

故乡的味道

□ 周立寅

一方水土养一方人，也孕育一方家园。家园里的每一道菜和每一样美食，都是历史的积淀，也是精神的化身。

味道在人一生中扮演着重要角色。人的味道、城市的味道、季节的味道、老物件的味道……每一种味道都是记忆和经历的标志物。无论时间过去多么久远，每当闻到或品尝到熟悉的故乡味道，都可以瞬间将我拉回到逝去的时光和过往的人事里，久久沉浸，回味无穷。

大约三百年前，即清朝康熙年间，福建西部的客家人，为了躲避战乱和瘟疫，他们不远千里，翻山越岭，历经艰难险阻，从汀州八县来到浙西南地区的处州（今丽水市）、衢州、温州三府谋生。他们积极开荒种植、开厂设槽，大力养殖家禽家畜，有效调整了当地的产业结构，并奇迹般地建成了大大小小几百个客家村庄，打造出一个新的汀州府。

据毕建峰先生《客家第一县》记述，浙江有30余个县市分布着闽西、赣南客家人，总人口已有百万余众。其中，丽水地区九个县市的客家人有50万。九县市中，遂昌县的客家人最为丰富，人口约为10万人，占全县22万总人口的45%左右，堪称“浙江客家第一县”。

我的家乡金竹镇，是遂昌县下辖的一个相对偏远的乡镇，镇域内客家人口占全镇总人口逾80%，约1万人以上，是名副其实的“浙江客家第一镇”。

相传，当年客家人从福建汀州迁徙，随身携带着最重要的两样种子，一是稻种，二是山茶籽。山油茶，又称白花油茶，常绿小乔木，属山茶科，其籽榨取的油，色清味香，耐贮藏，具有很高的营养价值和保健功能。

据权威研究报告显示，山茶油含不饱和脂肪酸90%左右，其脂肪酸组合与世界知名的橄榄油相似，有“东方橄榄油”之美誉。在我小时候，那个物资并不丰富，粮油都要分配的年代，只有坐月子的产妇才能享用几两山茶油。因此，山茶油在我们老家也叫“月子油”。

金竹镇以丘陵为主，境内生态环境优越，山地的土壤以黏性较大的黄土为主，全年光照充足、气温宜人，非常适合山油茶树的种植和生长。据该镇的工作人员介绍，全镇的山油茶种植面积30000余亩，占全县山油茶种植面积的三分之一以上，每年出产山茶油1450多吨，产值14500万元。

山油茶树在农历十月小阳春开花，次年霜降时节油茶果成熟，历时近一年，生长周期漫长。山茶果在人

工采摘后，老乡们将其摊开晒至开裂，然后去壳取出茶籽晒上五至七天，再经过风车扬去茶籽中的杂质。

最后一个环节便是榨油了。在我的印象中，人们用箩筐将晒好的茶籽挑到附近的榨油坊后，师傅用传统的工艺，先是借助水力的带动，用石磨把茶籽碾成粉末，接着在大铁锅中炒制粉末，直到它们散发出诱人的香味。然后将炒熟的茶籽末放进一个小木桶里蒸熟，每桶八九斤的分量。榨油师傅再用干净的稻草做模具，将蒸好的茶籽末做成坯饼，装入油槽中。

最后，师傅一边哼唱着劳动号子，一边使劲地甩动着悬在房梁下的石锤。石锤一次次不停地撞击着油槽中的楔子，直到坯饼榨尽油为止。正常的年景，茶籽的出油率，通常是5斤干茶籽，可出油500克左右。

天然的原生态山油茶林，有战时“炸不烂的油库”之称，山茶油是传统的天然无公害食品。金竹镇的山油茶油加工历史悠久，山茶油文化内涵丰富。随着“遂昌县金竹山茶油开榨节”等活动的成功举办，金竹山茶油知名度越来越响亮，得到了北京、上海和杭州等大都市很多消费者的喜爱和称赞。

每年的端午节，客家人和其他地方人一样，也做粽子。但是客家粽子里，有一种粽子却是其他地方见不到的，那就是长粽，也叫“长情粽”。按照客家习俗，每个准女婿上丈母娘家提亲或成为女婿后的第一个端午节，必须送长粽给丈母娘。粽子的长度越长，寓意夫妻婚后的感情越深、美好的生活越长久。

客家人做粽子，第一步是到田间地头或山上砍来一种灌木，我们土话叫“豆腐柴”。将此灌木烧成灰，用滚烫的开水淋下汤水，再用细白布纱过滤残渣，在锅里重新烧开。与此同时，把糯米洗净并晾晒一段时间，用木灰水将糯米浇透。

第二步就是包粽子了。小的或短的粽子，因为两个角有点类似于狗的两只耳朵，因此也叫“狗头粽”。“狗头粽”通常是咸菜搭配五花肉做馅，也有拌豌豆或赤豆的，很少有甜馅，而长粽往往是甜的，包着黄豆粉、红糖和红枣。

包粽子的绳子，通常是撕成3毫米左右宽的棕树叶。讲究一点的人家，也有用龙须草的。值得一提的是，家

里有小孩的人家，还会包“蚊子粽”，大约拇指那么粗，二十厘米长，四个一提。据说挂在床架上，和蚊帐放一起，能够驱赶蚊子。所以，“蚊子粽”是小孩们的最爱。

在客家人的心目中，有一种和清明粿十分相似，但更加珍贵的美食——蜜饯粿，谐音“密间粿”，还有一个称谓叫“蜜饯拓”。如果说清明粿是用于祭祀的，属于白粿，那么蜜饯粿只在红事，尤其是婚庆上才有，属于红粿。按我老家的习俗，新娘子出嫁当天的正餐酒桌上的蜜饯粿，都是由新郎家提早一天做好送上门的。据老人们回忆，以前，一些富户家里，如果高寿老人做寿诞，他们的宴席上通常也有蜜饯粿。

蜜饯粿，在相邻的一些乡镇也叫“印粿”，它的做法和清明粿类似，只是多了一道工序，即在包好馅（蜜饯粿的馅通常是黑芝麻加白糖，奢侈一点的，也有加爆米花的）之后，需要放入一个特制的模版中，将其压成扁圆形，如月饼状，表面分别印有“福”“寿”等吉祥图案，寓意日子红红火火、幸福长久。

客家人的美食谱系中，除了清明粿和蜜饯粿之外，还有一种粿，便是黄米粿。做黄米粿的工序并不比清明粿或蜜饯粿复杂，按照传统方法，必须使用一种专门的灌木灰。这种灌木，在我们老家叫“硬壳桲”，由于经年累月地砍伐，曾一度需要到很远的大山深处才能觅得。

黏性适中的粳米在淋过灌木灰的水中浸泡一晚上后，用大饭甑进行第一次蒸熟。在竹簪子里摊凉发酵半天时间后，将初次蒸熟的粳米在小饭甑里再次蒸熟，倒在碓房里进行反复踩碓，或是六七个人，人手一根戳棍在石臼中不断戳捶，最后定型冷却，一道难得的人间美味便做好了。

在客家美食中，最常见的要数番薯干了。每年农历十月，在番薯收成后，经过一个多月的储存和糖化，红皮白心或红皮黄心的番薯，水分减少、糖度增高。在去皮洗净后，将其切成比手指略粗的条状，加水在铁锅中煮熟。

煮熟后的番薯条，经过两三天的晾晒后，放进饭甑里进行第一次复蒸，然后继续晾晒，再蒸，再晒。如此，历经“三蒸三晒”，软糯香甜、色泽金黄、晶莹剔透的客家番薯干就做成了。

开春之后，番薯干的表面会自然形成一层白白的“糖霜”，这并不影响口感。值得一提的是，如果此时对番薯干再蒸一次，就可以继续保存至端午节前后。

每一个城市都有其特有的街景，不同的族群也有其专属的美食。每一道街景、每一味美食、每一抹味道，都是长留心中的浓浓乡愁。

枕着月色把你思念

一声啼哭到人间
此生注定与故乡结缘
满脸懵懂稚嫩眼
挂个问号问祖先
读不懂“赏心乐事谁家院”
却能听懂母亲河为谁和弦
与眠牛山温柔擦肩

岁月狼毫将朝霞渲染
光阴似水划过指尖
却划不掉走进儿时的庭院

擦干眼泪已成年
走南闯北身后总有线儿牵
在外跋涉荆棘路
总觉故乡不遥远
时时牵挂游子心间
每当月儿泼墨画圆在天边
枕着月色把你思念

岁月狼毫将骄阳渲染
光阴似水划过指尖
却划不掉走进心底的乡恋

久别再续故乡缘
刮目相看故乡尽笑颜
高楼大厦跻身又撞肩
诗词之乡人人美
诗画长廊挥毫南溪岸
幡然醒悟赏心乐事咱家院
吻着热土不再走远

岁月狼毫将夕阳渲染
光阴似水划过指尖
却划不掉走进心底的诗篇

长寿之乡的歌谣

清晨
围成圈的大山
穿上橙红的霓裳
揉开合了一夜的惺忪
张开小嘴无数
开始新一天吐故纳新

负离子相互拥挤
用心倾听的你
总能听到美妙的碰撞
因为拥挤
它们开始远足

钻入鳞次栉比高楼
直达还在鼾声中的鼻翼
清洗梦中的肺腑

还在路上的步子
来到平昌广场
在晨练中银发们的鼻腔里
温柔地左冲右刺

马不停蹄的离子们
又在南溪的上空弥漫开来
纷纷潜入水中打闹嬉戏
赶走了陈旧浑浊的气息
激荡母亲河新一天的活力

盘旋于河水之上的水鸟
张开清亮的嗓门
和着昆曲
高歌一首遂昌——长寿之乡的歌谣

金志宁

关于查找弃婴生父母的公告



于2023年3月7日凌晨左右在遂昌县妙高街道金溪下村25号车库门口捡拾到女性弃婴一名，出生日期为2025年2月22日，身体健康，随身有一张写有出生日期的字条和一罐已开封的奶粉，用毛毯包裹着，放在一纸箱内。

请孩子的亲生父母或者其他监护人持有效证件与遂昌县公安局妙高派出所联系，联系方式：0578-8113582，联系地址：遂昌县妙高街道公安路28号。即日起10日内无人认领，孩子将被依法安置。

遂昌县公安局妙高派出所
2025年11月5日



记者 章建辉 摄