

[灯下漫笔]

古道悠悠向未来

南丰后人

秋分时节,天高云淡,正好是老丈人在玉山过九十大寿的日子,我定了蛋糕从常山出发。

出常山城,一转眼就上了320国道,也就是历史上有名的“常玉古道”。让我耳目一新的是,经过近年改造的国道已是宽敞的双向四车道,隔离带上的银杏树像卫兵似的,迎候着川流不息的车辆和行人。不一会,出了浙江最后一个关——曹会关,眼见是火热建设中的“衢饶示范区”,就算来到了江西的地盘。对于这条“常玉古道”,我走过了不知多少遍。

悠悠古道上,隐约出现了明代旅行家徐宏祖穿越的情景,他在《徐霞客游记》中写道:“丙子十月十七日,鸡鸣起饭,再鸣而行。五里,蒋莲铺,月色皎甚。转而南行,山势复簇,始有村居。又五里,白石湾,晓日甫升。又五里,白石铺。仍转西行,又七里,草萍公馆,昔有驿……”时间已过380多年。

从常山城至玉山县城的“常玉古道”大约40公里,连接起了钱塘江和赣江流域,是我国古代的重要驿道和经商道路。这条千年古道是浙赣闽皖的交通要道,春秋时期就有人迹往来,唐朝以后作为官方驿路。史书记载:唐元和四年,贞元进士李习之由东京至广州就经过这里。南宋定都杭州后,古道链接江西福建,再辐射到其他省份,故有“八省通衢”(赣、闽、粤、桂、黔、滇、湘、蜀)之称。

我的老家就在“常玉古道”的中段。我,一个山村成长的孩子,出山门到集镇,就走在“常玉古道”上。作为一个通校生,每天有几次往返于古道。那时还是沙石路面,路基并不宽,遇到车辆

通过或者雨雪天气,晴天一身灰,雨天一身泥。我的中学四年都是从这条古道中的白石街通行,街道东西走向,沿街多有廊棚,供人遮阳避雨。人来人往的主街两侧密布着大大小小幽静的弄堂。从东往西看,打头的原是一幢老祠堂,新中国成立后改成了小学,再之后又翻建成了电影院,那里留下我美好的记忆。从西往东走,开头就是一座“龙湾桥”,桥下是钱塘江上游的一条蜿蜒小溪,桥旁点缀着三三两两的茶室酒店,窗外或飘着“茶”“酒”字样的旗幡。如今桥面已被柏油路面所替代,茶肆酒楼还有商贾们也是换了一代又一代。

1978年,我高中毕业,恰逢国家恢复高考,需要到县城参考。高考的前一天晚上,那晚没有月光,我和几个同村的同学半夜就起床,从村里出发踏上古道。夜幕中,公路就像一条白色的纽带在指明前行方向,我们走了一个多小时,才到十五里的地方会同班同学一起赶考,到了县城的西门口,东方已现鱼肚白。

在我参加生产队劳动出工出力的时候,常常赤脚踩在公路上行走,那滚烫的路面石子和练就的脚板在亲密接触,也是平常不过的事情。在大呼隆生产的年代,出现在街路上最热闹的要数成群结队的挑公粮队伍。那时,我们村上人少田多,人均每年上缴公粮数百斤,“双抢”过后,村民爱国热情高涨,男女老少齐上阵,我也夹在乡亲们巍巍壮观的队伍之中,论斤两赚工分。只有到“余粮”卖出后,才摸出三分硬币,到满街叫喊的流动摊贩买一支冰棍,边解渴边赶路。

记得有一年夏天,我刚刚学会骑车,

就从邻居的刘老师家借来一辆自行车,然后,和李同学骑车前往玉山游玩。骑到一段长长下坡路时,路面突现厚厚的碎石,当我发现时,心急火燎地一个紧急刹车,人仰马翻地摔倒在路,手上擦破皮不说,还引得路人一阵笑声。从此,每过这段路都心有余悸,内心巴望着:什么时候这条公路能再平些再宽些。

史料记载,常玉公路最早修建于民国17年。以江西广丰人俞应麓牵头,会同常山、玉山、广丰三县乡贤,筹措银币40万创办了“常山汽车路股份有限公司”。利用常山至玉山原有的古道,起自常山城西,经五路里亭、七里坳、十里山、十五里、十八里、蒋连铺、曹会关、白石街、小白石、中坊至草坪出境,再到太平桥、古城至玉山。是年6月动工,11月建成通车,成为浙赣两省的首条公路。

建国后,常玉公路第一次大改造始于1986年4月。在省交通部门的大力支持下,避开了人口集聚的老县城,直通十里山与老线复合。再顺老路又避开了十五里村庄、避开了白石街道,从后山通过,然后截弯取直,直达草坪。

1991年常玉公路开始浇筑水泥路面,从此,改写了这段公路尘土飞扬的历史。

时间到了1997年,常玉线又进行了第二次改造,采用专业化、机械化施工,只一年零一个月就竣工,其速度之快、质量之优,创我县交通史上的奇迹。

从老家的山路,到“常玉古道”,再到如今流线型的320国道,我走过了几十年,它——见证着日新月异的民国富强,也证明了历史的车轮滚滚向前从未停止。

[诗歌长廊]

咏东明湖

郑忠信

相见欢 东明湖

浮桥烟渚芳洲,访湖秋。桡棹轻挥且共水天悠。横渡雁,高飞远,动离忧。可有桂芬缕缕系行舟?

清平乐 湖中居

舟归湾浦,楼畔频飞鹭。曲拱沉箱羁客旅,秋月春风恨渡。

幽居堪绝音尘,开轩漫夜星辰。最是湖灯弄影,几番水殿销魂?



东明湖公园

[往事钩沉]

方水生

接过同事帮忙从乡下家庭工厂购来的十斤面条,我两眼放光,又可以天天吃面条了!

我的胃口特好,吃嘛嘛香。特别爱吃面条,就跟陕西人似的:“一天不啜面,心里不舒坦!”

小时候家里杂粮是主食,不是蕃薯粥就是玉米干饭,见居民户口发粮票的邻家小孩子天天吃米饭那可真是羡慕。每年春夏之交粮荒期间最喜欢的,是盼望家里将生产队分得的、存放在大队加工厂里数量不多的小麦,换回几斤面条改善生活。印象中当时家里烧面条,远没有现在这么讲究,一大铁锅水烧开后,放入面条,待面条煮熟,撒入适当的盐、倒几滴酱油,最后在面条上淋上几滴菜油或小调更猪油化开,即用勺子将面条连汤一起盛入大瓷碗,一人一碗,也不讲究味道,细索细索地吃了就好。而我们兄妹几

个吃完面条后,大人还不让乱跑,生怕消耗过快,又喊肚子饿了。

那时我所在的“东方红大队”加工厂生产的各种面条,在四邻八乡还真出名,甚至远如江西的上饶、广丰、玉山,福建的浦城、南平都有很多忠实的食客。村里一台手扶拖拉机,农闲时就是去往各地送精心制作、日晒到位、筋道十足的面条。改革开放田地承包,但村加工厂却没外包。村加工厂白天解决了好多本村劳动力的就业,晚上晒面场改作停车场,也为村集体挣了不少钱。扣除成本外,村里用做面条挣的钱,每到年前会给全体村民发放足够份量的面条。嗬,这也算是我们村给村民的一种福利吧。这么多年过去,我们东方红村的这个福利还保持着,成了我们村春节期间福利发放的“传统节目”,只不过后来地处城区中心的加工厂终究是被征用了,但村里给村民发面条的福利改成了发放其他食品。当初加工厂里那些做面条的村民师傅如“张逢贡、雅士、三毛头、大眼睛、宝香……”都已作古,作为吃村里制作的面条长大的孩子们,应该记住这些老手艺人。

长大后去了上海的部队,来自五湖四海的战友们口味不同,北方的喜欢馒头、南方的爱吃米饭,只有面条算共同喜好,每当伙房抬出盛面条的大铝桶时,大家都很高兴,争抢着捞上一碗拌有肉丝、青菜的面条。新兵时要求着装整齐上饭堂,为了多挟面条,经常有水兵帽掉在铝桶里的笑话。

当兵那些年,周末从浦东光华码头去市区出差或游玩,江湾五角场是来去必经之

地,五角场边有家清真面店,店里的凉拌面是一绝。夏天饥肠辘辘的中午时分,路过五角场,进这家店里尝一碗拌有浓香芝麻糊的凉拌面,对我来说是一种享受。

新世纪初第一次去北京,趁空闲去拜访房山区的大鹏、海平战友,行前专门叮嘱大鹏嫂子,晚饭就给我来碗北京炸酱面。那晚三个战友在大鹏家小院里一块喝着酒,吃着嫂子现做的,用五花肉丁、甜面酱精心熬制,拌上切好的黄瓜丝、胡萝卜丝而成的炸酱面。喝一口老酒,就一口面,再咬半个新剥的蒜头,吃的那个欢快、满足。前年冬季又去北京,逛完故宫出来,去皇城根旁的小店里再一次品尝了心心念念的那碗“北京炸酱面”。出得小店,北京的夜色早已降临,天空已然已是雪花满天。行人稀少,独自走在京城,没觉得孤单,也没觉得寒冷,也许是那碗炸酱面给了我足够热量的缘故吧。

后来,但凡出门在外,除了当地有名的的小吃外,最喜欢的还是品尝各种各样的面条。西安的臊子面、杭州的片儿川、上海的阳春面、苏州的蟹黄面、无锡的银丝面、昆山的奥灶面、武汉的热干面、河南的烩面、重庆小面……都曾一一品尝过,既经济又实惠,让自己大饱口福又满足一天。

当然更喜欢品尝我们常山本地的面条。喜欢吃那碗飘着红油、葱花香气,面如发丝的“常山贡面”,也喜欢纯手工制作的“常山手工面”。最喜欢的是下乡时去农家“讨”碗“须拼”,面早就在农家柴火厨房的陶瓷盆里醒发,客人来家后,将面团用手工长时间揉制后摊匀在案板上切成细条,将细条状的“须

拼”用手工拉长、搓成长条,放入滚烫的开水锅煮熟,捞在碗中,加入用咸肉丝、笋干、紫苏、干辣椒末、香葱炒制的“浇”头,一碗“须拼”面让人垂涎欲滴、大块朵颐。

这些年,农贸市场里有家福建人开的“湿面”作坊,每天凌晨二、三点钟开始用机器制面,生意特别红火。进得“作坊”,总见两个外地小伙子赤膊上阵,头上、脸上落满了面粉,胡须、眉毛上也白了一片。他们一个上午起码要做几百斤以上面条,才能应付小摊小贩们的需求。我每天一早沿常山江游步道晨跑完了,在早上六点之前,就会去农贸市场那“作坊”里采购二、三块钱的湿面,然后回家自己烧着吃当早餐。

今年夏天高温天气特别漫长,如此天气,吸引我食欲的除了冰啤酒、绿豆汤外,便是凉拌面。同事小华乃四川人,得知我对麻辣不感冒,特地送了我一袋她老家寄来的“醉川味”红花椒粉,我用这四川“汉源红花椒”制成的花椒粉与本地干辣椒末充分拌匀,与烧开摊凉的山茶油混合后,制成了一瓶“花椒面”。每天早上将农贸市场购得的面条放入开水锅煮熟后,捞起面条过水拌开,将葱花末、生姜丝、蒜末、“花椒面”放在拌开的面上,浇上滚热的菜油,一碗香气扑鼻的凉拌面便已做成。嗬,那麻辣辛香的味道真的麻人骨髓、欲罢不能、无言可喻、越吃越香。

一碗面条,是最平常的食物。对我而言,一碗好面抵得上任何山珍海味。因为,花开流年静,有味是清欢。



常山贡面