

编者按

你走过无数次的南泉老街,在这个春天,开启了一段新故事。由无锡日报报业集团、滨湖区宣传部、滨湖区统战部、滨湖高新区(雪浪街道)联合打造的“钟书·二泉月”新大众文艺共创平台,现向社会征文。

无论是诗歌、散文、小说,还是微短剧本——您都可以将稿件投递至朱荫阁·二泉月微驿站投稿箱;或关注江南腔调微信公众号,后台发送给我们;也可以通过邮箱jnerquanyue@yeah.net投稿。稿件择优刊发在《无锡日报》《江南晚报》以及江南腔调微信公众号。年终还将筛选优秀作品集结成文集《南泉文荟》,来稿请注明“南泉老街”。

灯下书

每日三问
方得自在

| 黄树生 文 |

浮生如寄,岁月如水。世人多困于尘俗奔波,为得失牵绊,为烦忧扰心,常致心无归处、行无定向。人人向往清宁,渴慕诗意栖居,多以为诗与远方必在天涯烟霞,于是辗转寻觅,殊不知真正的安宁,不在异乡远境,而在内心方寸。荷尔德林有言:“人充满劳绩,但还诗意地栖居在这片大地上。”心若澄明,处处皆为山水;心若笃定,日常自蕴清欢。若能每日三问——今日何成?来日何益?明日何为?于自问中自省,于自省中自安,便可于自安中得自在。

今日何成?是对当下的躬身回望,不负光阴,不负己身。不少人终日浑噩,朝无定志,暮无实获,于碎片化信息中空耗时光,于无谓应酬里耗费心力,夜深唯余空虚。真正的从容,在于认真处事、惜时笃行。所谓成就,本非惊天伟业,而是让平凡有序,让日常有味。《论语》云:“日知其所亡,月无忘其所能。”每日有所得、有所为,即是对生命的敬畏,亦是心安之始。

来日何益?是对过往的沉淀反思,不故步自封,不沉溺既往。人生本是精进之路,今日行事难免有缺,不必苛责自困。从容之道,在于循序成长,以今日之不足,为来日精进之方。于得失中总结,于缺憾中提升,化经历为养分,如水遇石则绕、遇洼则盈,终向远方。反思非内耗,而是稳脚步、明心境,此后方能行得从容、活得通透,于纷扰中守定心境,日日向美。

明日何为?是对未来的清晰谋划,不迷茫彷徨,不盲目奔忙。人之所忧,多因心中无谱、脚下无路,于喧嚣中失却方向。心有定力者,静而有定,定而有谋,不为未知而惧,不为前路而慌。待读之书、当行之事,将赴之约,心中有数,则晨起不茫然。规划非束缚,而是为心立归处、为行定方向。不求一时辉煌,只须微志坚定,朝有方向、暮有期待,日子井然,内心自安。

人之价值,在于灵魂的清醒与丰盈。真正的自在,非避世隐居,而是于烟火人间守觉知、存秩序。每日三问,问的是行事,修的是心性。不纠结过往,不忧惧未来,专注于今日耕耘、来日精进、明日笃行。耕好一日之田,便有一季之望;读完一日之书,便增一分学识;善待一日之人,便积一份温情。

心有三问,则行有方寸;身栖烟火,亦蕴清欢。不必远赴山海寻诗意,不必遁迹林泉求安宁,于寻常日子里躬身实干、静思自省、从容奔赴,便是人生至好修行。待到尘心渐定、俗虑渐轻,四时风物皆可入诗,人间烟火尽是温柔,俯仰之间,自在清宁。



江南腔调工作室

钟书 二泉月

无锡日报报业集团
滨湖区宣传部
滨湖区统战部
滨湖高新区(雪浪街道)

联合
出品这一袭洁白与金黄
都嵌在南泉的松花饭团里

| 於建东 文 |

今年的三月三,一个晴空万里的春日。南泉的成蹊楼主人顾琪龙先生送来他们家乡独具遗风的点心“松花饭团”。

让人喜出望外,心生感动。那枚静卧中的“黄金”饭团,其胖壮姿态超乎了我的想象,它憨态可掬,温如肌肤,饱实鲜嫩,如璞玉,如半日,如鹅卵。瞬间,脑海里泛出满山的松花,喷薄四放;采粉的农人,笑逐颜开;起锅的新糯,热气氤氲;各色的馅泥,闻之垂涎;而淘气的饭团,则像顽皮的孩童四处撒野,拼尽全力饱蘸松粉,完成从洁白到金黄的神圣蜕变。真个是,“炊熟新糯香满手,轻团松粉作春盘。”听南泉的好友讲,每年到了三月三这个传统的节日,松花饭团总会备受追捧。人们纷至沓来,竟然到了一“团”难求的地步。

南泉的“松花饭团”,其来有自。

南泉,历史上有“南方泉”的雅称,隋唐时期因“开化方泉”古井而得名,传颂至今。这个坐落于太湖之滨的千年古镇,自宋明时期就成为江南商贸重镇,素有“小无锡”之称。南泉多山,多山亦多松。而就在这个时节,山里山外的松树竞相扬花,采撷最多的是一种马尾松花粉。“万绿丛中点点金,恰是品春最当时。”当地乡民,自会踏准农时节令,结伴上山,采集新鲜的花粉,然后选择风和日丽的辰光,晒干、过筛、分拣,用朴素的工艺演变出上乘的金色松花粉。

南泉当地有三月三赶大集、追时令、尝点心小吃的传统,而松花饭团便是人们偏爱的一款。民间饭团的制作,可谓再寻常不过。首先选取家常的糯米,煮成香粘晶莹的糯米饭,而后趁热压成半圆形饭团,随即在饭团中包入或甜(如豆沙、芝麻)或咸(如肉松、蛋黄)的馅料,其中当数糖芝麻馅最为抢手,最终将饭团在金黄的松花粉里轻轻滚动,使其均匀裹上一层,吸饱沾满。至此,一枚金灿灿的“松花饭团”成功出炉。这和当年困难时期制作面粉野菜团子如出一辙,只不过是困难时期的野菜团子是要在面粉里滚得越快越薄越好。出炉的“松花饭团”,凝之深嗅,轻齿入口,那一刻,从松花粉

的淡香到糯米粒的饭香再到糖芝麻馅的甜香,一路上,贯穿了食客从视觉到嗅觉到味觉的多重满足和各向愉悦。

一些地方志记载,江南地区自古有采松花制团习俗,尤以苏州、无锡、宁波等地为代表,这一习俗至少延续数百年,与农时节令紧密相关。在宁波镇海一带,“松花饭团”还因其特有的金黄色,被称作“金团”而用于各种喜乐婚嫁场合。在无锡南泉,作为锡南沿山地区的传统点心,“松花饭团”的历史底蕴如同南泉老街一样古老悠久,从宋、明王朝始,一直远播至今。更远一点讲,“松花饭团”所在的开化乡在唐代就已经有了明确文字记载。至于如何寻常百姓家的饭团偏偏巧遇了带点贵族血统的松花粉,自是带着各种谜面和猜想。而富于传说的“松花饭团”,似乎有了更多的故事和情怀来激活和延续它的生命时光。

关于松花粉,《广群芳谱》有云:“松至二三月开花,以杖叩其枝,则纷纷坠落。张衣绒盛之,囊负以归。调以蜜,做饼馈赠人。曰松花粉,市无鬻者。”市无鬻者,说明松花粉在当时并非商品,而需要人们亲手采集制作,其珍贵和稀缺可见一斑。李时珍《本草纲目》中认为,松花有“益气,润心肺,除风止血”之功效,自古以来都被视为不老长寿的妙药。北宋文豪、美食达人苏东坡更是把松花粉的制作和应用,写成了方子,广为流传。他在《花粉歌》一诗中写道:

一斤松花不可少,
八两蒲黄切莫炒,
槐花杏花各五钱,
两斤白蜜一起捣,
吃也好,浴也好,
红白容颜直到老。

此诗是否是苏轼的托名作品,争论的意义已经不大,但是管中窥豹,可以想见,当时的南泉民间,基于对时令、功效和饮食文化的传承和偏好,“松花饭团”从应运而生到家喻户晓只不过是一个天作之合,是大自然的馈赠和眷顾罢了。历史记载,唐宋时期,文人雅士盛行“以花入饌”,将鲜花制成菜肴、糕点、饮品,如梅花粥、桂花糕等等,既风雅又养生。尤其是到了宋代,

“以花为食”“以花为荣”和“以花养生”更是盛极一时。所以,“松花饭团”诞生于宋明时期,还是有一定的事实和文化基础的。

江南一带,与南泉松花饭团有着同样的颜值担当的还有苏州传统时令美食“松花团子”。在春天最盛的时候,东山、木渎、横泾等地的农家都会制作这种小糕团,区别在于米粒和糕粉。扁扁软软的一枚,轻轻置于掌心,唯有这样,才算是拥有了整个春天。“松风引路过江南,小院尽处传佳饴。”“松花饭团”和“松花团子”一样,经过千百年的历史沉淀,亦趋亦步地完成了自己的文化叙事和曼妙转身,从最初的饭团果腹,到花粉养生,再到如今的饮食地理标签,“松花饭团”已然成了外界认识南泉,对话南泉,融入南泉的窗口形象和研读路径。

倒是932年前的苏轼玩的路子更野一些。还是这位文学大家,绍圣元年十月二十三日这天,他与程乡令侯晋叔、归善簿谭汲同游大云寺。野饮松下,苏轼突发奇想,独家推出自制的松黄汤,与好友共享人间极品。“玉粉轻黄干岁药,雪花浮动万家春。醉归江路野梅新。”从他的诗文里可以看出,苏轼不仅用松花粉做了一种汤,还带来了用松花粉做的酒。所谓的万家春,就是岭南的万户酒,只不过被东坡先生加进松花粉做了改良。这种一边养生、一边伤身的二律悖论,无意中在文人墨客的推杯换盏中定格成了别样的豪迈。而在苏轼去世的480多年后,明代遗老钱谦益在他的词句中,更是把苏轼的一生总结为饮食羁旅的一生,从“黄州蜜酒惠州桂”,到“雪寺松黄但汤液”,都少不了他对松花饮食的眷恋和推崇。

在这里,松花粉的引领和点睛作用不容小觑。“松花饭团”作为依托松花采收节令、融合地方口味与养生理念的传统小吃和点心,其历史至少可追溯到明清甚至更早的江南民间,体现了人与自然和谐共生的生存智慧。而“松花饭团”基于江南居民的生活记忆和文化认同,它的历史和人文之旅还将更加绵远和悠长,成为江南时空里一道闪亮而知味的深情印刻。