

青石街

NEW SUPPLEMENT

1354号

投稿邮箱:xinfukan@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。

溧水有桥曰『天生』

南京贺震

溧水有一条河,叫“胭脂河”;有一座桥,叫“天生桥”;两者所在的地方,叫“凝脂沉霞”,位列金陵新四十八景。去溧水当然要去游胭脂河,看天生桥,感受凝脂沉霞。深秋时节,我与老伴随旅游团来到天生桥景区。

胭脂河是一条完全由男人们挖掘的运河,却叫“胭脂河”这样一个香艳的名字;河上一座完全出自人工的石桥,却叫“天生桥”这样一个其意完全相反的名字。溧水的风景真是耐人寻味。

来到游船码头,刚刚在船上坐稳,游船便在导游姑娘那银铃般的解说声中,向天生桥下驶去。坐在船中,但见沿岸奇峰倒挂,怪石高悬。导游说,胭脂河有“天生峡”“胭脂峡”和“隐秀峡”,与长江三峡十分相像,因此便有“江南小三峡”之美誉。

乘船前行,首先映入眼帘的是天生峡,此峡因距天生桥最近而得名。接着闯进视野的是河岸呈红色的胭脂峡,现代科学研究表明,河岸呈红色是因为土里含有铁,胭脂峡得名,也是因为两岸的砂石被氧化呈粉红色的缘故。船随水流拐过一个弯,隐秀峡扑面而来,仿佛一位藏在深闺的羞涩女子,轻易不示人,但又别具秀色。隐秀峡旁终年泉水不绝,夏天是一首抒情诗般的袖珍瀑布,冬天则成为一幅静物油画般的美丽冰挂。

舍舟登岸,翘首凝视两岸,但见叠嶂嵯峨危石高悬处,钻凿痕迹依稀可见。岩壁上布满的大小不一形状各异的洞穴,是当年民工为方便攀登而开凿的。也有人附会说,是民工为讽喻朱元璋脸上72颗麻子特地开凿的。因为当时开挖河道时死伤民工很多,民怨很深,但又无以表达,便以凿洞宣泄心中的愤懑。当然,这是经不起推敲的。因为谁也不知朱元璋脸上究竟有多少颗麻子,河岸两侧的洞穴也远不止72个。

不过,我们还是应感谢朱元璋,是他的决策为后人留下了这一人间奇景。600多年前,朱元璋定都南京。为维持首都的庞大需求,需从江南地区调集大量粮草进京。当时该地区至南京有两条线路,一条是由河道用船运到丹阳,卸船登岸再用车运往南京,中途转运费工费时。另一条是沿长江溯流而上运到南京。但长江风大浪高,时有翻船事件发生。为了使苏南、浙北的粮草快

速而又避开风险运到南京,朱元璋决定“疏漕运河,以通于浙”,命崇山侯李新负责开挖一条运河。李新奉命到秦淮河上游的溧水地区勘察山川地势,发现秦淮河源头与烟波浩渺的石臼湖中间只隔一座小山岗。李新便决定开凿山岗,引湖水“会秦淮以达金陵”。

工程开工后,发现表面覆盖着泥土的山岗,竟是名副其实的石头山。要在石山上开挖运河,难度可想而知。不要说在爆破技术不发达的古代,就是在科技发达的今天机械化施工也绝非易事。但李新和民工们采用“烧麻炼石,破块成河”的原始方法,硬是完成了这项伟大的工程。据《溧水县志》记载,民工们开山时先用铁钎在岩石上凿缝,用麻嵌在缝中,浇上桐油,点火焚烧,待岩石烧红,泼上冷水,利用热胀冷缩的原理使岩石裂开,然后将石块撬开运走。7.5公里的运河中,有5公里就是在石岗上开掘的。富含铁质的两岸岩石峭壁经烈火焚烧变成赭红色,色如胭脂,“石有胭脂色,故名胭脂河”。

为解决运河开凿后两岸的交通问题,工匠们在开凿胭脂河时,巧妙地将两处石质最硬、地势最高的地方留作东西两岸的通道,将巨石下方凿开石孔以通舟楫,构成两处长虹卧波的美景。运河上留石为桥,仿佛天然生成,故名“天生桥”,“一线流水劈山过,两岸绝壁天生桥”。鬼斧神工的石桥杰作,是当年工匠们的创举。后来,人们在桥旁建“神工亭”以纪念工匠们。可惜南桥于明代嘉靖七年倒塌,如今只能看到北边的一座。

随着导游的脚步,我们来到天生桥上。为保护桥面,桥上铺设了一层木板,加装了栏杆。人行桥上,反而看不到桥的模样,只见幽谷中一泓碧水似液化的碧玉静静地流淌。

“鬼斧神工天生桥,天雨汇集胭脂河”。胭脂河与天生桥,是人间奇迹,也是一页悲壮的历史。史载,开凿胭脂河时,死伤民工达万人之多。朱元璋把这个责任记到了崇山侯李新头上,并以此为由把他给杀了。“胭脂”本是鲜血染,“天生”哪里是天生?胭脂河与天生桥,分明是古代劳动人民的智慧、汗水和鲜血所凝成。

告别胭脂河,回望天生桥,躺在枕腰石上歇息的民工仿佛刚刚离去,开凿胭脂河的斧凿之声似乎还在耳边回响……

里,平时每天用料六十多斤黄豆,但他足不出户,卜页便早早销售一空,供不应求,哪怕是左邻右舍都得提前预订,真是好酒不怕巷子深。每逢节日更是从早到晚,制作不停。每年的十月初,就要预售春节期间所需卜页,十一月开始,就要日夜生产。这些卜页一直远销至北京、上海、重庆、呼和浩特、乌鲁木齐等全国各地。

车担卜页工艺精湛,A4纸大小的车担卜页每斤黄豆可制作18-19张,最薄时可达每斤黄豆25张之多,真是“薄如纸”,而且折叠起来或卷起来再放平,绝不会有破损或折痕,“柔似绢”和“韧性强”名不虚传。上世纪80年代初,《新华日报》曾以“车担卜页飞上天”作为新闻题目。最近,我也终于解开了对这个题目多年的疑问。

一个地处里下河深处偏僻的小村,连村名都消失了数十年,为什么凭借一道寻常的豆制品远近闻名?作为远离家乡40多年的游子,我一直很想探个究竟。家乡一位年近80岁、参与修志的老前辈告诉我,车担卜页成为品牌不是偶然,更不是机缘巧合,这是坚守的力量。

我们家乡是水乡,一直流传着一句俗语:“人世间的三苦,行船、打铁、磨豆腐”。磨豆腐的苦在于起早,为了赶上早市,每天半夜两三点钟就得起床推石磨、磨豆浆,然后把磨好的豆浆倒入用棉纱布做成的浪浆帽子里头浪浆去渣,从挑选黄豆开始到制作豆腐卜页的整个过程都是体力活,而且利润微薄,不可能大富大贵,更不可能一夜暴富,常人是坚持不下去的,所以才成为“三苦”之一。王福江家祖孙三代坚守着这件事,不断积累、沉淀、提升和传承,工艺越来越精湛。有人说一生只做一件事,做好一件事,这样的坚守实在很不容易。随着口碑越来越好,名声也越来越大,但他们不慕外面世界的变化发展和别人的富贵,不厌自己的劳苦和薄利,静得下心来,做好自己的事。用王福江自己的话说:“大家的认可是我们最好的财富,值得坚持下去!”

如今的车担卜页已不仅是当地一道寻常的美食,那独特的口感和醇香,让人们不仅感受到生活中的烟火气,更感受到文化的传承和坚守的力量,让在外的游子增添了浓浓的思乡之情。

生活杂感

南京王慧骥

前几日,小表叔过八十大寿,我赶回扬州去为他庆生。吃饭时我坐在他旁边,他一个劲地给我讲他表哥(即我父亲)生前怎样对他好。说到一个细节,说那时(上世纪60年代)他在南京华东水利学院(后改为河海大学)读书,有一次表哥来南京开会,抽空到学生宿舍去看他,碰上他正在上课,两人没能见面。表哥带了一包东西给他,放在了传达室里。这件事已过去了将近六十年,父亲离世已近十五年,想不到八十岁的表叔还记得那么清晰,我听了很有触动。

还有一件值得说一说的,也是个细节。早些日子我写了篇小文章,记述我七岁小外孙的一些生活趣事,文中说到他这一段迷上了收集空烟盒。那天我们几个乡党聚会,其中一位于哥,见到我时拿给我不同牌子的六只空烟盒,他平时从来不抽烟,我一下子愣住了,不解其意。他没讲话,朝我笑笑。我突然悟过来,他一准是看到了我写小外孙的文章,知道了小家伙的这点喜好,估计是向别人讨了空烟盒来给我。我很有几分感动,连连向于哥道谢。

突然就想到了以前读过的朱自清先生的名篇《背影》,想到了他写父亲在火车站为他买橘子的那幅场景——“肥胖的身子”“蹒跚地走到铁道边,慢慢探下身去,穿过铁道,爬上那边月台”“两手攀着上面,两脚再向上缩”,返回时“过铁道,先将橘子散放在地上,自己慢慢爬下,再抱起橘子走”。这样的一段细节描写,构成了百年《背影》不衰的魅力。

小细节,有时真能把人击倒,它像一柄无形的铁锤,会狠狠击打你的心灵,让你记住,甚至会记上一辈子。我们每个人所经历的生活中,可能都会碰上这样不起眼的小细节。

因太太身体的原因,找一位名中医针灸,半年里去了兴化三次。有一个外甥在兴化做厨师,舅舅来了总要请两顿饭的。他看我对两样卤菜比较喜欢,又先后买了几回用快递给我寄来。这两样卤菜,一是鹅杂,包括鹅头、鹅颈、鹅翅、鹅爪和鹅心肝及几截鹅肠。以前回扬州会买点鹅爪翅,带回南京来下酒,而像这般齐全地将鹅杂放在一块卤煮,好像是兴化独有的做法。再一样是闷得特烂的猪头肉,肥而不腻,入口即化。外甥告诉我,兴化做卤菜的多了去了,这家是他们吃了多家后认为最好的,每天下午三点后店面上总是排着长队。他跟老板熟,事先打了招呼,让他装袋真空包装,赶晚班快递车发出,次日中午即可收到。外甥的细致周到令我感动。这样一来,一副鹅杂加两斤左右的猪头肉,我每晚小饮两杯,足可对付一个星期了。

自从母亲的智能手机下载微信以后,“管理”朋友圈里的内容,成了她日常生活的一部分,我俨然成了她的“秘书”。后来我慢慢发现,母亲的情绪与朋友圈的内容关联紧密,母亲平淡枯燥的日子也逐渐丰厚了起来。

那天周末,母亲从乡下回到县城,还没有进家里客厅,就边换拖鞋边高声地说:“帮我看一下朋友圈,有很多内容我不想看,但不想删掉,怎么办?”我笑吟吟地说:“你不想看,不点开就行了吗?”“不行,有时会错过想看的。”母亲把手机递给我,我打开手机朋友圈,她指着屏幕:“你看,这个天天发广告,那个发新闻,没啥好看。”在母亲的指挥下,我把部分内容进行了屏蔽并删除,母亲接过手机后,点开朋友圈,皱起的眉头渐渐舒展开:“现在好看了。”我在空中挥舞着手指,笑道:“我以后叫他们‘漂亮圈友’。”

有天早上,母亲急匆匆给我来电:“赶紧给你妈打个电话,她每天早上五点钟就会给我发问候图片,现在都快七点了,她还没发来,我看了步数也是0。”婆婆独居在老房,我们偶尔会电话联系。母亲的话吓得我手指发麻,赶紧拨通婆婆的电话,原来婆婆和闺蜜出门旅游,还在旅店休息。虚惊一场后,我哈哈大笑给母亲打电话:“妈妈的漂亮圈友情报有误,分析不准确。”母亲在电话那头沉默几秒后,轻轻地说:“这是件好事,不联系不代表不关心,你们也要多关心下你妈。”母亲轻柔的话语重重击在我心里,朋友圈的功能不经意间被母亲拓展开来,我也养成了翻看重要亲友朋友圈的习惯。

又过了几天,我给母亲打电话,母亲声音低沉:“和我们一起转马路的杨大哥生病突然走了,我在他们家里。”母亲断断续续地告诉我,这几天在朋友圈没瞧见杨大哥更新消息,立即打电话去问问,他女儿接的电话,幸好赶上了见最后一面,不然定会遗憾。

如今“漂亮圈友”已成为母亲了解外面世界的重要渠道。这让我想到曾经看到的一幅画:老人深邃的眼眸望向远方,孙子蹲在身边拍照,老人瘪着嘴大笑,旁边配有一段文字“发圈记住与爷爷在一起的温暖时刻”。平日孙子太忙,用这种方式给爷爷留下念想。今后我也会坚持把日常点滴发到朋友圈,坚决成为母亲漂亮圈友的一分子,让母亲晚年的生活焕发更多光彩。

四川绵阳刘茜

车担卜页飞上天

南京卜家寨

国庆节长假期间,老家弟弟打来电话告诉我,他利用假期空隙时间从市区专门回了趟老家,给大哥我预订了10斤“车担卜页”,春节期间就能品尝到家乡的味道。我想起去年春节前的一周,我回了趟老家,临回南京前,亲友们给我准备了陶庄水牛肉、中庄醉蟹、鱼虾、菜籽油之类的家乡土特产。我随口说:“这些我都不需要,你们实在要表达心意,就帮我买个三五斤车担卜页吧。”在一旁的弟弟立即说:“这时候到哪儿去买车担卜页?春节期间的车担卜页早在10月初就被天南海北的人预订完了。”我疑惑:“有这么紧俏?”弟弟带点责怪的口气说:“大哥你难得回老家一趟,哪里知道如今老家的情况。”

车担曾经是地处里下河深处合陈镇的一个村名,是个只有百来户人家的偏僻小村。在后来的农村撤乡并镇、小村并大村的大潮中,这个小村早已被合并到大村,如果不是村民王福江制作的卜页远近闻名,远销到各地甚至香港、澳门等地,车担这个村名可能早已被人们渐渐淡忘,湮没在时间的长河里了。

前几天看到南京出版社刚出版的泰州市名镇名村志《合陈镇志》,有一章专门写“合陈有美食,一道卜页畅销全国”。一个看似平常的豆制品,不提前预订还买不到,而且被列入镇志,车担卜页的影响力真是不同寻常。

“车担卜页”最早始创于1921年车担村村民王宝同开设的豆腐坊,迄今已有百余年历史,如今是他的孙子,年逾六旬的王福江老人传承。车担卜页看上去色泽自然鲜亮,色如金、纹如绢;凑近即可闻到散发出来的淡雅的黄豆清香;摸上去柔似绢,薄如纸;吃一口感到细腻、有韧劲、有咬劲,成了豆制品中的一绝。

车担卜页拌炒烧煮皆可,且各显风味,用车担的卜页制成的菜肴,亦成为地方特色菜,为外地人仰慕。更令人称道的是即使将车担卜页放在冰箱中冷冻一年,取出食用时用温水一泡,仍然新鲜如初,味道丝毫不变。许多常年在外的农民、游子,为了能不时尝到家乡的味道,往往一次买上十多斤乃至几十斤,切成丝状,晒成卜页干或是直接放进冰箱速冻。

虽然王福江的豆腐坊处于水乡偏僻的小巷子