹息:“太难了!”

闲暇时,合上电脑,松筋动骨,闭目养神。有时观望窗外,不禁感叹:“人间最美四月天,四月美在花开,也美在花落。”桃花杏花已飘落,梨花却正在当时,花落芬芳满地,花开香溢满园。前后左右是花香,天上

地皮菜

□徐兆熊

地皮菜是一种菌和藻类的结合体,一般长在阴暗潮湿的地方,暗黑色或墨绿色,有点儿像泡软的木耳。地皮菜,名叫“普通念珠藻”,俗名各地不同,有“地耳、地软、地衣、天菜、地木耳、地踏菜、雨菌子、雷公屎”等。

刘旭东先生的《吾乡食物》中有对“地皮菜”的介绍。刘先生说:“晨光熹微,河滩上草丛中生出了许多墨绿色的小精灵,或大或小,或肥或瘦,或厚或薄,或扎堆丛生,或散布独长。其状如木耳,其名曰地衣。乡人谓之地皮菜也。”“朝露日晞,地皮菜立即缩在地上,干瘪不起。待等雷雨浇灌,或可起死回生。”

刘先生的介绍,不禁让我忆起20世纪五六十年代,我捡地皮菜、吃地皮菜的情景。不过,我们海安西乡人不叫“地皮菜”,而称之为“渗菜”。渗者,或指有弹性,可以拉长,或指是从草丛中“渗”出来的菜。

那时梅雨季节,连续几天阴雨后,我们去河边挑猪草,常常在朝阴一边的靠近水边的柴草中发现一堆的地皮菜,密密麻麻的一层,我便掐几片向日葵叶子,摊在猪草篮子中,把捡来的地皮菜放在叶子上,然后再用一片葵花叶子盖着。回家后,把地皮菜从篮子中取出,洗净炒着吃,又软又香,真乃人间美味。

地皮菜不仅长在河边草丛中,草屋上也长。那时,我家的厨房是麦草盖的七架梁,夏天雨后,朝阴的一边会长出一层地皮菜。我便找来一根长竹竿,在屋面上轻轻地刮,地皮菜就滑落到地上,多的时候能拾一淘篓儿,洗净后,就是一顿美味。

地皮菜有多种吃法。奶奶常做的是地皮菜炒鸡蛋、地皮菜炒韭菜,或烧汤,有时也做凉拌菜。地皮菜炒鸡蛋的做法是:先

人间是花香,花香香到人们的心里,笑意在脸上弥漫。

妈妈说:“这微笑不也是盛开的花朵,不也有着扑鼻的芳香吗?花开如雪,蜂蝶翩翩起舞,这是盛世的美景;花香醉人,鸟儿鸣唱枝头,这是生命的歌唱。”

奶奶说:“季节如斯,花朵将绽未绽,阳光未至毒辣,冷风不再刺骨,繁盛之间,依稀看到生命的成长与倔强。不至泛滥却无关冷清,一切美好都以恰到好处姿态存在。”刹那间,疫情带来的阴霾灰暗,在花前、言语和心境中荡涤为清新美好。

把鸡蛋打在碗中,放入细盐、酱油、香葱末子,用筷子搅拌均匀。在锅中倒入油,先将地皮菜放在油锅中,炒至大半熟,倒入鸡蛋,加入细盐、酱油翻炒几遍,等鸡蛋熟了,即可起锅,装入盘中。地皮菜炒韭菜与炒鸡蛋差不多。凉拌地皮菜的做法是:地皮菜洗净沥干水,放在开水锅中焯一下,捞出沥干水,配上细盐、酱油一拌,再滴上几滴麻油即可食用。每次吃地皮菜,爷爷还会倒上二盅白酒。有时我也要吃,爷爷便用筷子蘸酒放到我嘴中,辣得我舌头伸很长。

地皮菜是乡间美味,很好吃。但是洗地皮菜却很麻烦。可先用淡盐水浸泡,然后捞出,用清水轻轻搓洗,过几遍水方可。如果洗不干净,吃时嘴里就会有“吱扎吱扎”的声音。淘米水也可洗,不过那时米太少,很难有淘米水,基本都是用淡盐水洗。

地皮菜生长对环境要求比较高,要是天然的、没有污染的、潮湿的地方。因此,现在我们本地基本上没有了,可能山区比较多。因为地皮菜含有多种营养成分,其蛋白质含量高于鸡蛋、木耳、银耳,其氨基酸与发菜、香菇相近,还有降脂明目、清热降火、补钙壮骨等功效。有科学与研究说,地皮菜有一种成分可以抑制人大脑中的乙酰胆碱酯酶的活性,对老龄痴呆症有较好的疗效。地皮菜含有大量的海藻糖,能提高人体细胞活性,提高身体免疫力,能有效预防癌症。现在地皮菜的身价也比较高,干的大约100元/斤,鲜的也有20~30元/斤。

地皮菜是一种乡间美味,要想尝鲜,现在只有在网上买,但是能不能买到正宗的、天然的,那就很难说了。

走马
天下

个园

□袁志冲

个园位于扬州古城东北隅,是全国重点文物保护单位,荣获首批国家重点公园称号,在国内外享有盛誉。这座清代私家园林,由两淮盐业商总黄至筠于清嘉庆二十三年(公元1818年)在原明代“寿芝园”的基础上拓建而成。个园以叠石艺术著名,笋石、湖石、黄石、宝石叠成的春夏秋冬四季假山,融造园法则与山水画理于一体,被园林泰斗陈从周先生誉为“国内孤例”。

据说,个园以遍植青竹而闻名,“个”即半个“竹”字,说明当时的主人对竹有情,且以竹自喻。但我就不明白,既然如此,为什么不直接命名为“竹园”而要取“竹”字一半“个”呢?我姑妄猜之,主人之所以取名“个园”,至少有三层用意。其一,自然是爱竹;其二,“个”表示有个性,不从众;其三,“个”,自家、私家的园林,犯你不着。

个园的主人黄至筠,当初是出于什么目的、什么冲动,花一生的财力、精力,要建造这么个园林的?据说主人边设计边修建,一直到死才真正“完工”。自古以来,无论帝王将相还是平民百姓,都想长命百岁,甚至长生不死。但心里也都明白,人终会死的。如何不死?唯有传承,传什么?财富、事业、精神?我寻思主人也正是为了“不死”,才建了这么个园林,传子传孙,企望永垂不朽!只是主人黄老先生没有想到园林早已易其主,最终归公。他也万万没有想到,后人会把“个园”变成“公园”,把“公园”又变成收取门票的一个旅游景点。

文化,是一种沉淀,文化不以功利为目的。任何以功利为目的的所谓设计、所谓项目规划,都是对文化、对艺术的一种亵渎。我曾经多次应邀参加过有关沙地文化的研讨座谈会。会议的组织者一律都是信誓旦旦表示要传承和发扬传统文化,企望征集提炼沙地文化的内核元素及表现形式。而我们这些所谓的土学者也会一本正经地慷慨陈词,甚至相互之间还为某一话题争论切磋,场面十分热烈。但结果呢,令我们这些热心者心里凉了半截。原来组织者并非真正对沙地文化感兴趣,而是想借“沙地文化”之名戴个帽子,立个文化产业的项目开发房地产。

心窗
片羽江海
风物