

## 峡川

## 三桥成川

毛山莺 文摄

芝溪从衢北的千里岗破土而出,一路往南,在峡谷中艰难穿行数十里后,石凉山与笔架山豁然向东西两边让开,形成一个大峡谷。出峡谷,芝溪如挣脱扶持的少男,肆意挥动四肢,抖落沿路携带的沙石,积成一片平坦的陆地。这个地方,人们以其形命名,先叫“峡口”后称“峡川”,正所谓“山叠成峡,水流成川”。

芝溪昼夜流淌,衢江峡川这块土地吸引了越来越多的先民依水而居,繁衍生息。可是,这条芝溪,使得两边鸡犬之声相闻人却不易往来。西岸种植石榴,红花灼灼,果实累累,东岸的人只能一饱眼福;东岸的柿子,多得撑爆鸟兽的肠胃,西岸的人只能垂涎三尺。更不幸的是,东西两岸互相往来,邂逅芝溪水暴涨,正过溪的亲人就被葬身鱼鳖。于是,人们一直想方设法,在芝溪上架桥。

## 一

清朝嘉庆年间,一座六墩五孔石拱桥终于在芝溪上横空出世。因它坐落在下金自然村,被唤作“下金桥”。从此,它不仅使芝溪变通途,还将莲花、杜泽、上方连成一体。因峡川本身东连龙游,北接建德,有了下金桥,便诞生了“一步跨三县,三县闻鸡鸣”的传奇。人们将峡川与杜泽相提并论,民间口头相传的“超生猪狗,杜泽峡口”,就是夸赞“峡川是个好地方”。

可是,下金桥毕竟是步行桥。时代快速向前,下金桥的台阶,不能使人们的脚步紧紧跟上;交通日益发达,花岗岩桥面不能承载车轮的滚滚碾压。往返于下金桥的附近村民及远处乡亲,他们不希望再挑着稻谷坐在桥头歇力,背着柴薪行走在桥上喘气。人们热切期盼,连接芝溪两岸的,是一座能通汽车的现代桥梁。

现代桥梁在人们呼唤声里诞生。20世纪70年代中期,人们选址在石凉山上与笔架山之间,建造一座现代化钢筋水泥桥。那是一个人定胜天的火红年代,各地召集来的民工们,誓将热血绘宏图,切钢材,敲石头,拌水泥,浇桥墩,夜以继日地大干快上。“笔架山下红旗扬,芝溪水畔凯歌唱”的沸腾场面,蔚为壮观,可载入史册。人人铆足了干劲,提前完成了大桥建设工程。这座桥落成后,官方还没命名,民间就有人眉飞色舞地叫它是“幸福桥”了。因它是一座水陆两用桥:桥面通行汽车;桥的一侧有水槽,将水泵从芝溪抽上来的水输送到对岸的农田里,实现了西水东灌。为了与老桥下金桥区分,人们叫这座新桥为“芝溪渡桥”。

从此,李泽、东坑口、杨源山等广阔的山区地带,结束了不通汽车的漫长历史。林间山珍与平原稻米的贸易交流,不再需要山民汗流浹背地肩挑步担。东坪的千年古道,一直隐居深山无人识,有了现代化大桥,日后被快速抹去岁月尘埃。油菜花黄、枫树叶红时

节,游客络绎不绝。峡谷岭上的红军脚印,吸引无数人追踪觅迹。它们是千里岗山脉南端大山中的璀璨明珠,成就了峡川为衢北一方特色旅游胜地的美名。

从此,峡川界内,凌驾芝溪东西有两座桥:一座在芝溪入口处,叫芝溪渡桥;一座在芝溪出口处,叫下金桥。它们在芝溪上各领风骚,不负众望。下金桥见证峡川人间沧桑,为浙西古桥研究提供典型样式,被列入省级文物保护单位;芝溪渡桥,是山区与平地之间的咽喉,为加快山区经济发展立下汗马功劳。

## 二

然而,让人惊叹的是,近年,芝溪上又优雅地出现了一座碇步桥。它古朴简单,却韵味悠长。一碇一步,从此岸向彼岸排列,宛如定格在天空中的雁行。溪水在一碇一步间潺潺流淌,又宛如一架巨型钢琴,弹奏山水乐章。碇步桥这一古老的渡河工具,在芝溪上已经失去了交通的功能。人们走碇步桥,不再是风雨兼程,物资搬运,而是嬉戏,是闲游。有的雀跃而轻盈,有的漫步而稳重,都是为了获得一种体验。碇步桥,与其身边的银色沙滩、恐龙公园、“橘子红了”房车露营地、大桥柴号、小镇会客厅、邻里中心构成一幅气韵生动的水墨画。它是“古韵峡川山水美镇”美丽城镇建设在芝溪河畔铺开的一个文旅特色篇章,其中,碇步桥像一个意蕴无穷而耐人寻味、令人遐想的省略号。

站在石凉山上和笔架山上俯瞰峡川,芝溪上的三座桥,如神来之笔留下的三道墨迹,组成一个灵动而遒劲的“川”字,让人无不拍手叫绝:今日之峡川,三桥成川。峡川的“川”,是芝溪河水不舍昼夜流淌而成的,更是人们饱蘸汗水与智慧,用心书写出来的。

峡川是美丽的,美在山壮水柔相得益彰,美在环峰叠秀,涓涓细流拓开衢北的一马平川。然而,最美的还是芝溪河上画龙点睛般的桥,它是人们驾驭山河、装点河山的见证和创举。它美在锦上添花,美得妙不可言。



碇步桥。



下金桥。

## 最忆胡家粉干

胡志刚 文/摄

“南面胡家淤,北面为东乡,中间留个溪石滩,留给我们做粉干。”这是衢州市常山县金川街道胡家淤村广为流传的一句话。早在北宋初年,常山县的粉干家坊制作就较盛名。时光识岁,时节知味,粉干制作一般从每年头茬稻谷收割的八九月份,一直延续到年底。这种粉干因洁白匀长、细润柔韧、久煮不烂而闻名遐迩。

村里曾经会榨粉干的“老把式”(老师傅)有七八个,现只有胡发根、胡双喜、胡坤洪三人。带着童年的记忆,趁假期赶回老家,拜访我心仪的榨粉师傅胡发根老人。90多岁的他仍耳聪目明,思路清晰,娓娓道来上世纪六七十年代他榨粉干的情景。

## 彼时,一个个粉干榨就像小城堡

胡家淤由三个村组合而成。钱江源水一路缓缓流淌,流经村庄,为制作粉干提供了优质的水源。彼时,三个村各自在溪滩边建起粉干榨,下面木桩固定,上面茅草铺就,里面是一套套榨粉干的木制工具。间隔一定距离但整齐并排的粉干榨,就像三座小城堡,是当时小屁孩们的乐园。

长长的胡家粉干有一套长长的制作流程,且相当的繁琐复杂。“想要做出口感好的粉干,浸泡水磨和‘双蒸双熟’是关键。”胡发根说,选米和浸泡是粉干制作的第一道工序,通常选用优质稻米,淘洗多次后入大水缸浸泡数小时。磨浆也很有讲究,磨出的米浆要保持适当稠度,以手指捻搓有筋膜感为准。然后将粉浆装入大布袋,扎好袋口。大布袋子被叠成“罗汉”状,最顶层的罗汉头顶一大石块,“顶缸”一夜,第二天布袋里的米浆已成干湿相宜的米粉。将米粉倒在案板上用力搓揉成三五斤重的粉团,一个个大粉团被放入大饭甑,而后用大火把粉团蒸熟。

胡发根出身于粉干“世家”,祖辈、父辈都从事粉干生产。他说,蒸的时间也有讲究,从糯团的柔软度和韧性的细微差别判断出是否蒸得到位,这就不是一日之功了。把熟透了的粉团再次倒在案板上,趁热重新搓揉成大小适宜熟粉团,熟粉团一个个被“请”进上头空下头装有米筛孔圆柱形的榨

粉筒之后,接着用一根略小于榨粉筒的实木棍,人们称之为“榨粉塞子”。榨粉塞子上装有一根长长的加力杠杆,加力杠杆短的一头被固定,而榨粉塞成了着力点。几位年轻力壮的小伙子在杠杆的另一端用力往下压,根据杠杆原理榨粉筒中的熟粉团被榨粉塞挤压出“米筛孔”,在重力的作用下,晶莹剔透的湿粉干。迎接湿粉干的还有一锅烧开了的水,湿粉在大铁锅中“桑拿”了一两分钟之后又被用特制篾箩“请”到灌满冷水的清水池里,洗去“身上”多余的那些黏乎乎粉汤。最后它们“爬”出水池,来到专用篾床上。经过刚才冰火两重天的洗礼,湿粉很听话地在师傅双手指导下整齐、安静地躺在那儿,等待饭店老板们的“邀请”,也有的躺着晒太阳的,最后成了可以长期保存还能走南闯北的真正“粉干”……

## 记忆犹新的家乡滋味

在胡家淤村,粉干手艺人会从一天晚上开始赶制粉干,赶着第二日晴好天气将粉干晾晒到溪滩边的空地上。一眼望去,宽阔的晒场上,斜放着一排排晾晒架,架子上的粉干莹白如玉,成为一道冬日美景,吸引周边何家、同弓、辉埠等周边乡镇的村民前来用大米兑换或购买。

长长的粉干一头连着慈母牵挂的心绪,一头连着游子思乡的情结。我一直在外读书,之后在

乡镇工作30多年。以前每个家庭并不宽裕,5公斤谷才可换2公斤粉干,家中也只有贵客到来才有炒粉或汤粉吃。即便吃上了,那时缺少佐料,火功也跟不上,做出来的炒粉和汤粉基本上断成寸许,也没啥香味。我第一次真正与胡家炒粉干的“亲密触电”,是上世纪80年代初,我上高中的时候。记得有一天逛到县城的横街上,看到一家名为“胡家炒粉干”的小吃店,于是饶有兴致地走进,要了一碗5角钱的炒猪肝粉干。只见饭店老板从木菜橱里拿出一大片猪肝放在砧板上切片,从刷锅倒油到后来粉炒熟起锅,整个过程对于我来说是那样的新鲜。其时,改革开放刚开始没几年,农民口粮刚刚解决,物资还是相当匮乏,当饭店老板将一盘晶莹剔透、香气扑鼻的炒粉摆放在我的面前时,也不知道是饿坏了还是那长长的炒粉干太诱人了,我是三五除二就解决了。至今那滑而不断的滋味仍令人齿颊留香,记忆犹新。

遗憾的是,老家榨粉干曾经的风光业已不再,不知何时,榨粉干的那些设备也已销声匿迹了。好在村里的胡良军(胡双喜之子),近年将目光瞄在了榨粉干上,他在自家糖铺里,购入风机和烘干机,还置办了清洗机、磨浆机、搅拌机、压机等新的生产设备,将传统技艺与现代科技相结合。目前生产的粉干已投放市场,虽然有些不足,但相信经胡发根、胡双喜、胡坤洪等几个“老把式”悉心点拨指导,不久之将来,胡家粉干会重振河山,焕发出它昔日的光彩。



胡家淤粉干。