

心香一瓣

雨露老街

杨 青

我们在一条老街的流水边醒来。沿着老街走，是睡眼惺忪，鼻子先醒来。灌肠、桂花糕、酥麻糖，闻到了吗？流水的氤氲裹挟着馥郁的香气飘荡进我们的鼻息。雨露打慢了它们悬在半空的明黄招牌。杜泽老街的早晨，开始得悄悄，却香气四溢。

流水流淌过的，叫杜泽老街。知晓的人说，这条流水贯穿整条古街，引自桐山源水库。站在流水旁的居民就轻笑起来，问我：“清吧？”我点点头，心里答，如眼眸。

有人提着拖把，在清晨的氤氲水汽里上下荡涤。他看看我，我看看他，我们互相微笑着问候。我想，他一天的生活开始了，头几件事，一定与这流水休戚与共。铜钱草、三角梅、山茶，沾了这一天落着微雨的清晨雨露，挨倚在青石板上，古意中冒着生机。

就如这老街。有人邀我们在古老的杜本仁堂吃桂花空心饼。桂花空心饼蓬松轻巧，一口咬下去，“嘎吱”一声脆响，咬出一个大豁口———桂花花香释放出来。真是异想天开的杜泽古人，比李渔的“花露浣饭”还烂漫天真。有细雨从杜本仁堂的天井中落下来。落下来，慢慢覆盖成石上的青苔绿意。来自黄山的朋友站在檐下，说起自己儿时的故居：天井下着雨、落着雪，他和家人烤着暖炉，看雨雪落满了盛水的鱼缸，缸中雨水漫溢时，鱼儿游出来了，乌龟也悄然爬到了脚边。自然和诗意，仿佛就那样不知不觉走向你。

正月舞龙灯

朱耀熙

正月，在浙江省浦江县，最壮观的莫过于舞龙灯。龙灯，也叫板凳龙。它分三部分组成：龙首、龙身和龙尾。龙首和龙尾，用竹篾扎成的，跟绘本里的龙别无二致。龙身则由几十甚至百余块两米多长的灯板（也称板凳）连接组成。每块灯板的正面中间是用竹篾扎成的半圆形龙身。两端有圆孔，是用来连接邻近灯板的。龙灯长短由灯板决定。而灯板的多少又与村里户数或壮年男子的人数有关。一般来说，村子越大，灯板就越多，龙灯就越长。

接近年末，村里筹备舞龙灯工作开始。那几天祠堂灯火辉煌，组织者们在紧张地安排工作。一个村的和谐团结精神在这时最能体现。不管什么工作，吩咐下去，一般都不会推辞。灯板，每家领走。装饰龙头和龙尾，请村里最顶尖的装裱能手来完成。

装扮龙头，费时最多。先要在两米多高的龙头骨架上小心翼翼地糊上棉纸，贴上纸剪成的胡子，再在棉纸上细心地画上龙眼、龙鳞等。力求栩栩如生，尽显神龙威势。

装扮龙身则凸显各家的特色。村人领到灯板后，也照样要在龙身骨架糊上棉纸，在棉纸上彩画书写。只不过可以自由发挥，没有一定的标准。有的是梅兰菊竹，有的是山水虫鱼，有的是春联书法，有的还用上剪纸。反正自己的“一亩三分地”，随便怎么种。只要自己喜欢就行。所以，待到集中亮相时，你会惊喜地发现，似乎很少雷同的。一个个风格各异的图案，排列在一起，跟艺术馆相仿。此时，谁能不发出感慨：这些土生土长的跟我们朝夕相处的农民，便是名不见经传的艺术家！

首演往往在村里举行。这是全村的节日，男女老少齐喝彩。在村里走好后，就安排到其他村子的日程。同姓同宗是非走不可的。其他村庄或企业，只要诚心邀请的，也应约不拒。因广受欢迎，很多村子要排到正月二十开外。那段日子，在随处欢迎的笑脸和热情的招待中，舞龙灯的人是忙碌而快乐的。有时，一天要走一百多里路。

舞龙灯表演一般在晚上进行。出发时，先在每块灯板的龙身里点起两根蜡烛。前面，长旗锣鼓开道。后面，乐曲相伴。长长的龙灯队伍在路上行走，引得行人纷纷驻足观看。

到了一个村子，迎接的是人山人海，顾盼的眼睛流光一片。祭拜完毕，在人声鼎沸中，龙灯便在祠堂的天井或宽敞的晒场上走动起来。龙头照例是从容不迫地走。但龙身却转出各种花招来。有时团团盘转，有时呈“S”形层层扭转。随着锣鼓声越来越急，龙身走动的速度越来越快。灯柱与灯板在转动中不时发出“吱咯”“吱咯”的声音。为了赶上速度，人们大多将灯板从肩上放下，抱在手里，跑了起来，嘴里发出“嚯嚯”的声音。见龙灯像在空中腾飞一般，观众喝彩声一浪高于一浪。

这时，令观众兴奋的意外常常发生。如是某处舞龙灯的人跟不上节奏，就会摔倒在地。因没有协调好，一人摔倒，往往紧跟着会摔倒一大片。但龙灯照常走，灯板仍在移动，有的被拖出五六米远。据说摔倒是中彩，有好运气的，在众人的欢呼声中，摔倒的会赶紧爬起来，笑着追赶上去，抬着自己的灯板，继续表演。

摔倒次数最多的，往往是甩龙尾的人。龙尾速度最快，摆动幅度最大，掌控起来难度也最大。但也有例外。村里的老根，十几年走灯，每年都让他摆龙尾却从不曾摔过。这缘于他非凡的弹跳力。他身体轻盈，跳起来有一丈多高。当龙灯速度飞快时，他就能飞跃起来，轻松地赶上。

高潮一过，锣鼓声缓慢了下来，舞龙灯的速度也减了下来。人们就将灯板扛在肩上，手握着灯柱，慢慢地移动着，并舒展一下筋骨。

龙灯表演结束，主家送上红包，感谢他们给村里带来祥和的气氛和新年风调雨顺的福报。这时，走灯人放下灯板休息。他们大汗淋漓，气喘吁吁，像是进行了一场剧烈的千米赛跑。龙灯也受到不同程度的损伤，有的灯板蜡烛已灭，有的棉纸残破，有的龙骨变形。但问题不大，回村稍事修整，便可重上战场。

浦江县的舞龙灯表演，原本是祝愿新年五谷丰登的，现已成为正月闹新春的一种休闲方式。它融美术、书法、体育、舞蹈、杂技于一体。2006年，浦江板凳龙被国务院列入首批国家级非物质文化遗产代表性项目名录，如今，越来越受到重视了。

可不，今年春节，许多地方已在舞龙灯了。

元宵佳节话汤圆

孟相平

苏轼《游博罗香积寺》中也曾提到“牢丸”。

唐宋时期，有一种与汤圆相似的面食，称之为“油锤”，又叫“糖堑”“焦堑”，用糯米做面团，以豆沙为馅，煮熟后放入水中冷却，再油炸，做成后，口感软糯，不粘牙，外酥里嫩，甘甜香浓，因其形状似纺锤，故称油锤。宋代《太平广记》中有油锤制作记载，是将面粉和红糖拌匀，加沸水和面团，搓成小圆球，入锅油炸制成；唐代宫廷食品中有“碌堆”，应是“油锤”的精致版。“油锤”，早在南北朝时就已流行，在唐代是北方人过元宵节时的主食。

宋代，元宵节吃汤圆习俗开始流行，当时汤圆最初称“圆(元)子”，后出现“汤团”“沙团”“浮圆”等多种叫法。圆子，是宋代元宵佳节人们必吃的美食，据宋代孟元老《东京梦华录》等文献记载，宋代圆子种类繁多，有山药圆子、珍珠圆子、澄沙圆子、金桔水团等；其中，用黑芝麻、猪油、白糖作馅，以糯米粉搓成的“乳糖圆子”与如今宁波麻心汤圆最为相似。据宋末元初周密创作的《武林旧事》记载，汤圆是宋朝元宵节的主角，最为有名的是乳糖圆子，其皮薄而滑，白如羊脂，油光发亮，有香、甜、鲜、滑、糯特点，咬开皮子，油香四溢，糯而不黏，鲜爽可口；其汤汁做法考究，多用桂花糖蜜渍，或加牛乳作为汤底。

汤圆作为美食，自然受宋代文人喜爱，宋代诗人周必大《元宵煮浮圆子》诗曰：“今夕知何夕，团圆事事同。汤官寻旧味，灶婢诧新功。星灿乌云里，珠浮浊水中。岁时编杂咏，附此说家风。”诗中的“珠”就是汤圆。南宋女词人朱淑真也写过一首《圆子》诗：“轻圆绝胜鸡头肉，滑腻偏宜蟹眼汤。”认为清甜软糯的圆子，味道胜过鸡肉和蟹肉。

明朝，“元宵”称呼被广泛接受，当时汤圆制法，据明代刘若愚《酌中志》记载，“用糯米细面，内用核桃仁、白糖、玫瑰为馅，洒水滚成，如核桃大。”在清代，汤圆是元宵佳节时宫廷之

美食，康熙年间，御膳房特制的“八宝元宵”，名闻朝野，清代孔尚任《桃花扇》中对“八宝元宵”曾有“紫云茶社斟甘露，八宝元宵效内做”描述。清代，民间制作元宵高手马思远，曾做过以桂花、糖、胡桃为馅料的元宵，馅料香甜特别，粉皮也很精致，因此供不应求。清代诗人符曾《上元竹枝词》“桂花香馅裹胡桃，江米如珠井水淘。见说马家滴粉好，试灯风里卖元宵。”就是专为夸赞马家元宵而作。

汤圆(元宵)，就面皮而言，有糯米面(江米面)、黏高粱面、黄米面和苞谷面；馅料是甜咸荤素，甜的有白糖桂花、山楂、豆沙、芝麻等馅料；咸的有猪油肉馅；素有韭韭、薤(薤，音xiè，古代也称小蒜，衢州人称狮子葱)、葱、大蒜、姜等辛味蔬菜馅料，也有用芹菜为馅，在浙江还有用梅干菜作馅料的汤圆；老北京元宵，馅料分山楂、枣泥、桂花、五仁、豆沙、黑白芝麻等几种，不同的元宵馅，会点上红点、梅花、字等记号来识别。

二

如今，汤圆的制作方法，南北各异。之所以北方称为元宵，南方叫汤圆，是因二者材料和做法不同。

北方元宵多用箩揉滚手法，南方汤圆多用手心揉团。元宵制作先拌馅料，需将馅和好，晾凉凝固后切成小块，然后把馅块沾水放在盛有糯米粉的箩里来回滚翻(现在大都用机器)，反复几次，等馅沾粉滚成圆球，方才大功告成；南方汤圆，做法有点像包饺子，先把糯米粉加水 and 成团，放置几小时“醒”透后，将面团压为圆片，包入馅料，即成。汤圆馅含水量比元宵多，刚吃的时候，要注意内馅之汤水烫口。

在古代，汤圆与元宵名称与制作方法，并不像现代那么明确，常被视作同类食品。明末吕毖《明宫史》中认为，北方元宵就是江南汤

艺境



农民画《立春》(局部) 郑伟民 作

白腊肉

郑凌红

有了更久远的效应。就像白腊肉的香，在岁末年初清风吹爽，香气扑鼻。不过，归根结底也逃不开天时、地利、人和这样的至尊组合。

朱熹祖籍徽州府婺源县，离开化不要太近。朱熹祭祖在江西，做官在福建，折转在浙江。此外，还有四方游走，布道讲学。讲学之地，包山居其位，留其名，深其远。他踏上浙里好地方，在传播理学之光的同时，也得到了当地老百姓的爱戴。百姓淳朴，为表敬意，岁末送上猪肉，然朱未及时食用，便将其挂在屋内墙上。风吹之，肉渐干，不曾想慢慢有了另一种风骨，颜值也清婉动人，成为宴客佳品，白腊肉由此散开。我们不必细究白腊肉的来源，但无可否认的是，大道至简毋庸置疑。当放眼都是大同小异的腊肉制作技艺时，束之高阁，高高在上，等风来，不失为另一种妙方。这让我想起小时候的画面。老屋，石头房，里面的梁柱子，皆为木材。房梁上，多悬挂鸡鸭肉，以猪肉为常。岁末的猪肉，经时光的涤荡，在仲春，顺着天窗上的阳光在表层折射出一道道金光，偶尔遇见的金光。

这光，随着风的舞动，带着腊肉旋转，像是舞池里的拍档，默契而无声。过了舞勺之年的

我，已接近弱冠，弹跳力较佳。堂前数方领地内的起冲、跳跃，便是自我训练之法，无字之师。而白腊肉，却成了我的引子，引体向上的引力。我的每一次起跳和触碰，都让我有一种惊喜，像“跳一跳摘桃子”的成就感。有时候，跳得高了，白腊肉晃动得厉害，像秋千从一个前后摇摆，让大门也变得骄傲起来。

梁上有大铁钉，不知是哪一年钉上的，估计是房子一落成，木匠的高瞻远瞩。一来是燕子的窝巢，二来是家中味道的花枝招展处。阳光偶尔眷顾，风天天都会来。父母亲每天从屋外走向屋内，抬头看一眼，腊肉似乎又瘦了一点，颜色又变得低调从容了一些，不再是水滴滴，装满了胶原蛋白，而是紧收缩，瘦成了一道闪电。惊艳你的眼，撩动你的胃。关键它还有一种欲语还休的魅惑，不矫情，但也不是一眼看穿，有想象的足够空间。炒就炒，和冬天里的白菜干炒，吃过的人想起来就会流口水，没吃过的人是满心期待。炖就炖，和笋干、萝卜干、香菇干、木耳干，啥干都能调和，都不会少了自身的香味，可谓出自白香而独领风骚，浑然而不忘我。蒸就蒸，蒸了之后如有醋、酱油、辣

食物里，藏着怀旧的味道。

腊肉常有，白腊肉却难遇。即使遇见，也难有口福。自古待客分等级，不是贵客、稀客、雅客，主人家难免“留一手”，心中至味自然想着妙不言语，悠然独坐，温酒在侧，家人独享。朱熹白腊肉，在开化，便是这样的存在。它是喜阴，喜风，喜悬梁，喜高处寒凉独自在。它是寒冬腊月里的杀手铜，杀的是屋外的风雨沧桑，杀的是对寻常食物的倦怠消极。杀过之后，是另一番天地。换来的是何种滋味，只有品尝过的人，才有喋喋不休的发言权。

腊肉，在时令上，是年菜。它贯穿天南地北，暖了游子的心，让年在普通人的嘴巴里变得真实可感，那份憧憬也变得亘古不变。猪是家中宝，有猪方成家。说起腊肉，在大半个中国，猪肉无疑是可以画等号的代言人。而白腊肉因缘际会，在钱塘江的源头，却成了无巧不成书的意外。这个收获，是小嫩，是法自然而后而成的道。当然，这个“道”，经过名人的推广，