



江花

城市山林 08

一条古道贯穿历史

■ 文/朱昌勤

家住花山湾靠老北门很近,却不知道那一带,有条古道直接通往鼓楼岗,前不久与老友相约,一探究竟,终于找到了这条古道,感受了众多古迹传递的厚重文化历史。

从“定波门”那堵仿制城墙处,我们开始寻找古道踪影。定波门是明清时镇江府城的北门,与不远处鼓楼岗的铁瓮城遥相呼应,在它们之间曾经的建筑工地上挖到了唐宋时期的城垣、城壕遗迹。老北门北侧如今还有高高的石垒墙,依稀可见古城身影。我们在坡岗处找寻了许久未见古道,穿过绿竹巷向西看,高处正是鼓楼岗。绿竹苑北门处有一条水泥坡道蜿蜒向上,我们顺坡前行了几百米,渐渐幽深了起来,只见路两侧土岗高高,上面荒草、杂木、枯藤丛生,时有乌鸦围着老树盘旋,正值隆冬季节,寒风嗖嗖,眼前顿显“古道西风”的景象。再往上,脚下成了狭窄的石阶道,沿着石阶攀登转弯向北,我们终于来到了鼓楼新村。路边一住户家的老人告诉我们,这条路从他儿时就有,还说,他前辈说过这是鼓楼岗穿越古城垣到城东的唯一道路。

如从清朝末年废除城墙算起,这条古道至少也有一百多年的历史。

古道起点正是鼓楼岗的最东面,住户老人指着西南不远处一个土岗说,那里曾经是城墙钟鼓楼的遗址,他回忆,儿时还经常到那土岗上去玩,也曾见到过城垣垒起的石块,正是因为这里有钟鼓楼,才有了鼓楼岗的地名。这种钟鼓楼到底建于何时?现在难于考证,但鼓楼岗是铁瓮城遗址所在地,却是被考古遗迹证实的。有史料载,铁瓮城始建于公元195年三国孙权时期,形成于公元209年,在吴国几座都城中建城年代最久,保存遗迹最为完整,文化内涵亦极为丰富,历经晋、唐直至明清,已有1700多年的历史。

征得老人允许,我们登上了他家小楼顶的平台,鼓楼岗全貌尽收眼底。向西看有一长满荒草杂树的小山,那正是古老的月华山,东晋时期镇守京口的郗鉴和刺史王恭,先后修缮、扩建城池,王恭还在月华山上建起了千古留名的万岁楼。向南看,有一片四周老房围着、中间隆起的土墩,正中央矗立

着一块石碑,那是汉代荆王的墓。史书有载,汉高祖六年(公元前201年)刘邦封刘贾为荆王,让他管辖淮河以东五十二座城邑,受封荆王的刘贾将都城设在了镇江。就在刘贾封王后的第六年,淮南王黥布发动叛乱,刘贾带军迎战,却战死疆场,刘贾死后归葬于今鼓楼岗上。可见早于铁瓮城几百年,就已经有了这座古汉墓。再往东看,那紧挨医院北围墙处,日精山清晰可见。日精、月华二山,本是北固山前峰南坡东西两个小山头,作为铁瓮城南边两个门卫,后人以日月之精华分称。据说,鼓楼岗下曾有一条小河,河上建有一桥,名千秋桥。日精、月华,万岁、千秋,古人起的名字都这样工整而又有诗意。我的思绪随着满目的古迹,穿越了千年的历史。

告别了住户老人,我们走出老房林立、小巷纵横的鼓楼岗,向东转弯,便来到文昌宫巷,这是一条名字听着就古老的巷子,因巷内曾建有“文昌庙”而得名。史料有载,唐宋时期镇江就有文昌庙了,元朝时期镇江已有“文昌巷”地名。文

昌庙供奉着文昌菩萨,前来祭拜的,都是读书人。为能顺利取得功名,文昌庙就成了历代读书人的许愿福地。如今老巷刚刚改造不久,精心布置了“金榜题名”“独占鳌头”“蟾宫折桂”等吉祥壁画,恢复了文昌宫巷的古意。穿过文昌宫巷向东来到了青云门,这又是一条与科举考试有关联的巷名。据说,巷内曾建有“镇江府学”,青云门是镇江府学前面牌楼,匾额“青云门”象征着进入府学读书的学子们,能够平步青云,飞黄腾达。

出了青云门我们又回到了老北门。一条古道贯穿东西,让我们在探寻中感受了镇江的深厚文化。这条古道的历史虽然不算久远,但因为与古城遗址相连,就显得沧桑而又神秘。

作者自述

朱昌勤 读书、写作,一直是我的爱好,从年少直到退休,始终乐此不疲。它让我对生活始终抱有新鲜感,并从中得到馈赠和鼓励。

高桥蒿蒿茧

■ 文/孙建远

每年3月初到清明节前夕,丹徒高桥镇的传统美食“蒿蒿茧”便进入了制作期,这种制作美食的特定传统,在高桥镇已传承了数百年,是当地独有的春天味道,又有人称之为“玲珑翠”,是高桥的一种非物质文化遗产美食。

这种时令食品在当地并没有专门的店面售卖,纯属私家制作。高桥人制作蒿蒿茧的习俗源于何时,已无从考证。但现在许多高桥人家里仍留有祖传下来的有上百年历史的用于压制蒿蒿茧的木模,却是一个不争的事实。

通常,制作蒿蒿茧的主角都是家庭主妇们。高桥人用来制作蒿蒿茧的食材也很有讲究。先说蒿蒿茧的包粉,高桥人称为“圆子面”,是用地产的优质糯米经机器加工磨碎而成。和超市里出售的水磨糯米粉不同的是,高桥人用的糯米粉是干磨的,很筋道。人们一般选择清明节前的晴好天气,将自家种的优质糯米淘好,放入圆筐篮里摊平,不晒,晾放几天,直至完全晾干。

糯米备好,此时另外一个重要的食材也登场了,取生长于乡间田野小径、河边沟坎、家前屋后能拉出很长白丝的艾蒿草叶子,洗净、晒干,高桥人称之为“糯米蒿蒿”,这是艾蒿的一种,但是和其他地方生长的艾蒿又

有所不同。制作蒿蒿茧必须使用高桥本地生长的“糯米蒿蒿”,而且必须是清明节前的,不能用外地的,过了清明节的蒿蒿也不能用。

制作的第一步,就是要把采集而来的糯米蒿蒿的嫩叶,与高桥地产的糯米粉混合,这是纯天然绿色色素,这样制作出来的蒿蒿茧,不仅颜色青翠欲滴,而且,据高桥知名老中医考证,它还具有极好的祛湿的功效。

家中男人们出场了,将晾干的糯米、晒干的蒿叶,扛到村头的老磨坊里去,加工、粉碎,随着机器转动,糯米、蒿叶混合在一起,被一点点磨碎,打开机身后面拖着的那条长长的白口袋,细腻丝滑伴着淡绿色、清香味的米叶粉末,如空中飘临的雪花,溅得跟随男人身后的主妇一头一脸,带着满身疲惫,闻着米草香味,看着诱人绿色,人们喜滋滋地回家,准备开工生产蒿蒿茧。

食材备好,就可以进入制作蒿蒿茧的初始阶段:和面。但是不能用麦面,要用地产的优质糯米面,其中加入一些大米粉,弄成个米粉实心团子,也就是和面做外皮。用脸盆取适量的米草干粉,在和面的过程中,就要把米草干粉或“糯米蒿蒿”的汁水掺进去,再加入开水,用筷子反复搅拌,等到粉和水完全交

融,变成碧绿粉团的时候,就得用手来揉搓了,直到柔软不黏手,这个过程需要一定的手劲和巧劲,不熟练的人,满桌子满手都黏得一团米糊糊。此刻,刚刚还是米草粉和水分离的一团糊糊,已经变成了一根肥硕而绵柔的长条实心团子,如游龙般起伏在主家的饭桌上。

能干的主妇们快速地揪着、拽着,一会儿,游龙就变成了一个个掌心般大小的实心粉疙瘩,撒上一层干粉,用湿毛巾盖好,备用。偶尔,过程中,一旁孩子们稚嫩的小手也来掺和,弄得一手一脸的粉末,会惹得主妇们满含怜爱地嗔怪和驱赶。

接下来,就是馅心准备了。高桥盛产的秧草,拌上二斤猪肉泥及葱姜,是当仁不让的首选,此外还有芝麻、豆沙、马齿苋等备选的配角。各种馅心,多种味道,其中以马齿苋的那种,食用后更有强身健体的功效。

粉团、馅心备齐,就进入制作蒿蒿茧的实质阶段了。包制蒿蒿茧绝对是个技术活,手脚笨拙的人不是馅心露在外面,就是粉团黏得一手拿不下来。先得揉扁实心团子,左手拿着,旋转着,右手搓着,直到滚圆,呈中间厚边薄的形状。然后,放入馅料,开始包捏。左手托着,微微地窝住,右手边捏边收口,渐渐

地,馅心包进去了,只剩下一个缺口,还有一些多余的粉团,继续捏紧,收口,拍圆,用祖传下来,已有上百年历史的方形镂花红木壳子一一压模,这种压制“蒿蒿茧”的模具,当地人叫作“蒿蒿茧壳子”。

把“蒿蒿茧壳子”翻个身,装入适量的粉团,在桌上用力敲制成一个个蒿蒿茧的形状,垫上竹套(笋衣)后放入大锅灶里去蒸煮片刻。刚出锅的蒿蒿茧非常翠绿,清香四溢。品尝的时刻到了,咬上一口,沁人心肺,令人回味无穷。

每年清明节临近,那些身居外乡的高桥游子们,不远万里,都要回到故乡,扫墓祭祖,哀思故人,归去的时候,他们的行李箱里必有家乡的高桥蒿蒿茧。他们虽然身处异乡,远隔千山万水,但回味的依旧是故乡浓浓的味。高桥人,无论走多远,再忙再累,此时,都会记得吃上一口高桥的传统特色美食:蒿蒿茧。

作者自述

孙建远 中国农业银行作家协会会员,有作品在《中国城乡金融报》《镇江日报》《东江晚报》《现代金融》等媒体及公众号发表,现供职于农行镇江新区支行。

编辑 竺捷 版式 胡毅 校对 陈乐