

一首育笋人的赞歌

○ 蔡晓锦

记得去年春秋的一个傍晚。我因缺乏雷竹哺笋经验，由妹夫严火根介绍，去横畈青石埠请教徐九斤师傅，因去不遇，其妻杨爱凤告诉我们说：“九斤已去齐毛坞雷竹地干活了。”我们又立即赶往齐毛坞。此时，太阳快要落山了，晚霞照在齐毛坞翠竹茂林里闪闪发光。突然火根对我说：“二哥，九斤师傅息工下山来了，你瞧！”我顺着火根手指的方向，抬头朝山上望去，只见一人健步如飞，穿林拔草而下。不到一支烟工夫，老人就站在我们面前，只见他身背斗笠，腰系钩刀，脚穿运动鞋。虽然双鬓灰白，但一双炯炯有神的眼睛衬着一张饱经风霜紫铜色的脸庞。显得十分硬朗、豪放。这位就是我要拜访、请教的青石埠出了名的雷竹哺笋大户徐九斤师傅。

时钟让我们倒拨到上世纪八十年代初叶，当党中央改革开放政策象浩荡的春风吹遍了华夏神州大地，吹遍了锦绣江南美丽富饶的原野，吹遍了吴越大地的山山水水，钱王故里改革开放政策家喻户晓。徐九斤，这个生长新社会今日的农民，眼睛突然明亮起来了，三十六行行行出状元，

他看中了发展雷竹生产，前景非常广阔。经过对齐毛坞荒山缓坡山地的几次实地考察，他看中一块叫“野猪窝”的向阳缓坡荒山，与村里签定了开八亩荒山种雷竹50年的经济承包合同。

1999年10月，是一个香飘飘四季，春华秋实硕果累累的金秋季节。徐九斤带领妻子杨爱凤、儿子徐国平、女儿徐来蓉，一场开荒种雷竹的攻坚战首先在齐毛坞拉开了序幕。昔日荒凉、阴森的“野猪窝”刀斧闪亮，开山银锄飞舞。

“有毒蜂窝！”在前面砍柴斩棘的来蓉看见排蜂窝，里面有蜜蜂飞出来，大声惊呼着，国平大吼一声说“用火烧，快用火烧！”说着，他立即拿来一大把枯草点着，一阵烟熏火烧。把排蜂窝里的毒蜂全部烧死。这块昔日盖满荆棘野蔓阴森可怕的“野猪窝”，这块荒凉已久的“处女地”，好一派热火朝天的景象。年逾五旬的徐九斤一马当先，一把四斤重的开山锄上下飞舞，嘎吱作响，不减当年的骁勇。他捏了一把刚从脚前开出来黑油油的香灰沙壤土大声地对儿子国平说：这块野猪窝里的土壤多肥沃，中央改革

开放，农村实行责任承包制政策落实正是及时雨，我们开荒种雷竹的路子走对啦！

经过全家2个多月连续攻坚战，终于在这年年底，在8亩已被开垦了的“处女地”里种植了阔叶雷竹和细叶乌头雷竹秧570株。来年春上上去，昔日荒凉阴森的“野猪窝”换上了新装，一株株雷竹秧都抽出了嫩叶，阵阵春风、春雨后，竹秧正沐浴着金色的阳光茁壮成长。到2005年，这块竹园已养新竹6100多株，竹园已初具规模。放眼望去，翠竹迎风摇曳，一片翠绿。从徐九斤带领全家开荒种竹到雷竹园成林这短短的几年里，他治草除虫，施肥松土，删去老竹，雷竹竹秆壁薄性脆，为了防止冬天雪压，钩去雷竹梢头是关键。为了提高雷竹的经济效益，这年下半年开始，他采用烂毛竹叶哺笋，为了考虑延长雷竹笋寿命，他轮番解笋，先解其一半4亩地，毛竹叶解笋需要抽水打湿才能发酵发热，干燥时往往抽水要抽到晚上10点多钟。为了防止发酵时温度太高，竹要烧死，解笋温度一般掌握在20度左右。从他带领全家种竹到开始解笋的五年里，他不知花费

了多少心血。走了多少山路，熬过了多少不眠之夜。真是雄心撼山岳、壮志冲云霄，功夫不负有心人，2006年他的解笋获得了成功，解笋收入达到78000多元，第二年达到95000多元，因九斤师傅解笋经验从2006年至2016年10年中，解笋收入每年超过5万元，这笔可观的经济收入对徐九斤一家来说是改变命运。徐九斤靠中央对农村经济政策勤劳致富，走上了小康生活的富裕路，成为青石埠附近三坊大名鼎鼎的雷竹解笋大户。昔日荒凉的“野猪窝”变成了今日聚宝盆、黄金窝。

前夕日子，一个风和日丽的好日子，我被徐九斤师傅邀请参加他生日餐。仲夏的夜晚，上弦月从东边露出天边，柔软的晚风习习吹着我的脸庞，家家户户的电灯瞬间雪亮，像一串串夜明珠落在青石埠。家乡夏日的夜色梦幻一样般恬静，象梦幻般的美丽，此情此景，我被深深陶醉了，晚餐后，徐九斤一家都聚焦在新盖别墅，宽敞明净的电视客厅，屋子里洋溢着欢乐的气氛。徐九斤更是满脸皱纹象开了花似的。

天目云雾茶的传说

○ 徐玉文

天目云雾茶，是一款名海内外的绿茶名品，它以叶质肥厚、芽毫显露、色泽深绿、清香持久著称。唐代陆羽《茶经》记载“杭州临安於潜二县天目山与舒州同。明万历《临安县志》载：云雾茶出天目，唯龙须庵最佳。在宣统二年[1910年]南京国际商品评比中就摘得金奖桂冠。

说起天目云雾茶，当地还流传着一个美丽的传说。

当年王母娘娘寿诞，四海诸神皆来朝拜。蓬莱仙阁祥云缭绕，歌舞升平。贡台上陈放着四时果品，奇珍异宝。寿宴开始，杯斛交错，钟鼓齐鸣。

突然席间狂风乍起，吹灭了烛台光明，寿堂一片漆黑。又听一阵扑扑扑的凉风拂面，似见一只九头大鸟，踩着贡台果品，展翅直奔南天门而去。待仙女持烛复上查看，除桌上一片狼藉之外，唯独少了一尊九头金灯盏。

客官不可小觑，王母娘娘的九头灯盏可是九头雄鸡精所变，是王母娘娘在唐僧西天取经时从西凉国所收，并把它按放在寿堂作烛台之用。谁知九头雄鸡耐不住寂寞，不甘心被王母贬为烛台作差使。于是它趁着王母寿诞，便现了九头雄鸡鸟的真身。九个头各衔了一颗贡桌上的仙茶子，径直朝西天方向飞去。寻思有朝一日，待仙茶子发芽成材，细品仙茶，得道成仙，永不受人差遣，岂不美哉。

谁知九头雄鸡心乱意急，一怕王母娘娘派天兵追寻，二怕天明之前飞不到西凉，慌乱之中迷失了方向，竟一头撞在了浙西天目山莲花峰的龙头岩上。九头雄鸡一命呜呼，葬送在龙头岩东面的“落毛坞”里。那九颗仙茶籽被龙头岩一碰，“唰唰”都裂开了来，一分为二，变成了十八颗茶籽，撒落在龙头岩脚下。那仙茶子吸受天地之灵气，沐浴日月之精华。经冬历夏，生根发芽，长出十八棵茶树。因该地处在千仞高山，云雾缭绕，加上土壤肥绵，竟出脱得粗壮葱茏，别有一番仙风道骨之势。后来，就成了有名的“龙头十八蓬”。

那时，天目山东麓的龙须庵住着一位名叫宇空的禅师，他精通医术，并且乐善好施。方圆百里的病人都翻山越岭，慕名前往求医。经他诊断，十有八九的疑难杂症均能药到病除。更可贵的是他对穷苦百姓关心有加，不但不收分文药银，还在庵中设斋供

给膳食。赠予远途病人回家路费，被当地百姓称为“宇空仙师”。他的医术高明，一是源于他医道精湛，二是源于他的药材地道。天目山的云雾草，高山灵芝都是他亲自采集的。有一次他带着徒弟出山采药，越过西坑来到天目山龙头岩下采挖药材，发现了这久藏深崖的十八蓬茶。这片原茶叶张厚实，叶面绿中泛紫，幽香扑鼻。他深知这是一处难得的奇茶，就命徒弟一起精心采摘一篓回庵炒制。果然，茶品形如鹤舌，味同仙茗，入口清润，回味无穷。更欣慰的是用此茶入药，更具清火明目之神效。因该茶出自云雾深处，故被命名为“天目云雾茶”。

话说东坑口有一位姑娘小名柳娘，自小聪慧过人，凡事勤奋好学，是一个有名的孝女。家父早逝，老母又双目失明，全靠十八岁柳娘养蚕摘茧度日，生活过得非常清苦。这天宇空禅师采药路过东坑，得知柳娘母亲眼疾是劳累过度肝火上攻所致。并见柳娘纤纤弱女侍奉瞎眼母亲，孝心可嘉，有心为她们济困解难。于是他叮嘱柳娘每天清晨去龙头岩下摘回带露的“十八蓬”古茶的鲜叶，为母亲日夜敷敷，定能光明重现。

柳娘听了宇空指点，得知母亲眼疾有救，万分道谢。宇空却连说惭愧，只缘自己年老体弱，不能每日亲自为施主摘茶司药，只得有劳姑娘躬身为，说罢告辞而去。

柳娘不负教益，每日拂晓出门，采回带露的天目云雾茶鲜叶为母亲日夜敷敷。不出半月，果然奇迹出现，三日偶分日夜，九天能见光明，半月可辨眉目。柳娘母女喜出望外，相对而视，自然百感交集。

柳娘是个善良的热心肠人，她用宇空禅师的方法治好了母亲的双眼后，还不忘用此方法给其它有眼疾的乡亲采茶调理。据说当时临水县县太爷徐浩母亲的眼疾也是柳姑娘用此法医好的呢！同时，还把多余的鲜茶制成茶干招待客人和乡邻。客人们喝得柳娘精心炒制的天目云雾茶，顿觉心旷神怡，回味无穷，纷纷夸奖柳姑娘的制茶技艺不在宇空禅师之下。从此天目云雾茶的名声鹊起，还被选为进贡朝廷的御茶和作为郑和下西洋馈赠各国的国礼呢。



筑梦 巴人 摄

灶台的故事

○ 盛依梓

以前，乡间家家户户都有灶台，俗称“黄泥灶”，随着时代的变迁，它发生着深刻的变化。

上世纪六七十年代，农村是大呼隆时代，农家通常的灶台是“三眼灶”，用三只铁锅相连接。呈长方形，三四个平方大小，最大的锅是三尺四寸左右，用来煮猪粮食的。那年代提倡“猪多、肥多、粮多”，每户人家养四五头猪，这只锅是专门为猪服务的。中间的锅是一尺八寸，主要用来煮饭。那时都是五六口之家，干的是劈山整地的重活，每人吃饭三大碗，没有这样的锅煮饭难解饥饿。第三只锅是菜锅，用于炒菜，大约一尺二寸左右。

进入八十年代，受到“柴火”危机的侵袭，不知从哪里刮了一股省柴风，泥水匠纷纷从外地学来一整套砌省柴灶的技术，家家户户来了一场革命，统统将“三眼灶”改成“二眼灶”。猪儿们从吃熟食变成生食。随后消灭荒山绿化造林的口号响彻全国，山上的柴火都被消灭，变成了林木，烧柴难并不因为改灶而画上句号，相反随着人分家，灶台的增加，柴火更加吃紧。于是，有人发明了沼气灶，但因缺少燃料，也没有推

广。

是留荒山当柴火，还是开劈荒山造林，成了农村的热点、焦点问题，成了老百姓茶余饭后的热门话题。终于，在锦城有一个富裕村冒出个大胆的想法，开劈所有的荒山，由村集体出资，每家每户赠送一台煤气灶。顿时，在全县成了爆炸新闻。有实力的村都仿效，村民更是拍手赞成。即减轻了砍柴火的苦力，又能保护生态，一举两得。

说起砌灶台，算是农家一桩大事。虽然不请人挑日子，总要自选个黄道吉日，“九九”重阳节称得上是个好日子，选择这天砌灶的很多。在泥水匠进门的前一天，主人家要做好充分的准备工作。先从山上挑来几担黄泥，把稻草切成半寸左右作纸精，用水把二者搅拌均匀当材料，备好砖块。泥水师傅一来就可以动手，一点也不会担搁功夫。通常一天多一点功夫就能完工，这时候女主人会迫不及待地试一试新灶台灵光不灵光。洗干净满是污泥的铁锅，放上黄豆“喇喇”炒起来，左邻右舍闻讯后，会不约而同过来看热闹。好客的主人会用自制的白酒招待客人，下酒菜当然是黄豆了。

两铁锅之间嵌有一只汤罐，汤罐虽能兼得两个灶膛的余温，但地处边缘，只能达到微温，用汤罐的水洗碗涮锅最适宜不过了。上世纪八十年代闹“柴荒”，有人发明了用铜制水箱代替汤罐。这一招还真绝，做好一顿饭，水箱有好几次好开，吃水用热水问题都解决了。那时候要说最风光的是永康铜匠师傅，他们不仅仅有成品铜供应，还会一手制作水箱的工艺。他们常常穿梭于乡村角落，为农家做水箱。做一只水箱连铜带工细要几十元钱，在那个年代也不是一笔小款，用得起的人家很少，因为实在是好东西，大家都想办法装上。等全部普及，大约过去了十来年时间，永康师傅也赚了不少钱。

灶台的事最忌讳的是，有朝一日碰掉灶台一角。俗称“倒灶”就是晦气的意思，主人会马上请泥水匠把它修好，为的是图个吉祥。老话说：“进门看抹布，出门看鞋跟”，要知道这家主人卫生怎么样，只要摸一摸灶台上的抹布就清楚了；想知道主人理家如何，只要看这家人穿的鞋子就清楚了。所以灶台的抹布是一面镜子。

一年三百六十五天，每天每餐都离

不开灶台，低头不见抬头见。过年的时候也要供奉它一下。讲究的人家，吃年夜饭，在灶台上点上两支红蜡烛，供上糖果、糕点，家里的男人过去打个拱，谢谢灶王爷。祭祀完毕，烧些元宝纸钱，放个鞭炮。感谢灶王爷一年来的辛勤工作，希望它来年一如既往地保佑主人平平安安健康康康。

如今，电饭煲、高压锅、微波炉，谁做不成饭？煤气灶、菜厨、“一眼灶台”也捆绑成一体。做饭再不需要大锅，城里人到乡下就喜欢吃锅里煮的饭，因为它的香味是其它无法取代的，还有锅巴可吃，这也许是因为还要保留“一眼”黄泥灶的理由吧。

近日去农家乐餐饮，又发现了新大陆。那家伙是“五眼灶”。锅锅相并列，个头一尺大小。出于好奇，掀开一看有咸肉煮春笋、微火煮的红烧白鹅、清煮猪蹄……客人到了，可以一起上菜。既有铁锅固有的芳香，又能保温。主人的想法真是妙。

灶台的故事随着时代的变迁，永远不会有句号。