

走访先从“走老”开始

□高上兴

大均的“笔杆、秤杆、竹杆(撑篙)”三杆文化如何挖掘?大均文旅什么时候能出更多爆款?大均文化礼堂如何创建成浙西南标杆式礼堂?近日,我作为文化特派员,刚到大均乡大均村时,领导就在调研座谈会上提出了一系列问题。这些问题切中了大均文化建设的脉搏,也为我的文化特派员工作提出了课题。回答好这些问题,就是回答好“大均文化特派员工作怎么干”的问题。

以问题为导向,我在下午便开始了走访调研。俗话说,村有老,如有宝。在村里居住的老人、老干部、老党员、老乡贤,掌握情况多、代表性强,从他们身上,可以了解情况、听取意见建议、汲取工作经验。因此,除了和乡干部、村干部沟通交流外,我便将走老问老,作为“走百户”的首选之举。

事实证明,我的选择是对的。刚开始,便有不少收获。比如,村干部吴根华认为,文化活动的场地,有如“鸟的窝”,只有建好窝,才能聚起人来。他们同时反映,在村老人对活动场地、文化培训等,都有较强需求,协会里的部分老人还有唱山歌、拉琴等特长。在退休后定居于大均村的中国作协会员、县文联原主席李人海家里,我们畅谈大均文化和民间文化。李人海曾在20世纪80年代参与《中国民间文学集成·景宁卷》的收集整理工作,在谈及文化建设时,他建议,可以对大均民间故事做转换利用,并提供了《中国民间文学集成·景宁卷》采录手稿的线索。

在和大家的交谈中,我感受到了大家对文化的尊崇和热爱,也感受到了群众对优质文化供给的热切期盼。同时,我也认识到,大均自唐末建村以来,历经千余年的发展,文化如岩层一般叠加生长。有一些显露在外,也得到了较好地挖掘保护和利用,有一些还遮蔽在时间之下,有待于继续挖掘利用。

大均作为全国唯一畲族自治县的“畲乡之窗”,不仅仅只是一个村。要跳出大均看大均,用更高的站位、更宽广的视野,把本乡本土的文化挖掘好保护好,把文化这个深层持久的基本盘稳固好,为后续的创造性转化、创新性发展涵养源头活水。在下一步的工作中,我将继续走老问老,并将走访逐步向村民、游客、企业等覆盖,听取更多建议、发现更多线索、凝聚更多共识,为开展好文化特派员工作打好基础。

龙潭桥遗址记

□董作求

探龙潭桥,新枝折放焉。

龙潭溪,亦曰龙脑溪,处景宁县城南之王木坑段。源起于东坑镇茗源村,终入龙潭桥水库,乃今县城饮用水之源,其末流注炉西峡而入千峡湖。龙潭桥处龙潭溪与王木坑交会所成之山脊一端,形如龙头,古谓之龙脑桥或龙首桥,乃石拱桥,为昔时景宁县城通茗源、梅岐、文成等地之要途,列之“孔道”,即官道、大道也。

据乾隆版《景宁县志》载,龙脑桥始建于明万历年间,然屡建屡毁,乃至数回所备之材亦为大水冲走。清乾隆年间,始由当地众民以两岸石崖为墩筑成。“掬石跨崖,高数十丈,极为扼要。”相传,以该溪段地险,两岸悬崖峭壁,溪流湍疾,潭水深不可测,致当时民建桥甚艰。茗源有太婆(有传为茗源籍嫁王木坑者)闻之,毅然投身龙潭以殉桥,演另类版之《西门豹治邺》,自是后所建之桥遂安。为纪此太婆,后人每经此桥,辄顺手折枝置桥头,以供太婆烧火取暖。

外乡路人若不知此俗,则过桥易迷向。尝有一文成县驱猪仔者,以未折枝,果连人带猪仔满山乱奔,积重难

返。清宣统年间,该桥桥面及部分桥基复为洪水冲塌,虽犹可行人,然败敝不堪,岌岌可危。民国五年,景宁知事余光凝率先捐贖,“光”太公率族人与临村同胞捐钱出力乃成。一九九七年八月,龙脑桥终因台风暴雨致之洪水而毁,二百余年之龙潭桥永逝于茫茫大山之中。

又,据史载,明嘉靖年间,于龙脑桥西北岸设一关隘,即龙脑隘,乃景宁县城南之第一道隘口,有兵员守焉。

过龙潭桥遗址,除折放新枝外,吾尚可为何事乎?兹记以慰,桃源董作求敬撰。



雨后鹤溪河 车志坚 摄

英川点心

□周树根

英川人早在明清时期就远出陕川、两湖、两广、闽赣等地做香菇、开菇行,对各地的美食小吃都有一定的了解,回家将各地的美食小吃说解给家里的女人听,聪慧的英川女人仿创并举,于是就有英川本地特色的各式美食小吃,英川点心就是其中之一。

旧时,在英川一带许多上年纪的家庭主妇一般都会点心的制作技艺,但现在年轻人中像吴美花这样能熟练掌握此技艺的女性并不多。

吴美花在承传点心制作技艺的基础上,根据时代的发展和消费需求,在制作技艺上有所改进和深化。虽然没有专门的带徒传艺或开课讲授,但身边有人想学此技艺的,常常不吝赐教,并积极参与有关宣展活动,为英川点心制作技艺的传承和保护做了大量的工作。

由于英川点心货真价实,美味可口,寓意美好,已成为继英川粉皮后又一深受消费者喜爱的美食。

英川点心制作的主要原料为英川一带原生态生产的高山糯米和粳米。糯米和粳米的比例在4:6至3:7之间为宜。如果糯米配比过大,虽然增加了点心的软糯性,但因过度软糯和粘黏,会不利于点心的成形和图纹的印制。反之,如果糯米配比过小,虽然增加了硬实度,也容易成形和印制图纹,但降低了软糯的口感,存放时也容易开裂。

制作英川点心,先要浸泡水米。英川点

心一年四季都可以制作,但用当年刚出的新米制作的点心口感尤其香糯可口。根据点心的需求量,取适量的糯米和粳米按一定的比例倒入器皿中,用高山泉水洗净,浸泡5个小时左右,使米浸泡饱满,然后像制作粉皮一样把米磨成浆。

传统手工磨浆时,先用一个大布袋套在木桶里,然后在木桶上架起一个井字型的木架,石磨安放在木架上。心灵手巧的英川女人一手扶着磨柄,一手握着勺子不时地往磨孔里添加水米。不一会儿,白花朵的米浆就从磨隙间冒了出来,一绺一绺地沿着石磨边上往下滑,滑入底下木桶的布袋里。

制作点心的米浆要比制作粉皮的米浆稠一些,尽量少添水。米不能添得太多太快,否则磨出来的米浆颗粒粗大,会影响点心的口感和品质。米浆磨成后,要把布袋拧紧,放在木架上用磨盘压挤去多余的水份。也有人为了贪图效率,直接将米磨成粉,用米粉进行调制米浆,但这样制作出来的点心口感和品质差了许多。

沥去多余水汁的米浆并没有什么黏性,不能捏制成形,因此,要先把米浆调制成有黏性的浆团。调制黏性的方法有二:一是取适量的米浆加水,放到锅里煎煮成黏稠的米糊,把米糊加入到米浆里,像揉面团一样将米浆揉搓成有黏性的浆团。二是不煮米糊,直接取适量的米浆蒸煮,熟透后,变成黏稠的糍粑,再把糍粑切成细块,加入到米浆里,把米

浆揉搓成有黏性的浆团。

制作点心前还要调制好甜馅。英川点心一般都用甜馅,这样的馅与糯米的香甜味更加和谐,寓意甜甜美美,因此,也有人称点心为“甜心”。馅料有用芝麻的,也有用赤豆的,还有用大豆的。用芝麻的,需将芝麻炒熟炒香加适量的红糖水,搅拌成芝麻泥待用;用赤豆的,需将赤豆蒸煮熟烂,加入适量的红糖或白糖,捣成赤豆浆待用;用大豆的,需将大豆炒熟,磨成粉,加入适量的白糖或红糖,搅和成豆粉泥待用。

制作英川点心之前,一般都会先备好印制点心的模具。模具一般用优质的实木制作,在一块长方形的木块上凿出直径为6厘米左右的圆形坑槽,圆槽的深度一般为2厘米,圆槽的底部或雕刻上“囍”字,或雕刻上“梅花”等图案。也有些人家的模具凿成方形或其它形状的坑槽。

由于英川点心一般用于订婚、结婚、节庆等喜庆时节,因此一般以“囍”字和圆形为主,寓意欢欢喜喜、团团圆圆。因此,英川点心也常常被称为“囍点”。

在制作点心之前要把模具擦洗干净备用,还要备一两片干净的薄纱布或保鲜膜,以及一些干净的柚子叶或剪好的箬叶片。

万事俱备,就可以印制点心了。取大小适量的一块糯米浆团,揉搓成球形,压扁,如饼状,再取一小团事先备好的甜馅,置入圆饼中央,像捏包子一样,把甜馅包起来,再放

入已铺盖上纱布或保鲜膜的模具圆槽中,轻轻压实,然后盖上一张大小合适的柚子叶或箬叶片,然后反转模具,一个精美可人的点心就从模具里出来了。

把制作好的点心整齐地摆放到蒸笼或蒸屉里。等到一笼或一屉摆满后,就可以放到蒸锅里蒸。一般情况下,旺火十来分钟就能蒸熟了。也可以通过观察蒸笼边上吐出来的蒸汽来判断火候,当吐出来的蒸汽变直时,点心也就可以出笼了。

刚出笼的点心洁白晶莹,香甜而不腻,软糯却不粘牙,非常爽口。若是用柚子叶作垫子的点心,在香甜中还带着一缕淡雅的柚香,吃起来令人神清意爽。

冷却后的点心回锅蒸热后,口味依然。若是放到油锅里油炸一下,微黄的表皮,给香甜软糯的点心又增添了一种酥脆的口感。

据《本草纲目》记载,糯米的功效有四种:一是温脾胃,二是止腹泻,三是缩小便,四是收自汗。对胃寒痛、消渴、夜多小便、小便频数、脾胃气虚泄泻、气虚自汗、妊娠腰腹坠胀、劳动后气短乏力、体弱等症状具有较好的食疗保健功能,加上芝麻、赤豆等馅料补助,效果更加明显。因此,英川点心深受消费者喜爱,吴美花在老家英川村和新家景宁民族创业园区各开了一家专卖店,还开通了抖音等网络宣传营销平台,线上线下都供不应求。