

高基巷和八总街——点点滴滴都是乡愁

张冬娇

地名记忆

高基巷

八总街

老高巷

(一)

明洪武二十二年(1389),茶陵古城向西扩展4里,西北掘护城河(浚河),河上建三总桥。高基巷便是在三总桥西头,靠右沿着护城河呈南北走向的一条小街。小巷东边傍河,西接西角巷。两面临水,赋予小巷生命的流动和休闲。房屋在河岸,有“基高地爽,街窄似巷”的特点,这大概也是高基巷得名的由来。街两旁店铺招牌林立,买卖昼夜不绝,是历史上商业繁华之地,也是热闹的休闲娱乐之地。走进高基巷,仿佛走进唐诗宋词里的小桥流水、山城人家。简朴小巧的三总桥,汨汨流淌的浚河水,清韵悠悠的石板路,随处可见的垂柳、古色古香的粉黛黛瓦,皆显江南的温婉和迷离。

如今,老街高基巷的宽度和九总街一样,保持着原汁原味,只能容纳两辆马车并排而行。房子还是当年的模样,砖木结构的上下两层,下店上宅或下坊上宅,楼下木板门铺,楼上雕花窗棂。白色的墙壁,黑色的瓦片,阳光洒在微斜的屋顶和四角高高翘起的飞檐上,一片灿烂。那些伸出墙面的屋檐人情味十足,江南多雨,随时为路上没有准备的行人遮风挡雨。

这里的房子大都有上百年的历史,老旧沧桑。有的大门紧锁,被保护着专供参观;有的在修理;有的已出租。如今,还是有不少老人怀念着老房子,坚守在这里。他们不习惯关在高楼的“鸽子笼”里——左右邻居都不认识,没有人陪他们家长里短,闷得慌。而在老街,邻里邻居都熟悉,每天相互串门子,我找你借个米,你找我借点盐,说说话,聊聊天,日子过得温暖又舒心。

我遇到一个老街坊,问她小巷的一些事。小巷无秘密,声音传到街坊邻里,立马就围了几个人,说起从前的事,满脸憧憬和怀旧。

那时候,这里人气爆棚,一栋房子里住着几户人家,一户人家好几口人,大家挤在一起,热热闹闹,坦坦然然,亲如一家人。

那时候,这里的店铺一家挨一家,酒铺、爆竹铺、布匹店、南货店、包子铺、油货铺等,密密麻麻,五花八门,应有尽有。闲聊声、车轮声、叫卖声,热闹非凡。

那时候,小巷四围视野开阔。夏天的午后,风吹得树叶沙沙啦啦,路边的大树像个父亲一样,安静地守护着这里的一切。孩子们把脚伸进西角巷的池塘里戏水,在庄稼地里、人家的屋子后捉迷藏。岁月悠长,祥和而美好。

那时候,雨后的小巷,屋檐上的水滴答滴答地响,河边的杨柳绿得逼人的眼,粉红色的石板路,被雨水冲洗得光光的,亮亮的,磨砂质地的石板干净又防滑,无论是穿鞋或赤脚踏过,都感觉无比惬意。

那时候,真是一个美丽的词,把一个动人的瞬间凝聚在一起,让人欲罢不能,说不尽的温暖与乡愁。

现在,这里成了一条萧条而冷落的巷子。但茶余饭后,老人依然会端出椅子,在巷子里吹着风拉着家常,这是他们多年形成的生活习惯。

小巷有好几处挂着拆迁的横幅,老街终究不能被时间豁免。有些人从外地赶回来,在门口拍照留念。在他们的内心,老街不仅是个地名,更是他们的精神家园。这里的每一块砖、每一片瓦、每一棵树、每一种文化、每一种精神,哪怕是屋檐下每一兜草或青苔,都曾经伴随着他们度过了快乐的童年时光,点点滴滴流泻的都是乡愁。

(二)

从高基巷继续往北,在接近冰云电影院处进入八总街。因街道是一段又一段发展起来的,所以以“总”计。这“总”字,既是量词,又是副词。自1956年后,茶陵县城先后兴建茶陵湘剧院、茶陵电影院、茶陵影剧院、冰云电影院等县办影(剧)院。冰云电影院建于1982年3月7日,占地面积为3466平方米,建筑面积为6588平方米,因院址偏僻,连年亏损。1990年后,又因电视机迅速普及,随着新的文化娱乐形式的增多,县内电影行业并不景气。

30年前,我在茶陵二中读书时,学校曾组织学生来冰云电影院看过几场电影。我已不记得电影内容了,只记得电影院内有十几棵高大的皂荚树,把院子里的天空荫蔽得古幽沉静。如今,这里还剩下几棵皂荚树,依旧以不变的姿势执着于曾经的时光。

冰云电影院的斜对面有一栋结实的两层楼房,是原城关人民公社旧址。城关镇于1938年曾更名为首善镇。1955年改为城关镇。1958年并入东方红人民公社,同年12月,又从东方红人民公社析出成立城关人民公社。1982年恢复为城关镇,并搬迁到紫薇路。

沿着八总街继续往北走,可以一直通到州衙路。街道两边还有一些老店铺、古民居,固守着一方。老字号店铺,大都斑驳灰暗,有的门牌还在,不过字迹已模糊。有的古民居,屋梁塌陷,甚至成为断墙残垣。阳光洒在门前丛生着的杂草上,重重叠叠都是旧时光的味道。

如果运气好的话,还会遇到一位铁匠师傅,铁匠铺就在他有着200多年历史的老屋里。老屋只有一层,青砖黑瓦,雕花窗棂,古朴小巧,保护得比较好。推开木质门板,柴火灶、火钳,墙上挂着的镰刀、锄头、犁耙等一览无余。器材上沾满了黑色的灰烬,一股老旧的烟熏味扑面而来。如今,打铁行业渐渐没落,打铁这件技艺活儿已成非物质文化遗产。铁匠师傅自豪地说,电视台曾全程拍摄过他打铁的过程呢。

这条街因通向农村村,街道两边田畴相接,一片无边春色。村民在这条街上来来往往,他们忙着农活,忙着农务,或者待在坪前闲聊,他们的眼神和表情不同于都市人的冷漠,也不同于山里人的好奇,那是一种坦然的宁静和质朴。老街特有的文化底蕴和护城河灵动淡雅的风韵,孕育了这方人民勤劳淳朴、恬淡安适的秉性。每一处景观,去看去拍照,都随意随心,没有人会阻拦你或在意你。他们知道你是来采访的,望着你时,眸子里已是笑意盈盈。

从高基巷出发,经过八总街到达州衙路,大约需要30分钟。现在很多人在工作之余或晚饭后来这里散步。踏在往昔的商业气息和民风古韵里,一天的人事烦扰瞬间已成云烟,头脑在古街的启悟中得到净化。

隆冬时节煲什么汤好

再过几日便是大寒了。一年有二十四个节气,不同的节气养生的方式和方法也是不一样的,要懂一些。大寒节气是一年最冷的时候,应该如何滋补呢?以下介绍几款汤。

茶树菇土鸡汤

材料:土鸡(或老母鸡),茶树菇(干鲜皆可),姜片,黄酒(可省),盐。

做法:干茶树菇洗净,用温水泡开;鸡洗净,剁成块。余水后冲净,将鸡块放入砂锅中,倒入适量水,放入姜片,煮开后倒入少许黄酒,放入泡好的茶树菇小火煲至肉烂。最后加盐调味。

功效:茶树菇具有补肾滋阴、健脾胃、提高人体免疫力、增强人体防病能力的功效;喝鸡汤滋养肝血,最能养肝护肝,还可以提高免疫力。茶树菇和土鸡一起煲汤的话有预防疾病的作用,有增强人体免疫力的效果,还可以提高体质。

肉苁蓉羊肉汤

材料:羊肉600克,山黄肉20克,肉苁蓉20克,龙眼肉20克。

做法:羊肉切块放入滚水中煮5分钟,捞起洗净后放入瓦煲中,煲至水滚,放入山黄肉、肉苁蓉、龙眼肉和姜片,用中火煲3小时,加入细盐调味即可服用。

功效:补肾温阳、强壮身体。

猪肚汤

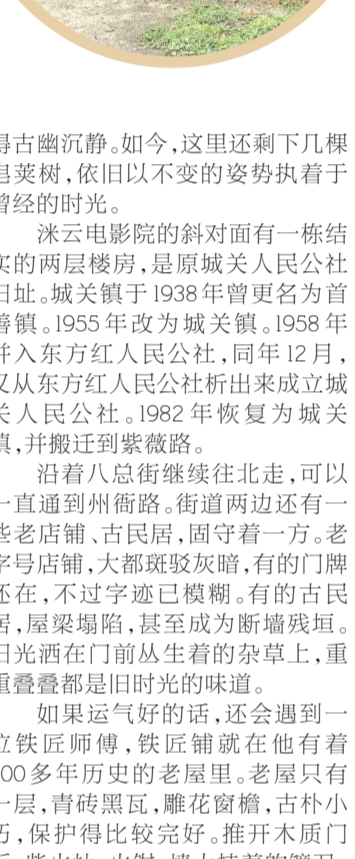
材料:红枣100克,山药200克,猪肚半个约250克,生姜片10克。

做法:将洗净切好的大块猪肚,放入装水的锅内大火煮1小时后,加入山药一起继续煮30分钟,再将红枣及生姜片一并置入锅内,煮15至20分钟即可。

功效:山药性味甘平,具有益气健脾、止泻等作用。红枣有健脾益胃、补益气血和养血安神等功效。猪肚有补虚损、健脾胃的功效,这款山苁蓉猪肚汤非常适合脾胃虚弱的人群。山药和猪肚一起吃,可以有补虚的作用,还可以健脾胃,对于提高免疫力促进新陈代谢有好处,还可以有补肾驱寒的效果。

(本报综合)

老照片



1996年春节,作者留影于荷塘区文化路郊外

雪天的歌,依旧当年

欧阳光宇

雪天的歌,飘飞在成长的路途中,岁月辗转,许多人走着走着散了,许多事早已翻篇,而歌声,依旧当年。

雪天的记忆,氛围很浓的在童年。那时我家住在厂矿宿舍一栋二层的平房东头,落雪的寒夜,各家各户都备有烤火的煤炉,这时大家并不热衷于烤火,我和烂漫踏着厚厚的积雪,去简姨家玩,简姨是华侨,家里有普通人家都没有的唱机。一进门,简姨很是热情,她带着赞许的眼光打开唱机,说要我们每人放一首歌。我们那会儿对音乐几乎没有认知,但满心欢喜,觉得简姨给了我们非同一般的礼遇。听着听着,送给烂漫的歌放完,简姨琢磨着为我选歌,说:“给你放一首电影《冰山上的来客》里的歌——《花儿为什么这样红》。”我并不懂这首歌的来历,但那带着新疆风情的音乐响起时,我静静地听,很是珍惜。现在回想,在窗外粉妆玉砌的画境中,屋内的我们,聆听《花儿为什么这样红》,即我和烂漫的装扮土得掉渣,但这个情境并不老土,也未过时,放在今天,依然拥有审美意韵,不过这一份意韵是简姨策划并赋予的。

从简姨家回来,看见烂漫的大姐将一碟熔化的红蜡,往盛满水的桶中垂直放下去,红蜡即随水赋形,冲得约有大半只水桶那么高,凝聚成一碟漂亮的蜡花,这种自制的工艺品,在那个年月常为家中添彩,而于我的内心,一碟红艳艳的蜡花,也是雪天的歌。

“洁白的雪花飞满天,白雪覆盖着我的校园,漫步在这小路上,脚印留了一串串……”《脚印》这首歌流行时,我已进入初中,这恐怕是我国改革开放后,较早出现的大陆版校园歌曲,虽有直白的说教意味,但让那个时候的初中生来学唱,不馊气且恰如其分。我们在雪后初晴的校园里唱这首歌,一人一句地接龙唱,唱得又好又快又开心。

高中时期,古诗词在语文课本中所占的分量,较初中多了不少,因此让我来一首歌,对应我高中的雪天印迹,那不会是流行歌曲,我会引入岑参的诗《白雪歌送武判官归京》,这首诗我们那会儿都能背诵,现在还能记住其中的诗眼“忽如一夜春风来,千树万树梨花开”。不过高中生内敛多了,我们即使对着银装校园,也不会乐颠颠地大声诵读雪天的歌。

如今,进入中年的我,在这个冬天,盼望落雪的时候,会选哪首歌来应和雪花?我会想到几年前,应网友的邀请写的一首歌词,那是《白雪红装》:

那一天,我头戴红呢帽,穿着红靴和红外套,在站亭静候一辆公交;车上迅速跳下一个男孩,他兴奋地在我身旁说笑,白雪红装有多妖娆,我当时并不知道;怀念雪花飘飞的日子,那里有青春和童年的注脚;盼一场雪,唤回我们,雪地的,踏歌舞蹈,雪夜的,倾情拥抱。

雪天的歌,或悠扬,或活泼,或豪迈,或婉转,伴随我成长,也会伴随我慢慢变老,愿沏一壶雪花煮茶,让茶与歌,绵柔入梦,绕指留香。

故乡腊肉

罗治台

闲适文人梁实秋有篇散文叫《腊肉》,说的是他在抗战初期从长沙去湘潭访友,吃了顿腊肉,触发了他的灵感,便将湖南的腊肉大大地夸奖了一番。读了此文后,我心灵之弦就像被人轻轻地弹拨了一下,共鸣了。呀,谁不爱桑梓的物产被人夸呢?更何况梁还是个文化名人哩。我是湘人,自此之后,梁先生便在我的心目中有了好感。这之前,在我灵魂深处,一直是排斥他的,不为什么,因为我崇拜鲁迅先生,用现在的话说,我是鲁迅先生的铁杆粉丝,在我读中学时就知道梁先生是鲁迅先生的论敌。

在湖南腊肉中,更让我难以忘怀的自然要数地处雪峰山区的故乡腊肉了。

记得20世纪八九十年代,有位同事是湖南某市人,他每年春节总要来我家吃一顿,点名要吃的就是我故乡的腊肉。有一年春节我没有回故乡,故乡也没有来人,自然没得故乡的腊肉侍候他了,我就弄了一盘从腊味店购来的腊肉糊弄着。谁知这位老弟尝了一筷子之后就说:“罗兄,这不是你家乡的腊肉,绝对的冒牌货。”于是,我乐得哈哈大笑。

在我故乡,冬日里,主妇们招待客人的拿手菜便是腊肉。

客人来家后,男主人陪着客人坐在茶堂屋的火塘边,烤着木炭火,一边抽着烟,一边拉着家常。女主人则在厨房里弄腊肉,首先她们从火塘上方取下腊肉,再用温水洗净上面的烟火末子,然后切成大块大块的肉片,或和着豉豆清蒸,或就着油泼红椒炒。那浓浓的腊肉香气便迅速地透过了门窗,钻进了茶堂屋,沁进了人的肺腑。于是,菜还没上桌,口水便馋在嘴里打上转转了。

炒腊肉时,如果再佐以适量的蒜苗、芽白菜之类,味道更是盖了。若主人再打开一壶老酒,围着火炉,与客人围桌对饮,其乐融融也。逢三九寒天,一面品尝着老酒,嚼着腊肉,一面瞧着窗外雪花飞舞,白了青瓦木舍,白了屋前的桔树竹林,白了稍远的平川田畴,还有那更远的山峦高峰;听村中鸡鸣狗吠,时缓时急,报告着远客近邻来访。那情景就很有些古诗词的意味了,自然会想起白居易“绿蚁新醅酒,红泥小火炉。晚来天欲雪,能饮一杯无”的诗句,当然还会品味出孟浩然的“把酒话桑麻”的悠闲。

故乡腊肉之所以好吃,远胜于市场上的腊肉。我想原因有二:首先,所取原料不同。故乡农家的腊肉原料都是自己喂养的猪肉。这些猪吃的是剩下的锅巴饭和山野中的青草,用当今时髦的话说是绿色食品,生长期也要比吃饲料的猪长得多,肉质自然比饲料猪结实。而市场上的腊肉原料,大多用的是饲料添加剂喂大的猪肉,出栏快,另外,制作不同,故乡腊肉制作起来费时费时,记得儿时,春节前夕我家都要做些腊肉,或者自己家杀年猪,或者市场上购些鲜肉。制作腊肉的鲜肉以切成两三斤重的五花肉为最好,再按每市斤猪肉配置适量的食盐拌匀,然后,放进木盆或陶缸里腌五六天,当鲜红的瘦肉变成了暗红色时,便可挂于火塘上熏制了。市场上的腊肉都是成批生产的。商人为了利益最大化,急功近利,不会像故乡的农人那样烟熏腊肉。商人们制作腊肉往往是风急火燎的快字当头。其实有些东西是不能太着急的!

记得有一年,大概是1986年吧,妻子的教学基地年终杀猪,我家分了几十斤肉。那时我家还没有电冰箱,怎么办?当然只有熏制腊肉了。于是,我从汽车队找来一个废汽油桶,请人用氧气切割机在下部割一个口子作为灶门,在上面架上几根手指粗的钢筋,钢筋上放腌好的肉条,下面则放锯木屑与桔子皮,点上火,捂着盖子浓烟滚滚地熏上两三天。这样熏制出来的腊肉表面上也是金黄金黄的,可是吃起来味道就差远了,有一股烟火味。

这是为什么呢?我想了很久不得其解,可当我把故乡腊肉的制作过程梳理一遍后,才多少悟出一点道理。故乡人把腌好的肉条挂在火塘上方之后,就该怎么干还干什么去了。他们听凭天气的变化,或多或少放一把木炭再加些许桔子皮、蔗渣之类于火塘之中。那时故乡的邀请写的一首歌词,那是《白雪红装》:

那一天,我头戴红呢帽,穿着红靴和红外套,在站亭静候一辆公交;车上迅速跳下一个男孩,他兴奋地在我身旁说笑,白雪红装有多妖娆,我当时并不知道;怀念雪花飘飞的日子,那里有青春和童年的注脚;盼一场雪,唤回我们,雪地的,踏歌舞蹈,雪夜的,倾情拥抱。

雪天的歌,或悠扬,或活泼,或豪迈,或婉转,伴随我成长,也会伴随我慢慢变老,愿沏一壶雪花煮茶,让茶与歌,绵柔入梦,绕指留香。