

[灯下漫笔]

趣谈常山山粉饺

林华

民以食为天,食为民之本。这是自古以来规律。人类经过数千年的繁衍发展,无论是生产生活及饮食等方面的智慧和技艺都不断得到改善,并陆续有新的发展。新石器时代,人们对食品加工方式普遍粗糙,日常的谷物研磨基本采用碾盘、碾棒等工具,将谷物去壳方便入口。于是石磨、石臼在民间渐渐普及,有的农户以有石磨而自豪。到周代后期,饮食情况得到较大的改良。

明正德十三年(1518),浙西常山知县钱宪非常重视农业生产,他监市履豨,体恤民情。提出发展农业,大胆创新;推陈出新,标新立异,要通过努力,解决民众温饱。在钱宪的重视和鼓励下,全县各地农业发展迅速,精耕细作,垦荒甚广,粮食骤增,尤其是番薯(俗称甘薯、红薯、白薯、金薯、甜薯、番茹等)产量比以往增了数倍。番薯是人们重要的食物之一,但不耐低温,在寒冷的冬天若不储存在地窖里则容易腐烂。于是,农民一边挖地窖储存番薯,一边动脑筋将番薯做成更多的食品。在多年的实践中,人们生产了薯片、薯条、薯丝干等,并希冀将番薯进行深加工。也就在这个时候,山粉饺应运而生。

山粉饺的原料是山粉为主,山粉的原料是番薯。将番薯洗净去皮切碎,然后用石磨磨成浆,再倒入木桶或水缸里加清水搅拌后,再用包袱布过滤。过滤后的浑油水浆通过约6个时辰左右的沉淀,淀粉下沉,清水上浮。倒掉清水,将沉淀的淀粉撬碎晒干,山粉便加工而成。

那年初冬,常山知县钱宪下乡视察,发现众多农户门前篾垫或筐箩里晒着洁白的山粉。得知是番薯加工而成,他对随行人员说:“很好,很好!多种番薯,多加山粉,山粉耐储存,而且用途很广,还可

加工更多的食品。”

钱宪说的话正好被一宁姓农民听了,他心想,这位官员说得没错,山粉的用途确实是很广的,除了大家熟知的用于蒸肉、烧汤及烧制某些菜肴时当调料外,肯定还可以加工成其他食品。回到家里,他试着用山粉当面粉进行包饺子。没想到,山粉饺竟然比面粉饺子更好吃,咬上一口,鲜美无比,满口生津,唇齿留香的滋味让味蕾得到充分享受。宁姓农民将山粉饺分给左邻右舍品尝,大家直赞“鲜美、好吃!”渐渐地,用山粉包饺子已成为时尚。在常山农村,每年冬季都有做山粉饺的习俗,只是在食品匮乏的年代,要逢年过节时才包山粉饺,如今人们生活富裕了,随时可吃到山粉饺。

正德十四年,县官钱宪又到乡下走访,恰遇宁姓农民田间回来,他认得是这位官员号召农民多种粮食,多种番薯。于是上前向钱宪作揖说:“多谢大人体恤民情,百姓不愁吃穿,安居乐业,生活与以前天壤之别。请大人到寒舍稍坐片刻,小民做山粉饺给大人品尝如何?”钱宪听说山粉饺便来了兴趣。说:“承蒙邀请,我们先去村庄走走,等会再来。”

钱宪走后,宁姓农民一边叫妻子将山粉揉成面,一边到地里割了韭菜,并将平时舍不得吃的咸肉用来做成韭菜咸肉馅。

县官钱宪吃了山粉饺,觉得确实非同一般,胖乎乎的山粉饺,晶莹剔透,轻轻尝一口,醇厚的浓汁顿时冲击了味蕾,比普通的饺子好吃数倍。于是钱宪对宁姓农民说:“这山粉饺可称得上是常山特色美食,建议你到县城开个饺子店,专门经营山粉饺,保证顾客盈门,生意兴隆。”

后来宁姓农民按县官所言,在县城横街择一隅之地,摆一小摊,专营常山山粉

饺。果然不出所料,随着山粉饺香气四处飘散,顾客络绎不绝,每天销售数百碗饺子。随着生意不断兴隆,几年后,宁姓农民在城里购买了店面,家里新建了豪宅。

自明代以来,凡是过年或一些重要的节日,常山当地人便制作山粉饺。山粉饺成为一种隆重的食品,象征着热闹、喜庆、幸福、祥和的景象。

随着时代的发展,常山山粉饺有了不断的创新和新的内涵。据常山县餐饮协会副会长、餐饮协会后厨委主任、常山县民宿协会副会长宁金发介绍:“山粉饺的制作具有多样性,山粉可掺入蒸熟捣烂的芋艿,吃起来更有味道。山粉饺的馅也是五花八门的,有大葱、韭菜、白萝卜、豆腐、大白菜、冬瓜等,不管用哪种馅,肉是少不了的,各人可根据口味而选择。”

去年一江西客商到常山吃过山粉饺后大呼“奇怪,奇怪。”旁人问其故,这位客商说:“我南到云贵,北到苏鲁,仅浙江也到过诸多地方,吃过无数山粉饺,为什么常山的山粉饺鲜美无比,唇齿留香,其味无穷,独具风味?其实持有此种疑问的并非少数人。若问起常山山粉饺为什么能别具一格的原因,得从原材料的产地说起。山粉的原材料是番薯,番薯含有钙、铁、磷、糖等矿物质,并含有丰富的维生素A、B1、E、纤维素、蛋白质、胡萝卜素等。番薯生长适应性较强,但不同的土壤、气候对番薯淀粉的质量具有不同的影响。番薯宜生长在透气性较强,排灌性能良好的地块;土壤PH值以5.5—6.5为宜;对温度的要求是:土壤温度超过15℃,则植株可以缓慢地生长;土壤温度达到20℃,则可以在3天内生根;达到30℃,则生根速度明显加快。若光照充足,番薯叶龄延长,茎蔓的生长能力变强,有利于番薯对



常山山粉饺

营养的吸收,从而提高淀粉质量。常山的土壤、气候、温度、光照以及矿物质含量等方面最适应番薯生长,这就是常山山粉饺与其他地方不同的原因。就像常山胡柚,只有常山生产才是正宗的,其他地方的胡柚管理得再好,同常山胡柚对比定然黯然失色。

烧山粉饺虽然简单,但料汤的配置也很重要。通常是盐、酱油、适当的耗油、山茶油和猪油,葱、香菜、蒜末、红辣椒切细等。山粉饺烧制与普通饺子相同,水烧开后,放入山粉饺,然后中途加3次适量的冷水,根据数量多少,一般烧15至20分钟基本熟了。

常山山粉饺这一独特的美食,已经深深地烙印在常山人的记忆里。常山山粉饺制作技艺于2019年入选常山县第六批非物质文化遗产代表性项目名录。

随着时代的发展和人民生活水平的不断提高,常山山粉饺越来越受更多人喜爱。在酒宴上或夜宵店里,食客们大多都喜欢山粉饺当主食。

[往事钩沉]

打水稻

林华

前些日子,有幸参加了县作家协会组织的采风活动。我们一行20余人来到了位于青石镇桥亭村,现任衢州市作家协会副会长连中福的“常山连氏书院”(又称为“常山桥亭书院”)。在书院的后院,有一处挂有“芬芳泥土 农耕文化展示区”的牌子,显得特别惹眼。展示区里有一件用作打水稻的“打谷机”,一下子把我的思绪拉回到了80年代。

80年代初,我10来岁,兄弟姐妹三人,我最小。全家5口人住在白石镇下西塘村。那个时候,刚刚分田到户,我们一家根据人口数分到了三亩多的水稻田。对于从未涉及农事的父母来说,种植水稻是个“门外汉”。但这三亩多地,却承载了全家的梦想。它更是铸就了我曾经懵懂的童年和少年,让我理解了父母的伟大。

父亲是知识分子,在镇上的一所中学教书,离家有4里多远。父亲每天除了要做好教学之外,更多的休息时间用在了这三亩水稻田里。从育种、育苗、插秧到田间除虫施肥,以及最后的收割,都能看到父母劳作的身影。

那时,我家中最小,可能会更得宠些,母亲一般不会叫我干农活。但我的姐姐和哥哥就没有这么幸运了,在周末及节假日期间,经常是“脸朝黄土背朝天”……父母也经常在毒辣的太阳底下,对我们姐妹三人说,如果现在你们

不用功读书,今后就得过这样的苦日子。可能这“谆谆教导”的话对于我哥来说,确实是起作用了,他的学习成绩在学校一直名列前茅。

最令我印象深刻的是水稻收割的日子,在农村叫“双抢”。这时,我们家会早早地同邻居打招呼,借来打谷桶。谷桶四四方方,是个笨拙的大家伙。将这大家伙抬到田里,那必须是“正劳力”的父亲和哥哥来负责的。扛谷桶,不但是体力活,更是项技术活。前后俩人,要配合默契。后面的人被压在谷桶下方,头朝下,几乎看不到前面,只能听从前面的指挥,走在窄窄的田埂上就好像走在钢丝上,小心翼翼。水稻田离家虽然只有一里多路,但也得花上近一个小时。

第二天凌晨四时许,天刚蒙蒙亮,全家“总动员”。只有10来岁的我也是屁颠屁颠地跟在“大部队”后面。早上是割水稻的最佳时间,因为太阳没有出来,气温适宜,水稻叶子割到手臂不那么疼痛,所以,这个时间段,割水稻速度快,干劲足,一般一家四五口人,一早上可以割倒一亩多水田的水稻。一天之计在于晨,在这收割水稻上体现得淋漓尽致。

那时父母和哥哥都是用大镰刀割稻的,而我和姐姐有两把特制的小镰刀,父母和哥哥割得快,而我割得慢,那时候稍微天气热了点,我就干不动。有一次不

小心割稻割到了手,然后母亲就会弄点泥土给我涂上,说农村的泥养人。现在想来,真是神奇。

早上去干活,一般都要干到中午12点左右,那时候太阳已很毒辣。我们全家五个人,分工明确,割稻的割稻,打谷的打谷,挥汗如雨。至今,它也是我脑海中最辛勤而动人的画面。丰收土地上吆喝声与打谷声是当时最催人奋进的交响曲。而每当父母在打稻谷时,我和姐往往就从割稻变成捧稻穗的,这个活要比割稻舒服多了。当然,后面还会拾稻穗,但不管如何,都比割稻轻松。

一年又一年,春夏轮回,在我13岁之前,家里的田还是要种的,因为那是全家吃饭的希望。13岁那年,除了哥以外,我和姐及母亲都享受到了农转非的政策。全家开心极了,因为从今往后我们也同父亲那样,有粮票发了。哥哥也非常争气,努力读书,跳进了“龙门”,考入了不用自己带粮食的师范学院。那一年可谓双喜临门。

短短的二三十年间,水稻收割的工具从全手动的谷桶变成自动化的“大铁牛”,这不仅仅只是工具的变迁,更是人们生活越来越好的投影。

如今,我每每回到老家,站在田埂上,凝望这番耕耘的土地,它总能给我无穷的力量,再苦再累,只要努力,就有收获。

[诗歌长廊]

《水调歌头》
喜庆二十大抒怀

兰张旭

逐梦复兴路,挥戈奋经年。金秋寥廓月圆,京华会群贤。治国理政首选,谱写华章新篇。奇迹出人间!揽月冲宵汉,探海扬利剑。

砥中流,屹东方,喜空前。世界格局,唯有中华发言权!金瓯两岸必统,华夏山河秀美,无处不欢颜?赤旗初心在,万载艳阳天!

满庭芳·梓乡吟咏

刘大伟

岭染红枫,畴连黄穗,木樨蹊径扬芳。蝶离莲沼,鸠雀啾啾。百卉荣枯律转,南飞雁,五彩浓妆。家山望,离乡赤子,念鹤发高堂。

沧桑浮脸际,尘寰渺邈,邻里缘长。聚发小,梦随明月徜徉。佳酿欢娱共醉,消惆怅,淑气临窗。人恬淡,蓝穹碧水,江岸眺斜阳。

注:高堂指父母。