



百年天图 世纪书香

◇宣融

书香墨韵中,斜阳烟尘里,天长图书馆100岁了……

历史已经渐渐落下帷幕,慢慢淡出记忆,而小楼却依旧矗立,于无声处见证了一脉书香的延续……

100年前,这个城市走进了一个新县长,当然,那时还叫“县知事”。此人名曰张铭,刚刚留学回国。清末民初的官场,仍沿旧习,武人骄横、文官贪婪。而这位喝过洋墨水的张铭倒是有些特别,上任时间不长,他就请人设计建造了一座小楼,但这座杂糅了希腊古典、罗马古典、文艺复兴古典、巴洛克以及中国古典等多重风格的小楼不是别墅公馆,也不是衙门大堂。从一开始,它就是座“图书馆”,占地面积338.8平方米,按“藏、借、阅”三段式组合布局,开放之初,藏书约5000册。

中国士人喜爱藏书,藏书家数不胜数,著名的有“天一阁”“百宋千元楼”,常熟瞿氏铁琴铜剑楼,钱塘丁氏八千卷楼等等。其中不乏珍本、稀本、善本。不过,主人多将其藏之高阁、秘不示人。而公共图书馆以“昌明教育,开启民智”为己任,开风气之先,虽引车卖浆者流,只要有心向学,皆可入内,是举国皆颂“德先生与赛先生”的时代出现的新事物。所以,天长县图书馆一旦建成,鹤立鸡群,俨然成了天长的地标建筑。

但是问题也来了,20世纪20年代的皖东小城——天长,接受过初等教育的人群十不及一,甚至连第一座中学也要到1928年后才出现。耗费巨资,在这个既非通商大邑也非省会城市的地方建造书馆,值得吗?这样的疑问,当时就已经有了。

其实,类似的“图书馆之问”,早已有

之。梁启超先生是图书馆事业的热心提倡者,但他也曾“反对多设群众图书馆……”其理由,无非是“就读者方面论……这些人在社会上很是少数。”然而,这种看法的反对者也不乏其人。原金陵大学图书馆馆长李小缘先生就明确提出,群众图书馆“所以启民智、伸民权、以利民生者也”,应当大力提倡建设。而天长图书馆的历史,给出了一个无声的答案。它并没有成为纯贵族式和学术性的专门机构,相反,为人们探索新知引领未来提供了舞台,给死水一潭的皖东小城带来了清新之风。

二十世纪二三十年代,一批左翼文学刊物和进步出版物透过天长图书馆这一渠道在青年当中传播,革命的火种,也因此悄悄播撒。据天长地方史料记载,天长图书馆建立后,周原冰、徐速之等一批革命先行者在馆内学习了救亡图存的新知识、新理论,思想逐渐进步,进而融入到争取民族独立和人民解放的历史洪流当中。

实业救国、教育救国、无政府主义,民国初年,形形色色的理论吸引着人们的眼球。在穷乡僻壤建一座西式图书馆,这样的计划,够大胆,也够新潮。后世有人推测,张铭的母校芝加哥大学的图书馆规模很大,20世纪初即在美国高校中享有盛名,或许,张主政一方后组织新建图书馆与此有关。

从清末到民国,“城头变幻大王旗”,战火经年不熄,国事日非,生灵涂炭。先是剪辮、放足、开学校,继而是兵匪肆虐,外寇横行、水旱蝗灾,乃至于鱼米之乡,匍匐于异国征服者的铁蹄下。小城图书馆自然也不能独善其身,抗战时期,一方风雅之地,竟然成了东洋鬼子盘踞的人

间地狱,据说,那里的书,不管是古朴的线装书,还是沉重的洋装书,都被烧了,取而代之的是军刀、锁链、烙铁还有狼狗。

当然,张铭并没有看到这一幕,早在1924年,他就离开了天长,据说,他后来还做过北洋政府大总统的秘书以及驻外使领馆的外交官,1949年后选择光明,在上海担任了人民政府参事室的参事和文史馆的馆员。

多少年过去了,光影斑驳的天长老城墙消失了,灯火通明的城隍庙大戏台也湮没了,孔庙学宫改成了中学校。唯有天长图书馆风景依旧,在变与不变之间,固守着一方天地。风云动荡的年代,形形色色的人物在这里“你方唱罢我登场”,扮演着面容或清晰或模糊的角色。鹤鹑巢林,不过一枝;偃鼠饮河,不过满腹。这世上,多少人曾经少年立志,挥斥方遒,能得遂所愿,青史留名的,又有几人呢?耐人寻味的是,历经百年岁月沧桑和风云变幻,在这座城市里,依旧能保存原貌的建筑,不是衙门大堂,也不是深宅大院,而是一座普普通通的图书馆,在红墙青砖,苔痕斑驳间让后人回味书里的风景和故事。

书香与初心辉映,文化与城市共荣。今天的天长,有图书大楼,有城市书房、兰芬书屋、瘦梅书院、咖啡书馆,还有大大小小的书店书铺甚至是书摊。天长人爱书惜书品书,青年们,还有老人、妇女、儿童,只要他们愿意享受读书的乐趣,就可以很方便地找到一张漂亮的书桌,一个安静的角落。但人们依旧没有忘记那座图书馆小楼,因为它镌刻着记忆,一个城市抹得去,却散不开的记忆……



友邻拾萃

◇秦骏

与湖书

再见已是经年,节令大致相同。临近午时,雾霭才慢慢遁去。此番来意明了。但见丽日渐暖,行者姿态各异,动静相宜,或横斜,或垂直……右侧大水,仿若镜框,荻花飘白,红莲明媚入构,鹅掌轻轻拨动此季琴弦……

嚶鸣相间,长枪短炮循音而动,碗状呼唤,引冰鸟拂掠湖面。木质小船穿行其间,鱼儿从浅处掉转航线,迅速滑向水渊。冬木傲立,船速舒缓,弄醒池水,鱼尾翻腾细浪。

宛如初见,往来者甚欢。遇水搭桥,九曲而伸展,人在桥上走,赭红色叶片,忽如银针滑落,恰似碧空烟雨。偶遇饥寒,驻足流连,来者挽落霞,执子之手,漫随天外。

是时冬月,胸襟旷达者,兴致盎然且超逸。杯莫停,放眼量。植绿心田,众鸟投林。北湖好比春江水,你中有我,我中有你。情同手足,别来无恙,自知去留无意,不待流年,只为问腊?

农字号

识五谷而知稼穡,明节气而晓农桑。丢下泥土裹挟的秧把,狼毫擎起时,满廊生香。沾染野性原乡的芬芳,颇具墨园雅集的质感。

上至两鬓斑白的耄耋老者,小到稚气未脱的“学龄”。胸藏翰墨,腹有诗书,有容乃大。涓涓细流,志在千里。笔法或雄浑奇崛,大气磅礴;或法度严谨,气定神闲;或恣意狂放,飞瀑流泉……画者清新雅逸,从容自若;书者书则一字见心,君子务本。从村居斗室,信心满满联谊比翼,频频亮相会展竞艺,花开时节动京城……与书画结缘,从头到脚接着地气;与书画结缘,整个人都活出了精气神。

工匠情怀,艺苑流芳。以书画为介,皖美之境,乡亲心中的图腾。“泥腿子”翩翩出彩,从碧绿的田垄,步入典雅殿堂,奔富路上,向美而生,向光而行。

石界牌

置于高台,设于村口。认识玄武岩,单从一张照片,按图索骥还不够。俯首软泥,垒起锅灶,栖身之所,护佑村庄围墙和井栏。

69岁的石柱爷爷,恋村难移,盘了一辈子石头,老了老了,“失业”了。心有不甘,俨然三月的年轻,倾其所有,摇起了皮鞭,半坡的羊,成了全部“家当”。引良种,结金果,爷爷成了名副其实的“劳模”。石柱坐不住了,辞了城里的活,重返“孤岛”。

三麦仰望起伏翠影,千顷绿意,径自妖娆。银色风电,擎天而立,凌空飞旋。满树和娇,俊鸟归林。每一片翎羽,每一块岩石,每一座山脉,都听过爷爷的唱,那首经久流传的歌谣。石柱手握“接力棒”,心底的麦苗,伏地拔节昂首阔步,深谷回响。

胡同里

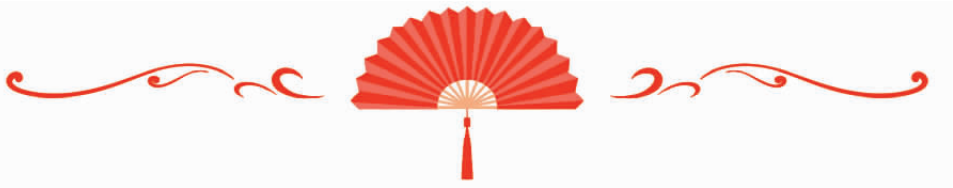
隔着车窗清晰可见,打包的山货菜蔬,在人力作用下,麻溜地登车。寒冬已至。齐刷刷,稻茬们“咬定青山”,拼尽骨血,抽空最末一寸心绿,嫩到让人心疼,嫩到让人难以置信。

车队在江淮分水岭间驰骋,匀速而平稳。左拐右拐,右拐左拐,不为别的,只为来觐见这座千年古镇。不陌生,也不敢虚夸如何熟络。车子进了巷道,古色古香的庭院,横亘眼前,匾额上书:“胡同里”。藏于深闺,别有洞天,终得慕名者造访者,踏破门槛。

早过了饭点,主人将大盆菜加了木炭,香气氤氲蒸腾,世间美味也不过如此。纯天然食材,皆自主栽种。五六桌自称“城里的乡下人”,甚至忘了吃相,唯有美食不可辜负,直呼过瘾。

与闻其盛。长期以往,古镇与外界多有通达融合之举。供给充盈而富足,就连菜蔬山货,也多为打包外销,源源不断,乡民自然便多出一份“红利”。

胡同里,虽非盛名,平实而略带古意。与其交集不多,仅此一次,便记住了模样。



年味天长:“糕糕兴兴”过大年

◇刘之昊

新年的脚步渐渐临近,年味儿也越来越浓。

过年蒸糕,是天长人每年春节准备年货的例牌菜单,因“糕”与“高”同音,讲究意头的天长人最爱过年吃糕,寓意“步步高升”。

在天长市龙岗古镇,有这么一家百年老作坊,也善于做糕,与其他地儿的糕不同,这儿的糕被称作“龙糕”。

古人认为龙是最高祥瑞,是崇拜的百神之一,用龙字为糕点起名,赋予了这家老坊的糕点一丝神秘。只见蒸房内,一笼笼“哈”着热气冒着大汗的铁锅正冒着烟滴着“口水”等待着龙糕的出锅,掀开热气腾腾的锅盖,只见冒着腾腾热气的雪白糕点,如刚出生的婴儿一般,香滴滴,在阳光下闪着白瓷般迷人的光泽。

这锅龙糕早在几天前就被董玉林预定了,每年临近过年时候他都会驱车从市区跑来蒸点龙糕带回去。

董玉林说,快要过年了,我们龙岗人都喜欢吃龙糕,家家都有买龙糕过年的

习俗,龙糕是圆的,代表团团圆圆、步步高升的意思,今天我在龙岗买了一百几十笼,一部分是回家吃,大部分是送给亲戚朋友。

龙糕的制作并不繁琐,但若想质嫩爽口,可是一个手艺活儿,从选料开始就得精挑细选,首要的便是做面粉的米,普通的米还不行,必须是籼稻米,这种米没有粘性,做出来松松散散的,比较爽口,这是影响龙糕口感最重要的一部分,选完米后,下一步便是淘米,洗干净的籼稻米浸泡在锅中2个小时,待大米充分吸收水分后捞出,再用磨粉机磨成粉,再将米粉放入缸内加水,让其在阴凉处自然发酵8到10个小时,因为发酵时间过长,这家店面点师吴宗林通常都是晚上做,第二天一大早起来再进行揉面,揉的过程中得不断加入冷水和食用碱,反复揉搓,这样面才能保持好韧性,吃起来也更有嚼劲,待到揉至不再黏缸,面才算揉成,揉好的面团充实饱满,用手一抓韧性十足,可以按着客人的要求搓揉成各色各样形状:龙状、寿桃状以及饼状等。最后

一步便是上锅蒸的环节,大约等待一小時左右,“龙糕”便算成了。现在,吴宗林一天一夜大约能蒸500多个龙糕出来。

吴宗林表示,我们蒸龙糕不能用黏的米,这样蒸出来口感好,人家吃的是口感,我们是碱的,是发酵的,蒸的过程火要大,保证口感一定要熟,火要足,碱要适量,它才不黏牙,要是碱少了,它会酸,火小了又会粘牙。

又如年轻女子的皮肤,软玉娇香,制作好的龙糕晾在盆板上,迎着阳光,开始了“穿衣”的过程,用切好的红、绿色的萝卜丝给“她”上色,再撒上茭实豆点缀,一份“龙糕”便算成了,一口吃下去,软糯香甜,形似饱满的麦穗,皮薄馅嫩,鲜美不腻。

也正是龙岗这座千年古镇的赋予,吃龙糕的美好寓意才能够不断地传承,这家百年老店的手艺才能不断地延续下去。

过年蒸龙糕,已经在天长百姓的心中形成了一种共识,寄托着生活一年比一年好的美好期待!