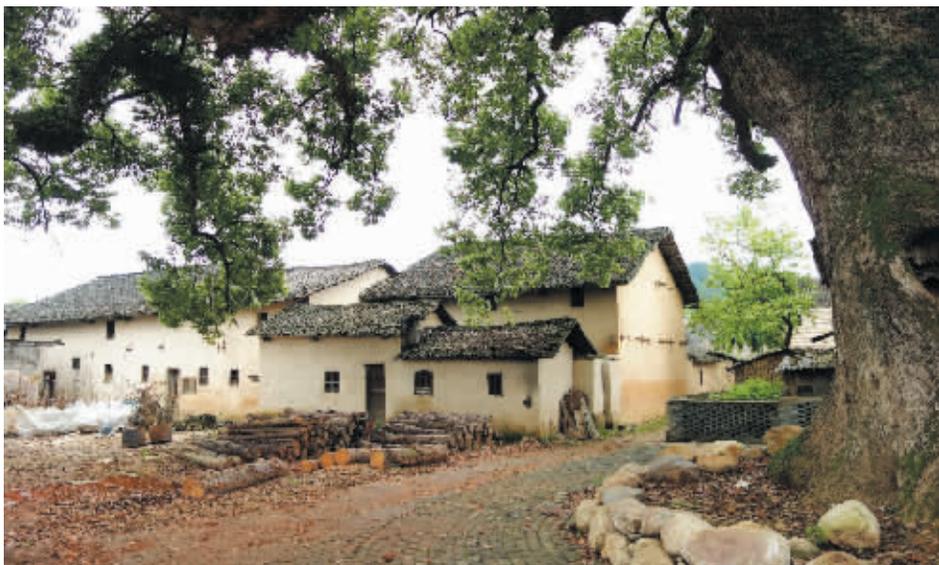




醇美富田

李栖竹



富田古镇是一座依山傍田、溪流交叉的农居小镇,素有“六山一水两分田,一分道路和家园”的美誉。不仅如此,这里还是江西庐陵文化的重要发祥地,堪称历史悠久,文风鼎盛。

从吉安市往南46公里,便到了富田古镇。下车伊始,只见满眼葱郁,翠绿的樟树掩映着青砖灰瓦的小小村落,让人不由得想起民间对富田人家的形容:“开门见山,举步即水,出门遇樟”。

富田的樟树多,树龄长。尤其所辖的陂下古村的“合欢樟”,树冠占地两百多平方米,树干要10个大人才能合抱起来。树中间长出了一棵“凉伞树”,犹如一位亭亭玉立的少妇站在丈夫的肩头向远处眺望,为这个古老的村落平添了一份神秘、浪漫的色彩。

走进富田古镇,古色古香的气息扑面而来:百米古街店铺林立,“布匹染坊”“粮食杂货”“药铺”等,出售着琳琅满目的地方土产;古旧的私塾挂着“半边天”的牌匾,道尽了旧时教育的盛况和

沧桑;随处可见的古宗祠尽显明清风范,诉说着这里悠远的宗族文明……

作为文天祥的故里,富田历来崇尚忠义传家,镇上至今保留着两百多座古宗祠,青砖黛瓦马头墙,飞檐翘角坡屋顶,涵盖了“聚巢式”“门楼式”“屏亭式”等各种建筑样式。经了风雨的古祠斑斑驳驳,坏了就下大力气去修,一砖一瓦谨慎非常,满含着富田人对祖先的敬畏。

除了敬祖,富田人还讲究风水,据说是因为道教祖师张天师曾经“到此一游”,这种信仰在陂下古村尤为浓厚。每年正月三十,陂下古村都会举行“道教喊船”的民俗活动,舞龙、打狮、喊船、送神,全村人热热闹闹,祈愿风调雨顺、五谷丰登。

近年来,养在深闺的富田古镇渐渐有了寻幽访胜的游客,但和喧嚣的商业化景区比起来,这里到底要清静得多了。镇口的大樟树年复一年抽着新芽,日子就像富水河里的水,平平稳稳地流淌着……



石头部落的乡愁

张建国

位于山东枣庄市山亭区的翼云石头部落,是典型的石板房古村落。听村里的老人们讲,在他们还小的时候,这里四面环山,交通闭塞,老百姓生活穷苦,村子因此被称作“穷命庄”。但勤劳朴实的人们不困于命运,他们用双手将大块片石搭建建成石屋,用散落的碎石铺成小路,还用石头拼了石桌、石凳,凿了石碾、石磨……

顺着饱经沧桑的石头小路进入古村,一侧是耸立的高山,一侧是低矮的丘陵,在高山与丘陵之间,一座用石头垒砌而成的村落映入眼帘,所谓“石头部落”,真是名副其实。

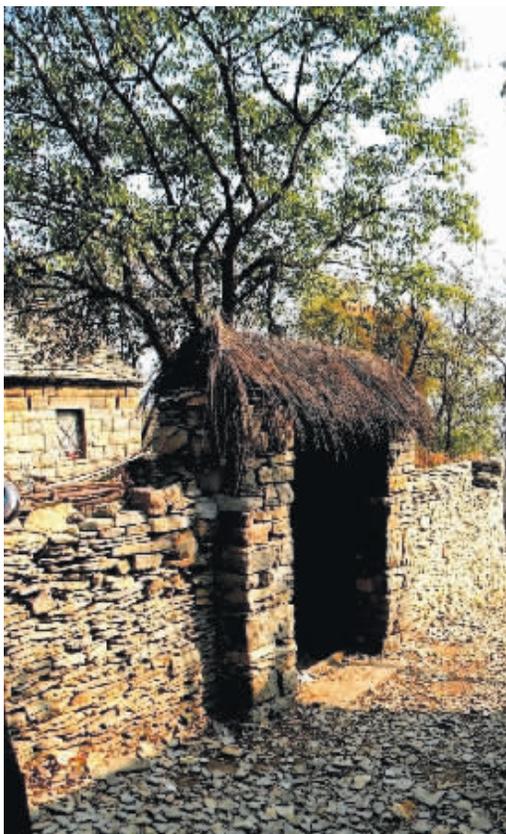
满地碎石堆砌而成的小路上,尖尖的石角露出路面,踩在脚下,激发出清脆悦耳的响声,好似石头们在唱着小曲。因此,这些村中小路又有个雅名,叫“响石路”。

走进村内保存最完整、最原生态的一户石屋人家,但见房子依山而建,房顶由3至7厘米厚的页岩石板层叠压而成,就连鸡窝、灶台等也全部用石头砌成,防风防雨、防火防潮、冬暖夏凉,真是把石头的作用发挥得淋漓尽致。

“左边是石碾,右边是石磨,在我们农家,石碾和石磨位于院落的左右,象征着青龙和白虎。”坐在家门口一位绣花的老人向我们介绍。

为了把美景看得更加真切,我们登上约长200米、高3.5米、宽3米的古城墙,向四周眺望。只见山中云雾缭绕,错落有致的石屋点缀其间,让人油然而生一种苍茫之感。

据说,当地外出的游子,在离别家乡时,都会从山间拾起一些石块带在身边。也许,乡愁就像石块,沉甸甸的。



黄河口品毛蟹

边锋



初冬的黄河口,一望无垠的芦花像雪一般炫目,遍地黄须菜仿佛巨幅红地毯。城市待久了,我和朋友相约来到这里,壮阔绝美的景色让浑身烦躁之气随风飘散。

从黄河口游玩归来,路过东营垦利县东北部的永安镇,沿着镇上一条沥青公路直行,一个个写有“大闸蟹”的招牌频繁闪现,在它们身后,是一家家销售大闸蟹的农家店。

走进一个幽静的农家小院,老板听闻我们要买蟹,热情地带我们到了蟹池旁,只见他拿起身边的网兜,捞起满满一网大闸蟹,这些蟹壳青得发亮,举着两只蟹钳,像耀武扬威的将军。

卖蟹的老板告诉我们,黄河口大闸蟹两个大钳上长着厚厚一层毛,所以在当地叫毛蟹。以前只有本地人知道这种蟹膏满黄肥,味道鲜美,随着黄河口一带的开发建设,来旅游观光的人越来越多,游客们在这里品尝了大闸蟹后赞不绝口,渐渐地,黄河口大闸蟹越来越有名气了。

临近傍晚,我们提着蟹来到永安镇附近的黄河口镇万尔村,穿过干净整洁的村道,农户吉大爷已经在院门口迎接我们了。进入宽敞明亮的农家房,宽大柔软的卧床、带抽水马桶和洗衣机的卫生间、摆放着锃亮不锈钢厨具的厨房,干净而舒适。

吉大爷看我们手里拎着蟹,连忙接过来,要帮我们蒸着。我们刚把行李归置完,农家饭已经上桌了。这里的农家菜都是施土家肥、刚刚采摘的新鲜食材,用最朴实的方式烹饪,散发出食物原本的香气,特别是大盆的白菜粉皮炖肉,香气腾腾,吃着特别过瘾。吉大爷一边端上一筐热乎乎的杂粮饼子,一边说,黄河口这地方,地广人稀,特别空旷,天儿冷得也比较早,本地人在冬季会多吃白菜等时令蔬菜,偶尔还会吃大闸蟹补一补。正说着,大闸蟹端上来了。一只只色泽金黄的“尤物”,让人垂涎三尺。我们蘸着姜末醋汁,先吃掉最肥美的蟹黄,再咬开蟹腿,嚼出富有弹性的蟹肉,看来“蟹肉上席百味淡”的俗语确实不虚。

黄河口大闸蟹一般在中秋过后最为肥美,虽然错过了口感最好的时候,却迎来了冬季进补的好时节。吉大爷说:“因为咱们东营是黄河注入渤海的地方,这里水质好、水草茂盛,长的蟹子也好,蟹子里的蛋白质多,可以提高抵抗力,这个季节用蟹子补补身体最好了。”

说起吃法,吉大爷偏爱最简单的清蒸,在他看来,这样既不破蟹的营养又能保持鲜美味道,不过蒸的时候需要点小技巧:“蒸的时候一定要把螃蟹捆起来,防止加热时乱跑,把蟹腿磕掉,蟹黄流出来。另外,我们会把螃蟹倒过来放,这样可以使螃蟹受热均匀。”