

味觉 家乡味道 无法迁徙

通讯员 徐潘依如

城市里,有看不尽的繁华,有触手可及的便利,却独独无法复制家乡的味道。

金灿灿的厚实表层抱着豆腐干加咸菜,散发着灶火烤制特有的香气,一口咬下去,立马溢出丝丝的热油,玉米粉的松软酥脆掺着农家小菜的咸淡有序开始在舌苔上“大闹天空”……这是外婆最拿手的“芭罗饼”。

其实每每嚷嚷想家时,除了家乡那些熟悉的脸庞和风景,必不可少的是家乡的味道。

家乡开化,有不少我在外寻觅无踪的美食,其中之一,便是“汽糕”。北方多面粉擀制的特色面点,而南方小镇自有米粉蒸出的玲珑“汽糕”。儿时的我最爱的便是看着老一辈们围着蒸笼忙碌做“汽糕”了,圆形的蒸屉被蒙上一层粗布,上面浇上厚厚一层米粉糊,然后撒上香干丝、肉丁、青红辣椒等辅料点缀,送入蒸笼,不用多时,氤氲着米粉香的“汽糕”便千娇百媚地登场了。“汽糕”出笼后一般会被“大卸八块”,看上去倒是跟西式的“披萨”有共通之处。米粉松软,不似馒头一般瓷实干硬,也不是披萨的焦脆黏惹,“汽糕”的每一个毛孔都盛着水的精魂,一种“水乳交融”的感觉在舌尖齿间游走漫步。

除了小吃,家家户户的桌上也自然少不了最重要的——菜。中国人讲究吃饭,实则是在吃菜,从炒制烹调到拼盘上桌无一不体现着地方特色。家乡的“青蛳”不久前曾亮相《舌尖上的中国》,赢得了全国各地观众的追捧,但我却总想为其余众多不曾抛头露面的家乡菜中一回冤。

青蛳固然鲜美,但我却依旧最爱“何田清水鱼”。何田乡有“清水鱼之乡”的美誉,据说那儿家家户户自古便门前有塘,清水养鱼;钟灵毓秀,家乡的一弯山水不仅孕育了可爱的人们,还熬炖出了一锅鲜美的清水鱼。记得上次回家,专门求着爸爸领我去何田尝一回地道的清水鱼,熬煮鱼肉的浓汤乳白凝稠,啜吸时唇齿留香,鱼肉软绵细腻,一筷子便能剔骨去刺,迫不及待送入口中时,温润即化……

家乡的每一口味道都在回忆里萦绕,历久弥香。在科技交通便利的时代,网络可以淘尽天下各色美食,但总有一些味道是不可复制不能迁徙的。

离了那方水土,长途跋涉精致包装下的只是另一副面孔另一种味道。

看着千里与共的婵娟,想着家乡月下桌上那一道道风味,是否也垂涎三尺?



开化青蛳。



浙江日报美丽乡村周刊官方微信平台“老家”,扫一扫,更多精彩内容为您呈现。

“这里曾经是条羊肠小道,通往那高山顶上,一望无际的竹山,是山区农民的希望。过去手拉肩扛,付出的不仅仅是血汗,还有那羞湿的钱囊,更有那望山兴叹。如今改革成果共享,双创的春风吹拂山乡,修路兴山的号角吹响。条条山路通向四方,竹农的笑脸像花儿一样绽放……”

——摘自《余山村村歌》



村民们拉着毛竹下山。

竹林深处,一弯民心路

本报见习记者 李文芳
区委报道组 朱立奇
通讯员 邓德华

初冬时节,万木萧瑟。然而,湖州吴兴区埭溪镇余山村的大山里,万顷毛竹依旧苍翠。午后暖阳,风过青竹,“哗哗声”让原本静谧的深山更添一丝惬意。有竹山,就要有路。从跌跌撞撞的小路,到平整宽广的大路,竹子下山,村民也从大山迈向都市。一条路连接村庄和城市,一条路改变村庄与村民。在余山,山路通了,心路也通了。

石路蜿蜒 村里的金山

拨开那根根青竹,绕过山的河流,徜徉在1500亩的青山间,探访被余山老人称为金山的那座山,称为金路的那条路。这个山坳里的小村庄,世代遵循着靠山吃山,靠竹吃竹的思想。张水根,农家出身的他,幼年时坐在屋前的屋檐下天天看着爷爷拿着砍刀,沿着通向山顶的那条石头路上山下山。日复一日,年复一年。

“那时候,村里通向山外,只有一条石头路。爷爷每天都要从山上拖下好几担的毛竹,然后穿着草鞋一路走到12里开外的青山集镇上把毛竹卖给水乡人。”已是古稀之年的张水根摸着路边的毛竹回忆道,“那时的石头路不仅窄还难走。要是碰到雨天,石头路还很滑,更别说拉着上百斤的毛竹在这样湿滑的路上走了。”

“我们那一代,余山村完全靠这条石头路,把毛竹运出去过活”,站在一旁的村民管根金说道,“卖点毛竹就能带点米油回来,我们全靠毛竹山呢。”一把砍刀、一条石头路,余山的男人们硬是把一山又一山的毛竹运出了山,积累了最初的财富。

余山村的男人们,每天背上十余担的毛竹,上千斤的重量压

在肩膀的皮肉之上,日积月累全是厚厚的老茧。

“都说余山的男人肩膀最厚,这都是常年运毛竹留下的。”张水根咧着嘴说:“每天我都要用热毛巾敷肩头的。”他用右手摸了摸自己的肩膀。

那时的余山女人,心灵手巧,男人们顺着羊肠小道将毛竹搬下山,女人们接过毛竹,霹雳拍啦,三下两下,一个竹匾,一个簸箕就出来了。

“除了自用外,多余的我们还拿出来卖,多少能贴补点家用。”村民管汉玉说。

顺着原先石路上山,两侧毛竹林内,根根毛竹上写满名字,名字上还点上几点。

看出了我们的疑惑,张水根解释说:“毛竹上写名字是为了知晓这片毛竹是谁家的,也是为了防偷盗。竹身上的几点是表明这根竹子已经长了多少年个头了,到了年份的毛竹才能卖上好价钱。”

张水根向我们介绍,在当地土话里,“四大砍一大”就是8年生的毛竹,而“三大砍一大”就是6年生的毛竹。

那时候,从这条石头路上运下山的毛竹都是“四大砍一大”的优质毛竹,余山毛竹也因此品质而远近闻名。

石头路是余山的守护,见证了余山村的夏去冬至,也见证了张水根等山民的一生。

公路接续 矗立起洋楼

“你们到村里来的那条路就是青五公路,这条公路的修建是余山村的一大跨越。”村民管汉玉指着家门口的那条路说道。

如同一个历史时代的起落一样,与青五公路同龄的管汉玉见证了石头路的衰落。

当历史的车轮驶入到新中国后,余山的那条石头路已然满足不了毛竹的大量“下山”。于是村民们想着什么时候能修条结实的砂石路。

“1958年,当时的吴兴全力修建了这条青五路。”管汉玉说,管汉玉的父亲参与了青五路的

修建,“我母亲说我小的时候,她每天都是抱着我给工地上的父亲送饭去。”

百来号人,叮叮当当了好一段时间,一条宽阔笔直的砂石路替代了老旧湿滑的石头路。

因为这条路,农用车、拖拉机开始进出余山村。回想当年这条路的辉煌,管汉玉兴奋地说:“我那时都可以用双轮车一次运上千斤的毛竹出山了。”

青五公路修成,余山村人出山方便了,毛竹卖得多了,村里的茅草棚越来越少,小洋楼越来越多了。“2004年起,村里还通上了公交车,现在去趟城里几十分钟就够了,不像以前出趟门都要摸着黑回家。”管汉玉感慨。

56年来,管汉玉的生活在变化,眼前的这条青五公路也在变:往昔的砂石路经过翻修,一条修长的乡道一头连接着104国道,一头连接着余山人走出大山的希望。

山巅之路 让心境变宽

从石头路到砂石路,从砂石路到水泥路,村民们的愿望在一步步实现,但是几十年来,最终的愿望还未曾触及。

这样一个深山坳里的小山村,如何让山上的“金条条”滚下山坳才是村民们最为期盼的。山陡路难修,青竹难出山。余山人几代人也都是被这山给挡住了去路。

“要想富,先修路。”现任的余山村书记茅土江始终是这么认为的。这条通山顶的路怎么修、修在哪里、修多长……系列的问题难住了茅土江。

一个人想不好,全村人难道还想不好!今年5月,茅土江召集全村村民坐在村委大院内跟大家“白话”开了。

“路一定要修,既是为了个人也是为了我们整个村的利益。”特意从外地赶回来的管金根当时第一个站起来表态。

“要修就要修到山顶去,修到村民们毛竹林最集中的山上去。如果大家不放心,我愿当道路施工监督员。”紧随其后,张水

根也站起来说道。

……

村民们你一句,我一言,最终决定,要修就要大修,要修就要修好。

“通往水堂坞、木家坞、暂坞、高山四条山路,就在一人一票中确定了。”茅土江说。

说修山路容易,但是真正修起来却是困难重重。“余山村平均海拔300米,最高海拔450米,虽说海拔不算很高,但山路弯曲坡陡,走山路都觉得喘,更别说要开出条山路来。”茅土江说。

5米宽,4条山路,10里长,单是挖掘机开挖土石方就达到2万多方了。五六月的江南梅雨季节,让这条路,修得更为艰难。

“那段时间雨后山上的水直往下冲,有时候我们的大型机械都上不去。”茅土江说。

村民们有钱的出线,有力的出力。在村民大会上承诺过要当施工监督员的张水根也没有食言。

“从6月11日到现在我天天在工地上,自己看着放心。”张水根就这么一直站着监督着施工,“往里一公尺可能就是别人家的山地,村里哪块地是谁家的我最清楚,我看着村民们也放心。”

包括张水根在内,村里还专门组建了由老干部和村民代表共12人组成的监督小组,兵分四路,进驻现场,对道路施工质量进行监督。

为修山路村里一下子拿出80万元。这也是近年来村里最大的一笔支出。但是茅土江给我们算了一笔账,这80万元花得值。

“没有修山路前,每担毛竹运下山的人工费就需要15至20元,路修好后运输车就可以直接开到山顶了,人工费可以省下三分之二。”茅土江比划着,接着说,“村里现在有1500亩毛竹林,每亩毛竹林每年产出1500斤,人工费上一年就省下22万元,4年就可以收回成本了。山路修好,不仅方便毛竹外运,山坳里的土特产也能走出去,卖上好价钱。”

影像

义乌: 塘里挖藕人



吴文斌为挖出有头有尾的喜莲而开心。 吴深荣 摄

通讯员 吴深荣

“水通南国三千里,气压江城十四州”的金华,水源充足。几百年来金华人一直有湖塘种藕的习惯,过去有个顺口溜:“辣椒咽谷酒,穷苦人挖藕。别人在烤火,我往塘里走。”可见当时挖藕人有多么辛苦。

初冬,正是莲藕的丰收时节。在义乌市东河六一村泥塘里,有一群挖藕人。今年56岁的吴文斌,挖藕已有20多个年头,他挖的种藕,不断节。

吴文斌说,挖藕虽然是个力气活,但还是有点学问。藕在泥里,水面又高,要想挖得又多又好,靠的是多年的技术和经验。“如果把藕挖断,挖破皮或者灌泥,品相差,很难卖出好价钱。”

多年的实践,让吴文斌摸到了藕的生长规律。他说:“荷杆叶背带点淡红色,说明这个藕已经成熟了。这时只要顺着两根粗荷杆的中间挖,就能将藕拎起来,当然,挖藕中还要凭手感,把握挖的力度和出泥的角度,用力猛了,藕节会被拉断。”到底用多大的力气合适,吴文斌说就好比厨师所说的火候。

现在通行的是承包荷塘挖藕,虽然收入比论公斤挖藕要高一点,但风险也大。因为先要与莲塘主人谈好价,并且要估出一亩荷塘能挖多少公斤藕。

吴文斌只要站在荷塘旁,仔细地把荷杆数一数,看一看粗荷杆有多少,细荷杆有多少,一亩荷塘的产量就能大致估出来。

年底是吃莲藕的最佳季节,也是挖藕人最忙的时候。即便下雨,下雪天也不歇息,他们泡在水中,踩在淤泥里,手脚经常被莲杆、石子划破。吴文斌说,现在下荷塘或湖里挖藕的都是45岁以上的人,青年人大多都不愿干。

武义: 斗牛庆丰收



两头黄牯牛在水田里搏斗。 张建成 摄

通讯员 张建成

11月26日,武义民间斗牛庆丰收大赛在白姆乡后树白鹤殿举行。37头彪悍善斗的黄牯牛在催人的喇叭和鼓声中轮番上场比拼,让广大游客和本地市民大饱眼福。

武义斗牛,起源于两汉(三国),兴盛于北宋,距今已有1000多年历史。斗牛场地,多选择一丘广阔平坦而四周环有浅山的水田。斗牛开始之前,须将水田犁平,再灌入适量的水,以增加观赏效果。自古以来,每年秋冬农闲季节,武义多个地方都有举行斗牛大赛的传统民俗,代代相承,长盛不衰。解放后,武义斗牛这项传统民俗活动曾一度停了40余年。

1993年,武义县白姆乡率先恢复后树白鹤殿斗牛盛会,邀请武义本县及金华各县市最勇猛的斗牛“选手”参加每年农历十月初六、初七举行的斗牛大赛,迄今已连续举办22年。

武义斗牛是牛与牛斗,不同于西班牙的人与牛斗,被誉为“东方文明斗牛”。斗牛一般都是为庆祝农业丰收或遇庙宇开光助兴。



↓ 63岁的管根金和70岁的张水根从修路开始就自愿当起施工监督员。