

桐庐版年货地图

味蕾上的家乡印记(中)

李琴

“盼望着,盼望着,过年的脚步是越来越近了!”小寒一过,意味着新年渐渐向我们走来。

在桐庐县农村,忙碌了一年的农民们按照当地传统的习俗,早就开始打年糕、做番薯龙须等传统年货迎接新年,这种忙碌从10月份开场,一直要闹闹腾腾地持续到春节前的一个星期。

纯手工做的番薯龙须面 发现地:横村镇元丰村

走进横村镇后岭元丰自然村家家户户门口用自制的竹垫晾晒番薯龙须成了一道独特的风景。

在王雪友的家里,手头停不下来的老王向我们介绍,制龙须的过程是由多道工序组成的,首先将地里挖来的番薯洗净、用机器碾碎,淘洗成脱渣的白色淀粉,然后加入适度的水搅拌成一定的浓度,盛到蒸笼里蒸熟成正方形饼状,放到地面上冷却,3天后再用手工或机器刨成细细粉丝

状就成了晶莹剔透的龙须了,然后晒干收藏起来。

据横村镇农办负责人介绍,元丰村做番薯龙须面有十多年的历史了,此地农户的薯粉品质与别地不一样,深受人们的青睐,所以不愁销路。番薯龙须也是村民们一项主要的收入,每年十月底开始动工,一般要差不多到春节前的一个星期停工。目前,全村200多户人家有50多户做龙须,全村仅此一项收入可达60多万元。



打年糕是农村过年的习俗 发现地:桐千线上的方埠村

在桐千线上的方埠村有一家小小的年糕作坊,不远处就听见机器声声和欢声笑语。一群妇女正围着架子上放着的竹制长方形垫子,只见一条条热气腾腾的白色年糕欢快地从机器里“跳跃”出来,白白的,糯糯的,很是诱人,让人垂涎欲滴要抢着“尝鲜”。

在桐庐,和横村一样的乡村,打年糕已成了很多家庭过年的习俗。年糕的吃法也有多种讲究,有炒年糕、有汤年糕、油炸年糕,还有一道美味菜——梭子蟹年糕,还有切片晒干再炒成果子吃的年糕片。但不管怎样,过年打年糕预示年年高,过年吃年糕是图个吉利。

手工制作的米糕 发现地:江南镇一带

米糕是也是桐庐人最喜欢做的,只要是节日,家家户户几乎都会做米糕。每到过时节和春节,餐桌上米糕是不能少的。

做“米糕”是有很多讲究的,石阜村的张阿姨介绍,和粉要匀,不得有小团块,否则做出来的夹生断裂;粉团压进模板的时候要平整,否则会厚薄不均、破相;上蒸笼蒸的时间要恰到好处,中途不得掀盖,经验老道的农妇们点香计时,一根燃尽,就可以起锅了。

刚蒸出的“米糕”玉一样白,晶莹得几乎

透明,似玉成的工艺品,最妙的是它正面有各种各样的花纹图案,福字、寿字、花草,记得还有一种整个“米糕”是元宝形的,上面有铜钱印,还有一种财神菩萨形,菩萨双手袖在胸前似捧着礼物。

做“米糕”是不用请师傅的,也不用出门加工,每个家里的女人都是做“米糕”的能手。米糕可以当早饭,薄粥里放几个;切成条,放些青菜、腊肉丝,那是一道美味的“炒米糕”;放几个在火篮上烤熟,那是一道零食。



风鱼干是桐庐人的别样年货 发现地:桐庐里弄小巷



时下桐庐不少市民已开始腌制鱼干,为新年储备年货。据了解,桐庐街巷里弄晒的鱼干都是桐庐人自制的。常在富春江以打

渔为生的陆先生告知,桐庐人像他这样以打鱼卖鱼为生的人很多,因为有富春江的地理位置的优越,遇到好时节,常会在堤坝上铺开晾晒鱼干,等候各地居民前来购买新鲜的鱼或鱼干。

远远看去,堤坝上、船帆上都铺满、挂满鱼干。“秋冬是晒鱼干的好季节,此时没有苍蝇蚊虫,加上风清气爽。”陆先生补充道。在桐庐江北,这里是地道的老城区,特别是靠近富春江的开元街和康乐区这一带,不少市民窗台上、楼道上、园子里都晾晒着鱼干。

不过说到做鱼干的经验,有着多年做鱼干经验的黄房子饭店的老板娘是这样说的:

第一道是剖剖。按照鱼类大小分别采用背剖、腹剖和腹边剖三种形式。剖剖后,去掉内脏;第二道是擦拭。剖好的鱼千万别放在水里清洗,而要用一块干净的抹布把鱼的全身擦拭几遍,擦干净后再行腌制。因为如果新鲜的鱼放入清水中清洗,水进入鱼肉纤维组织,就会破坏鱼肉的质感;第三道是盐腌。根据鱼体大小确定用盐数量,一般每100千克鱼用盐18~24千克。腌制时,将盐均匀地擦敷在鱼体、鱼鳃、眼球及钻孔内;第四道是晒干。在腌制了24小时后,便可把鱼拿出来晒干了。系上绳子,吊晾在阳台,主要靠风干,有少许阳光更好。一般晒一个月,就有八分干了,这样的鱼干口感正好。