

乡村微博秀



@潘昶永:从乐清市出发,沿着灵岩一路前行,当我们驱车在盘山的公路上,沿着弯曲的道路往下走的时候,远远地看见山谷里的村落,石墙瓦片,在秋日的雨天里有些凄凉。走进黄檀碓古村这片土地,一接触到她的地脉之气,烦躁的心顿时就温婉恬静下来。幽静的古村在历史的长河里,究竟存在了多少个年头?



@傅灿良:10月的萧山湘湖,秋意盎然,市民在宁静的湖畔散步,聆听秋蝉低鸣,把心情放在甜甜的秋天里。



@张辉:深秋时节,余姚大岚镇柿林村民在采摘柿子。柿林村至今已有400多年的种植柿子历史,因柿子而得名柿林村。每年入秋后,柿林村的柿子开始成熟,由青转变成红色,悬挂在树上极为美观,故当地又称其为“吊红”。全村现有柿子树3000多棵,年产柿子10余万公斤。



@龚国荣:10月18日,宁海县黄坛镇逐步村,人间仙境般的云海美景。变幻的云雾缭绕在山谷与金黄田畹,远山、村落、山林交相辉映,层峦叠嶂,婀娜多姿,恍若仙境,构成了一幅美丽的山乡秋景图。



@梁臻 叶小平 郑琳健:秋高气爽,正是秋游时节。船帮古镇、云和县紫水滩镇石浦村的石浦花海景区,面积一百多亩的各色鲜花竞相绽放,引爆当地乡村旅游。国庆期间,石浦花海接待游客15万人次,实现旅游收入800余万元,成为当地旅游市场的一匹黑马。



@姚峰:舟山市定海区金塘岛仙居社区种植专业户陆兆祥带领帮工在种植中药材“贝母”。中药材“贝母”是金塘岛上的特色农产品,全岛种植面积约1700亩,今年在市场收购价降低的情况下,仍为当地农户增收1000万元。



@张建成:深秋,从空中俯瞰武义县俞源古村村口太极田,田里的彩色水稻已呈现出金灿灿的色彩,一片丰收的景象。

重访将“常回家看看”纳入村规民约的安吉孝丰镇

千年孝文化,涓涓润心田



赋石村老人把“传家宝”——家家家训制成画框,传给子女。 吴鹏飞 聂伟霞 摄

本报记者 聂伟霞 县委报道组 陈毛应 通讯员 陈宣卿

今年重阳前夕,安吉县孝丰镇赋石村的老人迎来了一个无比幸福的节日——孝子节。

去年此时,赋石村把“常回家看看,为父母烧顿饭”列入村

规民约。按照约定,今年“孝子节”,外出的100多位子女要回家陪伴父母,集体为老人烧顿香喷喷的饭菜。

今年深秋,远行的赋石人如约回来了吗?

“孝子节”欢声笑语

孝子节当天,赋石村张灯结彩,“孝子歌”悠扬激荡,回家探亲的小车一直排到了村外。“今年比过年还要热闹,这么多孝子回来了。”81岁的村民邵彩香满脸笑意,在大儿子莫承高搀扶下迎面走来。

“去年,看了《浙江日报》‘回家为父母烧顿饭’的连续报道,我觉得很惭愧。母亲年事已高,应该回家陪陪母亲,尽尽孝。”莫承高红着脸说。

邵彩香老人有3个儿子、1个女儿,早在10多年前,孩子们相继去云南昆明创业,如今事业蒸蒸日上,子女们都在昆明安家落户,只剩年迈的老母亲留守老家。即便是春节,全家人也难以团聚。在老人的记忆中,一家人已有10年没吃上团圆饭了。

在赋石村,像邵彩香一样的留守老人有600多人。近年来,新农村面貌发生巨变,村民生活逐渐富裕,老人不愁吃穿,有唯一期盼着孩子能常回家看看。去年,赋石村将“常回家看看,为父母烧顿饭”正式列入村

规民约。这样规定的目的,主要是提醒村民,不但要常回家看看,还要用自己的实际行动来孝顺父母。”赋石村党支部书记程品良说,烧顿饭是件很小的事,但对父母来说,能吃上一顿子女烧的团圆饭,可以让他们重温家的味道。

去年12月,莫承高兄弟3个第一次聚在一起开了家族会议,决定从2015年元旦开始,轮流回家照看老母亲各4个月。今年元旦,小儿子放下手头的生意回来陪伴母亲4个月后,5到8月份,老二也按照约定,回来陪伴母亲。

今年9月,莫承高也回来了。每天,除了照顾老母亲的生活起居外,他还时常陪母亲聊天,带着她出去走走看看。

“不愁吃穿,还有子女常伴身旁,晚年的日子过得比蜜还甜。”享受着四世同堂天伦之乐,邵彩香老人笑呵呵地说。有了儿孙陪伴身边,与去年记者采访她时相比,老人的笑容更加灿烂了。

“孝之宴”最美味道

上午9时,在赋石村水库脚下,40多张方桌分两排排开,老人们在子女的搀扶下,越聚越多,相互打着招呼。

一只大锅灶在空地上支起,蓝色的火焰窜得老高,子女们齐心协力,开始准备午饭。老人们的媳妇、女儿围着围裙,有说有笑地做着豆沙卷。只见她们把豆沙卷用一层洁白薄如纸的糯米皮包裹着,整齐排列在铁盘子里。

“放油锅里稍微一炸捞起来,咬着松松脆脆,吃着香香甜甜,老人们很爱吃。”52岁的章义凤在一旁介绍道,“这可不是一道普通的菜,它叫‘婆媳一家亲’。正如眼前这些为老人精心设计的菜肴一样,章义凤平时也无微不至地照顾着80多岁的婆婆。

“现在,有些人看到老人就厌烦,可我们家,老人最稀罕,3

个媳妇对我很体贴。”章义凤81岁的公公章继杭说。章继杭有3个儿子,都在安吉工厂打工,平时很少回来。去年,“改版”后的村规民约发到儿子们手中,兄弟3人仔细反复看了后,决定每周至少回家一趟看望老父亲。

“孝是天经地义的,以前是没钱被人笑,现在是不回来孝顺父母会被人笑话。”章义凤说,每个星期,她和另外2个弟媳抢着回来给公公洗衣做饭。今年村里举办“孝之宴”,章继杭第一个报名参加,与儿媳妇们共享天伦。

“相亲相爱一家人”、“天伦之乐”、“婆媳一家亲”、“同甘共苦”……在子女们的巧手中,24道孝子菜热腾出炉,大家坐在一起分享着孝心与关爱所带来的甜美味道。



家家家训框,是一家人幸福生活的见证。



10月20日,是安吉孝丰镇赋石村“法定”的孝子节,200多位在外子女如约回家看看父母,并集体为老人烧顿香喷喷的饭菜。

“孝之行”幸福长流

“子女常回家看望父母,可以增进感情,加深彼此的理解,减少家庭矛盾,赋石村成了一个和谐的大家庭。”赋石村主任杜培生说。据他统计,以往村里的家庭纠纷每年不下200件,今年接到家庭纠纷不到20件,大多是夫妻间的小矛盾。

“子女回家多了,对村庄的发展也更关心了,各项建设推进顺利有序。”程品良感慨万分,“就拿今年村里的污水处理惠民工程来说,原本想着污水处理在实施过程中会涉及村民的利益,工作将很难开展,万万想不到的是,仅两个月时间就完成并通过验收。”

赋石村历来重孝,其所在的孝丰镇,也是个孝文化底蕴深厚的千年古镇,二十四孝中的“郭巨埋儿”、“孟宗哭竹冬出笋”等脍炙人口的故事均出于此。

近年来,镇党委政府一直着力挖掘传承弘扬孝德之风,建孝文化主题公园、孝文化馆和孝子长廊等,使得孝文化在人们的生活中得到传播和发扬;镇里还开发出孝子饼、孝子茶和孝子酒等“孝字号”文化产品,让孝文化渗

入到点滴生活中。把“常回家看看”列入村规民约,正是大家共同的心愿。

在安吉下汤村,同时也举办着“孝之宴”。下汤村总支书记赵森华说,去年他们村也把“常回家看看,为父母烧顿饭”列入了村规民约。席间,54岁的廖小红正给耄耋之年的公公、婆婆喂饭。两年前,婆婆患了中风,廖小红始终照顾着两位老人的饮食起居。

如今,在孝丰镇,“孝”已成了一种彼此间相互“攀比”的可贵情怀,村民之间比“孝行”,邻村之间也要比一比孝心。千年孝文化在村与村之间流传。

在南台社区,张福珍奶奶和养母风雨同舟,相依为命七十载。虽已人到古稀,张奶奶仍和百岁养母同住,悉心照顾,怕养母冻着、热着。养母车祸卧床后,张奶奶给大小便失禁的养母每天换洗三四遍。城北社区张炜敏,辞去工作照顾卧床的公公,用坚强和微笑照顾婆婆达两千多个日夜。

孝如水,流淌于心,虽微薄,却如涓涓细水总是长流。

食客

北乡圆粿

龙游 余怀根

在龙游,衢江以北称呼“北乡”。据明代《石峰余氏家谱》记载:“天泽爱衢属之龙丘北石峰地方,山明水秀,携家属而卜筑兹土石峰之西隅,相离,半里许,有一烟村,名上余者,山不高而秀雅,地不俗而清幽,幽可伏龙,雅堪西凤。”

北乡地域辽阔,物产丰富,美食多多。而大多数人都认可这一说法:北乡美食圆粿为冠。明代后期始,北乡的家家户户,在农历十二月廿四,为了感谢神仙老佛的指点,都要搓圆粿当祭品,祭拜老佛,遂成风俗,传承至今。

根据古书的描述,这一天,村民们会想方设法买猪肉,做豆腐,挖冬笋,下地拔葱蒜,做出大大小小的圆粿。圆粿圆,寓意美满幸福,事事顺利,或供奉于祠堂,或拜祭于祖坟,或供于灶台,或摆于村口。这一天也正是灶君上天呈善事的日子,为了糊住灶王爷的嘴,让灶王爷多说人间的好话,那用糯米做出来的圆粿就成了最理想的祭品。

北乡圆粿的制作过程极其复杂,主要包括浸米、炒制馅料、揉粉、搓团、水煮等环节。

圆粿所用的米粉有一个专用的名字叫“七日粉”。家庭主妇取出上年秋收留下的上好糯米,剔除杂物,放入木桶或水缸里,灌满井水,连续浸泡七天七夜,然后捞起,清水沥干后放进石磨,磨成米粉浆。接下来,她们会在竹筐里垫上滤布,滤干水分,把粉块放到竹匾上,在烈日下暴晒七天,再用石磨磨成细粉,“七日粉”才算大功告成。

圆粿馅料以猪肉、豆腐为主料,切成颗粒状,虾仁、鸡肉辅之,其他馅料随时令季节变化有所不同,如萝卜、冬笋、笋干、嫩南瓜、青豆、冬瓜等普通蔬菜,都可以做圆粿的食材,加香葱、大蒜、生姜、辣椒炒熟备用。

揉粉环节,先把“七日粉”倒入盆里,然后一边加温开水,一边和粉搅拌、揉搓,直到把松散的米粉和成一坨光溜溜的粉团。和粉的用水很有讲究,不能用滚烫的开水,水太热,米粉就直接熟了搓不成圆粿皮;水太凉,包出来的圆粿,一下锅就会皮开馅漏,一锅好看的圆粿马上就成米粉糊。

搓圆粿时,先从小粉团上掐下一个小粉团,搓成一个圆球,左手托住,右手大拇指在中间的位置掐下一个洞,其他手指配合着大拇指在粉团周边的地方,如做陶碗一样把粉团捏成圆盅状,四周粉皮厚薄均匀,没有破洞,然后再用勺子往里均匀加馅,再给小圆盅一样的圆粿收口。收口是一个技术活,不同于给包子收口,包子用手指,圆粿收口靠的是虎口,一路过去,收口才光滑平滑,最后留住一个尖尖的小尾巴,像个桃子。

圆粿下锅也有讲究,得先把锅里的水烧开,然后把圆粿一个个放入锅里,开始的时候,圆粿都沉在水底,随着水温的升高,圆粿的粉皮会从外到内渐渐地熟透,然后一个个浮出水面,这时候,圆粿就可以装碗了。圆粿装进青花瓷大碗,再浇上由葱蒜酱油等调味品配制的汤料,撒上一把葱花,好客的主人就把一碗浓香扑鼻的圆粿端到了你的面前,让人垂涎欲滴。

北乡圆粿,形状类似于汤圆,糯而不粘,香软可口,粉皮精到,是人见人爱的特色美食。它洁白,有视觉上的美;它柔软,有触觉上的美;它香甜,有味觉上的美。乡人胡认为康熙三十六年(1697)武进士,曾任重庆总兵。他赞誉家乡的圆粿,玉洁持身和谐处世,冰清本质淡泊生活。世事变迁,沧海桑田,北乡圆粿也不再是过年的祭品,而是一年四季皆可品尝的乡村美食。



北乡圆粿。 吴森邦 摄