

镌刻在岁月深处的公墙，你知道它的由来吗？



邵晓宇

定海古城历史悠久，穿梭其中，人们常常被古色古香的建筑所吸引，但鲜有人注意到老街之中的那一道道拱形门洞。这些古老的公墙不仅承载着古城的历史沧桑，也作为古代重要的防火设施，保护着一方百姓的安宁。

站在西大街的入口处，映入眼帘的便是一道巍然耸立的公墙，白墙青瓦，约有8米高，中间开一半圆拱形门洞。马头墙式的造型与老街相得益彰，融为一体，彰显着古代建筑之美。沿着老街往里走，青石板路已被岁月磨砺得光滑润，两侧是一排排的老房子，依然保持着木结构的古朴风貌。转角来到中大街，又有2道公墙跨街而设，墙上还可见嵌刻砖雕“金汤巩固”“民物阜安”等字样，充满了祥和的寓意。

这些公墙究竟缘何而来？这就不得不提及120多年前发生在这里的一场大火。

据史料记载，光绪十七年农历正月初二（1891年2月10日）晚上，定海厅署附近一家豆腐店火油灯盏翻倒酿成火灾，时则北风甚大，火势飞扬，一瞬间焚去房屋无数，直焚至东南二门近处，无可施救，任其蔓延。焚至初三日清晨，约毁房屋三千椽左右，大约有万人流离失所，目下计城中民人三分之一衣食全无。

“经历了这次惨痛的火灾，在重建家园时，人们想到的便是在房屋密集处每隔一段距离筑一堵高高的隔火墙，用来阻止火势蔓延。”舟山市作协副主席、定海海洋历史文化研究会秘书长孙和军说，当时，由官府牵头拨款，商人、百姓等一起筹款共4700余元银圆，耗时2个月，分别在中西东南等四个大街，建了8道公墙，用于封住火势，故又称为“封火墙”。

如今，走在中大街上，我们可以从一侧矗立着的“公墙碑记”（复刻版）上了解这段历史，这是定海最后一位进士王修植所撰，详细记述了这场火灾的惨景以及民众捐款重建家园的事迹，以此警示后人，铭记教训，防火患于未然。原石碑现存于舟山市档案馆。

岁月变迁，曾经定海古城内的8道公墙至今还尚存5道，虽历经百年风雨，这些斑驳的公墙依然静静地伫立，默默守护着古城和百姓的家园。在日益喧嚣的现代都市中，它已然成为了一道沉淀着城市记忆的历史文化景观。

姚崎峰

早春伊始，山野大地又生机蓬勃，花草们积了一冬的劲舒展着腰肢。有一种草，看似平常，却又神奇，带着特殊的清香，颇具药用性，它名艾草，在我们乡下，习惯称之为“青”，或者“清”更为合适。前者以它的品性名，后者以它的时节名，每每心里默念出这个字音，仿佛春天近在眼前，又仿佛天地之间便是朗朗乾坤。

艾叶性温，味苦、辛，入脾、肝、肾。《本草纲目》载：艾叶能灸百病。故又被称为“医草”。古人端午时常在门前挂艾草，用于驱邪驱虫，这个习俗也流传了下来。

长久以来的乡间习俗便是在清明时节制作青饼。青饼，大致的做法如出一辙。概是艾叶与糯米粉的混合揉杂之物，模具成型，过一下松花粉，那味道便是软韧，至香至纯。需要说明一下，松花粉是前一年采摘后贮藏起来的。这东西现在也很少了吧，如你所知，山上的松树已经快要匿迹，曾经阳光灿烂、松花飘散的日子也成了记忆里挥之不去的印象。

过去的青饼，极少有所谓的馅，如今有了各种馅料，它们最初的味道也便大打折扣。当然，为了迎合人们不断追求的口味，做这样的改变也在情理之中。

刚长出来的艾叶嫩绿至极，品质当然也是最佳的，这正如茶叶中的头茬“谷雨”。只是量少，有村妇在乡野四处搜寻，见有一小片聚集着，自然是高兴之至，物以稀为贵，当下的市价也是相当高的。

青饼如今已经成为一种舟山本地的非遗美食，也有不少具一定规模的民间作坊，比如展茅、金塘等地，很早就批量化生产了，日销量达三四百斤，顾客遍及全国各地，据说最近已经卖到了香港。

在我老家镇上菜场的摊位，也已经有了零星销售，我忽然想起了我的三舅。他家有一个很大的石臼，每到清明时节，大家便会相约做青饼。灯火通明的院里，大灶上的米粉团覆着切碎的艾叶，清香已经飘出，力大者抱起蒸桶将蒸粉团倒至石臼内，男人们轮流着抡石槌，一人熟练地快速翻动着米粉团，三舅个头不高，偏瘦，是我四个舅舅里最瘦小的一个，但很精神，三舅抡槌时最卖力，“哎哟哎哟”地应和着，在清脆的“嘭嘭”撞击声中，打透的米粉团变得青绿，清香四溢，时机成熟，搬到长方形的案板上，揉搓成长条，然后拧成一个个小团，女人们用模子压出一个个的青饼，撒上黄灿灿的松花粉，一个个黄灿灿的青饼排得整整齐齐，每个人的心里

别提有多快乐了。三舅已经过逝多年了。而当年带着我们一起采艾的勤劳的母亲也已经跟着她的三舅而去，也许在那里，依然会有着当年那样的欢聚时光，一起品尝着青饼聊着家常。只是儿时的我们已经长大，人生中不会全是无忧无虑，我们也同时品尝到了如艾一样的苦、辛，体会了生活的不易。

我记得，刚采的艾叶是需要用草木灰碱煮的，该是为了去除它的苦、辛，然后再细细洗净、晾干后进入下一道工序，这样做出来的青饼才会更纯正。而现在，除了增加各种馅料调味，我们常用青饼裹着糖吃，像是暗示下生活“苦尽甘来”的一种寓意吧。

对于远去的故人，曾经写下几句小诗，姑且就当是一盘青饼置于坟头吧：梨花正放，纺车不再摇响，母亲的手艺失传；草木清明的山林，不见牧童，只有缓缓而行的路人；天空会下一些细雨，淋湿忧伤的心情，飘散依稀升起的青烟；远去的亲人们，此生只能相望，你在那里，我在这头，不近不近。

梨花风起正清明



司德珍

又是一年春草绿，梨花风起正清明。清明节，在仲春与暮春之交，《月令七十二候集解》中说到：“三月节，物至此，皆以洁齐而清明矣。”万物生长此时，皆清洁而明净，故谓之清明。

清明节，又叫踏青节，兼具自然与人文两大内涵。它既是自然节气点，也是传统节日。数千年来，在文人墨客笔下，别有一番意味。

一年一清明，一年一追思。清明节，是祭奠祖先，缅怀亲人的节日。晚唐诗人杜牧有诗曰：“清明时节雨纷纷，路上行人欲断魂。”清明时节的雨是渲染着忧郁的，如烟似缕，淅淅沥沥地落下，不仅打湿了行人的衣衫，也润湿了心底的思念。年少时我们总以为，青山长青，绿水长流，那些疼爱我们的亲人，会永远陪伴在我们身边。后来才知道，那些亲人会老去，会长眠于地下，天人永隔，唯留思念在心头。

自古以来，清明就有踏青的习俗。北宋诗人欧阳修笔下的清明，更有一番清欢。“清明上巳西湖好，满目繁华。争道谁家。绿柳朱轮走钿车。”

清明节的前后，西湖风光甚佳，柳漾花潮，莺歌燕舞，满眼都是一派繁华灿烂的景象。人们呼朋唤友，一起去郊外游玩，或观花划船，或饮酒高歌。等到日暮时分，游人们醒的醒，醉的醉，彼此间打着招呼，喧哗不已。这三春之景，是绚烂至极，也是渐逝阑珊，若不出游踏青，岂不辜负了这良辰美景啊。

清明不仅适合游春踏青，更是读书学习的好时节。北宋诗人王禹偁曰：“无花无酒过清明，兴味索然似野僧。昨夜邻家乞新火，晓窗分与读书灯。”清明时节，大家都相约去游春踏青，喝酒赏花，而喜爱读书的诗人王禹偁，却像荒山野庙里的僧人，过着无花无酒的清苦生活，但他并不在意，天刚破晓时，他就从邻居家讨来灯火，坐在窗前用功读书。有书作伴，满眼处处春，吃喝游玩纵然是享受，可读书的快乐更在其上啊。

清明时节，烟雨锁重楼。青山遍地新。我们既要缅怀先人，也要珍惜身边的亲人，莫要留下“树欲静而风不止，子欲养而亲不待”的遗憾；我们既要逢春游乐，也要读书学习，莫要辜负年华，徒留“白了少年头，空悲切”的悔恨。

好竹觉笋香

徐新

“昭苏万物春风里，更有笋尖出土忙。”一声春雷，几场春雨后，地下沉寂许久的笋抓住了最适宜自己生长的时机，奋力顶破土壤，探出了尖尖的小脑袋，赶趟儿似的你争我抢蹭蹭向上挺拨着秀长的身材，展示着大自然的勃勃生机。

春光灿烂，正是食笋的好时节，而春笋也是最佳的天然绿色食品，脆嫩爽口，清新淋漓，十分鲜美，自古以来深受食客的青睞。据《诗经》记载“其簋伊何，惟笋及蒲”“加豆之实，笋茁鱼膾”，就是描写竹笋的句子。相传，唐太宗李世民颇爱食笋，每逢春笋上市，他总要召集文武百官吃“笋宴”。由于当时的国都长安不产竹笋，鲜笋必须由快马从南方运来，竹笋运到长安虽然身价百倍，但仍然供不应求。诗人李商隐就有“嫩箨香苞初出林，於陵论价重如金”的描述，是当时盛况的真实写照。唐太宗不仅爱吃，还爱用笋来象征国运昌盛，喜欢用笋来寓意大唐盛世，天下人才辈出，犹如“雨后春笋，生机勃勃”。

历代文人墨客也毫不吝惜对笋的赞美，诗圣杜甫的诗句“青青竹笋迎船出，白白江鱼入箸来”把嫩笋与鲜鱼完美结合。清代的李渔是这么评说笋的：“此蔬食中第一品也，肥羊嫩豕，何足比肩！”连肥羊猪都无法和它相比。“扬州八怪”之一的郑板桥有诗云：“江南鲜笋趁鲥鱼，烂煮春风三月初。”说是趁着鱼中最美的鲥鱼上市之时，赶快和着春笋一起烹食。言下之意，过了这个时候，可吃不到这至鲜至美的春笋了。近代画家吴昌硕的那句“客中虽有八珍尝，哪及农家野笋香”，更是将食笋推至极致。而唐代大诗人白居易不仅爱吃笋，还在《食笋》中详细描述了他的吃法：“置之炊甑中，与饭同时熟。紫箨拆故锦，素肌崩新玉。每日遂加餐，经时不思肉……”想来这是他的拿手绝活。

白居易将竹笋与饭同蒸，也不知道味道如何，但现代人对春笋的食法很多，炒、烧、煮、煨、炖等皆可成佳肴。而竹笋烧肉是一道最简单的家常菜，是南方春季餐桌上的常客。春笋以其肉质甘甜、脆爽而成为菜王，这样美味的笋，不需要过多东西陪衬，也不用高超精细的厨艺。将春笋买回去壳切成块用水洗净，和切好的五花肉一起下锅，放入调料，用慢火炖一个小时即可。肉味全浸入竹笋中，吃笋的时候又不觉得猪肉的油腻感，只感到笋嫩味鲜。难怪苏东坡做这道菜时悠然吟诗：“无竹令人俗，无肉使人瘦，不俗又不瘦，竹笋焖猪肉。”大俗配大雅，居然如此美味，真是天作之合。而江南特色菜肴“腌笃鲜”汤的内容丰富多了，更是将春笋的鲜味发挥得淋漓尽致。“腌”是肉质紧实、肥瘦相间的带皮咸肉，“鲜”是鲜五花或者小排骨，在里面放入滚刀块的鲜嫩春笋，还可配上百叶结，小火慢炖，撒些葱花……一锅春笋就活色生香地展露在你面前了，汤汁浓稠，鲜香的味道连绵不绝直冲脑门，让人欲罢不能。

当然同一个笋，也会因为各部位的鲜嫩程度不同而各有做法：嫩笋头可制成时令凉拌菜，如香干嫩笋拌马兰头就是一道精致的风味小吃；也可做成肉丸、馅心的配料，美味的笋丁鲜肉包就是以此为原料。中部以下可以切成笋片，或炒或烧都香脆可口。根部则可以红烧、或者煮汤。其实，春笋除了和肉绝配外，它也是“百搭食材”，就是随便搭配什么菜都好吃。普通的一锅汤里加入一些笋片，味道就会立刻丰富起来，汤中那一份淡淡的清香和浓浓的鲜味，让人瞬间感到春的鲜活气息在唇齿间弥漫开来。

长江绕郭如鱼美，好竹连山觉笋香。虽然远离家乡多年，但笋的清香、质朴、鲜美，宛如思乡的情怀，愈发变得醇厚悠扬。春天又到了，乡下青青的竹林里再次变得热闹起来了，破土、拔节声依旧在岁月深处回响，久久不绝。

青饼时节

