

● 舌尖文化

# 立夏，吃乌米饭

● 王珍

乌米饭的历史相当悠久，唐代时有“青精饭”，是道家求生长不死的养生米饭，说的就是乌米饭。杜甫《赠李白》诗曰：“岂无青精饭，使我颜色好。苦乏大药资，山林迹如扫。”

元代开始在诗词中始见在寒食节吃青精饭，明清以后，青精饭还成为南方许多地区社日的节令食品。

而我以为，乌米饭与杭州西溪的“目连救母”故事有关。西溪民间传说释迦牟尼有个弟子叫目连，他的母亲犯了天条，被玉皇大帝打入了地狱。目连是孝子，每天都送好菜好饭给母亲吃。可狱卒每次转交时都把好菜好饭留下吃了，母亲一口也吃不到。目连知道后，就想办法瞒过狱卒。他上山采集乌树叶带回家，用水浸出黑黑的汁，掺进糯米中烧煮，再加点白糖，成了乌米饭。狱卒一看这饭黑不溜秋的，就不敢吃了。而饥饿难挡的母亲当然觉得这乌米饭又糯又香又甜，十分好吃。几天以后，奇迹出现了：目连的母亲在地狱里只听蚊子叫，不见蚊子咬；身体也开始好转，皮肤变回了原来的白嫩光洁。后来人们为了纪念目连这个孝子，吃“乌米饭”的习俗就流传了下来。

这些故事在杭州留下老东岳一带的村民都知道。在西溪有个省级非物质文化遗产叫西溪目连戏，又名劝善戏、太平戏，是流传于下街道老东岳一带的一个地方古老剧种。目连戏在表演时没有台词，全凭身段、手势、表情、舞蹈和武术技巧来体现内容，伴奏是锣鼓镲和目连号。伴随着六十

多年前东岳庙的兴盛，曾在杭州乃至整个浙江地区风行一时。

虽然这个剧种于2007年被列为浙江省非物质文化遗产保护项目，但五名传承人却因年迈先后离世。幸运的是，在相关部门的多方动员和努力下，东岳社区终于召集了一批有志于恢复目连戏的居民，组建了一支东岳目连剧组队伍。

在政府等各方力量的支持下，还邀请了相关的专家在保留目连戏精髓的基础上，对剧本和伴奏进行进一步地创新，对演员进行系统地培训，2014年年底，精心排演的折子戏《送夜头》终于在西溪目连戏的发源地重新上演。

在西溪老东岳还能看到目连劝善的母子雕塑，村子里年长的村民都对目连的故事津津乐道。偶尔听到路上有游人曲解雕塑的含义，当地的村民不管正在做什么都会立刻停下脚步来纠正，毫不含糊。

了解这些之后，对于西溪一带有吃乌米饭的习俗就不难理解了。

还有一个和立夏吃乌米饭有关的传说源于战国的孙膑斗庞涓。二人同在鬼谷子门下求学，庞涓妒忌孙膑才华，而加害于他，将孙关入猪圈，百般折磨。孙膑为瞒过庞涓得以生存，就装疯卖傻，用乌树叶浸拌米煮成饭捏成与猪粪形似的团子而骗过了庞涓。孙膑吃乌米饭正立夏，于是这习俗就流传下来了。

不管哪一种传说更可信，乌米饭就是一种包含着善良、健康、孝顺的有道德审美的美食。说其是健康美食，也不是空穴来风，因为据科学研究院

明，乌树叶含有种种对人体有益的元素，具有降低血压、血脂，抑制血小板聚集，减少血栓，益精气、强筋骨、明目等功效。

西溪人至今一直保持着立夏吃乌米饭和乌米糕的习俗，他们认为，吃了乌米饭，蚊子不容易叮咬；而且不容易中暑。

每年的立夏前后，西溪人会去山上采乌树叶，将树叶用水洗净再用手搓搓泡在水中，用上等糯米与叶汁浸泡在一起，泡上一晚。到第二天早上，糯米已经乌黑了，放上水倒入锅中烧，等清香味出来了，也就饭熟好吃了。亮晶晶，乌黑黑的，像黑珍珠，放上绵白糖，乌黑之中点点雪霜，煞是好看。

西溪的乌米饭有咸、淡之分。淡乌米饭可以像上边所说的那样，加点糖，甜食；也可以当白饭就菜吃。

咸味乌米饭则要准备豌豆、笋、咸肉，然后把豌豆和笋都入开水锅中焯熟。咸肉先浸泡半小时去咸后，切小丁；再在锅中放油烧热，倒入咸肉炒到变色，倒入笋丁和豌豆一起翻炒片刻。最后，再把按照上边淡乌米饭做法蒸好的乌米饭倒入，炒匀即可。

现在，年纪轻点的人已经不大认识乌树叶了，也懒得去山上采了，一般就花点钱到农贸市场买点乌树叶。我曾经特意去了解过，市场里有些年长的西溪村民在摆摊卖那种叶子的，十元左右一斤。有些村落的农家依旧保持着这种节日的风俗，而且和从前一样，早早上山采了乌树叶，按照传统的方式，烧上一大锅香喷喷的乌米饭，东家送一碗，西家给一点，自家留点吃吃。体贴的人还会连绵白糖一起送过去。



## 莫言的美食

● 付秀宏

莫言是第一个中国文学的胜利者，有人说莫言会找翻译。到底莫言会找翻译，还是翻译会找莫言，无从寻觅也不必寻觅。爱默生说，深海处还有更深的海床。我说，莫言的深海处，是一片有关吃的海床。

我从莫言一首回忆童年的打油诗里，看出端倪：“不才生在平安庄，从小吃草与秕糠。忽然一日吃鸡蛋，犹如打开一扇窗。”《忆童年吃鸡蛋》读到这首打油诗，我笑了。莫言说过，饥饿是他写作的财富，这言不虚。上世纪文革前后，在山东高密的平安庄，有个“右派”被遣返老家，他跟莫言一起干农活，聊到作家写书得了稿费，一天三顿饭顿顿吃饺子。每天都能吃饺子，那么多幸福呀。莫言特羡慕作家这个职业，就攒足劲开始写小说。

现在的莫言，长得非常富态。可就在12岁的童年，他因饥饿难耐，偷吃了生产队地里的胡萝卜，而被押解到地头毛主席像前罚站，几乎被打死。《透明的红萝卜》是彻心彻肺的表达，那种饥饿和屈辱成了莫言最刺心的痛苦，这是莫言今天为什么不断咏叹食物的原因所在。

饥饿的终点，是死亡。只有凭着勇气脱离死亡的人，才会受到刺激，很想改变处境，让自己吃好。既然已倔强，就倔强到底、彻底倔强，莫言只能靠自己的笔来不断挣脱。《透明的红萝卜》里的黑孩，偷了红萝卜和地瓜，一句话不说，在打铁的火炉上看萝卜金黄，看地瓜爆炸，是一种吃的悲愤；《红高粱》里的“我爷爷”，黄瓜拌烧肉、单饼卷鸡蛋、红薯干或高粱面的窝窝头，吃饱了枕着麦个子，则是一种吃的幸福。

葛云丹 摄影报道



## 晒成菜干慢慢吃

天气逐渐升温转暖，各种蔬菜都开始变老。许多村民将多余的蔬菜制成菜干，解决蔬菜难保存的问题。日前，笔者在温岭市城南镇沈头村看到，村民院落、路口通风处的竹匾上、竹竿上都晒满了菜干，成为农村一道别样风景。

葛云丹 摄影报道



## 鲜嫩可口青笋干

● 民间美食

● 张进发 文/摄

青笋干，在杭州市富阳区灵桥镇礼源农家餐桌上经常能见到它的身影。

青笋干吃法较多，主要有：青笋干炒尖椒、青笋干烧肉、青笋干凉拌蒜泥等。而青笋干炖鸭，则是当地的一道特色菜。

选用纯种的麻鸭，宰杀洗净后，整只放入砂锅内，取二至三两青笋干，放入其中，配以黄酒、酱油、白糖、生姜、茴香等作料，文火慢炖。冬日里，一家人围坐在桌子旁，闻着鸭子特有的香味，吃着酥而烂的鸭肉，嚼着鲜嫩可口的小竹笋，那种滋味，才叫一种享受。

春雨淅淅沥沥地下着，滋润着土壤。山野的小竹笋从松软的泥土里探出头来，向外张望。

我的家乡礼源是山区，那里漫

山遍野的小竹林，生长着一种状如毛笔的笔头笋，这给烘制青笋干提供了丰富的资源。

立夏前后，乡亲们便准备了必要的拔笋用品，带上手套，穿上长衣长裤，上山采笋了。

20厘米左右长的小竹笋烘制青笋干最适宜。拔笋时，应特别注意的是，不能一把抓住小竹笋就往上拔，那样拔起来的小笋儿根部有一截是空的，只有笋壳空着，而笋肉仍留在泥土里。正确的方法应该是把笋的根部折断，再拔起来，那样才能把笋肉一道儿拔起。

小竹笋从山上采来后，剥去外壳，将白嫩嫩的笋肉放入大锅内，按大约10斤笋肉1斤食盐的比例，撒上食盐。然后，沿锅边倒

一碗清水，用猛火烧煮。随着锅内温度的上升，盐化成水，小竹笋里

面的水分也慢慢渗出，锅里的水会越聚越多。当小竹笋烧煮成干瘪状，并悬浮在沸水上面时，即可起锅。这时，将小竹笋放入竹篮里，沥干水分，准备烘制。

烘制青笋干（也叫小笋干），我们那里有一种特殊的烘制用具。从商店里买来一张铁丝网，网眼以黄豆般大小为宜。找几根木头做一个长约1米，宽50多厘米的木架子，把铁丝网放在上面，用夹板夹住。然后，用铁钉固定牢。再在铁丝网架的下面，做4只30~40厘米高的木头脚，便于立在地面摆放。

烘制青笋干的用具准备后，找一只旧铁锅，放在烘制现场，锅内放入木炭，生火，待木炭闪现红光时，摆上铁丝网架，将煮熟的小笋放在铁丝网上，上面盖一块布。两三分钟翻动一次，小笋烘制到八九成干时，再拿到太阳下晒上一二个小时，笋干表面看上去白花花时，就可装入干净的食品袋里，封住口储藏了。

有的人家，为了使青笋干有一个好的外形，“卖相”好一点，动足了脑筋。烘制时，将小笋不停地翻、揉、搓等方法，硬是把一根根长长的青笋干揉搓成一个个圆圆的像山核桃那么大小的笋干团，煞是好看。

青笋干，除了富含营养外，还具有祛火、健脾、降血脂等功效。

山里人的山里货，全得因天独厚，原汁原味，深受人们的青睐。

如今，这种土货，乡亲们除了自饱口福、馈赠亲友外，正慢慢地向市场靠近。

## 别有风味干菜汤

● 难忘美味

入春以来，气候变化无常，自己不慎患了感冒，头重脚轻流鼻涕，四肢酸痛没胃口。医院没有少跑，感冒冲剂、咳嗽糖浆之类消炎、化痰药也没少吃，但是病症依旧。前不久的一天下午，去探望八旬母亲。老人得知我感冒，晚餐时特意烧了一大碗鲜香无比的干菜汤，嘱咐我饭前趁热将其一口喝完。我看了一眼便起立端起海碗大口，仰脖喝下这热气腾腾的干菜汤，即刻出了一身大汗。果然，没多长时间，神清气爽，胃口也好多了。那一晚，不仅饭量大开，觉也睡得特别香。

干菜汤是阿拉宁波人一道地方小菜。所谓的干菜汤，简单地说，就是把霉干菜用沸水冲泡而已。记得孩提时，每年秋天那些日子，母亲最为忙碌。清早，正值中年的母亲经常手提肩扛，一趟趟从农贸市场买来成筐的雪里蕻，在小巷尽头的河埠头将雪里蕻逐一洗净。当年城区街头巷尾不仅河流多，而且河水也十分的清洁，这是如今生活在城市的许多年轻人很难想象的。母亲将洗净的干菜井井有条、丝毫不乱地放入那些形状和大小各异的坛坛罐罐内，再层层均匀地撒上白盐腌制。一些日子后，再将腌透的菜条取出，一根根有条不紊地挂在院宅内支起的竹竿上，在太阳下晾晒。这样反复蒸晒多次，直至色泽红亮，香气扑鼻，待菜成干条状，再逐一成寸把来长，和着每年春天时节干晒的簿簿片装入数只密封的旧饼干箱内，如此一年四季便可随时取食。

昔日炎热盛夏，当我们兄弟几个放学，或者玩耍之后满头大汗饥肠辘辘赶回家，往餐

桌上一坐，母亲从厨房端来大碗笋干菜汤，撒上少许味精、食盐，浇上酱油，点上数滴小车麻油之的香油，顿时香味四溢，让人既解渴又去暑。冰天雪地的冬日，大碗的干菜汤更是绝佳菜肴。有时身体稍感不适，食无甘味，然只要餐桌上有了这道干菜汤，便胃口顿开，小毛病自然好了大半。如果能在干菜汤里面再加点笋，那干菜汤的味道就更好。如今，我因工作关系，经常与同事去外地出差，三五天不回家是常事。临行前，母亲总要往我公文包里塞上一只加盖的小瓶子，里面满满装着清香鲜美的干菜，出差途中因为有了它“保驾”，避免了吃不惯异乡菜系的尴尬。同行的同事起初不以为然，甚至笑我太过节俭，但是没出几餐饭，便纷纷把伸向我自制的这碗鲜而不咸，“下饭”极好、口感甚佳的干菜汤，接着便赞不绝口：又吃到家乡菜了。

三十多年前，人们的物质生活水平普遍不高，油光乌黑，香味醇厚的干菜经济实惠，让大人吃不厌。它既是百姓人家的当家菜，有时还可以用来作为馈赠亲友的物品。当年我的那些上海等地亲戚来宁波，每次返程时，他们的行李袋内必装有母亲自腌自制的干菜，吃完了，还经常写信来要。于是我时不时往附近邮局跑，为亲戚们寄去干菜。如今母亲年事已高，没有体力再像当年那样去腌制晾晒干菜了，家中餐桌上也再不像以往那样常有那碗别有风味的干菜汤了。在喝多了饮料、咖啡的今天，偶尔来一碗干菜汤，会顿觉十分清口、舒适，因而自己内心常常想起那道可口的佳肴。

昔日炎热盛夏，当我们兄弟几个放学，或者玩耍之后满头大汗饥肠辘辘赶回家，往餐

## 松阳运管：党风廉政建设强化行业管理

近年来，松阳县运管局以党风廉政建设为抓手，建立各项制度和机制，开展各项活动，逐步构建了“风清气正”的廉政体系，营造出了良好的政治氛围，行业管理成效显著。

该局在组织管理过程中，一是强化责任制的落实，实行“党政齐抓共管、职工全员参与、‘一把手’负总责、科室各负其责”的反腐倡廉工作机制；二是明确党风廉政建设工作职责。实行全局党风廉政建设工作层级管理，与各科室签订党风廉政责任书，做到一级抓一级，层层抓落实，保证党风廉政工作落到实处；三是开展支部定期检查党风廉政建设工

## 海盐烟草：纪检监察工作依法依纪依规

近日，海盐县烟草专卖局（分公司）召开了全体员工参加的2015年度纪检监察工作会议。会议认真传达了嘉兴全市系统纪检监察工作会议精神。海盐烟

草专卖局（分公司）分管领导作了题为《坚持依法依纪依规，全面落实从严治党》的工作报告。沈其军

### 杭州铜天实业有限公司减资公告

经本公司股东会决定：本公司认缴注册资本从7300万元减至2295万元。请债权人自接到本公司书面通知书之日起三十日内，未接到通知书的自本公告之日起四十五日内，向本公司清偿债务或者提供相应的担保，逾期不提出的视其为没有提出要求。

杭州铜天实业有限公司

### 杭州天坤投资管理有限公司注销清算公告

杭州天坤投资管理有限公司注销清算公告：本公司股东已决定解散本公司，请债权人自接到本公司书面通知书之日起三十日内，未接到通知书的自本公告之日起四十五日内，向公司清算组申报债权登记，逾期不申报的视其为没有提出要求。

### 桐庐康保农业开发有限公司注销清算公告

桐庐康保农业开发有限公司注销清算公告：本公司股东已决定解散本公司，请债权人自接到本公司书面通知书之日起三十日内，未接到通知书的自本公告之日起四十五日内，向公司清算组申报债权登记，逾期不申报的视其为没有提出要求。

### 浙江省第一水电建设集团股份有限公司遗失建筑施工企业主要负责人安全生产考核合格证书三本：蒋文龙（水安A(2013)0004985)、何建岳（水安A(2014)0005425)、徐继光（水建安A(2009)0001949)，声明作废。

淳安县华鹏电器修理部遗失杭州市工商行政管理局淳安分局2014年4月16日核发的注册号为330127600186776的营业执照副本，声明作废。

临安爱尚摄影工作室，注册号为330185600287877，不慎遗失由临安市市场监督管理局2013年4月26日核发的营业执照副本，声明作废。

### 杭州道元科技有限公司注销清算公告

杭州道元科技有限公司注销清算公告：本公司出资人已决定解散本公司，请债权人自接到本公司书面通知书之日起三十日内，未接到通知书的自本公告之日起四十五日内，向公司清算组申报债权登记，逾期不申报的视其为没有提出要求。

### 富阳冠宇生态农业开发有限公司注销清算公告

富阳冠宇生态农业开发有限公司注销清算公告：本公司出资人已决定解散本公司，请债权人自接到本公司书面通知书之日起三十日内，未接到通知书的自本公告之日起四十五日内，向公司清算组申报债权登记，逾期不申报的视其为没有提出要求。

### 杭州海纳建筑劳务分包有限公司注销清算公告

杭州海纳建筑劳务分包有限公司注销清算公告：本公司股东已决定解散本公司，请债权人自接到本公司书面通知书之日起三十日内，未接到通知书的自本公告之日起四十五日内，向公司清算组申报债权登记，逾期不申报的视其为没有提出要求。

### 富阳市齐尚管道有限公司注销清算公告

富阳市齐尚管道有限公司注销清算公告：本公司股东已决定解散本公司，请债权人自接到本公司书面通知书之日起三十日内，未接到通知书的自本公告之日起四十五日内，向公司清算组申报债权登记，逾期不申报的视其为没有提出要求。