

神奇树叶捣出了神奇的“乌米饭”

汪建林 方芳

古人有大智慧,大自然中很多神奇的植物可以食用,甚至成为一种独一无二的美食,比如腐婢柴(俗称豆腐柴)的叶子做的翠绿色的柴叶豆腐。

今天我们要说的,也是神奇树叶的造就的美食——乌米饭。乌米饭源于大墅镇凤山胡家自然村,有着500多年的传承,据悉目前已被列入淳安县非物质文化遗产代表性项目名录。



采摘树叶



捣汁



揉汁



过滤



浸泡12个小时的糯米



倒入蒸桶蒸

大墅镇凤山村地处淳安县西南部,距淳安县50公里,是一个典型的库区村,三面临湖,风景秀丽,5个自然村较为分散,其中胡家村位于凤山半岛东面,与淳杨线隔湖相望。该村全部是胡姓,在明朝期间从梓桐镇胡家村(现练溪村胡家自然村)其中一户迁徙而来。该村从此过着依湖而居,捕鱼为生的渔村生活,期间因新安江水电站修建,整村后靠。

凤山村胡家自然村,至今已有500余年,一直保留了四月初八做乌米饭的习俗,始终秉持着传统的手制作工艺。

据村里老人说,古时候有一位叫石驮的农民触犯了官府,被抓到县衙里去坐牢。那个时候,监狱不管饭,囚犯都需要家里人给送饭,否则会饿死。其妻明珠开始一日三餐把米饭用油盐炒得香喷喷,送到大牢里给丈夫过活。牢卒们一见到亮油油、香喷喷的大米饭,馋得口水直流,明珠送去的炒饭都被牢卒

扣除,吃到自己的肚子里,所剩无几给石驮。有一日探监,明珠隔着铁窗看着皮包骨头的丈夫,泪珠涟涟,无计可施。

回到家后,聪慧的明珠痛哭了一场之后终于想出了送饭的好主意,用乌饭叶等树叶榨汁蒸米饭。牢卒们一见到乌漆漆的“饭”,都以为是一盘过期的烂饭,捂着鼻子,叫明珠自己直接送给丈夫。明珠把饭端到石驮面前,石驮亦感到莫名其妙,待妻子把“乌饭”的做法告诉他后,石驮感激地接过“乌饭”,不久就恢复了体魄。一年后,石驮期满被释放回家。

为了纪念当时的乌米饭,胡家祖上每年都会会在四月初八制作乌米饭。大墅镇凤山村的胡家人历经多次迁徙,从安徽绩溪到浙江淳安,从梓桐胡家到大墅胡家,胡家人手中的乌米饭不仅是一种香糯可口的食物,更是胡家人对大自然美好馈赠的感恩,也是对淳安历史文化的传承。

乌米饭的做法

NO1

采摘树叶

乌米饭以乌饭叶、栗树叶、枫叶等新鲜叶片为原材料,胡家村人在每年的农历四月初八头一天就背着背篓上山采集原材料。这些树叶在山上都很容易找到。

NO2

捣汁浸泡糯米

采集之后,放入石臼捣碎,因为都是树叶,捣至汁水不难,待树叶大部分汁水都捣出后,再放入竹篾渗水,把树叶残渣过滤掉不要,只留汁水。最后把糯米放入过滤出来的汁水中浸泡12个小时,待糯米全部乌黑以后再舀出。

NO3

柴火灶大火蒸熟,味清新香甜

把浸泡得乌黑的糯米放入蒸桶,用传统的柴火灶大火蒸熟。据《本草纲目》记载,乌饭叶具有上理脾胃元气,下通少阴肾经之功效。

蒸熟的乌米饭,老少皆宜,令人着迷的是因为它的清香,它既可以空口吃,也可以拌菜吃。当吃进第一口时,发觉味道平淡无奇,但经过细细咀嚼之后,会感觉软糯香甜,越来越香,淡淡清香味,让你满口留香。

