

母亲的乌糯粿

廖淑菲



肉,再加入些许葱花,馅料通常剁得细细的,煮熟以后会在内部形成少量的鲜汤,粿皮很薄却又不韧性,咬上一口也有弹牙之感。这还不够,浇料用的猪油必须是当天新鲜熬制的,而酱油则更有讲究,可我不知酱油的调制方法,只知道吃一口满口留香,滋味在口中经久不散,这也是母亲制胜的法宝。

母亲和乌糯粿来自同一个地方。她的娘家在龙头山乡的一个山坞里,外婆前前后后生了十一个子女,子女又繁衍后代,子嗣繁衍如大蒜,形成一个庞大的家族。通往村里的路只有一条,细而长的砂石路盘绕在山脚下。路旁是成片的稻田,稻田又紧靠着山,连绵的山峰呈碗状。村口第一家便是母亲的娘家了,连堂的老房子已经不复存在,取而代之的是舅舅们竖起的几幢小洋楼,那些过往只留下了时间的旧痕。

我没见过外婆。她在我母亲十七岁时就过世了。人口多了,要吃饭的嘴巴也多了,外婆会当家。她在世的时候,硬生生把这个大户人家拉扯成了村里第一富户。外婆会

做的美食,什么冻米糖、芝麻糖、鸡炖糯米饭、腌辣椒、腌洋葱……乌糯粿也在其中。

人活着的过程就像是在一条线上走进一颗颗珠子,看不见线的长短,只能蒙着眼睛不停地穿。终有一天,线承受不住珠子的重量断开,那些珠子撒落进远远的深山,承包一片小小的土地,开出不败的白花,无论经过多久都散发出幽幽的清香。外婆制作乌糯粿的方法也成了其中的一片花瓣,被女人们珍藏在心里,然后染上自己喜欢的颜色,以相似又不同的样子凝结成种子,不久后又开出新的花。

母亲今年四十多岁,大部分时间都在为生活而奔波,一切活动都围绕着我们三个孩子展开,有时候她会坐在客厅的摇椅上晒太阳,窝在椅子上时,像是一条正在干瘪的茄子,越发显得“小巧玲珑”了起来。她常说制作乌糯粿不容易,要排除万难,敢于创造,这样做出来的乌糯粿口感才会细腻滑爽,人见人爱。乌糯粿散出润玉般的光,那层温润的闪闪发亮的油光跟我的母亲很像。

笊帚

余通仔

区别全在削笊帚时最后下的尖儿上,圆形尖儿的厨房里用,扁平尖儿的洗衣服用。厨房用的竹丝分切粗些,手工也简单些,洗衣服用的竹丝细软,手工难度大,一般粗手粗脚的出不了精品。妈妈削出的竹丝均匀细软,笊帚精致灵巧,手感舒适,人见人爱。妈妈还为童年的姐姐量身定做“少女版”笊帚,小巧细软轻巧,十分诱人喜欢。由此看来,激发劳动的兴趣,精致好使的工具从中是可以发挥作用的。

我自童年有记忆起,夜里,后堂柴锅灶旁油灯下,兄弟几个围着削笊帚的妈妈团坐着,一边耐心地看着妈妈手头上忙活,一边痴痴地听着妈妈或哼唱民间小调,或讲述鹊桥相会、螺蛳精、鲤鱼精一类的民间故事。有时候讲鬼的故事,喜欢又怕听,听得我们手脚起鸡皮疙瘩,谁也不敢往自己的身后看一眼,更不敢离开座位半步。上学以后,我便在一旁借着昏黄的灯光,趴着一条半高凳掐指又摆棒计算白天村小老师布置的算数题和写几行歪歪扭扭的生字。妈妈削的笊帚挂在木柱上一串又一串,是工艺品,是辛劳汗水的结晶,也是贫寒人家一道精美的装饰。

当削好的笊帚累积到几百数量的时候,某一天天光未亮,我们还在梦里酣睡,爹爹踏着星光带上一天的干粮挑着妈妈的工艺品往七八十里外的乐平赶去一路叫卖。一整天过去,又是天黑叫久了,一家人才盼到爹爹疲惫地回到家里。这时爹爹一边掏出换来的皱皱巴巴的毛票放在饭桌上让妈妈清点(有时也换回来一些鸡蛋),一边讲述这一天的经历。我们知道,毛票是和我们无缘的,爹爹讲述的乐平见闻吸引着我。乐平一马平川,少山林竹木,多田地粮食,家家户户大小小孩一日三餐都可以吃得饱饱的。沙地土种出的乐平白萝卜白白嫩嫩,个头大,水分足,脆脆的还有点甜,都可以生吃。只可惜爹爹不舍得用笊帚换点回来。乐平蔗地里长的甘蔗茅蔗一丈多高,也望不到边,乐平红糖家家盆满钵满,大小小孩天天红糖拌粥拌饭吃。乐平芝麻片特香甜,家里的冻米糖味道差远了,乐平香烟发芽糖进嘴即化,不像家里的会粘牙。

一把普通的柴刀,一尊刀痕累累、被千万刀刚成圆锥形的香枫木墩,和一位辛劳一生养育了众多子女的妈妈结下了深深的不解的情缘,诠释了生活,也温暖了岁月。

心安即是家

胡萍

一步一阶,走向苏轼曾登临吟诗的聚远楼。一步是“拣尽寒枝不聚栖”,一步是“此心安处是吾乡”,再一步是“一蓑烟雨任平生”。

清冽的晚风迎我入城,山气甘甜,一路欢喜直奔办公大楼,仰首观高楼,巍峨似利剑,铮铮插云霄。初抵德兴、乍见高楼,已然深爱。无数次临窗眺望,对面群山连亘,不分春夏秋冬、不管白天黑夜地绿着。后来,高楼渐起,虹光渐亮,中央公园亮起的盏盏灯火闪着宝龙广场日益盛大的喧嚣,将起伏的山体逐渐隐匿。偶尔望望,山尖淡成了褪色的水墨画,远远挂在虚空。时间模糊的不止是远山,还有我。

我客居德兴,离家八百里,与至亲相隔八千里。

德兴,取“山川之宝,惟德乃兴”之意。三分之一的本地人口,三分之一的浙江移民,三分之一的天涯游子,五湖四海的人们就这样扎根这一方山水,在荒芜里,垦出一片生机,涵养出开放、包容的人文气质。仰赖于此,漂泊半生的游子得以在此小憩;亦得以日复一日地自在行走于此间,从野趣盎然的小区出发,路过种着绣球、月季、金银花、金铃花、美人蕉、兰花的草坪,数着沿路夹生的粉的、蓝的、紫的、黄的野花,招呼着面生的面熟的同事,走到一幅热闹的欢快的场景里,勸慰工作,笑着生活,任凭寒来暑往,日升月恒。

开放包容的人文气息涵养出了别具一格的山城野趣,沿街锦绣杜鹃灿若织锦,群山静默,河水朝天,天空阔大辽远,将一切悦纳于怀。我一步一阶,在青天的注视下,走向苏轼曾登临吟诗的聚远楼。清晨的天空,蓝得纯净,单调也蔓延得没有边际,无垠的意境总是能轻而易举地勾起静默的思绪,在这条拾级而上的路上,令仰望者无法不叩问自己,远游的女子,要如何

在红尘的困困中彻悟。

口袋里掏出烟盒,却没有立即打开,而是去水池边仔细地洗了手,再向我和同事道谢。

蝉唱过后,大家整装出发。蝉也耐不住六月的炙热,滋滋滋滋地和树诉苦。我们一行人徒步穿过溪流来到了山脚下,上方便是杨梅生长的地方,难怪前人用“红染翠枝绿,烂漫照前坞”为杨梅美景,亲眼所见的确让人不虚此行。

我待在树下看着学生父亲在上面采摘杨梅,他在腰间绑了一个小竹篓,手脚很是协调,身体灵活地穿行在树间。逐渐地我发现他只采高处的杨梅,底下的却被忽略掉。出于好奇问出心中的疑惑,他告诉我:“好的杨梅一定是最高处的,因为得到的阳光最充分也就更甜,另外挑选时记得把一些没长好的杨梅去掉,不然会影响其他杨梅的生长”。

他一番话让我思量许久,从杨梅中窥探人生,皆在选择与被选择中书写命运。登高处能揽千山万壑,浊杨清可流万水千长;剔除一颗杨梅,摒弃一丝弊端,守得一寸初心便是对待生活最好的态度。学识不只是在篱笆围墙之内,大地上每一处都值得我们深耕细作。好客的杨梅比我想象中的好吃,汁水充沛且吃不出任何酸味,用来酿酒想必也是绝佳。下山后学生父亲整整挑了四筐给我们,颗颗均匀饱满,中午还特意准备了家常菜招待我们,“山城人”的热情消除了异乡人的生分,我倒像是串了一趟亲戚家。

冬雨渐渐,清晨一碗烫粉配上刚出锅的糍糕;晚风慢慢,汀步凤凰湖边的清幽小道,魅力山城用独特的文化符号表达着德兴人的浪漫和情调。时间流逝而回忆萦绕,山城的杨梅始终心有所想。或许,我难以忘却的不是杨梅!

是装不进售卖的碟子里的,常常由我们三个孩子包揽下来,填进肚子里,这也不失为一份美差。那时候,母亲每天都早早起床准备,也只能做出将近一百份的乌糯粿。到下午四点钟时,母亲就会带上家伙儿事准时出摊,早有一些回头客等在那里,母亲的乌糯粿不一会儿就被卖光了。欣喜之余,她总是苦恼于怎么增加包粿的效率,怎么能在有限的时间里多做一些乌糯粿,多卖点钱。彼时,妹妹刚满两岁,喜欢日夜哭闹,总在夜晚扰得一家人睡不安宁,理所当然夺走了大半父母的休息时间。父亲白天要搬货送货,疲乏了一整天的筋骨像在醋里浸泡过几宿一般,幼女的哭闹无疑拨动着他紧绷的那根弦。母亲也为此感到烦躁。生活的重压让父母直不起腰身,在父亲的三令五申下,母亲忍痛关停了那个小摊,又做起了全职太太,将心思重新花在了照顾我们上。乌糯粿成为了我家招待贵客的珍馐。

两年前,为了庆祝中秋节,母亲的乌糯粿又登上了家里那张海棠红的饭桌,用浅口的白色盘子盛着,衬托得粿身更加玲珑剔透。我看得来了兴致,问起母亲:“老妈,是谁教你做乌糯粿的?”这突如其来的问题让母亲有些不好意思,像是在郑重其事地褒奖她的手艺。她红着脸转过身去,故作俏皮地说:“外婆以前教过家里的媳妇们,不过她去得早,我没学会,还是你二舅跟我说过一嘴,大部分是按我的想法改良自创的。”“自创?那么厉害的!”母亲挺了挺身子,羞赧地说:“这么简单还会?我都是龙头山的人,制作方法可想而知。”

乌糯粿起源于德兴市龙头山乡。传统的乌糯粿要用山厥粉作皮,因为山厥粉产量极少也有限,所以现在一般用红薯粉代替。馅料一般是豆腐、冬笋、碎肉,蒸熟以后要撒上葱花、辣椒,再浇上滚烫的猪油和特制的酱油才作数,热腾腾的乌糯粿冒着亮亮的油光,像一块块温润又透亮的玉。百家有百味,各家在制作的过程中,会根据自己的想法适当调整配料和口味,母亲做乌糯粿就不喜用冬笋做馅,只用豆腐和猪

碗中山水

曹华富



芸芸众生,食是头等大事。《汉书·酈食其传》:“王者以民为天,而民以食为天。”我们的祖先为了生存,不得不在绿水青山中到处觅食。在德兴,自古就不担心挨饿。饥飢荒年月,德兴人将仅有的米粒磨成粉,蒸一钵野菜便可给肠胃一个圆满的交代,而且这醇香的野菜吃起来竟是一种享受。

蒸菜,在德兴是普遍家常菜,几乎家家会做,但走出这大山便很难品到蒸菜的纯正。蒸菜便像化石石般,待在它出生的地方和游子的梦中,令远离故乡的游子魂牵梦绕。前些年,我在外求学,虽没出省,却终不见正宗的蒸菜。学校食堂偶有几回米粉蒸肉,便咬牙花上两天的生活费买它一份,吃的不腻,而是那米粉的醇香似一股扑鼻而来的乡情与亲情。然而,吃完后总觉得不如家乡的蒸菜,说是蒸肉,还不如奶奶的蒸山蕨。

山蕨是奶奶清早踏着露水去采的。“三寸金莲”一步一摇,爬上屋后向阳的小山坡。此时的山坡满是妇女儿童,呼朋引伴。不用担心人多,这季节山蕨天天都有,而且管够。你看,那满山的蕨芽,筷子粗细的杆上举着一个个婴儿的小拳头,成排,成片,甚是可爱。奶奶将蓝布围裙的两个角掖起,形成一个兜,躬着腰。平缓一点的地方甚至可以左右手同时“开弓”,嫩柔柔的山蕨在她的指间“咿咿”地奏起了轻乐,不到半个小时,奶奶就采够了蒸一大钵的量。一尺

左右的蕨菜整齐地码在青石板上,奶奶用清激的溪水轻轻地将它们身上的小绒毛揉去。焯过水之后,切成寸段备用。

米粉也讲究,粗了不行,细了也不可。奶奶觉得空闲,会坐在石磨旁,推着手磨一圈圈地转。那磨盘轻轻地哼着曲儿,仿佛在倾诉着她老人家对孙儿无限牵挂之情。白天花的米粉磨成之后,奶奶的额上也泛起了粒粒汗珠。留下马上要吃的,余下的使用一小坛子装起,留待日后使用。

盐在米粉中抓均,拌上腊肉丁。蒸菜一定要用大锅,大块木柴,使旺火,蒸出来的菜才色味俱全,这大概是只有我们这绿色之乡独有的缘故吧。通常情况蒸菜不用蒸笼,为图简便,直接放在饭中蒸。等饭气上了,这边的准备工作也就绪了。奶奶将拌好佐料的蕨菜放在铺平的饭上,加大火力,一鼓作气,五分钟左右,一钵蒸山蕨便热腾腾地出锅了。撒些许葱,再浇些熟油,野味十足,令人馋眼,看一眼便足以让你口水生津。

我时常惊叹于祖先对待饥饿抑或美味的灵感。在这里,什么菜都能蒸,种植的、野生的、山上的、水里的。偏老的菜炒起来不好吃,蒸起来照样可口。

中国饮食博大精深,随着时代的发展,潮流的进步,营养保健越来越被人们所关注,不仅要好吃,更要有营养,有健康,而药膳则成为人们的首选。“药膳”这个词,则最早见于《后汉

书·列女传》,其中有“母亲调药膳恩情笃密”这样的字句;《宋史·张观传》还有“蚤(早)起奉药膳”的记载。

也许,药膳不是德兴人首创,但这里有理由有条件做得更好。

德兴作为典型的山区城市,属中亚热带湿润季风气候,降水丰富,植被茂盛,森林广布,中草药资源宝藏蕴藏丰富,有着“野外就是药房,深山就是药库”的美誉。全国中药资源普查数据显示,德兴药用植物有1927余种(药食同源医药植物66种),占全国的四分之一。

石斛是古木或岩石的骄子,也是林中声名鹊起的隐者。它细瘦的胸膛里有我的整座青山。我想,我最终的归宿要是能行走在它的体内是多么幸福。它能帮我唤醒一些躺在草丛里的气血,它的枝节中住着富有经验的导师,让我一枯再枯的荒草,得到了一场春雨。它说,用老番鸭800克、石斛20克、姜蒜少许,做一钵石斛烧老鸭,清热养阴、生津益胃,可以抵达生命的新高度。

那么漫山遍野的蕨呢?熬夜,牙眼上火,妻说泡点葛粉;应酬,饮酒过量,妻说泡点葛粉;血压偏高,妻说泡点葛粉……莲子30克、胡罗卜10克、莴笋10克、肉末10克、葛豆腐400克做成的锦绣葛豆腐,生津止渴、解肌退热。葛活了,生活中另一条线索,虔诚地站在我的躯体之内,贯穿于繁杂琐碎的日子,爬满我向阳的山坡。我感慨于这隐藏经殊的温柔。

德兴正将药膳作为切入点,助力推进中医药健康事业的发展。德兴人秉承“未病先防,以食为先”的健康理念,结合现代人的生活、饮食、体质特征,采用传统和现代加工技术,研发出数十种药膳,在不同季节,供不同人群享用。

大茅山素有“小庐山”之称,这里开门见山。有日出、晚霞、响云、屋景美不胜收;有层峦叠嶂、云缠雾绕、玉泉溅珠、流水潺潺、景色秀丽、气候宜人

吃,讲究“色、香、味”,在德兴还能让我真切感受到“形”和“效”。那一钵钵端上桌面的绿水青山,是名副其实的“五味”俱全,让我分享到大地恩赐的精华。与此同时,还能让我品到文化大餐,赏到如画风景。更重要的是,让我在一张旧照片中遇到了阔别多年的童年。