

南华山珍益延年

张正槐

在亚热带的密林中,自然产生一些可为人类食用的菌类。这些菌类对生存环境条件要求很高,因此很少有较大面积的生长,故而十分珍贵。在旧时,只有在富人的餐桌才有所见,即使常年生活在大山中的山民也鲜有品尝。

人工栽培香菇,有文字记录在开化已有近百年的历史。据县志记载:清初,开化涌进大量移民,分居在杨林、苏庄、桐村、马金、齐溪、村头等乡村,至光绪十一年(1885 年),这些移民已占全县 13.35 万人口的十分之一以上。其中以迁居于高山僻壤搭棚而住,从事香菇栽培、靛箐种植、傍溪造纸

的棚户, 占移民人口的多数。民国初,有处州(今丽水)龙泉人来开化高山人工栽培香菇,开始大量生产。1929 年,开化香菇在西湖国际博览会上,曾获得一等奖。其实以香菇及其它菌类为食,早在明代就在开化山区流传。

相传南华山脚霞光村有一老员外, 姓程名太虚。因年老体衰,又患上一种怪病,午后脸上潮红,夜里咳嗽不止,拖了数月,卧床不起。家人四处求医,多方救治,却不见疗效,心急如焚。

一日,有去三清山进香的过路香客落脚程家,告知南华山后山有一修行动士,能治百病。太虚之病,或许有治。程员外心情大好,遂命家人用竹轿将自己抬上

山去。

历经艰辛,终于在一座破旧的道观中,见到了一位白发银须的老道盘坐于蒲团之上,仙风道骨,气定神闲。一见程员外,即笑着说:“莫焦莫急,住此三月,三清有缘,神采奕奕。”说完将程太虚扶坐神坛之下,望闻问切后,留下太虚。

程员外留在山上,初时躺在床上, 由一小道喂食。一日三餐,均食野菇。每日天不亮老道士即出外采集各种菌类和药材。一住半月,员外病情好转,能下地走动。三餐仍食菌煲,不见它药, 员外心中疑惑问老道:“真人, 我来此已近月余,每天均食此菇,而未见有药,难道此菇真能治我之病?”老道含笑答曰:“员外

莫躁, 只要你静心在此休养, 此菌煲定能使你康泰也。”此后每日清晨,老道即携员外到松树下, 茶园里, 清泉边舒缓吐纳, 道法自然。如此又过三月,员外身心康复,千恩万谢后,独自下山。

回到村中, 家人万喜, 亲友道贺,乡邻惊奇。程员外心中感佩, 决意重建道观,以报救命之恩。在程太虚的倡议并鼎力资助下,南华山上建起了一座占地数亩、规模宏大的道观。香火颇旺,被周边信众号称“小三清”。数百年后的今天,道观遗址尚存,而南华山上的香菇等做的菌煲可治病延年的“药方”,被当地百姓一直传承下来,至今仍为食货们所称道。

三上黄山

余炳松

也许,我与黄山有缘,所以一而再、再而三,乐此不倦。前两次都是从南门徒步上山的, 三大主峰都到过,这次反其道而行之。我们一行五人,从黟县中国风水文化名村屏山余守红家出发,自驾车到黄山北门,乘西海缆车沿太平索道徐徐而上。

晴天,无云无雾,光线特别好。人悬在半空,跨壑越岳,景色一目了然。朝下看,深沟万丈,林木葱茏,听不见悬崖下的潺潺溪水声,但从岩壁的反光点上,可以想像出崩塌下来的鹅卵石间有无数股清泉正在叮咚作响;往两侧看,光溜溜的峭壁上隔三差五从肉眼看不见的石缝里钻出一棵棵松树,我知道它有个特别好听而响亮的名字,叫“黄山松”。就是这些久经考验别具一格的黄山松,长年累月与奇岩怪石为伍,把整座黄山山脉打扮得千姿百态。厚重的玻璃是密封的,不然,我真想伸出手去轻轻摸摸松枝松叶,体会一下空中接触松枝嫩梢的滋味,几次伸手,都被无情的玻璃挡回。光阴似箭,不经意间,缆车裹着松涛进站了,停在高高的丹霞峰上。

今天行程安排得很紧。一出缆车,就顺着麻石游步道钻进了清一色的松树林里。岭上有霜,凹处有冰,人勤脚步急,很快登上了立有巨型圆球标志的光明顶。这里海拔 1800 多米,是我 20 年前观日出的地方。时近 10 点半,初冬的太阳特别亮丽,我们举目远眺,把蓝天下引人入胜的千沟万壑反复扫描了几遍,也顺便把傲视苍穹的猴子观海峰连同自己宝贵的身姿纳进了相机。

越山脊,过天海,中午时分,到达黄山中心景区。这里背依“孔雀戏莲花”的玉屏峰,面朝“松鼠跳天都”的天都峰。左有巍然屹立于悬崖峭壁伸出巨枝迎客的迎客松,右有站在石阶旁频频点头欢送贵宾的送客松。两棵枝繁叶茂的苍松之间,还恰到好处地点缀着“江山如此多娇”“风景如画”等名人题刻。本想细细参观,怎奈时间有限,在此徘徊休息了 20 多分钟,就与周围众星捧月般的天都峰、耕耘峰、佛掌峰……说声“拜拜”了。

俗话说得好, 上山容易下山难。尤其是道路忽高忽低像飘带、石阶七上八下像云梯的黄山, 上去不容易,下来更艰难, 每一步都得从从容容,每一级都得提防小心。加之时间紧迫,来去匆匆,谁都想多看几个景点、多拍几个镜头,走路的速度比任何一次都快。然而,欲速则不达。我仨还好,攀高爬低早已养成习惯,而两位女士可就不一样了,经过长途跋涉,上山时就有点上气不接下气,此时疲劳加腿痛,越发步履蹒跚磨磨蹭蹭,呈现出掉队的样子。曾建议买根拐杖撑撑,她看我这个八十多岁的老头儿都不用拐杖,逞强之心人皆有之,感到不好意思,轻轻付之一笑。开头还充好汉,勉强坚持,下到半山腰问题就暴露了, 变得一跷一磕力不从心,又不敢明目张胆叫苦叫累。我过意不去,趁她买嫩玉米吃的时候,主动买了一根杂木拐杖,扬言是带回去作纪念品的,有意让她替我拿着。而另一位,起先有说有笑走得好好的,后来突然腿疾复发,脸色变得铁青,真的走不动了。荒山野岭没办法,不得不让年富力强的丈夫撑扶,靠牢水泥栏杆,一步一步慢慢倒退着走。当然,这样的走法,不光是她俩,越接近山脚人越多,有的实在挪不动步伐,背又背不动,只好花高价雇人抬下来。平心而论,她俩还算幸运的,速度虽然慢了点,天渐渐黑下来,终于坚持到最后。



山城一隅
夏介香 摄

糙米 水碓 石磨 石臼

胡法泰

糙米, 相对于精米而言,外观、口感不可同日而语,虽口感欠佳,却喂养了一代又一代的人。吃着糙米长大的我,至今记得那种口味。上世纪 50 年代,老家的糙米, 由三种工具生产:水碓、石磨、石臼。

梓桐溪边,包店村对岸有一水碓,那是一种借水力舂米的工具。水碓的动力,是一个大的立式水轮,轮上装有若干板叶,转轴上装有一些彼此错开的拨板,拨板是用来拨动碓杆的。每个碓用柱子架起一根木杆,杆的一端装一块圆锥形石头。下面的石臼里,放上准备加工的稻谷。流水冲击水轮使其转动,轴上的拨板臼,拨动碓杆的梢,使碓头一起一落地进行舂米。

水碓, 忙碌的时候,村民会用一小包稻谷去排队,被称之为“定碓”。人不一定等着,按先来后到,井然有序。农忙前夕、逢年过节,是水碓加工量最大的时候。因耕力有限的农家,收种时间被拖长。再说,年节需求量大,须备足粮食,客人光临,

不至于临时抱佛脚。于是,直立的大水轮,吱吱呀呀、不紧不慢地挂着重帘,日夜不停转动。乡亲你来我往,路遇相互招呼:“赶碓?”原本僻静的水碓,生气无限。

石磨,用人力把粮食去皮,或研磨成粉末的石制工具,由两块尺寸相同的短圆柱形石块和磨盘构成。老家用的是手推磨,磨一般放在木架子上,一个像“丁”字形的勾状推杆的两端,系着绳子悬挂在高处横木上。石磨盘,有下扇(不动盘)和上扇(转动盘)。两扇磨的接触面,都鑿有磨齿,用以磨碎粮食。上扇有磨眼,供粮食漏下。两扇磨之间有磨轴,为防止上扇磨面,在转动时掉下来。如遇上水碓太忙,石磨成了应急工具。将稻子上磨脱壳,筛去谷壳即可。那时候, 小秋收采回的橡子、苦槠,它们的脱壳工序,也是由石磨加工完成。生活中, 石磨的使用率很高,且方便。

有石磨,就有石匠。谁家的磨齿损了、秃了,请石匠上门修理,我们叫“开磨”。“开磨”时,鑿子、锤子发出的声响,清脆悦耳有节

奏。如今,石磨被机械取代,“开磨”这门手艺,已有些年头没有见着,以后或许将失传。

石臼,一说传自宋代。有漂泊海洋的渔家,在东南隅岬角驻足拴缆,上岸舂米为食, 形成多处臼状石坑,故称“石臼”。石臼能舂米,但太过费时费力,且效率有限。石臼用的最多的是舂芝麻、舂艾,尽管小打小闹,一年四季也不得空闲。

包店村, 同一姓居多。全村有一座水碓,宗族人常常集中居住,为方便每个宗族都备有石磨。石臼,各自备用的居多。三种工具,功用各有千秋, 大凡空着,只管使用,用后清洁,一般没有余话。这些工具除了生产糙米,特别是石磨,还经常用它加工豆腐、磨米浆煮米羹,或者是磨辣椒粉。记忆中,父母还用石磨磨嫩苞芦粒,然后做成锅贴,很是香甜,是我的最爱。父母使用磨时, 小孩如果得到允许,可以搭手进行双人推磨。由于人不够高,手也不太够得着,常常弄得跌跌撞撞,笑声一片。

后来由于迁徙,这些笨

重的物件, 都被江水淹没,只有乡愁随身而来。梅雨季发大水, 淌来了杨柳树,有些树是中空的, 栽上一截,经加工成了木臼、火爨之类。石臼木臼,除了重量差别,舂艾效果一样,乡亲永远充满智慧。

60 年代, 大队第一次安装了碾米机,这时的碾米机碾出的米,依旧有点糙。挑回家须筛过,挑出谷子,这样就有点不尽人意。后来粮食加工员不辞辛苦重复加工,糙米变白米,米糠也是细细的。打那以后,糙米下了餐桌,离开了人们的视线。

不知什么时候,人们又悟出:从前养鸡,吃糠啄菜,鸡冠红红的挺健康,不下软壳蛋。借此启发,加之健康意识日益增强。在人们的健康法则里, 增加了一条:吃糙米,对健康有益。还说糙米能瘦身、美容,等等。于是,糙米重返餐桌。

水碓, 石磨, 石臼,糙米,光阴里的故事,健康里的理念。