

● 灯下漫笔

# 远去的毛良坞

詹诗良



十多年前，我从毛良坞举家迁到了县城。然乡愁却如一根蛛丝似地缠绕在脑际，挥之不去。那个炊烟袅袅的小村子，时常浮现我的心头……

周末，早春的烟雨打湿了我的心田，我决定回到毛良坞看看。毛良坞座落在距县城以东四十多公里的大山里。这在上个世纪的六七十年代，因地处偏僻、交通不便，曾一度被人们喻为“常山的西藏”。一些从这里进县城的人，一度被城里人称为“凉帽坞人”，在常山人，也曾一度有“你是毛良坞人，没见识过大馒头”的说法，揶揄“乡巴佬”没见过大世面。但淳朴的毛良坞人，常常会对这样的调侃报以憨厚的一笑。

毛良坞实为一个村，解放初期建人民公社时，土改工作队驻扎在这里，所以就叫“毛良坞公社”。过了几年后，为了工作的便利才把公社办公地迁移到了“虹桥”村，但仍沿用毛良坞公社这个名称。一直到了七十年代改“乡制”时，也许是当时有外来的干部嫌毛良坞这个名字太土，常被人揶揄的缘故吧，向上级申请把“毛良坞乡”更名为“虹桥乡”。然而“虹桥”这个名字却与本县阁底的一个村同名，之后又改名为“新桥乡”。

刚改名的头几年，毛良坞人介绍自己是“新桥人”时，心里颇觉得别扭，听的人也不知所云一头雾水，还得补充解释说“毛良坞”才明白。因为“毛良坞”早就名声在外了，“毛良坞”这个名字也早已经成了熟悉的或半生半熟的外乡人对毛良坞人的昵称了，别人叫得亲切，我们听得也舒心。

在上个世纪六十年代，公路通到芳村，从芳村到毛良坞还有三十多里地，毛良坞人吃的盐和一些生活用品，都得从芳村靠脚力挑回去。那个年代，人也不知哪来那使不完的力气，常常是早晨一担山货挑到芳村，然后吃点干粮，又从芳村挑一担粮食或是日用品回去。过了两年，茶昏驻着一个地质勘测队，公路又延伸通到了龙田口，毛良坞人的挑程缩短了十来里地。这样又过了几年，公路再次延伸到了芙蓉乡，芙蓉距毛良坞还有十五里地不通车。一直到一九七一年，在毛良坞人肩扛锄挖下，公路总算通到了毛良坞。

的中心——虹桥。

毛良坞的十万亩大山清丽明秀，深婉幽独。春天一到，这里便是花的世界了，从芙蓉乡回龙桥起，公路边那从崖缝岩隙里长出的一簇簇灿如朝霞的杜鹃花，就直扑向坐在车里你的眼帘，令你激昂不已。如果你有机会爬到山去俯视远眺，那漫山遍野的杜鹃婷婷婷，豆蔻梢头；凝目细看，那粉红的脂痕片片，繁盛热烈，艳而不冶，媚而不妖；那嫩紫的玉容雪肌娴静淡雅，矜持含蓄，挺秀清润；刚长出的叶芽青嫩剔透，别具韵致。令人心清气爽，悦目赏心。

说到毛良坞就不得不说起两条小河。一条是从东面的溪源山流出来的，河水清亮、涓秀，河滩上布满了鹅卵石。另一条是从南边的坞石坑“老么坎”上面流下的。两条小河里都小鱼小虾成群地游来游去。两条小河在詹家自然村的村尾交汇，合二为一后继续绕过一个又一个山湾很轻柔地流向芙蓉水库。这小河不涨水的时候平静得犹如春闺处子，水涵光影，亮丽得似同乡村少妇丰润柔软白嫩的臂。我的父亲是钓鱼好手之一。童年的我常常跟在父亲的后面，折一条细细的柳条，在末端打一个圈，然后把从鱼钩上取下的鱼从腮孔里串起……

那些年，毛良坞的每一块土地都被勤劳的乡民们耕种得葱葱茏茏的，春天麦苗青青，油菜花遍地金黄。

当然，毛良坞的姑娘们，个个也长得十分的漂亮水灵，俗话说“深山出俊鸟”，她们头发乌黑黑的，皮肤白净净的，身材匀称称的，说话甜蜜蜜的，笑靥美滋滋的，眼睛神炯炯的，腰枝细长长的，而且，她们个个心地善良，勤劳勇敢，热情好客。改革开放之后，她们一个个像一群麻雀一样，来到深圳、广州等大城市打工，把辛苦赚回来的钱寄回家里，后来，她们在城市里恋爱结婚，散布在全国各地，就像朴树《那些花儿》里唱的那样，有幸福、有辛酸，现在她们过得还好吗？

车到了芙蓉，刚巧车载音乐唱着《芙蓉小镇》：“就在一个飘雨的黄昏，和你邂逅在芙蓉小镇，浪漫的雨季偶然短暂的相遇，留下多少快乐的回忆……”可如今，这芙蓉小镇的故事，一切都已经沉浸于湖底了。

● 诗歌长廊

## 满庭芳·相思

谢章华

碧树红花，相逢一笑，黄鹂啼唱春光。柔声细语，紫燕绕华堂。起舞出双入对，真美煞，柳下鸳鸯。太湖畔，晨昏吟唱，句句诉衷肠。

虽无山盟誓，动情深处，亦泪千行。叹银河远阔，今隔仙凡。雨打风吹时候，谁曾去，惜玉怜香？任凭这，芳尘一地，一点点为情伤。

## 咸菜肉，妈妈的味道

常山老鸟

常山人喜欢吃，而且非常懂得吃。但是，喜欢吃懂得吃的常山人，有一样特别土的菜如果几天没有吃上，就会感觉到少了一点什么。那么这是一样什么菜呢？告诉你，它就是咸菜肉，洋气一点的名字叫霉干菜烧肉。

咸菜，或者霉干菜，是用芥菜腌制晒干而成的，是我们常山的土特产之一，馨香鲜嫩，长时间储存也不会变质，就像老辈人的爱情一样。一直以来，常山的老百姓都有腌制咸菜的习惯，以备菜荒之时救急。而咸菜肉，是贵族和贫民的联姻，是大家深爱的家常菜之一。记得常山老鸟当年去乡下读高中的时候，一个星期只能回家一次，而菜都是自带的，母亲就给我烧一罐子咸菜肉，虽然天天都用它下饭，但那绵长的味道，让我百吃不厌。

说起咸菜肉的来历，还有一段传奇故事呢。据传，咸菜肉是“明代三大才子”之一的徐渭发明创造的。徐渭是明代有名的文学家，画家，书法家，戏曲家，他琴棋书画无所不通，对吃也颇有研究，是一位旷世奇才，然而，徐渭的仕途之路却并不顺畅，尤其到了晚年，生活过得十分窘困。相传有一年，徐渭去绍兴小住，有一家新开的猪肉铺，店主听说徐渭的字写得好，便请他前去题写招牌。招牌写好后，店主以一块五花肉相赠，算是润笔费。徐渭十分高兴，他已数月不知肉味，正好可以打回牙祭。回到住处，他准备将肉煮上，但遗憾的是，他身无分文，无法购买盐、酱。正在束手无策之时，住在徐渭隔壁的邻居给他送来了半坛子的咸菜，徐渭便取出来与肉一起蒸煮。没有想到的，这一无奈之举成就了一道难得的天下美味。此后，这道菜便在民间流传开来，成为一道传统名菜。

其实，咸菜肉的制作过程一点儿也不复杂，相信常山每一个做母亲的人，都能烧出一碗喷香美味的咸菜肉。首先，将新鲜的五花肉切两厘米左右的方丁，并在沸水中过一下，除去其中的血水，再将咸菜用清水浸泡后备用。接着，在锅里放入适量清油，并将辣椒、姜和蒜等佐料煸香。随后，放入五花肉，翻炒片刻，再放入少许糖，最好是碎冰糖。当肉成金黄色时，再放入黄油、生抽、老抽，翻炒片刻，加入适量清水，并将咸菜倒入锅中一起煮。一、两个小时后，即可大功告成。

做成的咸菜肉，肉香浓郁，酥嫩可口，色泽红润，鲜美无比。五花肉的油汁与咸菜互相渗透，味中有味，别具一格。食之，肉肥而不腻，香酥软糯，干菜咸鲜甘美，口味极佳，还有一种独特的咀嚼感，拌着饭吃，感觉特别开胃，特别下饭。

有一年，常山老鸟和朋友去深圳出差，那个秋天的傍晚，在一家餐厅吃饭，突然看到邻桌一位美艳时尚的女孩点了一道咸菜肉，一点没有顾忌吃相，正吃得大快朵颐。我和朋友顿时被勾出馋虫，也点了一道咸菜肉。女孩好奇地问：“你哪里人？该不会是常山人吧？”我们说是。她眼睛里突然掉出两颗泪水：“我也是常山人，好久没回家了，吃吃咸菜肉，回味回味妈妈的味道。我想妈妈了。”

