

又见八达

□许旭锋

暑假快结束时，我带着孩子回到了参加工作的第一站——八达。

—

从东阳市区出发，开车45分钟左右就来到了东阳江镇横锦村。汽车驶上横锦水库大坝，映入眼帘的是碧波荡漾的水面，源源不断地为东阳人民提供优质的饮用水。受地形、气候因素影响，昔日的东阳江旱涝频繁，甚至到了三年两灾的地步，东阳江也因此被称为“烂肚肠”。1958年，当时东阳县委、县政府痛下决心在上游修建水库来整治东阳江。这年秋天，全县组织大批干部，抽调几百万民工参与建设。同年9月26日，横锦水库正式开工建设。想当年，红旗漫卷插遍工地，劳动号子响彻云天，构成了一幅战天斗地的宏大图景。如今的横锦水库，大坝高57.5米、长295米，控制流域面积378平方公里，最大库容2.74亿立方米，是一座以灌溉、防洪为主，结合供水、发电等综合利用的大型水利枢纽工程，对东阳经济社会发展产生了巨大的经济效益和社会效益。

泽润八方，饮水思源。为支持横锦水库建设，库区百姓“舍小家、为大家”，8900多人背井离乡，异地安置。他们克服生产生活中的困难，在异乡艰苦奋斗、重建家园。他们与水库建设者一样，都是时代的英雄！

沿着水库蜿蜒行驶。“爸爸，转了这么多弯，还有多久到八达呀？”孩子问道。这个情境与我22年前第一次到八达报到时一样。当时我坐着公交车，也满怀好奇地向身边的乘客问相似的话。从水库大坝开始，一路山重水复、起起伏伏，很期盼下一个转弯处就是目的地。

事实上，从大坝开始行车至少还有40分钟才能到八达。水库移民后，库区的村庄规模都不大，沿途经过的村庄都只有零星的房子。而八达正好处在山峡间的一块盆地，空间较为开阔，适合聚居，因而成了库区最大的村庄。

汽车快到东门村时，向左拐过东门桥，再翻过一座大山，从山门前村一直往东，经过尚舒村，眼前豁然开朗，但见群山环抱之间屋舍俨然、阡陌纵横、双溪汇流，八达村到了。

二

曾经的八达乡政府就在村西口，门楼朝南挨着马路，两扇大门孤独地守候着，已经锈迹斑斑。门楼内建筑呈回字形，西边是一幢三层砖混结构的房子，工作人员办公和住宿都在这里；东边一幢二层砖木结构的房子，20多年前就已破旧，主要用作食堂，现已倒塌。当年，若西边较新的房子宿舍不够，像我这样刚参加工作的年轻男同志，就要先住在这幢楼的二楼过渡。这儿的楼梯、楼板和扶手都是木质的，比较陈旧，踩上楼梯，木板就会发出“咯吱咯吱”的响声。夜晚的八达十分安静，适合灯下拾零，看看书或者写点东西，经常能听到老鼠在地板上来回跑动的声音，一开始心里有些害怕，久而久之也就习惯了。山区工作虽然清苦，却让人难忘。

乡政府的旁边有两条溪，一条是秀溪，一条是镜溪，在八达村汇合后流入横锦水库。两溪交汇处有座桥，是东至磐安西通东阳的必经之处。八达桥头也是该村最热闹的地方，特别是在夏天，夜幕降临，人们就搬出竹椅、摇着蒲扇，靠在栏杆上乘凉。晚间的山风带着溪水的凉气，吹在身上比空调风舒服。迎着凉风习习、听着流水潺潺，老人家喝茶闲聊，孩子们追逐嬉戏，山村的夜晚和谐而安宁。

当年在乡政府食堂烧饭的飞跃阿姨就住在桥边，我决定去看看她。推开门，飞跃阿姨正在做手工活。“飞跃阿姨！”我喊了一声。阿姨抬头望着我，愣了一会儿，并没有认出我来。毕竟20多年没见了，她的头发已经花白，背也有点驼，但气色还不错。我自报家门，她马上起身，脸上堆满了笑容，一边给我让座，一边拉着我儿子的手。“认不出了，认不出了，儿子都这么大了，时间过得真快呀！”阿姨忙活着给我们泡茶水、递饮料，这么多年了，她待人的热情劲一点儿没有变。

思绪带着我回到22年前。当年的同事多为30岁不到的年轻人，八达地处偏远山区，大家都住宿舍，一周回家一趟，一日三餐都由阿姨负责。记得我参加工作第一天，端着饭盒走进厨房蒸饭时，阿姨和蔼地对我说：“是新分配的大学生吧？年轻人饭要吃饱。”乡政府的早餐多为面条，年长的同事起得早，而年轻人习惯懒床，吃早饭的时间点七零八落，为了不让大家糊了，她总是不厌其烦地分次给大家下面条，并一个劲地催“多盛点、多盛点”，就怕年轻人饿肚子。甚至有时，她已把厨房收拾好了，起得晚的同事来到厨房吃早饭，她还是乐意为其开小灶，煮上一碗热气腾腾的汤粉干。阿姨烧的红烧肉肥而不腻，是当时的招牌菜。当然，笋芹咸菜炖豆腐、姜丝溪鱼干、丝瓜豆腐、炒南瓜、毛茛芋艿等，现在想起来也都是舌尖上的

美味。日复一日，年复一年，她一直工作到食堂停办。

当我起身准备告别时，阿姨极力挽留我们吃了中饭再走。我婉谢了，生怕再尝到熟悉的味道时，触动内心不能自已。

三

离开八达，我们继续开车，前往我曾联村过的学陶村。八达到学陶的公路已铺上沥青，十分平整。沿镜溪溯源而上，两侧树木成荫，绿意葱茏。

首先路过王毛弄村，这个原本破旧的小村落，如今已完全改变模样。路边建起了许多楼房，门前便是绿水青山，清澈见底的溪流中石斑鱼成群结队。纸铺村在王毛弄村上游，也是沿溪而建。溪上的纸铺大桥巍峨壮观，桥头建有观景亭。站在观景亭里，山峦倒映，碧树蓝天，白鹭翔集，锦鳞游泳，美景尽收眼底。

离开纸铺村，一路往东驶，就进入了龙潭大峡谷。八达水库大坝就建于此。大坝高40余米，像一个竖立的磐壳，拱弧向里，拦截着碧绿的库水。大坝两端，高山耸峙，危峰兀立，青山倒映在绿水中，与四周的自然景色构成一幅美妙的山水画卷。因为建了这个水库，原本通往学陶的公路在这里突变陡峭，不得不从高于大坝的半山腰通过。水库大坝往里3公里，就到了有近千年历史的学陶村。

学陶村地处海拔700米的峡谷间。见证村庄悠久历史的，除了绵延青山和清澈平板溪外，还有守候村口的千年红豆杉、岩岫间的古榧树以及漫山的云雾茶。村口这棵红豆杉已经有1000多年树龄，高20余米，胸围6.5米，需要4个大人才能合抱。针叶青翠高雅、树形挺拔坚韧，树冠遮蔽半亩山地，在金华称得上红豆杉王。学陶村有256棵300年以上树龄的古榧树，榧果以形尖壳薄黑膜无涩异于常榧，形似蜂儿、味甘如蜜，食之如酥。《本草纲目》载：榧子又名赤果、玉榧、玉山果。学陶毗邻玉山，学陶香榧古称玉山果、蜂儿榧。苏东坡以“彼美玉山果，粲为金盘实”盛赞玉山果。学陶茶叶，品质上佳。记得在联村时，我来到炒茶能手徐万妹家，她热情地泡上一杯刚出锅的新茶，热气腾腾，清香四溢。杯中茶叶颜色翠绿，汤色清澈明亮，叶底嫩匀成朵，抿上一口，滋味鲜爽甘醇。提起学陶茶叶，村里人都很自豪，因为茶叶好，当年玉山古茶场的茶市都要等学陶茶到位后才开市。如今，学陶已发展了500多亩香榧和430多亩高山茶叶基地，春采茶叶秋摘榧，学陶人走上了致富路。

学陶村老支书徐仁德是村民致富的领头人。1997年，他带头学习香榧授粉技术，让200多棵百年古榧重焕生机、硕果累累；建立榧苗圃，推广育苗嫁接技术，使香榧得以规模化种植；成立香榧专业合作社，从事香榧炒制、包装和销售，提高了附加值。徐仁德在担任村干部期间，干事利落、勤勤恳恳、一心为民，深受群众好评。2003年10月，我到学陶村担任联村干部时，徐仁德还担任村支书。初到学陶，涉世不深、没有联村经验加上语言差异，让我一度内心彷徨。此时，徐仁德给予了我热情的欢迎和真心的帮助，让我很快进入角色。我叫他“仁德书记”，他叫我“许秘书”，我们配合得很默契。其间，大家一起努力成立香榧专业合作社、注册茶叶商标、实施康庄工程……一件件实事落地，颇有成就感。一年多相处，让我深切感受到山区干部的热情、朴实和坚韧。2004年12月，我离开八达到市委组织部工作后，与仁德书记还有联系。不幸的是，2016年白露时节，仁德书记在采摘香榧时不慎从树上摔下来导致瘫痪，从此只能轮椅相伴。

2017年春节，我曾回到学陶看望过仁德书记，如今状况如何呢？推开他家门，看到他坐着轮椅，头趴在前面八仙桌上正在休息。“仁德书记”，听见我的叫唤，他抬起头望着我，顿了顿，眼前一亮，马上应了句“许秘书”。此时，徐师母也从厨房走到客厅，赶紧给我们让座泡茶。我坐在仁德书记身旁，询问身体状况和村里的变化。76岁的仁德书记头发稀疏，原本黝黑的肤色因常年居家有些发白，尽管腿脚不便，但精神良好、思维清晰。谈及孙女今年考上了南京的一所大学，他的脸上洋溢着欣慰的笑容。徐师母也一刻没有闲着，在厨房里为我们准备点心，一定要让我们吃了再走。盛情难却，恰好我也可陪着仁德书记多聊聊天。

吃完点心，我起身向告别。此时，徐师母从衣兜里掏出一个红包，硬要塞给我的孩子。“拿着，买点好吃的，快长大！”推辞不过，我只好让孩子收下。我们刚上车，徐师母又急匆匆地从家里出来，手里拿着两包择子粉。“自家的择子粉，没有泐好，颜色有点黑，不影响口感的。”说着就塞进我的车窗。我向徐师母挥手告别，不舍地离开了学陶。

时光飞逝，又见八达。难忘的是这里的绿水青山，更有淳朴善良的人们。



黄强摄

香甜起酥慰乡愁

匠人。

聊天间隙，煮水壶发出咕嘟咕嘟之声。王义民给我们斟上茶水，便去到隔壁车间，取来10只黄灿灿的起酥做茶点——“烫！烫！烫！”刚放下托盘，他连说3个“烫”字，提醒我们过会儿再吃。

“小饼如嚼月，中有酥与饴。”起酥脆皮，一层又一层，层层薄如蝉翼。想当年，物流不畅，加之烘焙工艺等原因，等中秋入嘴，起酥表层早已结壳。但在物质匮乏年月，还是觉得无般不好。吃的时候，总是一只手撮起，另一只手承着，够到唇边，轻轻咬上一口，满嘴油香。只是，即便如此轻拿轻咬，还是有碎屑不断落入掌心。饼刚吃完，便伸出舌头舔掌心。

金华人都有体会，平日吃酥饼，现烤的好吃不止一点点。起酥温热，我们还像小时那样，撮起一只。所不同的是，另一只承着的手中多了一张餐巾纸。轻轻咬去，有浓稠的芝麻馅粘在唇间；掉落的皮面是软的，不很松脆，但一触即碎。至于口感，“不觉甚甜，而香松柔腻，迥异寻常”。潘爱娟血糖偏高，本应忌口，却见她用矿泉水吞了一颗药丸，也忍不住吃了一只。

“三分饼，七分炉”，乃业内行话，意谓月饼好吃与否，三分靠和面、擀面、包馅功夫，七分靠烘焙。

在发面车间，但见两名女工将2袋各25公斤的面粉倒在一张长长的条桌上，用勺子整出一个圆形凹槽，倒进一筒2.5公斤浓稠猪油，慢慢添水，将其搓揉成一团团油酥面。取一根擀面杖，将揉捏好的油酥面擀成一张长方形的面皮，对半切开，分别从侧面“内卷”，再把卷好的面皮复擀成长条。

据说，这道“起酥”工艺最是复杂，也至关重要——脆皮的层次，全靠那“内卷”。内卷越频，层次越分明。莫非，“起酥”之名，即源于此？

油面“起”好，摘成一个个小小的饼坯，依次端给包馅师傅。馅料是起酥之魂。传统馅料，无非是白糖、芝麻、核桃、百果、豆沙、枣泥等。馅料不同，口味上会有差别，但在饥不择食年代，哪样都觉得好吃。及至衣食渐丰，挑肥拣瘦也是必然。于是乎，低脂少糖的红豆、椒盐、火腿、香辣

牛肉、香芋和三馅（蛋黄、肉松、巧克力）等，又迎合了顾客胃口。

如果有人被“水晶”所惑，来上一只的话，恐怕会大失所望。所谓“水晶”，晶莹透明，其中之一就是肥肉丁。另外不可或缺的，就是小颗粒冰糖。20世纪70年代，水晶月饼是饼中翘楚，那肥肉丁混杂着冰糖粒，以及其他甜蜜馅料，还有酥皮，在嘴里引发的就是一场诡异的咀嚼风暴，猪油搞不好会从嘴边流出来。这对成日毫无油水的旧年百姓来说，无疑是一次满足“油大”追求的机会。却不想，风水轮流转，在《调鼎集》中有记载的水晶月饼，现如今连个名儿也不提了。听王义民解释，成亦肥肉败亦肥肉，随着肥肉形象越来越差，水晶月饼也就跟着走了下坡路，早在10年前就不生产了。

三

月饼之谓月饼，据说与朱元璋起事有关。如此说来，馅里有肉的月饼恐怕都无资格被叫“月饼”吧？因为“食菜事魔”的明教，月饼肯定是素的。不过，这么一想，倒也别有一番意趣——各种馅料、不同皮面的饼，是怎样在历史的长河中最终都出现在八月十五，然后被叫月饼的呢？时至今日，不管作何种假设，就月饼功效而言，“摆”之仪式显然要比“吃”更重要了。

说来也怪，苏式月饼较之于广式，保质期要短得多。不抓紧吃，在秋老虎还徘徊不去的中秋节前后，很快就会“哈”掉。

从义亭返回，起酥是伴手礼，摆放在餐桌一角。因为临近保质期，牛皮纸已被油渍浸透。稍稍靠近，即可闻到那悠长的甜蜜和诱人的芳香。

那天女儿从深圳归来，见着起酥，冷不丁地冒出一句：这不就是小时候吃过的土月饼吗？

平心而论，土月饼灰头土脸的，样貌远没有广式月饼好看。就像义亭起酥，里外都是简装，饼面没有凸浮纹饰，一枚红红的印章便是其唯一标识，每只售价还不到两块钱。但就是这么普通的时令饼食，让我们想起了甜蜜的童年，以及金钱之外的明月清风：“中秋夜月抬眼望，银汉无声转玉盘。此夜佳期有趣趣，月圆月缺不费钱。”

我看纪录片《里斯本丸沉没》

不惜血本。用他的话说：“我们去采访，更多的不是从那里获得多少内容，而是去抚慰对方。”电影中，有一个镜头，方励听到令他们特别感动的故事——一战俘在信中把家庭重担托付给当时还不到5岁的弟弟，禁不住叫旁人拿来一支香烟，以缓解自己的情绪。

整部影片，解说者都是方励自己，虽然有时候普通话不是很标准，但制片人以亲历方式出现，显得更加真实，更加感人，更加原汁原味。方励的一大优势——会讲英语，这保证了其与幸存者、战俘后代的面对面无障碍交流。方励是有情怀、有初心做这件事情的人，因此，访问战俘后代自然默契、真情流畅，提问也更能问到点子上，深入对方心坎里。

影片中，方励采访日本军事历史研究会会长的镜头令人印象深刻。方励问他，沉船时，日本军人扫射英军战俘，怎么评价？这名会长开始还有点回避，后来不得不说，这是非人道之举。

方励不断寻找战俘后代，里斯本丸沉船船长经田茂后代是通过当地侦探社找到的；他还找到了射沉里斯本丸号的美军潜艇艇长的后代，让双方后代都出镜讲述。近80年过去了，有的战俘后代甚至不知道当年的事情；有的虽然知道，但讲起来恍如隔世；更多的人泪流满面。事实上，对于战争，大家都是痛恨无比。就如最后的幸存者威廉·班尼菲尔德所说，战争是最丑恶的勾当。但看看我们当下这个世界，炮火声依然不绝，局部动荡此起彼伏。所以，这部纪录片的意义不言而喻。

值得一提的是，影片中关于里斯本丸号船被击沉后战俘在舱内的抗争，舟山渔民面

□三川

—

无酒不成席，无饼不中秋。

前一句是民间俗语，耳熟能详；后一句虽为“潘说”，却并非“胡言”。因为中秋之于国人，是一个富有诗意的节日，把这个节日变成一只圆圆的月饼，把苦涩的日子变成甜蜜的念想，实乃古人之智慧。

月饼之大宗，一为广式，一为苏式。儿时所见所食，皆为苏式。用贾思勰那个时代的话来说，苏式月饼有“脆如凌霄”之口感。

女儿在深圳工作，中秋放假，是要回金华过节的。印象中，她小时候是吃过起酥的，却不一定记得住名称，我便故意用她胃口：“家有起酥，喜欢吗？”

果不其然。她在微信里问我：“是吃的吗？”

起酥，个小、身薄、皮脆，乃苏式月饼之俗称。这一叫法，是否限于东阳、义乌、磐安一带，我没细究。但我知晓，八婺属吴语方言圈，“起”即启，意谓“开始、生发”，比如东阳方言中的“起屋”；“酥”是会意字，“酉”指“酒”，“禾”指“五谷”，“酉”“禾”相搭，特指“面粉加酒、糖等制成的一种松脆点心”。

打我记事起，起酥就是凭票供应，一人一票，一票限购2只，每只售价5分。当年，我们家7口人，中秋节前夕，爸爸要去一趟3公里外的供销社，添置一些节日用品。因为彼此相熟，营业员会主动将起酥分成两份。其中一份10只，用一方牛皮纸包起来，然后用细细的绳子捆扎，上头压一方小红纸点缀，上书“月饼”两字，这一份是用来孝敬外公外婆的。另外4只留给自家过节——中秋夜晚，掰碎一只起酥，兄弟姐妹分而食之，即便只得一小块，也足以让我们的童年变得甜蜜无比。如今想来，那饼是圆满的，恰似大而圆的月亮，明亮中带着一点点晕黄。

前两天，义乌文友潘爱娟“微”我说，义亭起酥开烘了，要来尝尝吗？独乐乐不如众乐乐。美味佳肴是要与人分享的。我爽快应承，还约请了公言、三余和钟钊，直奔义亭而去。

二

说起义亭起酥，王义民是一位绕不开的

□林上军

从开始放映到放片尾字幕，整整两个小时，比原先所说的要短，但作为一部纪录片，也不短了。这是一位年已古稀的老人——方励，历时8年辗转世界多地艰辛拍摄、艰苦制作的产物，从萌发念头至今，也有十年光景。

人生苦短。近十年，我们做了些什么？方励觉得自己做了一件很值得做、很有意义的事情。我赞同他的这一说法。

2019年10月，我在东极庙子湖岛上采访过方励。他说，关于里斯本丸历史的电影纪录片拍摄，除了他，估计没有更合适的人选。因为他的公司从事海底探测作业，他拍过电影，而当年的里斯本丸号就在海底，这么多年了，应该寻找到准确位置，他有这个技术条件。

上述内容，在影片中也有表述。拿着运用先进技术成像的沉船投影照片，方励先后到中国香港、英国、美国、日本、加拿大。香港的那位写过里斯本丸历史研究书籍的专家，成为方励打开尘封历史的重要突破口。尔后，他又通过报纸广告、电台直播等途径，联系上300多名战俘的后代。整部纪录片，重点围绕个别幸存者及诸多英军战俘后代的回忆、陈述，并通过搜集历史遗存的机密档案、录音、书信等展开，给观众一个比较完整的里斯本丸号船沉没前后真实过程，还原了二战历史中的一个重要事件。

为了拍摄，方励先后采访180多人，其中150多人在境外。有时，为了听其中一名战俘的故事，方励会专门去一个国家拜访，