

竹笋飘香醉故里

绵语春夜

王海波

有种日子叫“人间三四月”——绵绵春雨，“拂堤杨柳醉春烟”；煦煦暖阳，春花烂漫正佳期。在这样“出门俱是看花人”的日子里，春光深处真有些分不清是人赏景，还是景赏人。

晨曦微露，推开窗户，听着鸟鸣声声，拨动了心弦：故土！樱花、豆花、桃花、油菜花、杜鹃花……山野、田埂随处可见。如果有雅兴，索性一凑就是一张山花烂漫的留念照，那是何等美哉！

心动不如行动，择日不如撞日，趁天朗气清，再次踏足故土。公路蜿蜒，溪水熠熠，山风拂面，好舒畅！没想到一入村口，还没来得及及从一路上满眼的撩人春色中清醒过来，就与弥漫在村子里那竹笋的醇香味儿撞了个满怀，让自己的身心浸润其中，陶醉了。

故乡地处溪源头，四明山脉，原为斑竹乡。然，斑竹并不多见，有些辜负了。其实，四明山脉斑竹乡段，其他种类的竹子也难见其成片成片的宏大模样，因此更没有那清风中竹浪翻滚的画卷。与“竹乡”之美誉是无缘了，但在秀水青山这大屏障上，这里一大块、那里一小片的竹林还是镶嵌得不少。特别是勤劳的乡亲，在村后的山脚下、村前的马路边、溪流蜿蜒的两岸，都生发了好些小竹林，加上大自然恩赐的那些年，也就足够所需了。少则少焉，种类还是齐全，毛竹、乌竹、雷竹、红壳竹、节竹、鳗竹，随口叫得上名字的都包罗了，还有好些是我叫不上名来的，因此心底全然没有少竹的那份遗憾。在我眼里，

反而故乡摇曳生姿的修竹林迷人得有些精致，更入人怀！

清明节前后难得有两三天连续晴朗的日子，若遇上了，乡亲们自然紧赶着收获各种竹子带来的福利。

毛笋、雷笋是最常见的，家家户门口在相当长的几十天时间里，随意倒上的竹笋随处可见，多则上百斤，少则几斤几十斤。竹笋多时，一般是全家总动员。刀工好的那位心照不宣负责割笋，去了笋头，再顺着笋肉竖着割去长长的一条壳便于手剥，然后把捏在手中的笋扔在一边，连贯潇洒的动作时不时获得众人的赞誉，操刀者却洒脱地一笑了之。剥笋的队伍就有些庞大了：家里大多数成员极自觉地搬上小椅子、小凳子坐下来；正闲着的左邻右舍不用招呼也会凑上前来。剥笋的人多了，弄得割笋者有些手忙脚乱：有时误割了笋肉，直呼心疼；有时还留着笋头，嬉笑“笋花眼”了。不知什么时候，人堆里又多出一位善良的阿公，默默地充当起第二割笋者……

这时，女主人是最高兴的，一篮子一篮子清洗着笋肉，然后又一篮子一篮子把笋取成段。取段是有讲究的，从笋的尾部取起，笋节处较老，除去了，连同笋壳一起或“返回原籍”进竹林，或倒入菜园、果园一角，“化作春泥更护花”。笋尾取出较嫩的那些小段与整株较小的笋切成的段放在一起，或放入腌肉油焖，或与腌菜烧在一起。烧几个小时是少不了的，标准是烧到没有了笋原本的苦涩味为止。留下来的雷笋肉，一般尺余长且大小较为均匀，用来做羊尾笋最妙；绝大多数毛笋是用来做真空包装的油焖笋、腌菜笋。无论哪一种，过程都有些

漫长。这些成品笋或卖或送或留，一般由各家女主人定夺，男主人即使提了些建议，也只是“仅供参考”而已。

我这次回故乡巧遇了，村里烧羊尾笋的人家真不少，那气势用壮观来形容也不为过：十几口特制的水桶腰式铁皮大灶散落在各家大院子中央，隔户隔幢都有；灶身斜插的长鼻子烟囱里青烟腾空；八尺或六尺大锅下柴火烧得旺旺的，还时不时发出“劈哩叭啦”的声响。特别是无盖的锅放在露天，女主人已经把笋整齐地码在锅里，有技巧的还把笋叠成锥子状，笋头在上，笋尾在下，锅底倒了清水，正中铺着白花花的花食盐。随着水蒸气不断上升，盐不断融化，渗透笋肉，笋里的水分被熬制出来，与下面的清水、盐水混在一起，热气腾腾。因为时间漫长，中途要加几次水，否则羊尾笋没了该有的色香，对女主人来说，那是一件很没面子也很失落的事情。这时，整个村落炊烟袅袅，空气里弥漫着浓烈的笋香味，自然就有了我进村口的那一润一醉！

我实在被震撼到了，未进亲叔的家，就走门串户地跟乡亲们打招呼，欣赏着、惊讶着……竟忘了时光悄然流逝！

几经女主人的翻炒后，原本似少女般润滑嫩白的鲜笋变成了清爽、微黄、略带皱纹但精气神十足的羊尾笋。一锅羊尾笋大功告成了！笋多的人家自然还得来第二锅、第三锅……汗流满面的女主人在周围众人的夸赞中喜上眉梢，单等过些日子顺利地把手汗换成那几百几千元的收入。钱虽然不多，但是在淳朴敦厚的乡亲心里，劳动换取收获是一种幸福！

正当我饶有兴趣与羊尾笋亲密接触之时，邻家婶婶竟然隔着几间屋子向我大声招呼：“波，我家的油焖毛笋煮熟了，快过来盛一碗，味道极好！”在乡亲面前用不着客套推托，我答应着，洗了手就笑哈哈急步走过去，没想到堂妹堂姐、姑姑堂婆来了好几个，邻家婶婶也是乐呵呵递过一双双筷子，于是吃多少盛多少各自随意……眼前的这份随性自在让人轻松愉悦。

至于乌笋、红壳笋等就没有那么普及了，但不用担心，故乡人家只要西家餐桌上有的，东家自然也会瞬间拥有。笋不普及，“分享”是绝对普及的，也许这份难能可贵的乡情就是我醉心于故土的源头所在吧！

笋是名副其实的百搭食材。肉与笋油焖，香！笋丝咸菜各色鱼汤，香！笋丝炒各色肉丝，香！笋丝肉丝炒各色蔬菜，香！还都是下得了厨房、上得了厅堂的大众菜。笋有时候甚至福佑鸡鸭，主人经常会把一些鲜笋切成小碎粒小碎片喂它们，鸡鸭也是被鲜着了，吃得津津有味。

有笋的日子，无笋不成餐。今天，叔叔婶婶家的餐桌上就放了一大盆油焖毛笋羹、一大盆乌笋丝马鲛鱼咸菜汤、一大盆乌笋丝炒马兰、外加一大盆家养白斩鸡、一大盆红烧猪蹄。一大家子团团围坐着，大口大口地吃着油焖毛笋，那叫一个爽；大口大口地喝着笋丝鱼汤，那叫一个鲜……再举杯品着自家酿的糯米酒，那叫一个自在。叔叔乐呵呵地说：“幸福的生活就该是如此模样。”

一天时间都围着竹笋转，竟然忘了去踏青赏花……竹笋飘香的日子呀，我乐醉故里。

方颖谊

春季，有着一份机灵、一种多变；而春夜，仍有着丝丝寒意，与白天阳光带来的暖意截然相反。“金炉香烬漏声残，翦翦轻风阵阵寒。春色恼人眠不得，月移花影上栏杆。”这是宋代文豪王安石写的《春夜》。诗中“翦翦”一词：即谓春中的风还寒。不过，一春难求！

春日的某夜，加完班赶回住所已近20时，本想像往日那样上楼泡杯香茗，钻进书房或爬爬格子或练练书法，远离尘世喧嚣，进行自我消融。但是，春夜改变了我的主意：与略透朦胧的“她”闲庭信步一回，任由春风在身上轻轻地旋舞。

走进小区南门，一名披着卷发发的中年女子守着烧烤摊忙活，摊前围着两三个小年轻，等待着。零星火点随春风轻轻起舞，片片肉肉香伴寒风盈盈飘来。沿小区外小径而行，几家店铺在营业：美发店里，一发型师正给一名女子拆着头上形如“螺蛳”的卷发器；沙县小吃店，老板乐呵呵地玩着抖音，一位顾客背对着我，吃着面食；某水果店，店主抽着烟，守着店……

前行，到了某甬路。春夜里，它透着一份机灵，给我两种不一样的感觉。路的北边是广场，颇为热闹！“蟹壳式”新大楼浑身上下散发着五色多变的暖光，光时不时地引着熙熙的车辆驶入站

内，导着匆匆的游人走向站内。

路的南边是河，河畔是工地，显得昏暗。工地大门一侧堆放着不少钢板钢筋。远看，工地中心传来搅拌机“咔嚓”声、工程车的“马达”声，看来在赶工。

踏路西行，突然，一袋橘黄色的暖光和一缕缕的栗香吸引了我的眼球和味蕾。“老板，给我称10元糖炒栗子。”我忍不住买了些糖炒栗子。

吃着糯糯的栗肉，我信步向南，拐进岔道去访了“甬古桥”。借着幽幽路灯，定睛远眺，河对岸的景物被春夜层层笼罩，但仍清晰可辨那栋栋新建起的仿古小楼、木结构建筑。屏气近聆，南塘河又出奇静谧，水姑娘怕是休憩了，只有桥脚那棵苍老的大柳树还在春夜中劳作，披着它那长长的枝条，不瑟缩，精神地凝视着我，也许，它就好比鲁迅散文中那乐观的枣树吧？

忽地，一席春风拂来，在脸上滑，驮着我奔到了已九百载春秋的城南书院，一惊！继而，一喜！居然聆听到了学者袁燮潜心所著的《絮斋集》，不便叨扰。悄悄地小跑至老街深处——一处故居，美名曰：牧之。故居主人，姓袁，乃艺术家。袁先生以其精湛的表演技巧和丰富的舞台经验，赢得了“舞台千面人”的美誉。此刻，他正跑前跑后、快乐地编导着《马路天使》，此作堪称“国影之经典”……

春，虽掺有寒意，但更多是春之暖、雨之美。“美”，就美在今天！

双击

南慕容

以前“开心农场”流行的时候，喜欢半夜起来偷菜。那时候年轻，总有无穷的精力做一件如今看来是多么无聊的事。后来，当身边的朋友开始刷微信步数和短视频的时候，我忽然感到老了，我至今没有短视频账号，也没有无聊到为了凑步数兑换优惠券而不停摇晃自己的手机。据说现在最流行的社交方式是交换抖音号，加入彼此的拼小圈。如果你傻乎乎地还在问人家微信号多少，说明你们之间的友谊还不到这一步。短视频多真实啊，对方的情趣、喜好、行踪都藏在这短短的几十秒里。以前了解一个人，可以从他的阅读物入手，现在，看一眼他转发或自拍的短视频，就知道他的内涵和品位大概是多少音浪了。

坐公共交通工具出行，我喜欢带一本书，在旅途中翻阅。当周围的旅客飞快地滑动手机屏幕，当耳边传来庸俗但充满烟火气的段子，我是一个多么格格不入的存在，但我享受在众人之间的那种孤独。诗人娜夜说：“孤独就是你又重新喜欢上了自己。”我一度以为，短视频改变了社交方式、改变了电商模式，甚至改变了这个世界，但根本就改变不了我。直到有一天，当我面对一个生活中最寻常的场景束手无策时，才改变了我对它的看法。那是上个月底，天气刚入凉，平时很少做家务的我心血来潮，想要换床稍厚一点的棉被，但棉被不是现成的，需要重新套上被罩，我足足搞了半天，弄得满头大汗，这被子看上去像是个巨大无比的粽子，根本理不清四角和头尾。我第一次感到家务的光荣和艰辛，连忙电话求救。孩子妈妈在电话里告知的步骤我根本就记不清，最后她说：“你不会在抖音上搜索一下怎样巧套被罩？”我说：“抖音上还有这个？”她说：“你以为只是逗人一乐乐的段子？抖音上什么都有，上次我就是照着短视频上的步骤修好了电脑。”

我在手机上果然搜到了有关视频，照着视频中“巧妈”演示的方法，短短几分钟就套好了被罩，平整无比。生活需要快乐和智慧，也许短视频存在的最大价值就是分享。有朋友吐槽说，短视频

上的生活看起来多么简单美好，只需一个普通电饭煲就能成为烘焙艺术家。但喜滋滋网购了原料，按照视频上演示的步骤做了，结果，预想中松松软软的蛋糕焦糊一片，毫不留情地黏住锅底，不但承诺给孩子的美食泡汤，连收拾炊具也费了老大的劲。其实，朋友这样吐槽的时候，内心是愉悦的，短视频只是告诉你技巧，但把握技巧的经验却需慢慢积累，多烧坏几次锅，你的蛋糕就成了。

女儿喜欢吃糖醋排骨，我在短视频上找到了不同版本的烹饪方法，有无油版的，有极简版的，有先挂糊油炸后勾芡收汁的，有香醋或番茄酱的，经过几次试验，如今各种版本我都驾轻就熟。短视频虽不足以让我成为一个烹饪大师，但慢慢地让我喜欢上了做菜。没有寻常的酱醋油盐，哪有浪漫的诗和远方？在慢火煨汤的时候，滑滑手机屏幕，成了我惬意的闲暇时光。你瞧，明星纷纷直播带货了，不知下一个“翻车”的是谁？鬼灵精怪的祝小晗又在整她“老爸”了，不知下回她又会想出什么样的鬼点子？我总刷到本地那个小有名气的小品演员在脸上画皱纹，他又耍学老太太说话走路了，生活不易，涨粉的路上且行且珍惜；我一不小心刷到了赵传直播演唱会，那可是我高中时的偶像啊，赶紧加入粉丝团点亮灯牌……在厨房的油烟中练嗓是个不错的主意，我关注了一个草根音乐达人，她在视频中教人如何换气唱高音，我深呼吸，吐出浊气，气沉丹田，一首锅碗瓢盆交响曲喷薄而出。

“民以食为天”，我最喜欢的还是美食类，天南海北的美食视频我都爱看，要是食材和步骤不那么复杂，我也会按图索骥地照做一番。我享受满屏的烟火气，享受视频中作者幽默的段子：“觉得菜做得好的就点个赞，觉得一般般咱就看完解散。”照例，到了视频最后，他会夹一口做好的菜送到屏幕前，说一句暖心的话：“粉丝先吃。”

女儿放学回家的时候，我正在做她爱吃的糖醋排骨，到了最后的勾芡收汁阶段。“动作要快，姿势要帅！”女儿在一旁鼓励。我一边翻锅，一边说：“走过路过，别忘了给我双击点个赞！”



湖光夜影

韩晓霞 摄

《崎山下村志》序

夏幼卿

今岁暮春，故乡崎山旧称崎山下，村落始成于北宋末年，世居吴氏、皇甫氏、夏氏三姓乡民，而后又有其他姓氏少量迁入。历经千余年三十余代乡民的辛勤劳作，繁衍生息，

现发展为二千五百多户、三千七百多人的千年古村落。村落位于溪口镇东首，东眺同山之旷远，南临剡江之清澈，西依崎山之翠微，北靠大道之通达。交通便捷，位置优越。山水秀美，土地平旷。乡民勤劳，民风淳朴。人文鼎盛，英才辈出。近千年来，辈辈乡民依赖农桑和制陶，顺应时代潮流，奉献聪明才智，挥洒热血汗水，遂使故乡工农发展、商铺新增、新居拔地、生活各异。

光阴荏苒，斗转星移，余不觉已年过七旬。回首往昔，感慨良多。前三十年在故乡启蒙学好，后四十

年离故乡发奋上进。然随着年龄增长，人虽离乡，思乡之情却越发浓烈。清明冬至回乡祭祖，逢年过节探望族亲。年老梦多，梦境频现幼年玩伴、旧友族亲、崎山古庙、剡江清溪。每每梦醒，倍觉山是故乡翠，水是故乡甜，人是故乡亲。

时下，社会各业迅猛发展，农居改造快速推进。村北土桥、后王、岭下、吕家和大吞五村已拆迁淹没，村西南崎山坑和村西北任宋两村也均拆迁移居。不由使人多情忧虑：倘若明日故乡动迁，那故园风情谁能知、谁人能记？故而故乡编纂村

志，记村庄之变迁、循乡民之传承、知乡俗之绵远、悟先贤之聪慧，诚是众心所愿、众望所归。

现村志即将付梓，可谓大功初成。此志编纂虽受时间紧迫、资料不足、水平有限等因素制约，难免珠玉遗漏，然仍散发着故土的诱人清香。父老乡亲茶余饭后阅读村志，定能了解、熟知故乡的历史和现状，从而激发全村乡亲搏击时代风云、开创美好未来的豪情壮志，继承先辈遗愿，奉献青春热血，奋力拼搏，百折不挠，把故乡崎山下村建设得更加美丽富饶！