

[灯下漫笔]

故乡不老

南丰后人

每每回到故乡,我都要在村口徘徊一阵子,寻找留在记忆中的痕迹。

我的故乡在浙赣交界的一个小山村。虽说是山坞脚下,但门口几十米就是320国道,那是历史上有名的“常玉古道”。我在这里出生,转眼已过一甲子。

我的祖上是清朝乾隆年间从江西建昌府南丰迁来,至今父老乡亲们交谈,常常是一口祖传的南丰腔,也是我笔名“南丰后人”的由来。听长辈们说,当年迁移来到桃树坞的山脚时,以种麻、番薯、玉米为生。1958年左右,桃树坞口建起水库大坝,村民才搬家到水库脚下的七家坞,当时也就六七户人家。

那些年,桃树坞水库尾处的老屋基上就有我家的自留地。

家门口是桃树坞水库里流下的常年不断小溪水,小溪边上有一口古井。小溪是我孩提时最喜爱的游玩地,我在溪里抓鱼摸虾,在溪水里学会了游泳,在溪边看母亲姐姐们捣衣浣纱。夏日收工的时候,小溪里尤为热闹,挤满了洗洗刷刷的左邻右舍。挨不到好位置的,干脆拿水桶到古井中提水上来冲澡。那时大家其乐融融,和谐如一家。

后来有一年,家乡发了大水,把古井圈冲走了,井中也被泥石流垃圾填满,大家就在自家门口各打一口压水井。如今,在全面改进农村饮用水的进程中,故乡的人们已经用上了干净整洁的自来水。

小溪岸上是一大片农田,有好几百亩。春播秋收,冬种管理,特别是夏收夏种季节,既要收割早稻,又要抢种晚稻,忙得没日没夜。忆往昔,在我们生产队里,大家心里都有一本账:生产队长老黄

是干农活的一把好手,犁、耙、抄的功夫样样在行,艰难险阻都是他领着。清晨天蒙蒙亮,他带头上工的哨子就响了;夜晚,从田畈上最晚回家的也是他。大家送给他一个雅号——“老黄牛”。

我还清楚地记得:数十年前的一天午后,突然天昏地暗下来,老黄安排在田里劳作的社员尽快回家,而他自己要到远处山凹里的秧田再去巡查一番。等我们大家安全到家后,一阵阵冰雹里啪啦地落下来。从家门口往田畈上眺望,只见老黄牛戴草帽、身着蓑衣、肩扛银锄,亦步亦趋地行走在阡陌上。一阵闪电划过,田畈上的老黄犹如一尊金色的雕像。后来听老黄说:越是下冰雹,秧田里的水越需要灌满,不然要把秧苗打得稀巴烂。

在紧靠山岩的山排田中,还有村里的一方瓦场。那时,农户家都住泥瓦房,盖房子需要成千上万的瓦片。瓦场有三四个懂技术的泥瓦匠,眼看他们在草棚屋里“和稀泥”,可几经变换,就成了草棚门口坪地上星罗棋布的瓦片,晒干后装窑烧熟。这时候,我们也派上了用场。因为烧窑需要几天几夜功夫,更需要大量的柴草做燃料。我们一班学生,正好利用放假的时间,砍柴不止,有时一天要砍三四担。然后挑到瓦场出售,解决了下学期的读书费用。

当然,烧瓦的燃料是禁止砍伐生产队经济林的,比如油茶树。那时候,除了烧窑用柴禾,农家一天三餐烧饭做菜都离不开柴禾。从近处的“四山排”,到远处的“桃树坞”、“大窠里”、“绵坞”、“岭背”等山上,都留下了我砍柴的脚步。

我们全村的绿化造林还得感谢老洪

书记。他从1965年出任村党支部书记以来,就领着大伙治穷:办畜牧场,开加工厂,创办养兔场。1976年,他从大寨学习归来,又把眼光瞄到了荒山上。他说,村里有几千亩的山,但山上连一根扫把柄都找不到,真对不起祖宗啊,将来子孙后代也要骂我们。他带头在山脚下搭了个草棚,背来铺盖住了下来。一连几个冬春,他带领干部群众在桃树坞大山里栽种杉木500多亩。没过几年,他又带领村民在荒山野岭上种起了50亩柑橘和50亩胡柚,一改人们传统观念——“县城西门种不起柑橘”的历史。

后来,我进城进单位,故乡似乎离我渐渐远去。

近日,我又来到老支书带我们营造的这片山林里。穿过田野、翻过山坡、路过碧波荡漾的水库,我来到了故乡这片熟悉的、充满勃勃生机的树林中。脚下是斑斑青苔的泥石路,头顶是湛蓝的天空和几朵银灰色的白云。

这是我故乡的青山,这是留下我童年时期憧憬的树林,尽管我没有能力给予它什么,但满山满坞的树林却早已长大。那依稀可辨的是树林下的小路、山泉眼、大队的林场屋……却再也找不到我青少年时代的脚印了。因为,当年曾经在这里劳作的山孩子,自从某一天离开后,就很少回到故乡的树林,他的足迹早已随风飘去。此刻,我就像要远飞的燕子,唧唧啾啾地在林间盘旋——“日暮乡关何处是,葱茏山林是乡愁”。

故乡是一棵棵没有年轮的树,就像眼前的这片山林,四季长青,永远不老。

[诗歌长廊]

常山美食三咏

咏将军鱼

赵木兰

名曰将军即是鱼,民间传艺记当初。
似金鳞甲龙门在,香饵贪吞成菜蔬。

咏泥鳅

赵木兰

无鳞身子滑粘稠,浑水泥中岁月悠。
任尔乾坤玩股掌,难逃捕网到休休。

咏球川豆腐

赵木兰

闻得球川豆腐佳,清鲜柔嫩见精华。
推磨步里流琼液,烧水汤中滚雪花。
古井甜泉蟾有影,手工祖艺玉无瑕。
生津美味谁知晓?多在寻常百姓家。

咏冻米糖

石刃

年关渐近雪花扬,父老乡亲巧手忙。
糯米麦芽锅里拌,炊烟袅袅散糖香。

[往事钩沉]

最忆常山饺子

林志贞

一方水土养一方人,饺子是我国北方地区的主食,多用面皮包馅水煮而成,熟后沥水捞出。饺子到了南方,多以做菜,连汤上桌下酒配饭都可。在老家常山县,大家更为偏爱的是山粉饺,也以芋艿饺称之,老家白石那带则称番薯粉饺。

山粉饺不用面粉,它的外皮由芋艿和番薯粉揉搓而成。山粉,其实就是番薯研磨洗晒而成。山粉饺柔软韧滑的口感,对芋艿和山粉其实有着一定要求。芋艿得挑选口感绵柔粉糯的。干净后连壳下锅,煮熟后肉质细腻。这般的芋艿剥去外皮,丢进准备好的番薯粉中,边搅边拌。做山粉饺的番薯粉最好选用扦插在沙地的番薯。

芋艿和番薯粉之间的比例搭配,还真说不准,全在大人们了熟于心的经验里,比例影响着饺子外皮的软硬程度。粉团一定要揉搓用力,直至粉团光滑细腻。这样的饺子外皮才柔软而筋道。远客来家,主妇说:“真巧,家里包了饺子。”不用问,呆会儿端上桌的必是芋艿饺子。

小时候我不会包,只管负责剥芋艿皮,一面剥一面往嘴里送。妈妈揉好粉

团,开始包山粉饺。她以两手的大拇指与食指互捏粉团,粉团随她手指的翻飞而快速飞转,三两下一张圆薄的饺子皮就成了,豆腐肉馅也早已调好。

山粉饺,汤煮是其最好的烹饪方法,趁着刚出锅的热乎劲,味道最好。我最爱守在灶边,看滚烫的沸水里,鼓鼓囊囊的饺子们沉沉浮浮。连汤入盘清清爽爽,再放葱花、米醋、生姜粒。大号汤盘上桌,少不了一番推让,终于每人都舀上数只。曾吃过硕如米粿的山粉饺,皮厚如饼中间尚未熟透,勉强一只下肚。面对主妇再次递来盛着饺子的汤勺,我一面摇头示意一面以手暗力覆碗,生怕落于下风被再来一碗。

主妇确实热情,包饺子的手艺也委实不精,如我。不过,还真不可小看包山粉饺这一手工技艺,追踪溯源竟可直至明朝。据载,400多年前,番薯从越南引进到广东,因“一亩数十石,胜种谷二十倍”,且“润泽可食,或煮或磨成粉,生食如葛,熟食如蜜,味似荸荠”等诸多优势,故而很快在福建、浙江等地种植开来。当备冬的番薯经研磨洗晒成粉后,勤劳

睿智的先人们又开创了和入芋艿的吃法。从山粉、芋艿这普通两物到味美饺子,期间过程肯定不是一蹴而就,不过结局真的美好,至少历经四百年的大浪淘沙,山粉饺依然深受大家喜爱。

近年已被列为县非物质文化遗产的常山芋艿饺子,其附带的文化价值更甚于它带给舌尖上的享受。在吃不饱穿不暖的过去,年节上桌的一碗饺子,更多的是寓意当年的丰收喜庆。现如今,历史早已成过去,但饺子在人们生活里依然享有着礼节重视。每年的中秋过年,家家户户都会包山粉饺。煮好了,各家大人们往往先差自家小孩给左右邻居端着送去。慕邻友好的烘托之下,让惯于“圈地运动”的孩子们也一改平日好斗而相互谦让。

现如今一切追求快节奏,成品速食基本成了主要选择,纵是难得有闲包一回饺子,肯定也是面粉饺子。毕竟山粉饺所需备料会有受限,而比面粉饺更复杂的程序也会让很多人望而却步。不禁想,再过十年二十年,那时的身边还有几人会做这饱含乡愁的山粉饺?