

乡愁是根植于人心灵深处的情脉

—— 乡愁乡韵系列 ——

老东乡

龚舒琴 著

在过去的二三十年间，中国消失了近百万个自然村落。然而，乡村记忆刻在生命中的烙印如此鲜明，让我们午夜梦回、久久难忘。乡愁是一盏灯，那微微颤动的火苗，指引我们沿着来路，苦苦追寻。

我们怀念故乡的山、故乡的水，更怀念曾经的人、曾经的事。中国农村，好似慈母，生养我们，疼爱我们，放飞我们，等候我们。我们可以一时离开她的怀抱，但永远不可能割断和她的血脉相连。

认清明天的去向，不忘昨天的来处，让美丽的乡间往事停留在纸上，让中华的历史文脉延续在我们心间。

让我们把根留住。

序 深情的挽留与深切的忧思——读龚舒琴《老东乡》

戴 珩

东乡是龚舒琴的出生地，成长地。

龚舒琴是嗅着东乡的气息、品着东乡的味道、看着东乡的景色、用着东乡的物件、伴着东乡的人们、经历着东乡的事情长大的。虽然成年和工作后的龚舒琴离开了东乡，但东乡的一切早已深深地融进了她的生命中。当她年龄渐长，特别是当记忆中的东乡渐行渐远之后，这融进生命中的乡土便成为她心上思之念之、绕不开放不下挥不去、愈深愈重愈浓的乡愁。

浓得化不开的乡愁，最终找到了文字化解的途径和出口，于是，这份乡愁在一个个有着数千年历史和无限意蕴与表现力的汉字中舒缓地释放，成为了现在这本承载着龚舒琴独特而强烈的东乡记忆、东乡情感、东乡乡愁的书。

其实，东乡在龚舒琴的心中，原本就是一本，一本底蕴深厚、内容丰富、鲜活生动、博大精深的书。她是怀着一种无比敬畏无比虔诚的心情，以东乡女儿的身份，向人们介绍着东乡，阐释着东乡。

东乡距离别人也许很遥远，东乡在别人的心里也许很不经意，但是，对于龚舒琴来说，东乡就在她的心里。在她的文化版图中，东乡

占据着版图的中心，而且差不多就是版图的全部。

龚舒琴对东乡如此看重，是自有其道理的。这不仅是因为东乡滋养了她，哺育了她，而更为重要的是，东乡确有其重要和独特之处。

在龚舒琴的文化版图中，“东乡”指的并不是某一个乡镇或是某一个具体的行政区划，而是包括大港、大路、姚桥、丁岗等几个乡镇在内的一个文化区域，其大致范围在镇江古城以东、处于吴头楚尾位置的那一个区域，古称“润东”。在书中，龚舒琴深情地告诉我们，东乡原属丹徒县，历史悠久，人文荟萃。这里，有太伯、仲雍断发纹身、开发江南、创立吴国留下的烙印，有大宋赵氏宗室的后人在此繁衍生息留下的烟火，有朱熹后裔在此世代耕读传家形成的儒里。这里，有以《华山畿》故事发生地闻名的“江南第一村”华山村，有充满传说的圖山和号称“万里长江第一塔”的圖山报恩塔。作为承受东乡无限恩泽的东乡女儿，龚舒琴如数家珍，细致、温情地向我们一一介绍东乡的乡味、乡景、乡物、乡人、乡事。从龚舒琴生动、细腻的描述中，我们品尝到了味道诱人同时又深具文化感的东乡羊肉、东乡饼子、东乡团子、瓜丝饼、糍团、长鱼汤、豌豆苗、东乡茶，走进了东乡的徙山、断山墩遗址、华阳观、王氏宗祠，看到了东乡的村落、老屋、老屋前的梧桐树、华山千年古银杏以及东乡的早晨、黄昏与四季，领略了东乡饶有风趣的太平泥叫叫、窠、柳器、竹器、木器，体验了东乡孩子曾经有过的放闷子、拔茅菖、挖半夏、找知了壳等苦涩中又含有甜蜜的生活，认识了包括作者外婆、爷爷在内的一个个个性、命运独特的东乡人物，知晓了东乡过年、赶庙会、上梁、倒树、听戏、做鞋、起名字等等乡事和习俗。

龚舒琴的介绍和叙述是文化的，也是文学的。或者说，她介绍和

叙述的视角和观点是文化的，口吻和语气是文学的。在介绍东乡的人物时，文学的意味就更浓，有的已接近于小说或者说就是小说。但因为是用小说的手法，所写的人物不但没有失真，反而更靠近本质和灵魂的真实。

龚舒琴用心用情用力写出这样一本书，显然是有着她的良苦用心的。她是竭力想通过文字留住记忆中的东乡，挽留住那日渐远去的乡愁。但龚舒琴也深知，关于东乡的乡愁和记忆是挽留不住，甚至很可能是无法挽留的。在城市化的浪潮中，归乡路已越来越模糊，东乡更是已经不再是从前的东乡。含有古吴音的东乡话曾是东乡人的最大标志和特征，现如今，说东乡话的人已越来越少。“东乡最鼎盛时，有700多个村落。花园村，灯笼村；葛家，郭家；双石桥，乱石桥；吴家沙，富贵墩；新庙里，东岳村。一个个名字，一个个村落，都有一个美好的传说。”（《东乡村落》）而今，“对乡村肆意的开发，东乡已经没有几个完整的村落了”（《东乡琐忆》）。龚舒琴之所以把写东乡的这本书定名为《老东乡》，是因为“东乡的记忆，在光阴流转中，变得那样地遥远，遥远”（《东乡琐忆》）。对于记忆中的东乡的远去，龚舒琴有着深深的忧心和痛心。眼看着在推土机的轰鸣中，“东乡的村落渐渐的少了。东乡的古民居成了文化贩子肆意的地方。那些破败的民居，人去楼空，地面到处都是挖掘的洞穴。不断有精美文物被盗的消息”（《东乡村落》），她除了和东乡乡民以及有识之士一起不断发出爱护东乡文物的呐喊，更多时候，“只能在凄风苦雨中，一次次的回望。惆怅而迷惘”（《东乡村落》）。这种对留住乡愁的忧思真挚、深切而动人。

但龚舒琴并没有彻底失望。她能坚定地写出这本心中的《老东乡》，恰恰表明她对留住东乡文化、留住关于东乡的乡愁依旧怀有希

望。而她将这本《老东乡》奉献给读者，也是有着十分重要的价值和积极意义的。在当今乡村振兴的背景下，她的这份对于乡愁的深情的挽留和深切的忧思，一定会深深地感染和打动读者，提醒和启发当地的主政者重视和保护东乡文化，同时，也提醒和启发我们每一个从乡土中走出的人都不要忘了乡土，不要忘了自己的“东乡”，不要忘记乡愁。要尽自己最大的努力，护住乡村的文化根基，延续乡村的文脉，以推动乡村文化兴盛来促进乡村振兴。

东乡以自己的文化滋养了龚舒琴这个文化女儿。作为东乡的文化女儿，龚舒琴也无愧于东乡的哺育。龚舒琴留不住一个现实中的老东乡，但龚舒琴至少为老东乡留下了一份珍贵的文化记忆，并为让更多的人了解东乡，关注东乡，保护和传承东乡文化作出了自己可贵的努力。这本《老东乡》既可以看作是东乡哺育文化女儿的成果，也可以看作是东乡女儿对东乡丰厚的报答。

作为龚舒琴的同学和文友，我谨向她致敬，并对她的新著《老东乡》的出版表示热烈祝贺。期待龚舒琴今后为保护家乡优秀文化和弘扬中华优秀传统文化作出更大的贡献，期待她有更多更厚重的文化著作问世！

二〇一八年二月十九日，戊戌年正月初四，于南京金马郦城家中

（戴珩，作家，文化学者。江苏省文化馆馆长，江苏省非物质文化遗产保护中心主任。文化部国家公共文化服务体系建设专家委员会委员，中国作家协会会员，南京艺术学院兼职教授，苏州科技大学兼职教授，文化部优秀专家，江苏省有突出贡献中青年专家。出版文学、文化著作34部。）

出版人
徐 海
出版统筹
王 溪
装帧设计
刘亭亭

目 录

乡·味

东乡羊肉 /3

东乡的饼子 /7

团子 /11

瓜丝饼 /16

十月朝，吃糍团 /21

长鱼汤 /26

东乡的茶 /30

豌豆苗和水芹菜 /36

长江三鲜 /39

寿桃 /42

乡·景

徙山 /49

东乡村落 /53

老屋 / 58
老屋前的梧桐树 / 63
东乡的早晨 / 67
七月的乡村 / 71
乡村秋天的黄昏 / 74
归乡路 / 76
华山千年古银杏 / 80
东乡蛙鸣 / 84
寂寞王氏宗祠 / 87
话说“wáng mìng”日子 / 91
华阳观 / 99
静立断山墩遗址 / 102

乡·物

窠 / 109
东乡太平泥叫叫 / 112
东乡的柳器 / 116
东乡的竹器 / 120
东乡的木器 / 125
放焖子 / 129
拔茅菖 / 132
挖半夏 / 136
夏天，我们在找知了壳 / 140

- 温暖的稻草 /144
乡野榆钱树 /149
又见粽叶 /153
羊毛辣子 /157
怀念山野中那丛黄花菜 /161
遥望故乡的合欢树 /165

乡·人

- 外婆入梦 /171
爷爷 /177
背影 /183
夯郎 /187
九叔 /192
七婶 /197
根顺 /202
梅子 /207

乡·事

- 东乡话 /213
请裁缝 /217
东乡集市 /223
起名字 /227
做鞋 /231

上梁 / 237

倒树 / 242

夏夜虫鸣 / 246

出河工 / 248

听戏 / 251

梅雨绵绵 / 255

过年琐忆 / 259

回娘家 / 264

东乡爱情 / 268

后记（一）宜在东乡 / 272

后记（二） / 281

乡·味

有故乡的人，无论你走得多远，当你端碗吃饭的时候，你总能忆起那份挥之不去的故乡味。

东乡羊肉

东乡的冬天，羊是绝对的主角。但凡提到吃，东乡羊肉是绕不开的话题。

东乡人家不吃羊肉的几乎没有。一入冬，家家都是羊肉味。

冬天，每到黄昏，你的鼻子就会被一种香味所充溢，伴着淡淡的蒜花味。过了农历十月，我的家人便会陆陆续续地迎来各自的生日。昨天是老哥。今天是侄女。再过几天便是母亲。只是个由头，侄女邀请外婆率领一大家子去吃羊肉。外公因为火气大不能吃羊肉而留在家中。我不吃，但还是跟了去，是想找找儿时一大家子围炉而坐喝羊汤的感觉，也想拍几张照片算是过过眼瘾。

羊肉店就在邻居家的一间独院里，有很长历史了。我童年的时候，这家羊肉店就在。红砖，灰瓦。白石灰水涮的“羊”字，盖住了西边半边墙的醒目位置。顶上两点水做成羊角状，仿佛一只待宰的羊被拴着。几棵杉树依着矮墙，很高大，很苍老。树枝上零星地挂着几个破塑料袋，风不吹，它不动。

推门进去，一阵热雾气袭来。但闻人声，不见人。定睛看，女店主站在大灶边。熟悉的褐色皮围裙，长到肩部的皮护袖，很陌生。母

亲告诉我，这是圖山脚下因为拆迁临时借住的一对夫妻。卖羊肉是他们家的祖业。原来的主人已经年老体衰而转手给了他们。土灶台上，高高的木桶边，夫妻俩在忙着应付外卖和现场的吃客。我们一大家子到来，狭小的房子顿时显得拥挤。来得早了，大堆肉正散放在案板上。男主人在细心地分割着。羊肉的每一个部位都有着不一样的吃法。最佳的，做羊羔板。其次，红烧。再次，熬制羊汤。哥和侄女要赶火车，羊肉是吃不成了，只能喝羊汤。羊杂论斤卖，羊汤管够。四代人围着老式四仙桌一起喝羊汤，家聚的温馨，瞬间袭来。

受不了室内的羊肉膻味，抓拍了几张现场操作的照片，我先撤退。室外，儿时上学的小河依在。河水浅了许多。河底，枯树残枝，乡人随手丢弃的杂物，在清澈的水下可见。看不到鱼的影子。两岸村落少了许多。热热闹闹的乡人寥落了。

东乡是丘陵地带。圖山是大山，而小山更是不计其数。山多，草就多。东乡羊肉的羊都是乡村人自家饲养的山羊。在我童年的记忆中，几乎家家都会养几只羊。羊不难伺候。乡风淳朴，好多人家的羊都是随便地放在田野，沟坎，河边，山坡。只要有草，羊就会自己养活自己。孩子们放学了，一路的嬉笑打闹中，眼睛快速地搜寻野草丛生的地方，忙着打把羊草顺便带着。不远处，羊哞哞地叫着，很低调，也很柔绵。

起初，东乡羊肉只是东乡人自己吃。亲戚家相互邀请着吃。渐渐地，周围人也闻到香味了。镇江人来吃，扬州人来吃，泰州人来吃。东乡人从羊肉的香味里寻到了商机。于是，东乡羊肉走出了东乡，走出了镇江。

再也不是寻常人家的小作坊。再也不是单一的红烧羊肉。

大酒店有了，一条街都是。最鼎盛时候，连门外廊棚里都摆开桌子。

全羊席有了。羊头，羊心，羊肝，羊脑，羊毛。一桌菜肴，每一样菜都和羊有关。全是羊味。

羊肉的烧法也有了变化。干切羊肉，羊羔板，红烧羊肉，羊肉汤，羊杂汤。唯一不变的是羊肉烧制过程中添加的冰糖，那是东乡羊肉最原始的陪伴。东乡羊肉的甜腻个性就是因为冰糖的加入。当然，倘若不是用山柴火慢慢地吞制，东乡羊肉也烧不出那种烂到骨头里的酥软。

我长在东乡，但不吃羊肉。即使到过西藏、新疆、内蒙，依旧没有打破这样的坚持。在我们家，小时候，我的同盟还有姐姐。每当家里飘着羊肉香味的时候，我和姐姐的碗就会被放在别人碰不到的地方。筷子也是。分开吃，分开洗涮。去亲戚家串门，母亲都会特地关照人家另拿未用过的碗筷。

姐姐对羊肉的亲近源于一场突发的小手术。时值寒冬，刚生下侄女几天，阑尾炎突发。在东乡，羊肉是视为大补的美味。为了快速恢复产后虚弱的身体，姐姐放弃了对羊肉的抵抗。

但我依旧不吃。每到冬季，因为要陪外地慕“羊”而来的客人，不吃羊肉的我，有过几次尴尬的境遇。第一次去，大厨用尽了他可以说出的羊肉诸多的妙处，没能打动我。我喝水当饱。第二次去，大厨给了我一碟花生米，一碟马兰头。

东乡羊肉原本就是东乡人寻常的家常菜。传得神了，便成了皇帝的御赐。城市化进程中，东乡没有了农田，没有了沟坎，没有了羊群，只有少数的人家还保持着养羊的习惯，价格高得令人咋舌。一些

商家无奈，只得去外地收购。本是寻常的羊肉羊汤，因为东乡羊的锐减而变得稀罕。羊不是东乡羊了，肉自然也就吃不出东乡的味了。

但东乡羊肉的名声和诱惑依旧。

东乡羊肉最风生水起的地方，莫过于儒里。这是东乡的一个寻常古镇，原名叫做朱家圩，传说是乾隆皇帝御赐的名。据说，乾隆赐名的由头，既缘于当地民风民俗的温润敦厚，也缘起于东乡羊肉。