

一节藕连着的村庄



本报记者 王素妮

时快时慢的城市化进程,一点点改变着林头村的风貌。而这一次,带着几代人的记忆,这个远近闻名的藕粉村,终于要彻底告别历史舞台了,但带着藕香的手艺依然活着。

在当地人眼中,这是一片迟早会拆的“要地”。林头村所处的绍兴镜湖新区,近年来力争打造成全市最高首位度的城市核心区和地标性新城区,被形象地比作“绍兴版陆家嘴”。在拆与建、破与立之间,镜湖板块成为城市建设中的一方热土。眼看着周边大发展,“拆迁”二字,自然成了林头人口中的关键词。

8月21日,处暑节气前一天,林头村正式开启征迁模式。十天光景,整村房屋的签约工作就基本完成。9月7日白露至,村里已人去屋空,好似一副“撤得越快,人生就越宽敞”的模样。如此一来,那场深秋节令——寒露过后才会有的“藕”遇,或许将成为这个村庄缥缈的回忆。

面对从故乡到异乡的变迁,林头人来不及伤感,毕竟相比泥土里长出的历史,更多人渴望的是城市楼宇间真切的未来。

“蔡老大”的品牌十里飘香

蔡法幸的小心思,全都藏在了一张不起眼的木板床上。

倘若要论资排辈,他算得上是推动林头藕粉产业的先行者:2002年开始从事藕粉制作,2009年成功申请“镜湖”牌老蔡藕粉的注册商标,2011年又成立了老蔡莲藕专业合作社,甚至想和西湖藕粉一争天下。拿蔡法幸自己的话讲,没有他,就没有林头村其它制作藕粉的作坊。

征迁工作启动后,别的村民收拾打包,几天就将房屋里的物品搬空了。而老蔡的家当明显复杂得多,光是洗藕机、轧藕机就有三台。机器无处安放,留在家中又怕自己被当作“钉子户”,他便在离宅子不远处的农田里租了一小块地,用木板搭起简易棚,作为各种工具的临时存放点。

只是简易棚的角落,还摆放了一张木床——制作藕粉要起早落夜,老蔡和71岁的老伴钱爱爱盘算着,万一林头村今年开拆不了,村里的空地上,或许可以接着干起扯、晒藕粉的行当,到那时,这张床势必会派上大用场。

藕粉制作技艺被列入第六批绍兴市非物质文化遗产名录,在外人看来有着光鲜的外衣,对制作者来说,却是实打实的辛劳。

扯藕粉的第一步是清洗莲藕并切除藕节,听着简单却很关键——它的细致程度,直接影响藕粉最终的外观和口感。第二步是压榨,挤榨后的莲藕分离成藕渣和藕浆,将藕渣扔掉,藕浆则进入第三步的清水漂。沉淀五六个小时后,倒去上层清水,下层就变成了固体藕浆。反复操作,藕浆漂洗的次数越多就越白。最后再用蚌壳或铜勺把固体藕浆一层层刮起,用竹筴在太阳底下晒干,藕粉便制成了。

尽管这两年扯藕粉渐渐变成半机械化操作,但手工活还是免不了。而即便是出粉率高的藕,5000克也只能扯出500克藕粉。加工过程中还得处理好废水和废渣,如果直排河道,河水很快就会变黑发臭。整个过程可谓费时费力又费心。

74岁的老蔡肩垮了,背驼了,小毛小病也多了。到了扯藕粉的时节,每天只睡两三个小时的他常常骑着

三轮车打瞌睡。好心人劝他“天亮睡不久,老来赚不多,身体最重要”,可他的精气神从未被疲劳湮灭,只是与其说是被藕粉“牵”着,不如说是被钞票“吊”着。

“干这行稳赚钱。”老蔡顿了顿,压低声线又跟了句,“且来得很快。”像去年,尽管受台风“利奇马”影响,莲藕产量有所下降,但他和老伴的年收入仍接近30万元。

一些村民见老蔡尝到甜头,也跟着动了起来。一到冬日里阳光晴好的天气,村内随处可见扯藕粉、晒藕粉的场景,一筐筐肉白色的藕粉晒在屋前路边,极为壮观。注重养生的城里人听说藕粉对脾胃好,便开着小车来到林头,干藕粉一时拿不出货,他们就买走湿藕粉,拿回家自己晒。一年下来,林头人要加工将近2700吨鲜藕。

可不知怎么,别家的藕粉名气总归是没有老蔡家的响。每年秋冬季节,都有城里人专程开着车来林头,指定要买老蔡藕粉。有同行想讨几只“镜湖”牌的包装袋,拿来装自家产的藕粉,还被老两口回绝了。

类似的事情多了,老蔡和村民之间的关系就变得有些微妙。不少人夸他勤劳,是村里致富的带头人,有人则说他气局小,到头来做藕粉只富了他一人,“一人富不算富,大家富才是富”。

富庶之地的一片洼地

回顾林头村的发展历史不难发现,要靠扯藕粉致富,的确鲜有先例。

林头村,因古时有大片枫树林而得名,王姓为村中第一大姓。据《绍兴县志》记载,宋元之际(1270年),王氏祖先王维约由会稽翠山湾赘于萧家淙(今林头东北方向),由此繁衍生息,世居700余年。

和古城绍兴的很多村庄一样,林头至今保持着江南水乡的风貌。它的北边,靠的是绍兴第一大湖独狶湖(注:独狶读作AngSang,为一种鱼类)。往来纵横的流水不仅承载着古老的诗意,也带来了满载鲜藕的货船。直到现在,林头人用来扯藕粉的藕,也多半来自江苏、安徽和湖北一带。

“算起来,林头藕粉得有上百年的历史了。”蔡法幸说,早在100多年前,林头人就自己动手加工藕粉,放在家中作为日常招待客人的点心。还吃不完的,便拿出去卖,最远的销往上海。但因为产量低、利润薄,只能赚点零花钱。

利益驱动下,有人动起了歪脑筋。据林头村老支书王德浩回忆,上世纪80年代末,部分制作者为了降低成本,在藕粉中掺番薯粉以假充真,被《浙江日报》曝光。这种自砸招牌的行为好比在雪白的藕粉里掺入一片抹不去的杂色,成为当地人一段羞于启齿的往事。

林头人还有一块心病,便是鼎鼎大名的王宝和酒厂的商标,最后被隔壁斗门三江酒厂注册走了。

王宝和酒坊由林头人王桂臣创办于清乾隆年间,他还在上海小东门开设王宝和酒店,自产自销,生意兴隆。王宝和老酒也因此有了“上海酒祖宗”的美誉。当时,离林头不远的东浦赏苻村(现已拆迁)同样以酿酒为生,赏苻有18家酒作坊,林头仅王宝和一家。民谣“赏苻酒坊十八家,不如林头王宝和”生动道出了两者的差距。只是辉煌已成过去,不免让人唏嘘。

“没花头。”谈起村庄几十年来的经济发展,王德浩毫不避讳地吐出三个字。35年过去了,他仍能精确报出自己刚当上村党支部书记时,村集体账户存款的余额:2.36元!这在当时买不了2千克猪肉。直到上世纪80年代末,陆续有村民前往义乌小商品城经商;90年

代村里挖塘养鱼,办起箱包配件厂;之后接通自来水、硬化路面、改造公厕,林头人的生活才有了起色。即便如此,多数村民依旧家境平平,除了房子别无长物。

“一个地方有没有钱,从新人办酒席的派头中可窥一斑。”王德浩说,像西边的柯桥、钱清和杨汛桥经济实力雄厚,出手自然阔绰,豪气的,给每位来宾都准备红包甚至黄金。对于林头村来说,他们就像在“西半球”,是遥不可及的存在。

林头人的曙光出现于2003年。这一年,有着“最美景观大道”之称的群贤路工程开始施工,涉及林头村近149亩土地。2011年,群贤路拓宽灵芝段改造工程开启,又涉及林头村部分房屋。至此,整村拆还是不拆,就如同一则只讲了一半的故事,吊足了当地人的胃口。

远去的村庄香如故

这则故事,最终迎来了一个众望所归的结局。

“首日超40%,前两天超60%,10天超99%,这样的签约速度在之前别的村的征收过程中是没有过的。”事后,一位参与林头村房屋征收的工作人员如此评价。截至9月1日,林头村已签约347户,腾空330户,基本完成整村签约。

那几天,这片原本安静的小村迎来了前所未有的热闹:熟识的村民们打过照面就直奔主题,盘算着补偿划算与否;搬家公司和房产中介来了,斑驳的墙上除了火红的“拆”字,便是数不清的联系方式;还有各种金融机构来发放理财产品的广告,搞得一些老人抱怨,时不时被敲门声惊到。最开心的,当属收废品的,能收到的废纸比以前翻了好几倍。

这股闹猛劲,随着村民陆陆续续搬往村外而渐止。短短几天工夫,这里已河水浑浊、杂草蔓延,破败得压根儿不像一座村庄了。那些见到陌生人便发出吠叫的忠犬,无论如何也等不到主人的轻斥声了。待“林头人”的标签逐渐模糊,村里的坑塘、老树、石板桥,终究只能在梦里出现了。

村子拆了,大伙散了,蔡法幸最担心的,自然还是林头藕粉的未来。

很早以前,他就发出“要让林头藕粉走进商场”的呼唤。这些年过去了,藕粉制作依然延续着粗放、分散的家庭作坊式生产方式,一边因拿不到食品生产许可证而上不了台面,一边又在日趋严峻的环保压力下饱受诟病。在和林头村说再见后,还想防止这颗古老的珍珠从嵌扣中掉落,沉入时间的水底,目前看来绝非易事。

最近,蔡法幸打探到一个好消息,当地政府正考虑建立一个综合加工基地,把林头藕粉和隔壁前王村的传统水磨年糕一起请进基地,引导小型、手工业生产向工业化、规模化生产转型,“如果真能成行,林头藕粉东山再起也不是没有可能。”

“这是大势所趋,同时也表明,乡村正在进行艰难而坚定的转型。”王德浩坦然面对城市化进程中的这支和林头藕粉有关的小插曲。在他的观念里,农村毕竟是农村,穷的不仅仅是钱,还有资源、眼界、文明程度等等,“涌向城市的林头人,生活质量将大幅提高,这是显而易见的,也是实实在在的”。

不过王德浩也相信,林头人的心里总会划出一块地方留给这片故土。多年以后,当林头人再次踏上这片土地,或许在不经意的对视中,就能读出心里的故乡。



“听”悲欢离合、世间万象,请关注“谛听”