

青阳双凤桥之由来

牧郎

青阳街之南,隔着龙山河的对岸,有一处颇为宽敞而深邃的山谷,相传该地乃是明初一座兴隆而热闹的船坞。每年从这里造好并运往华埠镇的大小木船,多达数百余条。船坞主人,姓刘名迁,据开化《金溪刘氏宗谱》卷十五(海十九公墓志)记载:“处士生而奇秀,气爽神清”,不仅“读书穷理,识达古今,尤多干理”,而且对造船业十分精通。他造的船质量好,且价格公允,因此誉满浙西。凡在华埠的江山帮、严州帮所用船只,大多出自他的船坞。

刘迁夫妻俩生有两个女儿,老大名黛凤,小女名晓凤。姐妹俩自小也特别乖巧,常常跟随父亲左右,父亲所设计各类船的图纸,她俩都认真地研究,不懂就问。姐妹俩还不时地瞒着父亲到船厂向造船师学习技艺。姐妹俩活泼可爱,嘴巴又甜,深得师傅们的喜爱,因此百问不厌,都愿意把自己的一身技术传授于她俩。不知不觉,过了十年,小丫头已变成了亭亭玉立的大闺女。是时,正是朱棣称帝的永乐元年,即公元1403年。

明成祖登上宝座后,为促进明朝同其他国家的往来,决定组织舰队,远航西洋。为此,于宁波、温州、金华和严州建立四个造船场,同时下令全国征召懂造船技艺、有管理能力、有才识之人,担任海船监造。而刘迁曾“应赋役与公门,有口才远识,朗言无滞,官重其能,众服其义”,故开化

知县接到征召令后,立即将刘迁的情况详细上书朝廷。不久朝廷下旨,任命刘迁为严州船场海船监造官。圣旨到达开化,知县立即赶赴青阳庄刘氏船坞,传达朝廷旨意,并令其三日之内必须赴任,误期按例严惩。

刘迁接到圣旨后,夫妻俩彻夜难眠,虽然任海船监造,可以施展自己的才能,为国扬威,也不负平生所学。但如此兴旺的造船厂不得不关闭,于心实难割舍。当晚辗转反侧,直至天明。忽闻外面闹闹嚷嚷,急忙开门查问,原来周边镇乡的一些豪绅、富商、老板、船主,得知刘迁要去严州,知他无儿子接班,都想乘机得到这块“肥肉”。于是不约而同地来到船坞,欲压价买下这块风水宝地。面对此情此境,刘迁心乱如麻。不转让,家中无子接任;若转让,来者压价太低,加之时间紧迫,容不得自己拖延,正在拿不定主意之时,船坞的几个造船师带着技工,拨开人群,来到刘迁面前。其中一位年长的造船师大声地对刘迁说:“我代表船厂的师傅和工人,推荐两位能人,总管船厂!”那些准备来低价买船坞的人,闻声挖苦:“你们这些拿斧子、拉锯子的也想来争吃这块肥肉呀?”说完哈哈大笑。刘迁低声对船师说:“快回去吧,船厂的事,我会处理好的!”老船师摇摇头说:“不,只有你答应我们推荐的人选,我们才回厂。”刘迁责问道:“你们哪有什么人选呀!”老船师微微一笑,对着里屋大声喊道:“出来吧!”这时从里屋走出黛凤、晓

凤两位姑娘,一个双手捧着一大叠设计图纸,一个捧着两条新型的海船模型,微笑着面对众人。老船师接着说:“这就是我们一致推荐的能人!”人群中一位豪绅讥讽地叫道:“两个女娃捧着玩具就算能人,那我家的小孙女可来此当家了。”此话一出,引出嘻嘻哈哈一片笑声。黛凤用眼扫了一下人群,然后问道:“这些都是我们姐妹俩设计的船舶图纸,以及船厂的发展规划,你们有吗?”晓凤接着说:“朝廷要造海船,扬威世界,这是我姐妹俩连夜设计的海船模型,你们做得出吗?!”豪绅富商一个个你看我,我看你,说不出话来。刘迁也弄得一头雾水,不知如何回答。老船师这才将姐妹俩十余年来如何悄悄地学船舶设计、如何细心学造船技艺等经历,一五一十地告知刘迁和在座众人。刘迁听后,激动地一把将两个女儿抱住,转身大声宣布:“明天我将赴严州上任,自此,刘氏造船业由刘黛凤、刘晓凤为总管!”话声刚落,响起一片雷鸣般的掌声中,姐妹俩双手接过父亲对她俩的任命。

永乐三年(1405年)七月,郑和率领由62艘大海船组成的远洋舰队,浩浩荡荡地从苏州刘家港出发,第一次出使南洋。数百年后,历经风风雨雨的刘氏船坞,虽然在历史的烟尘中已逐渐湮没,然而人们并没有忘记刘迁和他两个聪明能干的女儿,为了纪念这对姐妹,后人在青阳船坞口的小溪上,架起了一座石拱桥,并赐名为双凤桥。

话说豆腐



胡法泰

诗云:“传得淮南术最佳,皮肤褐尽见精华。一轮磨上流琼液,百沸汤中滚雪花。瓦缸浸来蟾有影,金刀割破玉无瑕。个中滋味谁知得,名在僧家与道家。”豆腐,白如积雪,滑如凝脂,淳朴敦厚,馨香悠然,顷刻间,给人多少平贴和温籍。

豆腐,是个大姓旺族,由它派生出的花样:豆浆、豆腐花、茴香豆腐、千张、油豆腐、臭豆腐、毛豆腐、腐皮、腐竹……举不胜举。豆腐的吃法,也层出不穷。上可与鱼肉珍馐为伍,下可与青菜萝卜搭档。皇家之宴,草民之席,东西南北地,一日三餐中,无不有之。鱼头烧豆腐,泥鳅滚豆腐,是大众的最爱。煎炸的毛豆腐、炖制的臭豆腐,风味独特,各有所好。平日里黄芽菜烧豆腐,那是让人多吃一碗饭的上好美味。豆腐,煎炸炖煮炒,上桌率高、最具地气,人人喜欢,老少皆宜。

发票年代,菜品远没有今天这般丰富。农民开荒种豆,自己做豆腐。但凡一个村庄,都有几副手推石磨。浸泡好的豆子,胖胖圆圆的。磨豆腐,常常两人组合:一个推磨,一个添豆。推磨人两手抓在木质丁字架上,双脚作前后弓步,均匀地推,悠悠地拉,身体前倾后仰。那状态犹如风摆柳枝,波荡荷花。添豆的人,手握一瓢,将不多不少的豆子,倒入磨孔,一动一静,是诗也是画。磨盘悠悠地转,不一会,磨盘的缝隙中,“一轮磨上流琼液”了。磨完豆子,要煮浆,过滤。煮浆显示的是“百沸汤中滚雪花”的场景。接着

便是放石膏或酸浆水(后者是过滤豆渣后的废水,经发酵可留作下次做豆腐)。使豆浆凝结之后,舀入特制木框,压上木板成型后,用刀划开豆腐,也就“金刀割破玉无瑕”了。自家做的豆腐,那味儿果真是……妙不可言。

豆腐,历史悠久。据说是公元前164年,刘安袭父封为淮南王,为求长生不老之药,广招方士数千人,谈仙论道。切磋炼丹之术。在以黄豆汁培育丹苗时,豆汁偶与石膏相遇,竟然形成鲜嫩柔滑的豆腐,正所谓歪打正着,人间珍品诞生。

豆腐和群众生活密切相关,所以有了各式各样的描述。豆腐多煮入味,“干滚豆腐,万滚鱼”;趁热吃,“麻子涂粉,豆腐要滚”;说人难料理,“豆腐掉灰里,吹不得,拍不得”;说会做人,办事精明,“刀切豆腐两面光”;说心好口快,“刀子嘴,豆腐心”;说人窝囊,“不会买块豆腐碰碰死”;说做人“青菜拌豆腐,一清二楚”;说自然界生物之间的关系,“卤水点豆腐,一物降一物”。这些谚语,是群众生活的总结,是智慧的体现。

豆腐,全身是宝。与健康有密切的关系,“青菜豆腐保平安”,可见一斑。在滚滚的历史潮流中,豆腐走出家门,成富民商品。豆腐中的贱民,要算豆腐渣了。虽说口感不怎么的,但在饥饿的年代,没有人会浪费,是上好的果腹之物。即便当下,更是深受百姓青睐的保健食品之一。

豆腐,古老而神奇的菜肴,价廉物美,营养丰富。看似简简单单,它的文化内涵,余味无穷。

