

夜宿水乡周庄

□ 张天柱

我是下午到达苏州周庄的，本想转转就走，结果周庄打乱了我的旅行计划，最后还是住了一晚。其原因是周庄太美了，正如建筑大师贝聿铭考察周庄后所题：“周庄是国宝”；正如著名画家吴冠中游览周庄后所说：“黄山集中国山川之美，周庄集中国水乡之美。”

大师们的赞誉，实至名归。
周庄是美丽的。周庄四面环水，仿佛泊在湖上的一片宽大的荷叶。一条流动不息的清澈之水，像块流动着的碧玉。在那碧绿的河道上，一艘艘小船画舫轻舟荡漾，不时从眼前闪过。放眼望去，整个水乡古色古香。两岸垂柳桐花倒映水中，岸壁之上苔鲜滴翠紫藤缠绕。水畔鳞次栉比的小楼相互簇拥，争奇斗艳，一个个飞檐吊角伸向河道，一块块粉墙黛瓦层层叠叠，一艘艘门前停泊的小船任轻风刮得来回晃悠，一面面酒楼店铺的花边字号旗猎猎飘扬，一串串亮红灯笼悬挂于阁楼屋角，一扇扇莲花窗面河敞开……一幅典型的水乡“清明上河图”。

周庄是淡雅的。800多户当地居民依旧生活在这依水成街的古镇社区，南来北往的“万船娘”泛舟河道，悠然自得。船头的渔家女，一个个身穿蓝底白花大襟上衣，腰着百褶小围裙，头戴斗笠，慢悠悠地摇着长橹，不时唱几曲江南小调，吸引着过往游人，就连酒肆茶楼里靠窗而坐的客人也探出头来聆听。尽管我们听不懂唱词，但那悦耳的婉转小调早已让人陶醉。碧水荡漾，绿树掩映，小船从桥洞中穿过。搓衣洗菜的阿婆蹲在桥边的洗衣石上，临河的小楼里飘出弦乐之声，醉了水，也醉了人。

周庄是恢宏的。周庄的河道四通八达，仍完好地保存着“井”字形河街的古代水镇格局。当你沿着小道步入古镇，或者坐着小船驶进水巷，可以发现嵌在水巷墙壁上的镌卵石，竟是一块块花岗石浮雕，每隔三五丈就有一

块。它们古朴典雅，各显姿态：有的雕成如意，有的琢成怪兽，有的似鱼跃龙门，有的像飞鹰扑食，充满凝重之美。那绕来绕去的河道中，时而有一只吊桶“扑通”入水，吊起满桶清水。门前斜搭着的一根根晾衣竿，挑起五颜六色的



水乡周庄 本报记者 陈晨 摄

衣衫。桨声欸乃中，小船时而运来鱼虾蚌蟹、菱角新藕，泊在岸边，搬到屋里，水上人家的风韵跃入眼帘。

周庄是独特的。水乡多桥，周庄至今保存着建自元、明、清代的石桥14座。双桥是其中典型，由一座石拱桥和一座石梁桥组成。它们位于镇东北，清澈的银子浜和南北市河在这里交汇成十字，河上的石桥便联袂而筑，十分有趣，充分显示出古代人民的超群智慧。因桥面一横一竖，桥洞一方一圆，样子很像古代的钥匙，故双桥又称钥匙桥。小小双桥玲珑别致，造型典雅，古镇小桥流水人家的神韵，在这里体现得淋漓尽致。站在双桥上，不觉遐思万千，情醉神迷。

春访杏花村

□ 王张应

人非常尊崇礼遇他们的“老领导”。杜牧守池州不过两年，池州人却花千年来怀念他。如今的池州人但凡叙说历史人文，杜牧那一页必是浓墨重彩，仿佛杜牧离任后至今未离开池州，仍坐在城郊杏花村里，会友品酒吟诗。

前往杏花村，未进村门，先见门前一口巨大的酒瓮。杏花村本是酒村。当年，那个牧童抬手远远一指，杜牧似乎望见了红杏枝头的浓浓春意，似乎闻到了若有若无的美酒香气。

走在杏花村道上，无意中看到路边一片断壁残垣，凌乱地搭成一扇门。旁立木牌：问酒驿。那是古代官道驿站，当年杜牧向牧童问酒的古话就发生在此。杜牧之问是千年一问，牧童遥指也是千年一指。“借问酒家何处有？”一句寻常问路语被用作诗句，酒香飘逸的江边小村便成千载诗村。

后来的杏花村，魅力不在酒，而在诗。慕名而来的访客，无人惦记杏花村酒香，无人不受那首《清明》指引。杜牧笔下的牧童也有诗人气质，他的“遥指”便使缕缕烟火气变成袅袅诗意。牧童，当然是池州人。杜牧和牧童，都已固化为池州的文化风景。

在杏花村里转一圈，才知道这个村子全因杜牧而传承下来。一村存千年，甚是罕见。如今的杏花村，何尝不是杜牧的村子？也许我的一孔之见不会得到广泛认同——“或曰村以杜牧之诗传，实杜牧之诗以村传也”（《杏花

村志》）。到底是杜牧的《清明》成就了杏花村，还是杏花村成就了杜牧的《清明》，古来有争议。我仍坚持自己的见解。
到杏花村的人，不会错过村里的核心建筑——牧之楼。一座并不高大的楼阁，坐落在一片古杏林中。大厅居中供奉杜牧铜像，墙上图片、文字介绍杜牧生平事迹，包括《清明》诗及后人对其的多种改编演绎。一首七言古诗，短短28字，被改写为词曲、情景剧、小品文，无不生动有趣。杜牧《清明》，已然成为杏花村的灵魂。

谒牧之楼后，再无游兴。仿佛此行迢迢跨江南来，只为一访牧之楼。行至村外秋浦河边，思绪重又活跃起来。秋浦河，一条洋溢诗意的河流。李白多次游秋浦，留下长长一串《秋浦歌》。当年初读《秋浦歌》，我曾冥思：一身傲骨，“天子呼来不上船”的李白，怎就成了仙风道骨的诗仙？面对秋浦河水，我仿佛明白了诗仙是怎么炼成的。从石台仙寓山、牯牛降及祁门大洪岭奔腾而来，流入长江的秋浦河，到池州忽然慢下来，水平如镜。李白来池州，泛舟秋浦河，见水中另一个“李白”，心头一惊，恍若他已在秋浦河上漂了千年，随口慨叹“白发三千丈”。白发都长到三千丈了，人还不成仙？

走出杏花村，与友人相聚。我未饮酒，以茶代酒。诗仙李白是酒仙。杜牧吟诗《清明》，酒也是那首诗的魂，无酒他就“欲断魂”。写不出李白、杜牧那般好诗文，我为自己找到了借口。池州出好茶，记得上次到池州就为买茶。恰逢新茶上市，何不顺便买几叶？

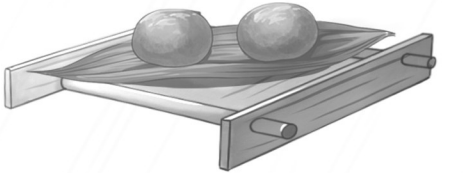
夜宿杏花村边旅店。翌晨，想上早市买新茶。下楼，出旅店大门方知在下雨。那一刻，我便置身于杏花春雨江南的古远意境中。问旅店门童：哪里可买新茶？门童羞涩一笑说：不晓得。

我回他一笑。问茶，他不晓得情有可原。问酒，他兴许会抬手一指。



揉青为团

□ 陈 静



清明节前，雨水总是如约而至。细细密密的雨丝像是银线，绣着人间的锦绣春天。山野在湿润中苏醒时，一丛丛青翠野菜争先恐后地钻出地面，在田间地头、房前屋后疯长。这是春天写在大地上的一封封来信，告诉大家，清明快要到了，可以开始做青团了。

关于清明，很多人首先想到的就是“顶流”小吃青团。各地的传统手作青团大多是用艾草做的，清新鲜嫩，略带一点点苦，仿佛是春寒的烙印，但也有一些地方用的是鼠曲草，口感更为绵软。在我的故乡浙江台州，人们用“青”来称呼鼠曲草。由它制作的美味青团，还有个专门的名字叫“青旖”。“旖”是古字，音同叶，字典里是糕饼的意思，或许过于生僻难写，现在已经不大常见，但却在乡音里鲜活如初。

因为青团的美味，“摘青”成为台州人清明节前的重要活动。这种名叫“青”的野菜往往成片成片地顶着细密的白色绒毛钻出地面，一丛丛在田间地头疯长，枝叶青绿油嫩，有的迫不及待吐露一蓬蓬星点花蕾，像是戴上了鹅黄帽子。“青”最多的地方，通常是菜园田间，还有柑橘、杨梅树下，因其土质疏松、肥沃。

采摘的时候，要注意只摘鲜嫩的顶部。掐断茎秆时，会有青涩的汁液渗出，在指尖染上青汁。竹篮渐渐蓄起春色，用不了多久，就能满载而归。最好的“青”是未吐蕾的，白色绒毛下那一丛从嫩绿的叶芽。如果带点鹅黄花蕾也是可以的，毕竟茎叶还是嫩，纤维也少。小心采摘，注意留下茎和根部，过段时间，它依旧可以继续抽芽生长。如果老得已经开花结果飘絮，茎已变硬，就不适合做青团了，太影响口味。而且，要格外注意另一种外形极类似的“冒牌货”，其叶片更为狭长，绒毛偏灰，花小，呈灰褐色，这就相当考验采摘者的经验了。

摘青回家，精心挑选之后用水淘洗干

净。在锅中烧开水后放入，焯水两三分钟，即可捞出沥干。如果想要青团有更鲜艳的青绿颜色，可以加点小苏打。如果不加，颜色则是温和的黄绿色。鲜嫩的茎叶甚至无须切碎，直接拌入糯米粉，加水 and 面，即可搓揉成绿色面团。

青团有甜咸两种。甜的以红糖或豆沙为馅，咸的用当季春笋、豆腐干、香菇、肉丁等混合爆炒成馅。包青团时手上要抹点油，不粘手，也可以让青团更光亮。揪下一小团面，搓成圆，捏成碗状，舀入馅料后封口，最后垫上纱布或者菜叶上蒸笼。为了区别不同口味的青团，可以在外形上稍作区别，留一个小尖头，或者用筷子戳一个圆点做标记。

灶膛里的柴火噼啪作响，炊烟与雾气在瓦檐上缠绕，氤氲着对美味的期待。包好的青团上锅蒸十几分钟后，便可以出笼了。揭开盖子，珠圆玉润的青团排列整齐，一股清香扑鼻而来。外皮软糯有嚼劲，内里满满的馅料，一颗颗小小的青团，包裹着一整片土地酝酿的春天。

青团放凉了也好吃，更有嚼劲。揉透了青团是不会硬的，糯叽叽的口感。清明时，台州人还有一大家人一起祭祖、聚会的习俗。走在路上，随手摘青，然后一起做青团、聚餐。这既是传统，也是传承。

远处传来孩童的嬉笑声，几个孩子正跟着大人学捏青团。他们的手指还不甚灵巧，但笑声已染上草木清香。逝去的亲人不会再回来，但这青青春草却能每年按时应约。春风掠过新坟旧家，将那些青团化作信使，在生死之间传递着永恒的春讯。

清明螺

□ 刘 峰

故乡是水乡。进入清明时节，天朗气清，水暖波柔，螺蛳纷纷活跃了起来，多得像天上的繁星。

它们是一个庞大的家族。年老的螺蛳，外壳呈黄褐色，就像一件活古董，蒙了一层岁月的包浆，有的表面还长了青苔，有隐者的风范。年轻的螺蛳，宛如漂亮的玛瑙，透过半透明的青壳，似乎可以看见一颗跳动的心。而年幼的螺蛳，有的像米粒，有的呈钻石般大小，它们粘在草叶上，随水草漂啊漂，如躺在摇篮里头。

老家门前，有一条河，几乎成了螺蛳的王国。

出门，穿过一条青石小巷，就来到了水埠头。透过波平如镜的河面，可以看见水下的螺蛳。它们有的在河床上爬行，向前一纵一纵，腾起一朵朵浑浊的水花，像宇航员在太空漫步。有的在浅水处忘情地享受日光浴，悄悄顶开盖头，探出粉嫩的小脑袋，伸着一对蜗牛触角似的“天线”。有的一动不动，似乎睡着了，像嵌在河床上的一坨小化石。

水埠头，由长长的青石砌成，伸向河里，仿佛一条安静的青鱼。由于年代久远，水里的石面长满了毛茸茸的青苔。这里的螺蛳极多。当淘了米、洗完菜，将竹篮伸向爬满螺蛳的石面，来回捣几下，篮底就落下厚厚的一层。“叮叮当当”，幽微的金石之音，真好听！令人感到奇怪的是，水埠头的螺蛳仿佛怎么也捞不完。

为此事，我专门问过母亲，她回答：“大伙儿在这里淘米洗菜，烟火味浓，丰富的养料吸引了螺蛳，它们因此喜欢在这里安居乐业。”

由水埠头，我想到了木船。

有些渔民长在河里捕鱼，木船便成了“水上人家”。做饭时，男人将船泊下，女人在船舷淘米洗菜，在船头生火。晴日里，炊烟笔直升起，遇到刮风，那烟便弯下身子，铺在河面飘啊飘，两者都好看。

我思忖，这些船烟火味浓，一定会吸引螺蛳依附。

果然，趁“水上人家”靠岸时分，我和小伙伴手持渔网，几步跳上船，朝船板底部捞下

去，一瞬间，仿佛有一股电流顺着网竿流向全身，感觉螺蛳们像风中的栗子簌簌而落，心里不禁一阵狂喜。

果不其然。拎起渔网，发现螺蛳不但数量多，而且个大体圆。仔细想一想，它们随船同行，有时日行几十里，游历甚广，自然与众不同，非凡比寻常。

捞回的螺蛳，养在瓦檐下的大水缸里，犹如一团沉在水底的青云。

天亮了，胭脂色的晨曦映在水缸，如同幻境。低头一瞧，嘿！“云”散了。有的螺蛳粘在缸壁上，仿佛仍在酣眠。有的在晨练，将肉身探出壳，一鼓一鼓，仿佛在练气功。有的在缸底爬行，摆出不同的图案，让人联想起遥远的夜空那些神秘的星座。

养了几日，家里来亲戚了，一起扫墓后，该招待大家了。

母亲手持渔网，伸向缸里一捞，就是一兜螺蛳。此时，它们已将体内的秽物吐干净了，正好做菜。螺蛳肥美，做什么菜都好吃。那时的乡下，一年到头难得吃上几回肉，清明吃螺蛳，等同于过年。

母亲以螺蛳为主题，做了油焖螺蛳、韭菜炒螺蛳、野菌螺肉汤等几道菜。

油焖螺蛳时，加入老姜、辣椒，淋上陈醋、黄酒，大火而烹，“咕嘟咕嘟”，越焖越香。热腾腾、油汪汪盛入钵里，让人直流口水。夹一粒入嘴，以舌尖顶住螺盖，轻轻一嘬，“啾溜”一声，真鲜呀，简直胜过人间一切珍馐。

韭菜炒螺蛳。青嫩嫩的头刀韭，白嫩嫩的螺蛳肉，皆是鲜物。两者一搭配，经油盐一炒，愈发鲜美，让人回味无穷，从此难忘。

该喝野菌螺肉汤了。奶白的汤，融入螺肉的软糯，还有野菌的鲜香，让人喝得啧啧称赞，感觉生活在水乡，靠水吃水，不失为一种幸福。

听母亲讲：不知哪一年，正值清明，一位客人吃着螺蛳，正想盛赞它的鲜美，却一时找不到准确的词语来表达，正在搜肠刮肚之际，忽然瞥见门前河里有一群白鹅嘎嘎叫着游过，不禁脱口而出：“清明螺，赛肥鹅。”此言，成了乡间一段佳话，流传至今。



杏花村 本报记者 陈晨 摄

