

家乡的春天

余宗良

溪边的柳树先知春。原本光秃秃倒挂着的树枝的树梢上冒出了米粒大小的绿芽,我知道,春天来了。

家乡一天一个样。米粒大小的绿芽,过不了几天,就布满在整棵柳树上,当我还在注视着柳树时,对面山上的茶叶树绿芽也争先恐后地吐露出来。再往后山上一望,青一块,白一块,红一块,十分醒目。那红色的是杜鹃花(家乡人叫满山红),白色的是野梨花,青色的是树的绿叶。小山坡上东一小块西一小块黄黄的,那是家乡人种的油菜。

家乡,四面山环,天地狭小,但阳光雨露依然眷顾。雨润万物,家乡的春天,每年都会有那么些天,淅淅沥沥地下着小雨。雨丝如烟如雾,飘洒在房前屋后,弥漫在山间田野,笼罩在家乡的小山村。不远处的天边,有时会出现一道道闪电从天空中划过,划开天边,划向山间,此时“惊蛰”节气到了。惊蛰,顾名思义,是把还在冬眠的小动物们惊醒。一声沉闷的大雷声,由远变近,轰轰隆隆一声,山摇树晃,敲醒了山间、田野、溪边的万生万物。一夜之间,冬眠的动物们苏醒了,万物带着朦胧的睡意也苏醒了,原本灰褐色的地表上、山坡上,好像瞬间换上了一件带有水珠的绿衣裳,在阳光的照射下,水珠闪烁着五颜六色的光芒。对面山脚下的毛竹林、笋,也醒了,笑嘻嘻地从泥土里弯着头探出两片绿叶,一二日,小毛笋就破土而出,长得亭亭玉立、楚楚动人,一身棕褐色着装的小毛笋,加上头上两根小辫子似的小绿芽,极其可爱。小毛笋落落大方地依偎在老毛竹林身边,在长长高高的老毛竹的呵护下,显得非常神气,也像极了大人在携着小孩。

春天来了,家乡处处是鸟



油菜花盛开 余志明 摄

语花香。鸟儿欢乐地“叽叽喳喳”诉说着各自的鸟语。燕子,是我最熟悉的鸟,燕子们很有礼貌,在彼此交会时,都会相互“吱”一声,以示友好。春天里,在家乡,空气都带着香味,一日,闲来无事,我寻着香味而去,发现香味是从山体内发出的,于是,继续往山里走,一阵春风扑面而来,吹散了原有的香味,另一股香味又袭来。我留步观望,见一不知名的花朵,我低头用鼻子嗅了嗅,有股淡淡的幽香,我又走到另一朵花边,闻了闻,也有股雅雅的清香,又来一阵春风,我看见花朵笑的前俯后仰,仿佛在笑我不懂春。

在家乡,溪水回暖鸭有知。鸭子经过一个寒冷的冬季后,它们也能从水温的变化中察觉到,春天来了。

它们高高兴兴地从弄堂里走出来,冲入水中。在溪水中频频点头,互相欢呼,庆祝春天的到来,雄鸭在水中更是不停地追逐嬉戏。在初春里,在溪水中,雄鸭们在发泄着自己心中的所爱,雌鸭们惊慌失措,溪面上划出一道道漩涡、漾起了层层涟漪。一阵嬉闹后,雌鸭欢快地在水中立起双腿满足地拍了拍翅膀,雄鸭则来了个深深长长的潜水泳,然后,鸭群逆水而上,一路高歌向上游游去……

家乡的春天,处处是繁忙

的景象。小蜜蜂,正在盛开的油菜花上踮着屁股勤劳地采蜜,蜜蜂明白,在花盛时就要多储备食物;蝴蝶也不闲着,在油菜花朵间不停地上下穿梭、翩翩起舞,验证着:花若盛开,蝴蝶自来;燕子们知道,有窝才有家,所以,不停嘴地来回衔泥做窝。田间地头,人头攒动,农民伯伯忙着开沟、挖渠、整地、平田,做好春耕备种工作,忙的是乐哈哈。一旁的老牛低着头吃着草,时而又抬起头“哞哞”叫两声,以示自己的存在。每年的春天,在家乡,采摘春茶不容小视,农人头上或戴着笠帽或缠着丝巾,手不停地在茶叶树上翻转着,下山时,身上都能闻到一股茶叶味。晚上,高高兴兴地估算着今年采茶的收入,然后,泡上一杯春茶,顿时香飘满屋,抿上一口,满口醇香,咽下一口,精神抖擞。

午时,阳光正好。屋檐下,一老人坐在椅子上享受着阳光,打起了瞌睡,这一景象,被一旁站在梨树上的小麻雀们发现,小麻雀们从树梢上直奔而下,在老人家的身前调皮地一阵叽叽喳喳乱叫,惊醒了老人,老人跺了跺脚,小麻雀又并列起飞,飞上树梢,于是,老人又打起了瞌睡。

这就是家乡的春天。



马金藏制豆腐

毛宗兵

说到豆腐,大家都会自然地想起开化马金。马金豆腐的制作工艺,已有100多年历史。马金镇是一个千年古镇,拥有独特的人文、历史和饮食文化,至今,仍保留着传统的豆腐制作工艺,浸豆、磨浆、煮浆、过滤、再煮、定型……一块小小的豆腐,工序极其复杂。豆腐菜在马金的做法也是层出不穷:拌着吃、蘸着吃、蒸着吃、煮着吃……虽然花样繁多,但唯一不变的是那股豆香、韧劲和钱江源头水的味道。它不仅属于马金当地独特的舌尖味道,也伴随着一代代马金人的成长。

豆腐干,塘坞是最出名的,而手工制作的藏制豆腐要数马金柴坑和上、下江坑自然村(现在三个自然村合并叫建群村)

名声最大。《舌尖上的中国》总导演陈晓卿就因藏制豆腐与建群村结缘,深有体会地说:“口感比毛豆腐柔韧,味道,也更犀利,一口下去,整个口腔鼻腔完全失去抵抗。”

藏制豆腐是豆腐中的奇葩,也是马金人的自豪和特有的专利。它有着独特的香味,外表灰黑带绿,中间是雪白的豆腐瓢,边上带蓝色奶酪纹。从藏制瓶里取出,只要用清水或热开水冲洗下便可食用,吃起来特别有嚼劲。也可以跟青椒、腊肉炒着吃。藏制豆腐好吃的秘密就是藏制瓶内的配料,里面有豆荚、豆秆、箬叶、芝麻等制成的草木灰,还有腌制过肉的水,炒过的油盐 and 猪骨头等。一般夏天放在泥烧的缸瓶里静置一两天便可。冬天温度低,需一个星期。

记得小时候,我常常叫母亲带我去柴坑外婆家吃藏制豆腐,外婆家的韧性好、味道鲜美。是用醋豆腐放太阳里晒过,或用炭火烘烤达到一定的硬度,才放到藏制瓶里浸泡。那时虽穷,亲戚们、邻里间都十分融洽,经常互相赠送。外婆在世时,舅舅舅妈都会提前为“外甥皇帝”准备。因藏制豆腐是我最爱,回家时,总还要带好多块,以解嘴馋。可惜,现在舅舅也仙逝多年了。

如今,马金人离开家乡总要在行囊里揣上几块藏制豆腐,这样即便离家万里,也会想起家乡特有的味道。现在农家土货备受城里人追捧,但愿马金藏制豆腐的致富路,越走越宽。



外婆

宋冬冬

“清明时节雨纷纷,路上行人欲断魂”,又快到清明,走在雨里,望着远处,不惑之年的我,眼角不知何时被泪水给迷糊了,远处被雨水浇灌的柳枝,在风中摇曳着,伴着风的呼呼声,仿佛是天堂中外婆的呼唤。风声雨声将记忆带回到我的童年。

外婆出生于1930年10月12日,2013年9月15日上午11时永远离开了我们,在送外婆的路上时,我已经没了泪水,手扶着花圈,任凭它在风中摇曳,脑海一片空白,远处呼呼的风声像是在为外婆送行……当晚,泪水浸湿了枕巾。今年春节,我一个人静静地来到了外婆的坟前,看着碑上外婆的照片,那为了小辈而艰辛一辈子,用岁月的年轮雕刻的多道皱纹深深地刻在外婆的额头上,仿佛在和我说说着什么,我为外婆点上一支烟,坐在外婆的旁边和她说着我们这一代的故事,希望她在天堂一切都好。

曾记得,看戏曲或电影什么的是外婆的最爱,在我童年时代,隔壁村会请县里面的越剧团表演越剧或放一场电影,那个时代算非常奢侈的事情。外婆只要听到这个消息,无论路途有多遥远,都会约上同村的小外婆、大姨等,带上我一同前往。晚上没有手电筒,就点上向日葵秆(在水里浸一段时间,发白后取出晒干)或松脂(油醚)当作照明的工具。有时候要走上两三个小时的山路,我走不动了,外婆就背我,她一手托着我的屁股,一手拿着照明工具,沿着山路,去赶当时的时髦。记得在外婆村二三里地有个水电站,那里有一台黑白电视机,那个年代这个可是稀罕物,在没有电影或戏曲的时间,这地方就是外婆带我常去的地方,那时候电视是靠差转台转播的,我们那里只能收一个浙江台,那时节目也很单一,有时两眼直勾勾地只能看这看不懂的电视。记得有一次我们看的是一个电视剧,名字依稀好像叫《凡卡》,都是外国人,我什么也看不懂,但是外婆仍然认真地看着。我也只有在这当中慢慢的迷糊了,等醒来时已经在外婆的被窝里了……

外婆是个非常大方的人,对村里的邻居都非常舍得,那个时候三毛一包的大红花和五毛一包的雄狮,算是好烟,因为那个时候外公身强力壮,经常给别人造房子或在农忙季节给别人犁田,于是外婆买烟有了经济基础。那个时候外婆的家在村中间,加上人缘好,村里人都喜欢到外婆家坐坐、拉拉家常。外婆这个时候就会把好烟拿出来给大家分享,自己就吸差一点的烟。尤其是冬天,大家围着火炉,你一言我一言,聊着移民的故事(外婆和我们宋家一样都是上世纪五十年代从千岛湖移民的,外婆村为了纪念移民这事情,连村的名字一开始就叫新建村,后来才改名淳溪村),村里喜欢抽烟的人,知道外婆的大方,就经常借口到外婆家闲聊,外婆也会大方地递上香烟,一根递一根,直到一包烟没了。记得外婆村有位非常吝啬的人,他烟瘾很大,每次到外婆家从来不带香烟,有时候我也会懵懂地叫外婆不要给他,可是外婆会用教训的语气告诉我,说做人要大方点,要舍得,要做好人。虽然那个时候不太懂得是什么意思,但是现在想想,外婆说得对,做人是要大气一点,有舍才会有得,这是辩证的。

外婆非常勤快,是农村典型的贤妻良母,河埠头、田野旁、村头村尾到处都是她忙碌的身影,外婆做事情特别快,别人包馄饨(千岛湖移民的新社员一般都会包,老社员一般都不喜欢做这个)或炒面,一般要一个小时,她估计半个小时就够了,手脚利索得很。除了忙自家的事情,她还要替她的三个出嫁的女儿操心着,我们家离外婆最近,所以每每到农忙的季节,她都会叫上外公到我们家帮忙。外婆家是我们儿时的乐园,现在走在家乡乡间小路对着田野,也会让我想起外婆,因为那里留下了外婆的足迹。

外婆家如果是我童年的港湾,那么外婆就是港湾中能够遮风挡雨的大树,她时刻保护着我们,爱护着我们。和外婆一起掰苞谷的情景,和外婆第一次去县城的情景,和外婆一起去放牛的情景,和外婆去石板桥喝上梁酒的情景……这些往事仿佛都在昨天。如今外婆离我们而去也快十年了,作为外孙也只有记下此短文,让回忆的泪水化作长长的思念。

安息吧,我亲爱的外婆,我们永远爱你。

