



穿行在老城与新城之间

■李 晓

一座城市内，老城与新城缱绻相拥。繁华新城，宛如璀璨在灯火里的丝绸华服；古朴老城，恰似烛光中老祖母编织的棉布衣衫。这两件衣裳披挂在城市身上，构成了一座城市既沧桑又年轻的面容。

我在一座城市的老城与新城之间穿行，犹如在时空切换之中经历不同的梦幻场景。老城有斑驳老墙、雕花木窗、青苔老巷、铜钱古画、灰瓦青砖、线装书、缝纫机，当然还有憨憨的歪脖子树，在云天之下的婆婆光影里，柔柔摇曳着一座城的岁月流光。

在老城里，我有几个栖息于心的老友。比如住在老城一条巷子里、写古诗的柳先生，他极瘦，瘦得皮包骨，皮囊里裹着的，却是一颗清寂而猖狂的老灵魂。柳先生大多时候身着旧式对襟布衣，穿布鞋，远远望去，仿佛从旧时光的隧道里走来。

记得有一年除夕，我去老巷子里看望柳先生，彼时他正在炉子上炖海带鸭汤，砂锅里“咕嘟咕嘟”响着。聊了一会儿，我起身要走，柳先生说：“你就陪我吃顿年夜饭吧。”柳先生家里就他一个人，妻子随女儿女婿到海南度假过年去了。柳先生执意不去外地过春节，他对我说：“我要守着我的老城过年啊！”我陪柳先生吃了他做的简单年夜饭：一钵海带鸭汤，一碗腊猪头肉，一盘凉拌三丝，一

碟泡菜。那年这座城市还没有禁止燃放焰火，吃罢年夜饭，我陪他走上老屋楼顶燃放焰火。我拿着焰火棒，柳先生擦燃火柴点燃须子，焰火腾空而起，如长蛇信子“咝咝”窜向夜空。片刻璀璨，烟花转瞬散去。在清冷的夜里，我与柳先生在巷子里辞别。他突然转身过来，一把紧握住我的手说：“人生沉浮，繁花过眼，我就只有你这样一个朋友了。”昏黄灯光下，我望见柳先生的幽幽眼神，恰似夜里床头猫的眼神，我顿时心惊不已。柳先生这样待我，我

有不能承受之重，觉得辜负了他。因为我也只是在寂寞时顺便去看看他，在他的房子里，我有时还心不在焉的。4年前的那个秋天，柳先生突发心梗逝世，灵魂从老城的那条老巷子里腾空而去。而今，当我在老城散步，走过那条巷子时，还会在柳先生的老屋前驻足停留一会儿。

新城里，幢幢高楼不断抬高着天际线，也刷新着人们的视野。当年，我也是从老城搬到新城居住。一棵老树即使繁花落尽，它的根须依然顽强盘

踞在老城人心里。这些年，我总想找机会和曾在老城一同居住过的一些街坊邻居聚一聚，喝点老酒，叙叙家常。有年腊月，当年的街坊们吃饭过后，信步走到熟悉的老城街区里，留下了一张难得的大合影。3个月后，老城部分街区新建改造，在挖掘机的轰鸣声中，老房子腾起阵阵尘灰，我和老王拾起一块旧砖作纪念。至今我还时常摩挲着那旧砖，就像抚摸质朴的从前。

老城处处有“包浆”，适合怀旧，适合独行，适合“细嚼慢

咽”；新城处处有美景，适合消费，适合聚会，适合“大快朵颐”。新城有学校、超市、医院、书店、剧院、体育馆、广场，日新月异的变化满足着大家对高质量生活的丰富需求。老城呢？那些老街老房、草木家当，在往日生活燃烧的漫漫烟火里，留存着昔日的温度、记忆的温度、人心的温度，成为一座城市的情怀底色。

老城的纹理，新城的姿容，赋予一座城市历史的重量。记得那年，我去拜访有着2500多年历史的白发苏州。在老苏州城里，有明代以后的私家园林270多座，每一座都精致到骨子里，建筑疏朗，楹曲廊回，水木明瑟，庭宇清旷。满大街的银杏树、香樟树，把苏州老城笼罩在宽阔绿荫里。在苏州十全街上，有家老苏州茶酒楼，古风十足。作家陆文夫撰广告：“小店一开，唔啥花头。无豪华装修，有姑苏风情；无高级桌椅，有文化氛围。”楼前，一副楹联是：“一见如故酒当茶，天涯来客茶当酒。”呼应了此楼的“茶酒”二字。十全街上，书坊画廊遍布，这里是苏州著名的文化街。出了老城，我注意到旁边还有一座崛起的现代化新城。在其中，我看到的则是新苏州的亮丽风景，看到的是智慧化、便捷化的幸福民生画卷。留得住过去，闯得出未来，这是老城与新城和谐共融的典范。

穿行在老城与新城之间，我似乎更懂得了什么是积淀，什么是前行。



回味

惊蛰说食笋

■申功晶

古书解说：“二月节……万物出乎震，震为雷，故曰惊蛰，是蛰虫惊而出走矣。”这当口，其实被雷声惊醒的除了蛰虫，还有一个个奋身跃出地面，白白胖胖像人参果般的笋娃娃。

记得小时候，老宅后院有一片竹林，每到惊蛰时节，母亲和婶子便一人一把铁铲，在竹林地里开挖。这笋中“稚子”，剥去了外壳，内里洁白如玉，体态丰腴，甚是可爱。春笋做菜，“可甜可盐”。母亲有一道拿手好菜——油焖春笋，吃起来滋味浓郁，又不失春笋本身的鲜嫩爽脆。

古时在城里，春笋价格不菲。宋代诗人黄庭坚《食笋十韵》曰：“洛下斑竹笋，花时压鲑菜。一束酬千金，掉头不肯卖。”唐代大诗人白居易下乡挂职，发现“此州乃竹乡，春笋满山谷”，物以多为贱，两枚钱就能买一捆；笋的烹饪方式简单，只须“置之炊甑中，与饭同时熟”。于是，白居易天天吃笋吃上了头，感慨道：“每日逢加餐，经时不思肉。”

我去了浙江西北部的安吉，竹林中满目皆是春笋，方知“好竹连山觉笋香”所言非虚。颇有经商头脑的当地人将春笋加工成瓶装的“惊雷笋”，用来佐粥、拌面、下酒，味道极佳。久食，我亦

“不思肉”。

笋入肴，可百搭，比如，郑板桥“扬州鲜笋趁鲥鱼，烂煮东风三月初”中的鲥鱼配笋，西汉枚乘在《七发》中列出的牛肉配笋，马王堆汉墓出土简牍上记载“鹿肉鲍鱼笋白羹”的鹿肉、鲍鱼配笋。可奇的是，无论如何搭配，笋这味时蔬，唱的永远是“主角腔”，只因“凡食中无论荤素，皆用竹调味，菜中之笋与药中之甘草，同是必要之物，有此则诸味皆鲜”（清李渔《闲情偶寄》）。其至美所在一个“鲜”字。清袁枚在《随园食单》中写道：“笋十斤，蒸一日一夜，穿通其节，铺板上，如做豆腐法，上加一枚压而榨之，使汁

水流出，加炒盐一两，便是笋油。”过去的笋油，相当于现在的味精，也是为菜肴提鲜。

南宋有一名叫林洪的“美食博主”，给笋起了个外号，唤作“傍林鲜”。他在《山家清供》一书中传授了现挖现烧的经验：“夏初竹笋盛时，扫叶就竹边煨熟，其味甚鲜，名傍林鲜。”在竹林边，以竹叶为燃料，煨烤至熟，其味鲜美无比。这种就地取材、返璞归真的“叫花鸡式”烹饪方式，大概是最天然的吃法了。后来，明代高濂在《四时幽赏录》中记录：“每于春中笋抽正肥，就彼竹下，扫叶煨笋至熟，刀戳剥食。竹林清味，鲜美无比。人世俗物，岂容此真味。”

说起竹笋，是绕不过老饕苏东坡的。“肉食动物”苏大胡子说：“宁可食无肉，不可居无竹。”其实，竹与肉的关系并非水火不容。江南有一道时令佳肴——腌笃鲜，简简单单一道菜，就能让两者水乳交融，实现“鱼和熊掌兼得”。

再说回苏东坡的妹夫黄庭坚，天命之年，被贬蜀地。这位无官制、无俸禄、无住处“三无”公职人员，温饱成了问题。好在，他寄身的南园有一片竹林，苦笋成了裹腹之物。黄公天天吃笋，友人劝说笋乃“发物”，不宜多食。黄庭坚反作《苦笋赋》全篇赞笋，还自嘲“南园竹笋味胜肉”，通篇满满的“蔬笋气”。