

每个人心中都有座“外婆桥”

■曹伟明

“摇啊摇，摇到外婆桥。”江南水乡河道纵横，湖泊密布，青绿的溪流，汇成一条条奔腾不息的河流，增添了灵动秀美的诗意。

我小时候，外婆经常劝我要多走桥。因为，在江南文化中，过年走桥、祈福走桥的民俗深入人心。长三角地区，无论是曾横跨吴淞江，全长500米、72孔的垂虹桥，还是黄浦江上的外白渡桥，都承载了浓浓的乡愁，作为一种文化符号，令人牵挂不已。水多、船多、桥多，构成了江南水文化的斑斓色彩和魔性亮点。

青浦拥有六千年崧泽文化、四千年良渚文化福泉山遗址。“上海西湖”淀山湖，上海最早对外贸易港口吴淞江畔的“海丝”古青龙镇，以及“上海一角、江南一宝”的朱家角镇，具有古色、水色、红色的练塘镇，江南第一水乡的金泽镇等全国历史文化名镇，都是江河湖海浸润的风水宝地。

昔日的青浦，“开门见河、出门动橹”。后来，从农耕时代到工业时代，凡是有水的地方就有人烟，有人烟的地方就离不开桥梁。诚如一位诗人所说的那样，桥，成为土地与土地

的连接；桥，成就了河流与道路的爱情；桥，是船只与车辆点头致敬的驿站；桥，是乘船者与步行者挥手告别的地方。

桥，古代称之为“关梁”。不少桥梁，作为交通要道，具有重要的战略地位。像青浦的北门吊桥等，曾是防御倭寇入侵的关口。桥，不但作为交通之用，还是市镇的主要建筑，商业集贸的中心和文化活动的场所。有的桥边还加盖廊屋，建有祠堂，像金泽古镇“桥庙相连”的桥梁建筑，洋溢着浓郁的宗教气息。桥不仅具有实用价值，还是园林营造的点缀，具有观赏价值。像古典园林曲水园、课植园、大观园，以及现代的练秋湖华为首创小镇中，都有各式红栏曲桥、长虹卧波、拱桥纵横等诗性景观，让人们置身其间，赏心悦目。

人们漫步于青浦的大地上，往往是“三步一埠头，五步一古桥”。一座座石拱桥倒映在水中，形与影构成了一轮满月，仿佛“人在月上行，船从月中过”，处处入画，时时有诗，形成了江南独特的神韵。如果在古镇间路，得到的总是“往某某桥走”，一句答话，顿时把人们沉浸到浓浓的桥乡风情中。典型的桥乡金泽，更是因水架桥，依水兴市，“四十二虹桥，桥各有寺庙”。

水乡青浦的桥，宛如繁星。城乡处处，水道相连，舟楫相通的青绿江南，但见小桥流水人家，“绿浪东西南北水，红栏三百九十桥”。青浦的桥，不仅数量多，而且历史悠久。据不完全统计，青浦古桥有千座以上，占了整个上海古桥的“半壁江山”。像原始形态的破步“琴桥”，在河水的流淌中，奏响动听的音乐。那悬浮在水面上，沟通城内外交通的吊桥，让人感悟岁月的沧桑。它们造型各异，优美多姿。有气若长虹、横卧在漕港河上，当时的“沪上第一桥”，连接沪苏的朱家角古镇放生桥；那“长桥驾彩虹，往来便市井。日中交易过，斜阳乱人影”，成就了上海最早的南京路；朱家角北大街。也有宛若玉带、年代悠远的金泽古镇的普济桥、万安桥，古朴峻峭和精巧玲珑并存，它们都是省市级的文物保护单位。

青浦的桥，承载了不少传奇文化与民俗风情等元素。诸如朱家角放生桥与石榴树的故事，传达了造桥人期盼“桥石永留”的美好愿望，呈现了“日出江花红胜火，春来江水绿如蓝”的诗情画意。青浦既有造桥时久旱盼下雨的喜雨桥；又有承载着戚继光抗倭为民造桥的平安桥（俗称戚家桥）；还有倡导“课读之余，不

忘耕植”家训家风的课植桥；化解邻里矛盾，倡导“和为贵，睦为美”的和睦桥……这些桥梁，或飞架于激流之上，或卧于碧水之间，都是江南文化智慧观照下的桥梁建筑艺术品。

青浦的桥，也常因与英雄才俊的关联而名声大振。诸如白鹤的绵葛桥，俗称北石桥，因叶飞将军率领“江抗”部队，在桥上打击日寇，威震沪上而闻名。四十多年后，叶飞依然情系此桥，故地重游。古青龙镇的庆泽桥，也因塘湾村小刀会农民起义领袖周立春、周秀英父女，在桥上抗清兵名动海上而称之为塘湾桥；朱家角的廊桥，因《廊桥遗梦》小说和电影而爆红。从国外的伤心桥上春波绿，到中国水乡对歌日初唱，演绎了不一样的“桥段”，让廊桥不再成遗梦。星罗棋布富有烟火气的历史文化古镇，那依山而筑的石拱桥，在“独立小桥风满袖”中，创造出“你站在桥上看风景，看风景的人在楼上看你”的精彩效果，让江南人沉浸于彩虹般的梦幻之中。

青绿江南的淡雅灵秀，孕育出沪派江南古今桥韵的诗性和魔性。人们在边走边读中，可以了解沪派江南桥梁的前世今生，寻觅我们每个人心中“外婆桥”的故事，唤醒那难以忘怀的乡愁记忆，领略最江南、高颜值、温暖家的文化瑰宝。

■余嘉

偶尔，我会接到一起去走古城街巷的邀约，就是那种确定一条主街，做好功课，然后从头到尾挨个实地走读其中的名人故居、支巷背弄的方式，虽然谈不上“地毯式”，但也趣味盎然。但我总是忙于本职工作，提前备课的事情总是有赖于小伙伴，简直是个“寄生虫”；并且他们总是不好意思多叫我，所以难得的几次走街，都让我心生感激，又无比欢快。

去年10月底，小伙伴说：“我们去走桃花坞大街吧，我这几天先备课。”我说：“好啊！好啊！”我没想到出口的是，这个地方我太熟了，到时候我一定要做个向导，也算是为大家出一份力。

我的老家在阊门西街，其北端与桃花坞大街的西段，以一座桃花桥垂直相接。后来我家从老宅子搬到600米外的西大营门大营弄，西大营门的南端与桃花坞大街的中部相接。我工作后的单位，是在宝城桥街，在桃花坞大街之西。所以我进进出出几十年，都没有离开桃花坞，无论是向西去往阊门，还是向东去往北寺塔，桃花坞大街都是我的必经之路。

我闭着眼睛都能说出这条街上哪里有老宅，哪里有古井，桃花桥经过怎样的更迭，桃花河怎样流过宝城桥、板桥，然后与尚义桥下从北而来的河水汇合后静静南去。这条街上有过一个新华小学，开在一处深广的老宅子里，上世纪末我刚刚参加工作，还因为案件事情进去过一次，木栅栏做成的大门，门后是个很小的空间，需向右转，通过一个小小的石门进入校区，感觉曲径通幽，别有洞天。如今学校早已撤并，古宅也被修缮，恢复了清末民初苏式宅院的风貌，门口嵌着一块牌子“费仲琛故居”。还有过一家“繁荣纸业商店”，店招是很古老的竖版木牌，挂在门的右侧，白底黑字，很漂亮的行书。我曾经很虔诚地挤进小而深的门面里，买到了我生平购买的第一刀宣纸。

桃花坞中段的单家桥与河沿街上的日晖桥构成双桥格局，走过桥就是原来的长城电器厂，曾经充满喧嚣的厂房早已在城市改造中成为一处创业园。再东边一点，一个石库门的民国风格建筑里，曾在本世纪初开过一家超市，不大，仅有三四排货架，但在当时非常新奇。我好奇极了，进去乱逛，被营业员警惕地贴身跟了一路，哭笑不得。现在的桃花坞大街依旧是石板路，可是非常颠簸，电瓶车开过时，车篮里的物件被颠得活蹦乱跳，心都提到嗓子眼。记忆中的石板路好像一点也不颠，就这样顺顺利利平平稳稳就到了北寺塔前的香花桥。

这趟走街，便是从北寺塔这头开始，小伙伴准备了十三页的讲义，把他搜集到的桃花坞大街沿线支巷侧弄、名人遗迹及代表性小吃都罗列其中。第一站是骆驼桥浜，这条路我之前倒没有注意过，只好默默跟着走。从骆驼桥浜左拐是第二站永丰弄，这条路我也没有注意过，继续默默跟着走。穿过永丰弄便到了第三站官库弄。弄，古义为仓库、库房，官库便是官仓之意，这里应当是曾经有过官家的粮仓。

这条路我终于熟悉了。官库弄的西侧，便是桃花坞农贸市场，我来去不下百次，其北面的建筑曾是一个平民浴室，十块钱一张票，在家庭卫浴取暖尚未普及的年代，远近闻名，一到冬天便热气腾腾。我热情洋溢，边右转往巷子深处走，边给身边的小伙伴讲这条巷子的过往模样：这里原名庆云里，据《烬余录》所述，该处宋代有庆云亭，亭额是岳飞的手笔。文天祥还没有显贵的时候，曾经路过这里，题书亭壁，有“一片黄云万顷田，江南父老庆丰年”之句。那位后来主持崖山海战、死守幼帝在突围后闻宋亡而殉国的忠烈之臣张世杰，当时也正巧路过，他与文天祥的相识，据说即是从这里开始。

我喋喋不休地讲，小伙伴们笑眯眯地听，我再抬手一看，原来讲义上这些都已经被收录了，我只好讪笑着闭嘴。深巷寂静。此刻却听到阵阵清脆、热闹的麻雀声从前面的头顶上方传来。是一棵不甚高大的树，分成两个枝丫，里面仿佛藏着十几只或者几十只甚至上百只麻雀，叽叽喳喳一刻不停，像隔着山崖在对歌，又像多声部的大合唱。我们呆住了，似乎从未在苏州城里见过这样的盛况，即便别处也有麻雀在飞，但如此汇集歌唱的，在我印象中绝无仅有。

这里已经到了巷子的尽头，再往前走几步，便右拐进入了另一条巷子。那条巷子叫什么？在右拐了又右拐之后，理论上已经与桃花坞大街没有了派生关系的这条背街小巷，叫“桃源村”。

到这里我已经完全闭了嘴。我觉得言语在此刻便是最显眼的愚蠢。你怎么解释这三者的巧合？在岳飞、文天祥、张世杰先后踏足的庆云里，后来建起了“官仓”。当离开官库、向深处漫步时，又无意中发现了桃源。而在桃源村的入口，有一树的麻雀，叽叽喳喳，热热闹闹，像是欢迎，像是宣告，也可能是叹惋，又可能是相邀。“你脑子里涌出此人一一为具言所闻，皆叹曰：‘余入各屋延至此家，皆出酒食’，仿佛真的有人穿破深巷的寂静时空，给你递过来一只装满酒的大海碗。

从桃源村往回走，又路过那棵大树。从另一个角度看过去，树的两个分杈竟然形成了标准的爱心形。我以为走了三十年，闭眼都不会走错的路，藏着许多我不知道的细节。当我回过头再走一遍时，又会有新的细节、新的发现。

投稿邮箱：changsanjiao201811@163.com

桃源村口麻雀树



人在月上行，船从月中过

位于青浦朱家角的放生桥晨曦倒影。一座石拱桥倒映在水中，形与影构成了一轮满月，仿佛“人在月上行，船从月中过”，处处入画，时时有诗，形成了江南独特的神韵。

视觉中国

阴山岛上碧螺香

■申功晶

在江南，入了春分，就得上新茶了。

清代学者袁枚说“茶以洞庭山之碧螺春为天下第一”，惜乎，世人皆知西湖龙井，却鲜知洞庭有碧螺。三万六千顷太湖中有一座“第一大岛”——西山岛，西山岛上又有一座99%的苏州土著都不知道、呈月牙形的“岛中岛”——阴山岛，系碧螺春茶中心原产地。

茶农老屠居阴山岛，世代务农，他2000年出岛“闯天下”，2020年“归园四居”，接手老父亲农钵，一心打理祖传的几亩碧螺春茶园。

说起碧螺春，老屠两眼放光，如数家珍。他领着我来到山上的茶园，但见矮墩墩的茶树抽出了碧油油的叶子，所谓“一方水土养一方茶”，碧螺春茶树系“洞庭山群体小叶种”，纤细玲珑犹如小家碧玉的苏州姑娘。

到了春分，采茶的男男女女各自肩背一筐茶篮，趁着晨露，在轻雾如烟的茶丛中，小心翼翼开采。明前“碧螺”，通常一芽一叶，炒制时素有“一斤碧螺春，十万春树芽”的说法。

采回去的芽叶须当天拣剔、当天炒制，炒茶要烧得猛，锅底烧得透红，一奋箕嫩叶倒下去，满满一篲，“噼里啪啦”乱爆开来，炒茶人伸手下去，左右开工，轮换又炒，烧得赤膊上身，仍汗流浹背。

“西湖龙井可用机器批量制作，碧螺春不行，单这‘炒曲如螺’的工艺，必须实打实的纯手工。”老屠说。

老屠是高级茶艺师，看他泡碧螺春是一桩饶有趣味的艺术活，首要，要备好茶具。汪曾祺在《寻常茶话》中写道：“我曾在苏州东山的‘雕花楼’喝过一次新采的碧螺春……不过茶是泡在大碗里的，我觉得这有点煞风景！”其实，苏州老茶人都知道，沏泡碧螺春，以玻璃杯为最佳，因透过玻璃，可尽览“白云翻滚，雪浪喷珠，春染杯底，绿满晶宫”四大奇观。

老屠拿出一个洁净玻璃杯，抓一小撮新茶放在手心里，茶芽呈螺旋形，浑身长满

白绒毛。记得小时候，客人送了一罐碧螺春茶，母亲打开茶罐，见这一身绒毛，不由“哎呀”一声：“这茶怎么长满绒毛，莫不是发霉了？”我娘儿俩研究半晌，最终敲定茶发霉，便拍板哗啦啦一股脑倒入垃圾桶。殊不知，这“条索纤细、卷曲成螺，满身披毫，银白隐翠”正是特级碧螺春的“真容”，待到夜间，父亲回到家中，得知了真相，心疼得直跺脚，说：“这半斤茶大几千呐！说没就没了！”

“碧螺春不要用刚烧开的水泡，70℃—80℃水即可，用隔夜水冲泡也无妨，照样沉鱼落雁。”老屠一边说一边在杯子里注入三分之一纯净水，随即将碧螺春球抛入杯中，待其舒展开来，再缓缓斟水，一时杯中如雪片纷飞，鼻子凑到杯口深深一嗅，一股天然植物香沁人心脾，渐渐地，春芽儿渗出醇厚的翡汁，整个玻璃杯翠玉养颜，端起杯子啜一口，没有茶叶固有的涩味，反倒包裹着一股甜津津的果香，那股子芬芳在唇齿间弥漫开来，着实让我陶醉了好一阵子。“太湖洞庭山诸多花木、果树枝叶交错，根脉相通，而茶叶亦属敏感植物，它汲取花窠果味，天长日久，便自带一身花果清芬助其香醇万里，这才是货真价实的茶中极品。”老屠说。

碧螺春除了泡茶，还能做成各种佳肴，比如，苏帮菜中有一道时令名肴——“碧螺虾仁”。这道菜，顾名思义是用碧螺春与河虾仁一起烹调而成，新采摘的碧螺春芽，在温油中热过，跟现剥的河虾仁翻炒一下，虾仁本就鲜洁味美，添了茶叶，更是去腥提鲜，茶乃山之精华，虾系水中尤物，两者妙而融合，去腥提鲜，入口但觉虾中裹着茶的清香，茶中又带着虾的鲜甜。

除了种茶、卖茶，老屠还经营农家乐，他烧得一手好菜，最拿手的非“碧螺炒土鸡蛋”莫属。先泡好碧螺春茶，沥出茶叶，取三四个新鲜的土鸡蛋，沿碗边轻轻磕开，把蛋液倒入碗里，加少许盐、倒些许茶水，快速搅拌均匀，起锅加菜籽油，油温烧至六成热，将蛋液倒入锅，大火将蛋液煎得刚刚凝固，倒入碧螺春茶叶翻炒几下即可。夹一筷子送进嘴里，嫩滑鲜香的鸡蛋裹着清香鲜嫩的碧螺春，口感柔韧中带着一点滑溜，一种独特的山野味，两者搭配得天衣无缝。

蚕豆芽里吃江南

■王炜

去母亲家吃饭，唠完吃完临行前，母亲照例塞了各种食物让我带回，有前一天超市打折的蒲瓜，上午路边摊贩新鲜包菜，塞满一大袋。忽又说大姨托人捎了一袋蚕豆来，自己种的，煮熟了光嘴能吃，煮面焖饭扔几粒进去，也添鲜甜，一边唠叨一边去冰箱里翻找出来，分了小碗塞进大袋食材中。

蚕豆是春天的赏赐，此时最为鲜甜。临海人称为川豆芽，这一个芽字，足见其嫩。文字的美妙之一，是能将某种事物在记忆中标定。于我而言，最好吃的蚕豆莫过于鲁迅《社戏》里所写：“两岸的豆麦和水草所散发出来的清香，夹杂在水气中扑面的吹来；月色便朦胧在这水气里。”文字营造出极美景象，加上后文“岸上的田里，乌油油的便是结实的罗汉豆”，一众水乡小子各偷摘了一大捧回船，生火煮豆，大家分着吃了，意境已是绝佳。同在江南，小时候也曾夜里随小伙伴田里偷瓜吃，闻到过月色下水草清香，乌油油结实稻田，所以这些文字读来感同身受。搭配汪曾祺《蚕豆二题》另一段文字看，更为鲜甜可口：“只一瓣就断了，两三粒翠玉般的嫩蚕豆舒坦地躺在软白的海绵里，正呼噜呼噜睡，一齐也就出来了，直接扔入口中，清甜的汁液立刻在口中迸出，新嫩莫名。”

今儿打算做焖饭，番茄牛腩食材齐备刚按下电饭煲开关，忽想起家母所赐蚕豆，找出来放了几粒进去，焖饭好后，流香四溢，吃到嘴里，最为馥郁的，却是这几粒蚕豆沙沙绵软的滋味。国人在豆子怎么吃这个问题上几千年来成就斐然，最伟大的自然是豆腐，已臻化境。袁枚确是标准吃货，《随园食单》里说：“新蚕豆之嫩者，以腌芥菜炒之，甚法。蚕豆可以吃到立夏，过了立夏，蚕豆就老了，晒干炸熟又另成小食，茴香豆就是典范。”温两碗汤，要一碟茴香豆。”当孔乙己排出九文大钱，说出这番话，文字间已经弥漫起江南人吃豆的有滋有味。

汪曾祺讲川人把蚕豆叫作胡豆是没有道理的，大概是传入日久，听闻从张骞西域携来，两千多年了。李时珍《本草纲目·谷部》中有“蚕豆，南土种之，蜀中尤多……结角连缀如大豆，颇似蚕形”“豆荚状如老蚕”，故名蚕豆。而

嘉定《娄塘镇志》却说：“蚕豆在寒露时节下种，翌年春蚕吐丝时成熟，故名‘蚕豆’。”汪曾祺似乎同意这个说法，说自己很久才明白过来，这是养蚕时候吃的豆，故得其名。

有意思的是，川人把蚕豆唤为胡豆，而临海人将它叫作川豆。本城馆子名菜之一，就有一道川豆芽儿。由于本城土语蚕川两字发音相近，而我非纯正土著，是故常常混淆，不过这道川豆芽儿的发音却是极为明确。

此菜价廉，上不了席面，然老派馆子皆有，两种做法：一则煮熟与咸菜同炒，就是袁枚讲的，蚕豆粒粒分明，色成翠绿，吃个鲜甜口；另一种要做成一盘糊涂棕色，不见豆影，滋味丰腴厚重，却都唤作川豆芽儿。本城吃货对此自有一番执拗，个个见地不同，我欢喜后一种。

如果说炒肉片是临海城餐馆的基础考题，那川豆芽儿应属进阶加分题，这道菜有门槛。比如老张，有几次他在馆子里尝上一口后眉间尽是轻蔑和傲慢，仿佛一个英国老贵族参加1830年美国国宴回来，胡子和勋章上都沾满不屑；又像阿Q中兴时期从城里回来，对城里人将长凳称为条凳、煎鱼用葱丝等做法嗤之以鼻。

“要先过油，然后捣糊，但不能太糊，皮壳带点焦脆，蒜要细碎非要新……”老张咀嚼几下，恨铁不成钢地说：怎么能放味精呢？现在时令的呀，清炒就鲜甜了呀！

记得有次聚餐，老张和老冯就这道菜做法是否正宗还进行了脸红脖子粗的友好争论，后来差点打起来。在老张慢条斯理和老冯若洪钟的声音中，依稀铁军也在，眼神和犄角像一头河马，不过他像我一样，光顾着吃，并无多话。他们讨论文化的时候我在饮食，当老张和老冯暂停争论、举箸向食的时候，二人悲伤地发现不但川豆芽儿，菜面上其他菜也已成剩菜。

我很怀念那段日子，那段日子里我有个小画廊，在临海城水云路上，那是城乡接合部，隔壁是饭店和宾馆，朋友们经常顺脚进来，喝茶聊些天，讨生活途中喘息一会儿，常常到了饭点儿顺势聚餐，胡乱说些当年勇下流。本以为那就是我的生活，怎奈画廊后来倒闭，大家都忙着自己的事情，和这些朋友的聚餐也日渐荒芜。

蚕豆饭焖好，端的是鲜甜糯糯，倒一碟酱油，慢慢吃着，一口江南春慢慢咀嚼着，那些美好的旧事、老友，就散在脑中，有些甜、有些暖，又吃了一大口。