

文成有个 外婆家

白一帆

多次到文成,或公出,或旅游。南田刘基故里、百丈漈,以及众多的红枫古道,都让我流连忘返。而不久前的一次返乡西坑梧溪小住,让我重新认识了文成,有着 外婆家 美誉的小山村梧溪,文化渊源之深厚,令人惊叹不已。

八月的一天,我们入住一家大山里的民宿。入夜,迎面吹来的风还是微热的,劳累了一天的知了仍在不知疲倦地叫着。我们一行人沿着一条溪边公路前行。眼前,灯火闪烁处,绿油油的翠竹摇曳着轻盈的身姿,竹林间梧溪外婆家五个大字分外醒目。虽然,我从未见过自己的外婆,老人家早在我出生时因贫病交加离开人世,但还是一股暖流涌上心头。儿时如有外婆疼爱该有多幸福呀!

夜幕下,星星点点的灯光把梧溪这个小山村照耀得五彩缤纷。棵棵大树拔地而起,一座长长的廊桥横跨在溪流之上,成为夜色最美的点缀。

眼下,一座爬满藤蔓的古老石拱桥架在一边的支流溪道上,上方写着梧溪古村四个字。据悉,梧溪富氏祖先于元至元三十一年(1294)从南田泉谷迁至梧溪定居,至今已逾700年,古村名至实归。

走了一段,一幢民房边一个特意保留的花岗岩门台又吸引了我们。我驻足良久,费了好大功夫,才辨认出石门台左右对联上的字:门迎东屿双溪水,栋耸南阳四壁山。横批为:紫气东来。那字端庄秀美,颇有大家风骨,至于对联为何人何时所书,无法辨认。据一位当地老人讲,此门台已有二百年历史了。

抬头,是两棵一上一下相邻的参



天古树,夜幕的灯光下,它们更显挺拔多姿。这一枫一樟,枫树已二百多年,樟树逾四百岁了。它们见证了岁月悠悠和世事沧桑。如同擎天大伞的古枫下,是一座文昌阁,据悉,它已历经700年的岁月。

名不见经传的小小山村,古桥、古树、古迹让人目不暇接,我似乎有了穿越时空的感觉。而 外婆家 的来历,仍是我心头解不开的谜。

一块大石头上,富弼裔乡四个大字好生让我纳闷,富弼何人也?次日,在一座古朴的富相祠里,我有了答案。富弼为北宋名相(1004-1083),政治家、文学家。他出生于河南洛阳,其祖籍为文成南田泉谷。后来,他的孙子景贤、直清等后人弃仕归田,返回南田居住。而梧溪人大多为南田富氏的后裔。清乾隆二十九年(1764)富氏26世孙国奇等人牵头重建富相祠,以纪念祖先富弼的历史功绩。

次日,在游览了铜铃山的山水风光和武阳村的映日荷花之后,我们又踏上了梧溪的古道寻访之旅。沿着山间的小径前行,民居小院内的梨树硕果累累,小灯笼似的梨子挂满枝头,似在向们致意。蜿蜒狭长的石墙别有一番山村古朴、原始的韵味。

穿过一条长长的石胡同,一座厚

重气派的古民居 金星启瑞 映入眼帘。花岗岩的门台十分精致、端庄。据悉,此古宅为晚清建筑,主人叫富明昆,自称 梧溪居士,为国子监的贡生。进入院内,古居虽已显破旧斑驳,但双檐、雕梁、屏风、石槽都尽显主人风光的过往和豪气,门外的两根旗杆更显宅主的尊贵和富有。

这里何谓 外婆家 呢?两天里,这个谜一直萦绕在我的心头,走进赵超构出生地展示馆,看着一幅幅介绍图文,我这才对一路所见的外婆家、外婆桥的来历有了答案。原来,梧溪村是当代新闻泰斗赵超构的出生地和外婆家所在地。赵超构,1910年生于梧溪,笔名林放,著名的社会活动家和杂文家,上海《新民晚报》的创始人,著有《延安一月》一书,曾先后七次受到毛主席的接见。赵超构的几个兄长儿时不幸夭折,为了保住这即将出生的第三胎,其母回到娘家梧溪待产。赵出生后,按当地的习俗,送至同村的一农户家哺养,并取贱名 阿狗。后回外婆家抚养。十四岁时,赵家迁至瑞安云周屿头村居住。因此,我们瑞安是赵超构的成长地,梧溪是他的出生地和外婆家。

又是一个夜晚,我们走在灯火通明的外婆桥上,村民们三三两两地在桥上休憩、纳凉,尽享山村夜晚的宁静和愉悦。见此情景,我突然想到,这个小山村的百姓,不正如他们的姓氏富姓一样,在党的富民政策的引领下,逐步走向文明、走向富裕的新生活吗?



扫一扫 听朗读版

养一只母鸡

李浙平

从前住的大杂院里,几乎家家都养一只下蛋的母鸡。我们家也养了一只,羽毛是褐色的。

每天清晨,大人开了厨房门进去第一件事,便是将鸡笼拎到门外。我也拎过。发启动静,在笼里窝了一夜的母鸡站起来,不停地踏动双足,喉咙间发出咯、咯声。因为母鸡在笼里踏足,被拎起的鸡笼就左右晃动,似乎重了许多。将笼子拎到外面,刚将笼门打开一条缝,母鸡便挤着门缝钻出来。母鸡的身子完全在笼外后,它马上立在笼边翘起爪子,伸懒腰似地挺长了脖子,展开双翅扇动,发出急促的扑扑声。随后,母鸡扇了一堆屎,咯咯叫着,向有泥地的方向跑去。那边,其他人家早些时间放出来的公鸡正在打鸣。过了一会儿,在泥地上啄够小石子的母鸡,又小跑似地窜回厨房门口,吃撒在地上的米糠,啄食的样子很贪婪。

母鸡下蛋的时间,一般都在上午,大概是九到十点之间。如果这时候没将笼子拎回厨房内,母鸡就在厨房里徘徊,低声地咯、咯叫着,寻笼子。它决不进摆在露天下的笼子里下蛋。哈,看来母鸡下蛋也怕羞。于是,每天这个时候,我的大伯父须将鸡笼拎回厨房,摆在原来的位置,敞着笼门,母鸡自己会进去。进笼后,母鸡静静窝在笼底的稻草上,纹丝不动,只有一双红眼珠子在闪。

下了蛋的母鸡,喜悦地出笼,这可由它那响亮而连续的啼叫中感觉得到。它又仿佛是在告诉主人,今天已经完成了下蛋任务,就等着主人犒劳了。对,母鸡下蛋,就是它的本分任务,是一种积极的生存态度。对积极工作的人要及时褒奖,对下蛋后的母鸡也应及时犒劳。大伯父从米缸里抓一把白米(有时候大伯父也会让我抓米喂鸡),毫不吝啬地撒到母鸡面前的地上,然后我们都快乐地看母鸡啄米的姿态,这时候觉得它的吃相并不贪婪。

不能当着母鸡的面,从鸡笼里取蛋,任何动物都不舍得用生命孕育的东西被人取走。只能在母鸡饱食后,等它又往泥地上啄小石子了,才从笼中稻草丛里拿出蛋。取蛋的事,常常由我来做。刚下的鸡蛋,是温暖的,握在手心里,温暖传到心里。取了蛋,重新将鸡笼拎到门外露天下,散散气味。

下蛋后的母鸡,不用人照看。白天,母鸡会在大杂院里到处走,寻小石子吃,又或和其他母鸡在空地追逐,又或独自蹲坐在枝树的荫里,悄悄打盹。鸡有夜盲症,天快暗下来时,不用人呼叫,母鸡自己就回笼了,它熟门熟路,不会进错笼。但在傍晚时分,偶尔也会有别家的主妇,在院子里到处呼



鸡寻鸡,如果到了天黑了,她还在不停地呼鸡,那她家的母鸡一定是被人偷走了。从前,常有一些偷鸡贼进大杂院偷鸡。余下的时间里,便是这位丢失了母鸡的主人,站在道坦里,不断地咒骂偷鸡贼,倒路死。骂过几天后,气也渐渐消了,只得再去离市买下蛋母鸡。

城市居民养鸡,很少养公鸡,养母鸡就是为了吃鸡蛋,也不会用来孵小鸡,更不会像农家妇将鸡蛋拿到菜场售卖,只作自己家人蛋白质的营养补充。所以母鸡下的蛋,平时都被存放在竹篮中或大瓷碗里,需要时才取出一个,或煮或煎或冲蛋汤吃。那时候,江南人家,似乎都有这样一个习惯,有远地的亲戚来探亲,主妇就会先下碗面条,煮给客人当点心吃,来几斤下几碗。面条上,放两个摊煎得外脆里嫩的鸡蛋。我年少时到外婆家,每次都能吃到这种摊上鸡蛋的煮面干。外婆家后院的院子里,也养着下蛋母鸡,且不止一只。如果是本地乡间的亲戚来串门,他们不让主家在点心里加鸡蛋,因为他正给你送了满篮子自家母鸡下的鸡蛋呢。一篮子鸡蛋,足见情分。

母鸡下蛋,一天只下一个,绝大多数是单黄蛋。如果等那天敲开蛋壳看到是双黄的,便有一种惊喜。大人将有双黄的鸡蛋,留给孩子吃。

如今,城市居民已极少养下蛋母鸡了。想吃鸡蛋,去菜市场或超市里买。倘若乡下的亲戚或友人送来一些自家母鸡下的蛋,便会兴奋地说:这是本地鸡的蛋,真好。为何兴奋呢?不说自明。



扫一扫 听朗读版

忆父亲

周光亮

阴天,忽悠着人们,一半希望一半凉拌。清晨,我给院子里的绿化带和菜园浇了水,看了一下日历,农历十月初六,宜祭祀。脑子里忽闪了一下,父亲在我上高一时去世,至今已有24年了。

我是一名农创客,年届不惑,从事现在的行业,多少有点受父亲的影响。我两岁嗷嗷待哺时,母亲撒手西去。姊妹兄弟四人,我排行最小,父亲甚是劳碌奔波,既当爹又当妈,含辛茹苦拉扯我们长大,其中也少不了爷爷的帮衬照顾。

父亲是位手艺人,虽没有文化,但爱琢磨,动手能力强,比如炊番薯粉,远近乡邻皆知。父亲老实本分,不善言语,专注做事,且不会抽烟喝酒,所以每到秋收冬藏的季节,他接的活儿比同行要多一些。番薯粉面,传统手工造就的乡愁味,在那个物质匮乏的年代,是逢年过节用来招待客人的招牌菜,没有之一。

我小时候经常跟在父亲身后,乐此不疲。竹蔑松木制作的蒸笼,放置在二尺二的大锅里,再摊上纱布,盖上木锅盖。待水烧开,热气腾腾,父亲搅

拌溶解好的番薯粉浆,娴熟地舀上一瓢,倒入蒸笼的那一瞬间,好比德芙巧克力般丝滑;先从中间倒入,再散延开,360度的劳动美。雇主家的柴灶里不时啪啪地响着,跳动的火光映照着女主人的脸,正是人间烟火气,年味日渐浓。番薯粉蒸好一片,一般需要两个小时,类似于九层糕的做法,一层蒸熟了再接着铺一层,全凭师傅的经验 and 手法,十一二层如此反复。番薯粉出笼后,待冷却,需盖上毯子,以防开裂。静待两天后,再刨成粉条状,一绞绞盘在番薯簪上,晾晒两天就可以收了。

自家做的番薯粉丝,父亲卖掉一大半,贴补家用,再送些亲友,自留一些。我上小学时,一个冬天早晨,父亲装了一袋番薯粉丝,和我一起去了班主任家。胡老师颇感意外,十分热情地招待了我们,不由分说跑到对面早餐店,给我买了热气腾腾的馒头。戴着老花镜的胡老师,镜片泛着光,催我赶紧趁热吃。顷刻间,我心暖洋洋的。

父亲滴酒不沾,却自个儿鼓捣了杨梅酒、橄榄酒、红娘酒,也藏些陈年糟烧。上世纪90年代,用的都是农家

肥,农田里泥鳅和田螺泛滥,现在这些都是稀罕物。夏天大晌午,姐姐们头顶烈日,拿着剪刀捉泥鳅,总是满载而归。接下来,父亲闪亮登场。土灶台柴火烧,那时没自来水,锅里放的是山泉水,加入盐、姜、蒜、自酿料酒,大火烧开,把冲洗好的泥鳅倒进去,约30秒,捞到米筛里控干、凉却。重头戏在后头,父亲在锅里摊上纸,倒上米,铺开,加些红糖,铅制的蒸屉放平,摊上泥鳅,合上大锅盖。中火,5分钟左右,烘出来的泥鳅干表面呈金黄色,焦嫩适中,烟熏味扑鼻,晾晒后,放在瓮里存储,待烹饪后即可慢慢享用。

父亲健在的时候,最喜欢去的是小卖部。待众人各自散去,我们父子俩并肩走路,他用手抚摸我的头,轻轻压着比划着,笑言,我给他当拐杖刚刚好。父亲虽是文盲,但是他对读好书有出路这件事深信不疑。他期盼我能像表叔一样有一份体面的工作,在银行里上班。我未能如他所愿,侄女现在是在农商银行职员,或许,这能告慰父亲的在天之灵。

循着父亲的足迹,带儿子走在湖岭老街上,我已是父亲。

野菊花

谱成

孔令周



公益广告

文明健康 有你有我

· 讲文明 树新风 ·



市场保洁



不留卫生死角



使用公勺公筷



锻炼身体