

溯源

异秉王家源

◆ 詹黎平

有一阵子,文昌王家源出名得紧。老实说,在此之前,我还真没听说过王家源的大名。我不是个善跑会跑的人,活了半辈子县里还有好多地方都没去过,对本县稍显深微一点的历史状况、地理状况了解得也甚少。可能对于其他人早就大名鼎鼎的王家源,对我竟然是一派陌生,有如未开垦的处女地。

我之听说王家源,首先是源于一头花猪。花猪肉好吃,比土猪肉更香更有味道。而这个仿佛失传已久的花猪,突然间又在王家源重现,那些时日,地方台电视对这个花猪宣传报道简直是浓墨重彩,一头花猪把王家源拱上了热搜。在当今这个讲究吃得健康、吃得精致、吃得麻爽的时代,王家源着实领了一把吃的潮流。

尔后就对王家源熟透了,前前后后到过不下五六次。每次踏进王家源这块土地,总有一种天生异秉的感觉,确有与我的家乡诸多不同之处。无论是其地理环境还是历史人文风貌,其灵秀、其隽永、其深远都要远胜于我的家乡。甚至想,这么好的地方为什么不是生养我的地方呢。也是的,人都有趋好趋优的本性,看见他们生活在王家源这样的首善之地,享受着当地人杰地灵的风土人情,内心深处总有些醋意泛起。这王家源确实是个好地儿。

关键词:花猪

王家源出产花猪。但笔者几次三番深入王家源,却并没看到几头花猪,也不知道这花猪养在什么地方。最近看到的一头是放养在塔心自然村的那头。但据说这头花猪已经成为一头观赏猪,是头活了四五年的老猪了,同行中有个名号叫洪奶奶的人念叨了一句,也不知这头花猪还能再活上几年。除了这头观赏用的老花猪,就再没见着其他的花猪。一个明显的困惑是,我不知道王家源的花猪到底属于什么品种?

而据最新的《中国畜禽遗传资源志(猪志)》收录显示,目前我国在养的生猪品种中有104个本土品种、18个培育品种和6个进口品种。其中叫花猪的有“宁乡土花猪”“监利猪”“桂中花猪”等等,唯独没有王家源的花猪品种。但从花猪也是两头黑、中间白的相貌看,大凡花猪在品质上也差不多,至于入口的味道,没尝过就没法比较。有句俗话说:没吃过猪肉,还没见过猪跑吗?可事实上,在当下,吃过猪肉的人不少,见过猪跑的人还真不多,而见过国内本地品种猪的人就更少了。

记得第一次去文昌王家源塔心村吃花猪肉,是跟一帮驴友一起去的。巧的是,领头的人有个奇怪的绰号,竟然就叫“老花猪”。也不知道他这个绰号是怎么来的,反正老花猪领着我们几十人上山吃花猪肉,确实有种怪怪的搞笑味道。经费来源采取AA制,不白吃人家的,吃得倒也坦然。到午餐时分,花猪肉用一只只大搪瓷脸盆端上来时,热气腾腾中有股子异香。餐桌上脸盆尚未放实,众多筷子已经纷纷伸进去了,待到肉进口中,那优质的胶原蛋白呈现的美味简直令人难忘。说实话,花猪最好吃的是半皮半肉,那连带着肥肉的猪皮委实好吃,不油腻,后味足。那可以说是我此

生吃到过的最好吃的花猪肉了,后来吃过好几次据说是王家源来的花猪肉,竟再也没有吃出第一次吃的那种感觉,也不知道是我的口味变刁了,还是上来的花猪肉本身即不够正宗,总之都不如第一次吃那么难忘。但相信真正来自王家源的花猪应该还是正宗的土货,或者物以稀为贵,市场上的花猪多了,难免也有龙蛇混淆之嫌。

关键词:奥陶纪

照理说,这地球上的事物,应该都像地球本身一样的古老。但实际上并非如此,我们且不说那些新兴的事物,就说地理吧,既有白胡子老人,也有生瓜蛋子,许多地方凭借着黄土地红土地,你根本无法看出它的来历。但在王家源却有一个独一份的标志性佐证,那就是矗立在地质游园的一块碑石。碑石上刻有题为“潭头志留纪剖面”碑文:“记录了奥陶纪浙西浅海陆棚相沉积环境,地层蕴含着丰富的腕足、笔石等生物化石,是浙江晚奥陶世文昌组地层对比划分的标准剖面,也是浙江及华东地区研究奥陶系与志留系划界的重要剖面。同时剖面岩性组合和古生物组合特征为研究奥陶纪末生物大灭绝提供重要信息。”

碑文没有落款时间,但从使用的语言看,显然是今人留下的。当然也不是近几年的产物,从碑石的风化程度看,估计至少有十年以上了。在这里我学到了一个新名词新知识:奥陶纪。来接我们的王家源的书记、副书记左一个奥陶纪右一个志留纪,我听不懂说的什么,因为之前对奥陶纪完全陌生,从未听过看到过。我不知道奥陶纪是一个什么纪元,赶紧在手机上百度脑补:奥陶纪(Ordovician Period, Ordovician, 符号O),地质年代名称,是古生代的第二个纪(原始的脊椎动物出现),开始于距今488个地质单位之前(4.8亿年前)~444个地质单位之前(4.4亿年前),延续了4200万年。

在奥陶纪与志留纪之间隔着一起大规模物种大灭绝——伽马射线暴,在此物种大灭绝中,有60%的物种灭绝,主要灭绝动物有:圆月形瓣虫、彗星虫、原始生物……奥陶纪是历史上侵最广泛的时期之一,世界许多地区都广泛分布有海相地层。在板块内部的地台区,海水广布,表现为滨海浅海相碳酸盐岩的普遍发育,在板块边缘的活动地槽区,为较深水环境,形成厚度很大的浅海、深海碎屑沉积和火山喷发沉积。奥陶纪末期曾发生过一次规模较大的冰期,其分布范围包括非洲(特别是北非)、南美的阿根廷和玻利维亚以及欧洲的西班牙和法国南部等地。

从以上文字中可看出,方腊起义石刻的历史文物价值已毋庸置疑。而于王家源出土的这一石刻,也再次佐证了王家源具有源远流长的悠久历史。我们日常所谓的文化积淀文化传承,如果没有事物本身的先天优势,势必会大大削弱文化的厚实度。再怎么说破天,你若没有能拿得出手的信物来自证自洽,都是没用的。而王家源恰恰有着这样的底气,仅凭《方腊起义石刻》这一件镇县之宝,就已能毫无疑问地傲视全县各方诸侯了。

当我们一行漫步在王家源的老祠堂、柏树林,我已经完全折服于王家源深厚的文化底蕴。我知道在此间徜徉,务必秉持一种谦卑的态度,否则一不小心就会被它随意展露出的人文历史打脸,让我们为自身浅视的浅薄自大而羞愧无比。

不由我不对王家源从心底里顿生一股

人文

家乡酱

◆ 余书旗

说起家乡的酱,还得从我老父亲说起,因为父亲爱吃黄豆酱,一日三餐,餐餐都离不开酱,父亲说:“酱有味,开胃。”

以前的农村妇女没有不会做酱的,因为酱的作用太大了,可当盐,可当油,可当调味品,可下酒,可下饭。那时农村的厨房里很简单,烧菜基本上就是油、盐和酱这三种佐料。一般家庭早餐下饭菜,或一碟酱,或两块腐乳,或一碟辣椒粉腌萝卜条,没有人家会特意炒两个菜下稀饭的。中午要炒菜了,就离不开酱了,青辣椒炒酱、烘豆腐青辣椒炒酱,炒螺蛳放点酱,炒乌贼放点酱,炒茄子也要放点酱。如烧鱼了,那就更得用酱了,不但节省用油,而且味道特别鲜。不仅如此,就连包玉米饼,也会在老芥菜馅里舀上几瓢酱。

酱的用途这么广泛,就得要多糟一些了。集体化时期,黄豆都是靠生产队分配的,这便是一年的用途了,得按计划走,先把过年要用的豆留足了。豆制品是过年的主要菜品,比如说烘豆腐、辣豆腐、煎豆腐,还有煮米羹包米糕用的白豆腐等,然后再把糟“菜碟(方言,腐乳、酱统称菜碟)”的豆留起来,如有剩余的,方可随意支配,因此虽说农村人黄豆自己种,但豆腐也不是想吃就有得吃的。那时在农村说起好吃的,人们首先想到的是猪肉、鱼、豆腐,这豆腐已跻身于美味佳肴的前三位。

我家是个大家庭,吃口多,母亲每年都会糟两三小斗黄豆酱,盛酱的容器是那种能盛二十五斤酒的老酒坛。虽说农村的妇女没有几个人不会糟酱的,糟酱看似是个粗活,其实糟一坛好酱是有很高的技术含量在里边的,那工序可得一道一道来。首先得挑挑拣拣,把挑好的豆先浸泡一个晚上,才能下锅煮。煮豆是费柴禾的事,一口大铁锅得烧几个小时,豆才能煮烂透,没煮烂的豆糟起来的酱放多长时间也不烂,影响口感。煮烂以后,盛放在大圆竹匾里摊晾,待不烫手了,但摸上去还有一点温温的感觉时,便把面粉洒下搅拌,搅拌到不粘手了,豆与豆之间也不相互粘连了为止。然后把豆摊匀了,在竹匾上架上两根细竹竿或木棍,上面再盖上另一面圆竹匾,这样,两面竹匾之间便有一条能透气的缝隙了。最后再在竹匾上面盖上蓑衣旧衣服之类以保温,让其自然发酵,称为“捂酱黄”。正常的话,三五天以后酱黄便先后开始生长出一些白色的菌丝,且生长迅速,再过两三天,竹匾里便是毛茸茸的一片了,白色的菌丝也变成了淡黑色的菌丝,这说明酱黄发酵非常成功。下一步,得把沾连着的酱黄揉开,让其像黄豆一样一颗一颗地分开,趁着太阳好的天气晾晒,等充分干燥了,放在坛子里贮存保管。

到了立冬季节,便好开始糟酱了。糟酱有湿糟与干糟之分,老一辈人采用的大多都是湿糟的方法。所谓的湿糟,就是先用少量的凉开水把干燥的酱黄湿润一下,然后拌入食盐、干红辣椒、橘子皮、八角、生姜、白糖、米酒等佐料。现代人多采用干糟的方法,酱黄不用加凉开水湿润,把红辣椒干换成新鲜的生红辣椒,生红辣椒水份足,让其慢慢把酱黄湿润。酒也换成了白酒,因为白酒糟的酱更容易保存。糟好以后,便可装入瓶子里或坛子里保存了。现代人把酱当调味品,不会糟很多,大多糟几个玻璃瓶便够了,而老早则要用坛子装的。坛子装满以后,上面铺上厚厚的一层盐,盖上竹箬叶,随意一点的,坛口随便用破碗破碟一盖了事;讲究一点的,先用竹箬叶把坛口扎好,上面再压上旧书报或树墩头。

在现代人眼里,作为食品,酱的地位很低微,但它却有着悠久的历史,据史料记载,我国食用酱的历史已经有近四千年了,到了周朝,酱的种类已达上百种。西汉时期,以大豆和面粉为原料的豆酱开始出现,并逐渐成为重要的调味品而进入了民间。

今天,酱在我们日常生活中的角色早已转换,从主角变成了配角,但像家父这样对酱有着独特爱好的也大有人在,曾听说很多人出门甚至出国旅游,都不会忘记带上一瓶家乡酱。