

# 木龙榨里的千年油香

徐裕斐

大雪刚过，常山的山坳里就飘起了绵长的油香。芳村、新昌等乡村的油榨坊内，百年木龙榨静静横卧，黝黑的木身浸透着岁月的油光，仿佛一条条蛰伏的古龙，陆续唤醒沉睡了十四个多月的茶籽精华。

《山海经》里那句“员木，南方油食也”，是常山山茶油最早的文字印记。这“员木”便是油茶，从秦时的“甘醪膏汤”到唐代定名“油茶”，至今两千多年的时光里，它在常山的丘陵山地扎下深根。宋末元初的家谱记载里，油茶已在常山山间成片栽种，成为农户纳税济家的依托；明代中叶，漫山的油茶树更是成了山区百姓赖以生存的绿荫。芳村猷阁口的传说里，油茶是观音菩萨点化的“抱子怀胎树”，从开花到结果历经五季，结出的果实被僧侣和尚榨成油，点亮古寺的青灯，也滋养着山下百姓，“益寿油”的美名便这样在炊烟中代代相传。

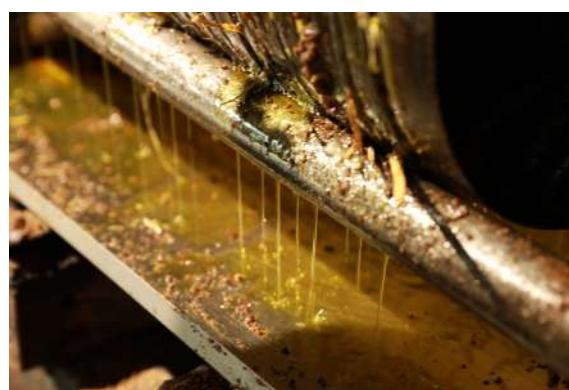
油香的酿成，从来都要经历千锤百炼。寒露或霜降过后，村民挎着背篓上山，一颗颗摘下饱满的茶果，堆沤、晒果、脱壳、晒籽，每一步都顺着时节的节奏，蕴藏着不违农时的生计智慧。送到油坊的茶籽，要先经碾槽碾成细粉，牛力或水力带动的碾盘转啊转，转出的是最细腻的基底。烘炒是考验功夫的环节，火候太猛会焦，太嫩则湿，老师傅凭着经验翻炒，让

茶粉散发出松香而不腻的本味。蒸熟的茶粉趁热倒进铁箍，师傅赤着脚飞快踩实，稻草结做的“千斤杆”是秘密武器，能让茶饼紧实不松，每块饼的重量误差不超过三两，这是祖辈传下的规矩，蕴含着对出油率的精准把控。

最震撼的莫过于开榨的时刻。三十六至四十五块茶饼整齐

码进木龙榨的空腹，榨油师傅们扛起撞杆，随着“嘿噜哟，安噜也”的号子声，撞槌狠狠砸向木楔。“一支香”的单膝发力，“鲤鱼穿梭”的对撞较劲，“老虎撞”的凌空重击，粗犷的动作里藏着世代相传的技巧。木龙榨在撞击下微微震颤，金黄的油珠从出油孔慢慢渗出，起初是细细的一线，渐渐汇成潺潺溪流，浓郁的油香瞬间弥漫整个山坳，勾得人直咽口水。这油，曾是皇家贡品，更是百姓眼中的“油中圣品”，往日只有过年过节、贵客登门或是照料老弱病幼时，才舍得拿出来烹调，一滴油里藏着寻常人家的日子算计与温情。

岁月流转，电力碾粉替代了牛力水碓，油茶公园的观景台替代了旧时的油坊一角，但木龙榨的号子声从未



▲榨油 记者 邹建辉 摄

远去。清明祭祀水神、开榨祭拜赵公元帅的习俗，虽已简化却未曾断绝，仿若是对天地馈赠的敬畏。《油茶叶片片青》等歌谣，仍在山间回响。《常山谣》这类现代旋律，也不时萦绕山间。如今，三万亩油茶林构成的常山县国家油茶公园，让这千年油香有了新的归宿。当游客在木榨体验馆里闻到那熟悉的醇香，当远行的游子把山茶油装进后备箱带走乡愁，便知这流淌在木龙榨里的，从来不只是油香，更是常山百姓的勤劳与坚守，是穿越千年未曾改变的生活温度。

木龙依旧，油香绵长。那从《山海经》里走来的茶油，在常山的山水间，在前辈的手艺里，在百姓的烟火里，酿成了最动人的岁月味道，生生不息。

## 从球川到上海：一介布衣的向阳征途

毕建国

自鸾音社的《江湖梦》火遍全网，我总在古筝悠扬的旋律里听见岁月的回响。这首由周林枫作词作曲的古风歌曲，没有绑定特定的情节，却凭着“我朝东边儿走，却望不到头”的质朴歌词，戳中了千万人心中的情结——那是对自由的向往，是身陷尘嚣的怅然，更是平凡人在风雨中不肯低头的倔强，恰好诠释了“江湖路远，心向朝阳自向前”的生命态度。

民国二十五年（1936）秋，十七岁的徐远背着祖传的修表匣子，从常山县球川镇出发，一路向东去上海寻找父亲。临行前，祖父塞给他一个酒葫芦，叮嘱道：“路再远，别回头；事再难，别低头。”那时的徐远心里，江湖是“仗剑走天涯”的快意，他脚步轻快，满心憧憬，只道朝阳总在前方。

可现实的江湖远比想象中沉重。行至县东北山区，连日暴雨冲毁了山路。徐远不慎滑倒，工具散落，最珍贵的放大镜也摔成两半。他坐在雨里，看着山洪卷着枯枝奔涌，像极了自己混乱的境遇——父亲失联，盘缠将尽，谋生的家伙也坏了。雨幕模糊了前路，他对着空谷哽咽：“爹，我走不动了。”

雨停时，斜阳破云。一位挑货担的老货郎路过，给了他一块干粮，并帮他拾起工具。听了徐远的遭遇，老货郎指着远山说：“后生，你看这山，翻过一座还有一座，可哪座山能挡住太

阳？我走了三十多年货郎担，遇过强盗，断过腿骨，可只要还能走，就没停过脚。”他的货担上插着一面小布旗，绣着“莫慌莫怕”四字，像一束微光，照亮了徐远迷茫的心。

徐远跟着老货郎走了三日，学会了辨认山路，懂得了寻找避身之所。老货郎告诉他，真正的江湖是“脚踩着湍急河流”时的沉稳，是无论境遇如何都朝前走的笃定。分别时，老货郎将布旗送给他，又灌满他的酒葫芦：“酒是壮胆的，不是浇愁的；路是走出来的心向着光，就不会迷路。”

徐远继续东行，一路上打过零工，修过钟表，受过白眼，也遇过善意。他曾因工钱被克扣而攥紧拳头，却又松开——他想起老货郎的话，还有更长的路要走，不能因一时意气绊住脚步。夜里，他坐在江边，就着江水饮酒，看远处灯火如星。他渐渐明白，祖父说的“别回头”，是不被过往牵绊；老货郎说的“不停脚”，是相信前方总有一片朝阳。

三年后，徐远在上海弄堂里开了一家小小的修表铺。他没有找到父亲，却凭手艺与诚信赢得了认可。铺子的窗台上摆着旧酒葫芦，墙上挂着“莫慌莫怕”的布旗。一日，一位白发老人来修表，看到布旗后老泪纵横——那正是失联多年的父亲。当年他为保护工友遭难流落，如今凭这面旗

找到了儿子。

父子相见，没有太多言语。徐远为父亲斟酒。父亲看着儿子坚毅的脸庞和沐浴在晨光里的酒葫芦，轻声说：“我以为你会放弃。”徐远摇头，指着窗外熙攘的人群与天边朝阳：“这世上的江湖，是普通人的坚守。只要心里热血不凉，心向着朝阳，就总有走下去的力量。”

后来，徐远的修表铺开了几十年，见证了变迁，也帮助过许多异乡人。他总爱给年轻人讲翻山越岭的故事，讲那面布旗，如同《江湖梦》里唱的“你莫愁你莫愁，别皱着眉头”，朴实的话语里藏着真挚的力量——无论江湖路多远，心向朝阳，就没有跨不过的坎。

如今再听《江湖梦》，它唱的并非遥远的武侠，而是每个普通人的生旅途。我们都曾怀揣热血出发，在“走不尽的路”上遭遇挫折。可正是这些经历让我们明白，江湖在脚下的路上，在心中的坚守里，在始终向前、向阳而生的信念里。

人生如江湖，有风雨也有晴。但只要记得“绝不能自己倒下，一定要向前看”，带着一壶浊酒的勇气，踩着泥泞前行，心向朝阳，步履不停，平凡的生命也能绽出动人的光芒。这大概就是《江湖梦》最深层的意义——它给予我们对抗疲惫的铠甲，让每个心向江湖的普通人，都能在自己的人生里，活成永不言弃、向阳而生的侠客。

## 冬至习俗

林 华

冬至是一年24个节气中最后一个节气，同时又是较重要的节日。一般在12月21日至22日，2025年冬至为12月21日。

在浙江常山，冬至既是节气又是时节，延续着丰富多彩的传统习俗，这些习俗融合了祭祖传统、饮食文化和地域特色，体现了对自然节律的顺应与家族伦理的重视。历代以来，常山人冬至已形成了较为固定和普遍的习俗。

首先是吃汤圆的习俗。20多年前，农村中大多在冬至日早餐吃汤圆的习惯，一般在前一天做成。汤圆与元宵做法有所不同，倒有点儿像包饺子。先把糯米粉加水搅拌成团，放置几小时让它“饧”透。然后把做馅的各种原料拌匀放在大碗里备用。汤团馅含水量比元宵多，这是两者的区别之一。包汤团的过程也像包饺子，但不用擀面杖。湿糯米粉粘性强，为防止粘手，农妇常用干的糯米粉撒在砧板上。汤圆包好后要用手搓，达到圆的形状。还有的汤圆不包馅，即将搓揉好的糯米粉团先搓成条，再切成1.5厘米左右长，然后搓成圆状即可。汤圆一般分为咸汤圆和甜汤圆两种，包馅的为咸汤圆，放进锅里烧熟即可。没有馅的为甜汤圆，即将搓成圆状的汤圆放进锅里加水烧开后加红糖或砂糖烧熟即可食用。

其次是吃醋糕的习俗。常山农村基本兴冬至吃醋糕，农妇大多都掌握做醋糕的技艺。将大米洗净，放在桶内水中浸泡大约一天，以大米泡胀为止；将适量的酒糟拌入其中，使泡胀的大米与酒糟充分融合；用石磨将其磨制成浆，这一步骤很关键，水量要适宜，米浆不要太稀也不宜太浓；将磨制好的米浆放入桶中发酵，发酵时间根据天气情况而定，夏天一两个小时，冬天需要三四小时；等桶中的米浆上冒出了一个个小气泡时，就可以蒸制了；将蒸笼隔水搁置在大锅中，在蒸笼里铺上纱布；将适量米浆倒入纱布上，然后均匀撒上肉丝、切碎的萝卜条、辣椒、香干等配菜；旺火蒸大约15~20分钟即可。然后将蒸笼取出，冷却一会儿后，将蒸笼反扣在大砧板上，连同纱布一起倒出醋糕，揭去纱布；用刀将大约1厘米厚的、圆形醋糕呈十字形切成四瓣，食用时再切成小块。吃醋糕有两种方法，一种是刚蒸熟时趁热吃；另一种是冷却后煎着吃。趁热吃主要是醋糕的本色；煎后吃有其鲜脆的韵味，咬在嘴里，酥脆得像踩碎秋日落叶，口感和味道仿佛有一种魔力，让人无法抗拒。尤其是一口汤圆，一口醋糕，细腻的口感在口中散开，让人感觉无比温暖和满足。

再者是祭祖的习俗。常山农村大多有冬至节祭祖的习俗，其表现形式是到先辈坟墓上祭拜，俗称上坟。传统祭品包括酒、肉、鱼、豆腐，以及水果等食物，用于摆放祭奠。近年来，由于鼓励绿色祭祀，减少环境污染和火灾风险，鲜花逐渐替代纸钱和鞭炮成为主流选择。部分家庭仍保留烧纸钱习俗，但“鲜花换祭品”活动已推广至多个公墓和乡村。冬至上坟时，仪式通常庄重而有序：先清除墓碑周围的杂草，然后摆放祭品，取下墓碑顶的石块（称为“开门”），点燃香烛，家人按长幼顺序轮流敬香并默祷或诉说家事。祭奠后，用黄裱纸压在石碑上（称为“关门”），象征告别。

上坟祭祀亦有相应规矩：不宜穿着红色等鲜艳衣物，以示庄严肃穆、慎终追远；不宜大声喧哗、谈笑风生，以表达对逝者的缅怀与敬意；不可随意踩踏祭品，以示对祭祀之物的珍重。在新时代，上坟祭祀更须注意防火安全，杜绝火灾隐患。